



## CONSUMMATION

# Le grand défi de préparer des centaines de repas tout en limitant le gaspillage



Plusieurs dizaines de kilos de nourriture non consommée finissent chaque jour, inévitablement, dans les poubelles des restaurants et cantines des EMS, crèches et établissements hospitaliers du canton du Jura.

PHOTO STÉPHANE GERBER

CLÉMENT SCHOTT

**Le gaspillage alimentaire est une cause reconnue du changement climatique. Lorsque plus de cent repas sont préparés par jour, il n'est pas simple de limiter les déchets ou de tous les revaloriser, comme c'est le cas au sein de cantines et restaurants de crèches, d'EMS et d'hôpitaux. Enquête.**

**D**es centaines d'enfants, de patients ou de personnes âgées prennent chaque jour leur repas au sein du restaurant de l'établissement qui les accueille. Que ce soit à la crèche, à l'hôpital ou dans un EMS, les cuisiniers doivent parfois préparer jusqu'à 200 menus par repas. Les importantes quantités préparées laissent logiquement penser qu'il est inévitable de jeter de la nourriture.

### Des quantités précises selon l'âge

Afin de réduire les déchets, un tiers des structures d'accueil de jour de la petite enfance ont adopté le label Fourchette verte dans le Jura.

Il est décerné aux établissements qui proposent un plat du jour équilibré et qui prennent en compte les quantités de nourriture recommandées. «Les portions sont spécifiées selon l'âge de l'enfant, précise Co-



ralie Migy, cuisinière à la Maison de l'enfance de Porrentruy. Grâce à cela, nous sommes vigilants pour qu'il n'y ait pas de gâchis, même s'il y a parfois un peu de restes.»

Malgré cette labellisation, il reste difficile pour les cuisiniers d'estimer exactement la bonne quantité à préparer par repas. «Ça dépend de plusieurs facteurs, explique Donato Filieri, chef de cuisine de la Maison de l'enfance de Delémont. Il peut y avoir des enfants malades le jour même, que l'on ne peut donc pas prendre en compte lors de l'achat de la nourriture.»

### Adapter les portions

Dans le milieu hospitalier, la quantité de nourriture consommée est encore davantage variable, selon les jours: «Nous avons toujours une base de 150 patients. Une personne passe prendre les commandes pour que nous puissions adapter la quantité selon la demande du patient qui varie notamment par rapport à son état de forme», souligne Noël Schnetz, chef du service hôtelier de l'Hôpital du Jura.

Même constat au Foyer les Planchettes à Porrentruy. Mais dans cet établissement, le responsable du restaurant Sylvain Galeotti a décidé de miser sur le contact direct avec les résidents afin de leur faire plaisir et de limiter le gaspillage: «Nous sommes en face des résidents quand nous les servons. C'est un luxe de savoir qui préfère quoi, nous pouvons adapter les menus en conséquence.»

### Revaloriser les aliments

Même en ciblant le nombre de résidents ainsi que leurs envies, Sylvain Galeotti constate qu'il est inévitable de jeter de la nourriture. «Cela dépend des jours, mais nous jetons environ 3 kg de nourriture provenant des assiettes des résidents», ajoute-t-il en précisant que la raison de ces déchets est souvent liée à l'appétit ou à l'état de forme des résidents. «Tout ce qui n'a pas franchi le seuil de la cuisine peut être récupéré pour d'autres repas. C'est souvent avec les denrées non consommées de la veille que nous pouvons faire un super potage le lendemain», sourit Sylvain Galeotti.

À la Maison de l'enfance de Porrentruy, on applique le même principe en travaillant les aliments quand les conditions d'hygiène le permettent. «Ça nous tient à cœur de respecter les quantités pour minimiser le gaspillage. Il faut penser à ceux qui ne mangent pas à leur faim», se soucie la cuisinière Coralie Migy, qui prépare des repas pour près de 190 enfants et 30 adultes à Porrentruy, mais également pour les UAPE de Cœuve, Bure et Fontenais. De 2 à 4 kg de nourriture au total sont jetés par jour sur l'ensemble de ces sites.

### De la nourriture transformée en énergie

Sur les quatre sites de l'Hôpital du Jura, où près de 1000 menus sont servis tous les midis, selon le responsable de la communication Olivier Guerdat, c'est entre 10 et 15 kg de restes, provenant principale-

ment du retour des plateaux des patients, qui sont jetés. Ceux qui ne peuvent pas être consommés pour des raisons d'hygiène sont acheminés à Courtedoux, comme le compost, afin d'y être valorisés en biogaz. En plus des aliments qui peuvent être retravaillés, les restes de repas de la Maison de l'enfance de Delémont servent aussi à créer du biogaz, indique Donato Filieri.

### Il faut penser à ceux qui ne mangent pas à leur faim.»

Certaines associations, comme Au P'tit plus, sont engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. La structure caritative récolte les invendus de magasins francs-montagnards pour les distribuer aux bénéficiaires. Entre 700 et 900 produits sont écoulés chaque mois. Le président Joël Vallat indique cependant qu'il serait compliqué de mettre en place une structure similaire pour les aliments déjà préparés: «Il y aurait tout à gérer, notamment l'emballage, le transport ou l'hygiène de la nourriture», signale-t-il. Selon lui, si les repas étaient directement emballés sous vide, ils pourraient être repris par l'association.

### «Fléau de notre société»

Christophe Badertscher, de l'Office cantonal de l'environnement, identifie la lutte contre le gaspillage alimentaire «comme un domaine d'action prioritaire en raison des impacts écologiques, éthiques



et sociaux majeurs de ce fléau de notre société de surconsommation».

Un montant de 630 000 fr. est planifié pour les prochaines années en faveur de cette lutte, dans le cadre du Plan climat cantonal. Cet argent sera principalement injecté dans des actions de sensibilisation et de promotion d'associations luttant contre le phénomène.

## LES CHIFFRES

**2,79 millions**  
En tonnes, la quantité annuelle de pertes alimentaires évitables en Suisse.

**330**  
En kilos, la quantité annuelle de déchets alimentaires évitables par habitant en Suisse.

**24 360**  
En tonnes, le volume annuel total de déchets alimentaires générés par les hôpitaux et les EMS en Suisse.

**25**  
En pourcent, ce que représentent les pertes alimentaires évitables, par rapport au total de l'impact environnemental dû à l'alimentation en Suisse.