

Allinges : Les écoliers sensibilisés au développement durable



Des enfants de grande section de maternelle triant les déchets organiques du repas avec leur animatrice Marie-Laure sous les yeux (de gauche à droite) de Claudine Faudot, Virginie Debette et Françoise Boutteville.

L'Agenda 30 piloté par Claudine Faudot a mis en place dans les deux restaurants scolaires une politique de développement durable. Le prestataire en circuit court choisi, la cuisine centrale de l'APEI, privilégie le fait maison et les produits de saison en réduisant progressivement la part des préparations industrialisées.

À l'initiative de Françoise Boutteville élue et membre de la commission restauration de l'Agenda 30, le retour des serviettes de table individuelle en tissu changées chaque semaine par les familles a été expérimenté depuis novembre pour les enfants de l'école élémentaire. Il a été pérennisé en février et a déjà généré une économie d'un peu plus de 1 200 serviettes jetables en papier chaque semaine soit 5 000 par mois.

La pratique du compostage des déchets organiques dans des bacs dédiés à cet effet a également été instaurée avec l'aide des services de l'agglo et des animateurs périscolaires, dès les classes de grande section de maternelle. « Chaque groupe scolaire sera doté d'un composteur mécanique qui fournira du compost aux services techniques. Nous nous attelons désormais à parvenir au zéro gaspillage. Les enfants mangent à leur faim, ont même le droit de se resservir mais ils sont fortement incités à finir leur assiette et à ne rien jeter », confié Claudine Faudot. « Un "gachimètre" permettant de visualiser après chaque déjeuner l'ampleur du gaspillage de pain a été mis en place et a depuis contribué à réduire considérablement le phénomène », ajoute Virginie Debette responsable du service scolaire qui met en œuvre avec son équipe les mesures environnementales et éducatives adoptées par la municipalité.