

Plaisance-du-Touch, le 14 mai 2025

## > Mission anti-gaspillage alimentaire dans les écoles !

Depuis janvier 2025, la Ville de Plaisance-du-Touch s'est engagée dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires. Un engagement fort pour la planète, mais aussi pour une alimentation plus raisonnée. Ce projet, mené en partenariat avec l'association toulousaine Pro-portion, mobilise progressivement l'ensemble des écoles de la commune. Après Jacques-Prévert, Rivière, Les Trois Pommes et Pauline-Kergomard, c'est l'école Marcel-Pagnol qui rejoint cette dynamique.

### Un diagnostic pour comprendre avant d'agir

Le vendredi 28 mars, une première réunion de lancement s'est tenue à l'école Marcel-Pagnol, en présence de l'équipe enseignante, des animateurs, du personnel de restauration, de parents d'élèves et de l'association Pro-portion. Objectif : préparer la phase de diagnostic.

Du 31 mars au 4 avril, un diagnostic quantitatif a été réalisé : les quantités de nourriture servies, consommées et jetées ont été mesurées avec précision. Il s'agissait de comparer, d'une part, les assiettes des enfants au moment du service et à la fin du repas, et d'autre part, les repas préparés par la cuisine centrale aux quantités réellement distribuées.

Résultat : le gaspillage provient aussi bien des assiettes (liés aux goûts des enfants ou à des portions mal ajustées) que de la cuisine (absences non signalées, surestimations...).

Un diagnostic qualitatif a complété ces mesures. Il vise à mieux comprendre les comportements alimentaires des élèves, à identifier les plats les plus gaspillés (pain, légumes, féculents...) et à sensibiliser à la valeur des aliments.



## Un accompagnement sur mesure

Le 2 mai, à la suite de la présentation des résultats, Pro-portion a proposé un plan d'actions personnalisé, adapté aux besoins de l'école. L'objectif est double : réduire le gaspillage et revaloriser les économies ainsi réalisées dans une alimentation de meilleure qualité (produits labellisés, diversité des plats...).

Du 12 au 16 mai, l'association interviendra directement auprès des élèves avec des animations en classe (éducation au goût, découverte des aliments, jeu autour du menu du jour...). Des pesées complémentaires seront également réalisées pour mesurer l'évolution.

Enfin, le vendredi 23 mai, un bilan final sera partagé avec l'équipe pédagogique et les familles. Pro-portion présentera des recommandations concrètes pour pérenniser la démarche : adaptation des quantités, meilleure communication autour des menus, responsabilisation des enfants, vérification des effectifs en amont, etc.

## Résultats immédiats

Avec ces nouvelles pratiques, l'école Pauline-Kergomard a diminué le gaspillage de 46 % en cuisine et de 40 % en salle. Soit l'équivalent de 610 kg par an !

Un projet collectif, durable et éducatif, qui allie écologie, pédagogie et bon sens, au service d'une alimentation plus respectueuse et plus consciente.



© Patrice Massacret - Ville de Plaisance-du-Touch

Contact Presse : **Margaux TAUZIN**

Tél. : 07 64 78 18 26

[m.tauzin@plaisancedutouch.fr](mailto:m.tauzin@plaisancedutouch.fr)

