



Manduel : tous ensemble contre le gaspillage alimentaire



Les jeunes du centre social ont fabriqué deux tables pour le tri alimentaire.

Le tri des déchets alimentaires va s'intensifier au restaurant scolaire.

Engagé depuis 2011 dans une démarche favorisant les produits locaux avec actuellement 20 % de produits biologiques, le restaurant scolaire a obtenu en février 2014 le label Ecocert "en cuisine" niveau 1 et également été primé en novembre dernier aux Victoires des cantines rebelles 2016 dans la catégorie "cuisine vivante". Toujours dans cet esprit et afin de se rapprocher du niveau 2 du label Ecocert, la lutte contre le gaspillage alimentaire va s'intensifier.

Une action contre le gaspillage du pain a déjà été mise en place avec succès conjointement par les équipes de la municipalité et des accueils de loisirs, et bientôt des tables de tri viendront compléter le dispositif. Deux tables ont ainsi été réalisées par les jeunes du centre social pendant les vacances de Noël et terminées ce mercredi 22 février à l'occasion d'ateliers bois. Celles-ci permettront aux enfants de trier eux-mêmes leurs déchets et cela les incitera à se servir juste le nécessaire et ainsi contribuer à réduire le volume des déchets alimentaires.

De surcroît, le tri servira aussi à alimenter un composteur. Ce dernier sera monté et installé avec l'aide des services de Nîmes Métropole vendredi 3 mars. Le compost sera alors utilisé dans le cadre du projet de jardin partagé ainsi que pendant les temps activités périscolaires nature et découvertes, deux actions menées par le centre social depuis la rentrée 2016. Affaire à suivre...