

LONS-LE-SAUNIER ENVIRONNEMENT

Démarche « Zéro Gaspil' » : Sainte-Marie obtient une troisième étoile

Au restaurant scolaire on ne jette que 18 grammes de déchets par convive et par repas.

Deux ans après avoir obtenu sa labellisation en novembre 2015, le restaurant de l'institution Sainte-Marie vient de décrocher la troisième étoile pour son action exemplaire face au gaspillage alimentaire. Lundi 22 janvier, Pierre Pigaglio, le directeur général du groupe « Mille et un repas », a remis la récompense.

« Nous sommes arrivés à ce record de 18 grammes de déchets par convive et par repas », s'est réjoui Myriam Gravelle, la directrice du groupe scolaire. « Nous ne pouvons pas ne pas nous préoccuper des questions de développement durable. C'est un effort quotidien des équipes, des élèves, un geste pour la planète. D'autres défis nous attendent, celui-là est atteint ».

Notre département est pionnier en la matière

La députée du Jura Danièle Brulebois est venue témoigner de son admiration, rappelant que la lutte contre le gaspillage était un engagement du gouvernement précédent repris par l'actuel. « C'est aussi une éducation humaniste, quand on sait que 40 % des déchets vont à la poubelle



• Pierre Pigaglio, Danielle Brulebois, le chef Cyril Pellicioli avec son équipe et Myriam Gravelle. Photo Jean-Paul BARTHELET

et qu'un enfant sur neuf souffre encore de la famine dans le monde ».

Un cercle vertueux

« Avant de le faire pour des raisons économiques, c'est une raison d'éthique. Cela nous permet de réinvestir ce que nous gagnons dans les produits de proximité, dans les circuits courts, dans les produits bio et de qualité », a souligné Pierre Pigaglio, dont le groupe sert 80 000 repas

par jour.

Une réorganisation spatiale du restaurant

Des pôles de distribution sont répartis dans la salle pour favoriser la fluidité et la responsabilité des élèves. Les élèves posent leur plateau à une table puis vont chercher une assiette et se servent au pôle des entrées. Quand ils ont terminé, ils partent avec leur assiette au pôle des plats

chauds puis enfin se rendent au pôle desserts avant de débarrasser leur plateau et de trier leurs déchets.

Pour obtenir trois étoiles, l'établissement doit s'inscrire en continuité dans le temps. Cyril Pellicioli, ancien du lycée Friant, chef du restaurant depuis 2000, et son équipe de sept personnes ont noté une augmentation de plus de 20 % de la consommation des fruits et légumes.

CONTACT : 03.84.47.09.67.