

Mission Zéro : la nouvelle cantine «anti-gaspi» à Chauché



Invitation le 19/05/22 - Communiqué de presse

Le 25 avril dernier, les élèves de la commune de Chauché ont eu la chance de découvrir le nouveau concept Mission 0, concept anti-gaspi, dans leurs restaurants scolaires. Venez vous aussi le découvrir très prochainement !

La municipalité de Chauché (85) a fait **de la lutte contre le gaspillage**, une de ses priorités pour l'année 2022 avec son nouveau restaurant scolaire.

Les élèves de la commune ont donc pu découvrir une toute nouvelle organisation de la cantine lors de cette rentrée d'avril. La mission qu'il leur est confiée : zéro déchet à la fin du déjeuner !

Mission Zéro, c'est quoi ?

Mission Zéro est le concept de restauration développé la société ligérienne Restoria, qui permet de lutter contre le gaspillage alimentaire, **en responsabilisant** les enfants sur **le contenu de leur repas** et en les engageant à **changer leurs habitudes** au moment du déjeuner.

Le principe est simple : pour ne pas remplir les poubelles en fin de service, le système de distribution a été entièrement repensé.

Le service à table disparaît au profit d'un parcours que le jeune convive va suivre étape par étape tout au long de son déjeuner :

1 ■ Dès son entrée dans la salle de restaurant, l'élève prend ses couverts et son verre. Il se rend

directement au **pôle desserts** pour se servir.

2 ■ Il s'installe à table.

3 ■ Il se dirige ensuite vers le salad'bar des entrées (pôle hors d'œuvre) où il prend une assiette et se sert lui même, selon son appétit.

4 ■ Une fois son entrée terminée, avec la même assiette (vide), il se rend au point chaud pour le plat servi par le chef selon son appétit. Il se sert en accompagnement, et revient à sa place.

5 ■ À la fin du repas, le jeune débarrasse son assiette et trie les déchets (organiques, ou autres déchets), qui feront l'objet d'une pesée quotidienne.

L'objectif ? Responsabiliser les élèves en leur apprenant à se servir selon leur faim et ainsi réduire la gaspillage. Ces économies seront réinvestis dans des menus encore plus qualitatifs : + de bio, + de local, + de labels.

Mission 0 permet en moyenne de réduire par 4 le volume de déchets : 25g de déchets par élève en moyenne dans un restaurant Mission 0 contre 110g selon l'ADEME dans un restaurant scolaire.

Pour la petite histoire ...

Aujourd'hui, chaque midi, c'est plus de 200 repas qui sont servis dans les restaurants scolaires de Chauché : **UNE CANTINE VRAIMENT ENGAGÉE !**

■ **Engagée pour le goût** grâce à une vraie cuisine faite sur place.

■ **Engagée pour la qualité** des ingrédients. Dans les recettes, les enfants découvrent ou redécouvrent les fruits et légumes de saison pour plus de saveurs, des produits bio (5 éléments bio par semaine) ou bénéficiant de labels de qualité. (exemple : Bleu Blanc Coeur)

■ **Engagée pour l'équilibre alimentaire** grâce à des menus spécialement élaborés par une équipe de diététiciennes.

■ **Engagée pour soutenir l'agriculture de nos régions.** Par exemple, les desserts sont préparés avec du lait origine Loire Atlantique (Laiterie de Remouillé - 44). Toutes les viandes brutes de bœuf, de volaille et de porc sont 100 % françaises !

■ **Engagée pour le plaisir** avec, chaque mois, des animations organisées par le super héros cuisinier : Radis La Toque.

+ D'INFOS SUR ...RESTORIA

RESTORIA est une société de restauration collective créée en 1970, par deux artisans charcutiers et aujourd'hui encore entièrement familiale puisque dirigée par leurs fils respectifs.

Les cuisiniers de métier de **RESTORIA**, répartis sur 150 sites, préparent chaque jour plus de 65 000 repas, faisant la part belle au fait maison et aux produits de saison.

Cette société de plus de 800 salariés, accompagne pour leur prestation de restauration, des structures d'enseignement, médico-sociales et des entreprises de l'Ouest de la France.

