



# Les élèves de Vernier sensibilisés au gaspillage alimentaire

**Des ateliers ont été menés dans tous les établissements primaires par la société de restauration Eldora en collaboration avec le service de l'enfance.**

**U**ne vaste campagne de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire a été menée dans les écoles primaires de Vernier. Les actions ont été menées par la société de restauration Eldora, qui livre quelque 1800 repas de midi quatre jours par semaine, et le service de l'Enfance de Vernier.

Vendredi 11 novembre, à 11h45 à la Maison de Quartier et Jardin Robinson de Châtelaine Balaxert, Châbal, c'est l'heure du bilan pour les élèves de l'école de Balaxert. Durant toute la semaine, tous les élèves accueillis au restaurant

scolaire ont pesé les restes de leurs assiettes avant de les mettre à la poubelle. Trente élèves, divisés en deux groupes, ont ensuite participé à un atelier. Ambassadeurs du mouvement, ils devront partager leurs connaissances avec leurs pairs.

A combien se chiffre le poids total des aliments jetés? «Vous avez été d'une régularité incroyable!» s'exclame Laurence, diététicienne chargée de cet atelier

«Zéro Gaspi», devant les chiffres qui s'affichent à l'écran.

Lundi, mardi et jeudi,

3,5 kg de nourriture sont passés chaque midi à la poubelle. «Cela équivaut à 28 grammes par jour et par personne, détaille Laurence. Cela correspond à peu près à un quart d'une plaque de chocolat.»

Si les résultats du jour figurent parmi les meilleurs de la commune, la diététicienne note cependant que, sur une semaine, c'est tout de même 14 kg d'aliments cuisinés qui ont été jetés. «Pourquoi est-ce un problème de jeter de la nourriture» interroge-t-elle alors les élèves. «Tout le monde devrait pouvoir avoir à manger» répond timidement une jeune fille. «Oui, c'est juste, acquiesce Laurence. Mais en gaspillant de la nourriture, on gaspille aussi de l'argent, de l'eau et de l'énergie qui sont nécessaires à sa fabrication.»

Voilà pour le constat et l'explication. Vient alors le temps des solutions. Comment éviter de jeter trop de nourriture? «Chez moi, je ne jette rien, assure un petit garçon. Si je n'ai pas fini mon assiette, je mets les restes au frigo et je les mange une autre fois.» Aux restaurants scolaires, la diététicienne suggère aux enfants d'évaluer leur faim avant d'être servi. «Si vous n'avez pas très faim, vous demandez une petite portion aux cuisiniers. Vous pourrez toujours vous resservir par la suite.»

La diététicienne propose également quelques



recettes permettant d'utiliser des aliments qu'on a tendance à jeter. Par exemple le pain perdu pour utiliser le pain sec ou des compotes des fruits avec les fruits un peu abîmés.

### Info

Service de l'enfance (SEN)  
Tél. 022 306 06 80 – [sen@vernier.ch](mailto:sen@vernier.ch)

