

« PETITE FAIM, GRANDE FAIM » la cantine se met au diapason de l'appétit de chacun

Lutter contre le gaspillage alimentaire tout en respectant l'app. tit de chaque enfant : c'est l'objectif du nouveau dispositif " Petite faim, grande faim ", que la Ville déploie dès cet été dans ses structures de restauration. Testé sur l'accueil de loisirs (ALSH) pendant les vacances de juillet et août, il sera ensuite généralisé à toutes les cantines scolaires à la rentrée de septembre.



Le principe : à chacun sa portion

Jusqu'ici, à l'heure du plat chaud, tous les enfants recevaient la même quantité, sans distinction. Le nouveau système change la donne. À l'entrée de la cantine, le menu du jour est affiché : chaque enfant sait ce qu'il va manger. S'il connaît peu un plat ou s'il n'a pas très faim, il peut choisir une petite assiette. Le personnel de restauration lui sert alors une portion d'accompagnement réduite, moins de pâtes, de riz ou de légumes, tout en maintenant la même quantité de protéines pour tous : « La protéine, qu'elle soit animale, poisson ou végétale, ne change jamais. », explique Philippe Nicolas, responsable des Projets éducatifs de la Ville. Et si l'enfant se découvre finalement plus d'appétit que prévu ? Aucun problème : il peut se resservir pour obtenir l'équivalent d'une assiette classique. L'entrée, elle, reste en libre-service, chacun se servant à sa convenance. Pour accompagner ce changement, la Ville a fait l'acquisition d'assiettes de plus petite taille, grâce au soutien de la Cité éducative.

Le pain et le tri également repensés

Le dispositif s'inscrit dans une démarche anti-gaspillage plus large, mais aussi éducative et de responsabilisation des enfants. Le pain n'est désormais plus en libre-service. « Il est mis à la fin, et ce sont les animateurs qui le donnent selon ce qu'il y a à manger », précise Philippe Nicolas. Le tri des déchets a lui aussi été renforcé : « Maintenant, il est très sélectif, on sépare les biodéchets des déchets d'emballage. »

Une mise en place progressive et concertée

Le projet a été présenté lors de commissions des menus réunissant la Mairie, le prestataire de restauration ELIOR, les représentants de parents d'élèves et, depuis peu, les enfants du Conseil municipal des enfants (CME). La phase de test estivale vise précisément à laisser le temps aux familles de prendre leurs repères : « On veut que les parents prennent l'habitude et qu'en septembre, on puisse démarrer sereinement sur toutes les écoles, avec tous les enfants qui mangent à la cantine », souligne le responsable des Projets éducatifs. Pour découvrir ce nouveau dispositif, les parents sont également invités à partager un repas à la cantine, pris en charge par la Ville. « C'est l'occasion de venir voir concrètement comment cela fonctionne, et de partager un moment avec les enfants », indique Sabah Zabairi, élue municipale déléguée à la vie scolaire.