

Label «Zéro Gaspil'» au restaurant du Groupe Scolaire Saint-Paul

Marc Ragueneau, chef gérant du restaurant scolaire du Groupe Scolaire Saint-Paul a reçu le diplôme de lauréat du label «Zéro Gaspil'».

Un label «collectivement responsables»

«Mille et Un Repas» est un groupe de restauration collective qui intervient sur tout le flanc Est de la France au travers de 150 restaurants fournissant quotidiennement 11 millions de repas, principalement dans la restauration scolaire.

Pour le Groupe scolaire Saint Paul, ce sont 1000 repas par jour qui sont servis dans le restaurant et les cafeterias. La lutte contre le gaspillage alimentaire, «le bon sens», est arrivée chez Mille et Un Repas il y a 15 ans, avant que le gaspillage alimentaire soit un sujet de société, a souligné David Chicot le Directeur général de l'entreprise.

Pour le groupe scolaire Saint Paul, c'est un objectif pédagogique où tous les acteurs doivent intervenir : les élèves, l'équipe éducative et l'ensemble des collaborateurs de l'établissement. Par exemple, cela passe par une seule assiette par convive. Ainsi, le convive doit avoir terminé son entrée avant de se servir en plat chaud. Incidence indirecte : moins d'eau pour net-



©YQ

toyer moins d'assiettes...une opération gagnant/gagnant.

Le «bon sens», ce sont aussi des actions au quotidien dans les classes. Plus de 10 000 élèves ont été sensibilisés à l'importance de ne pas gaspiller l'alimentation. Cette méthode passe aussi par le «bon». Un bon produit est dégusté avec moins de perte.

Au Groupe scolaire Saint Paul, sous l'impulsion de Frédéric Chabod et du Chef de cuisine Marc Ragueneau, le restaurant scolaire est devenu un espace d'éducation. La lutte contre le gaspillage alimentaire est une addition de petites actions quotidiennes pour une nourriture plus saine, plus goûteuse et plus économe.

Y.Q