

# ► Analyser pour éviter le gaspillage alimentaire

Porté par le syndicat Pays Vendômois, le Projet Alimentaire Territorial (PAT) se poursuit sur tout le territoire avec de nouvelles pratiques vertueuses.

**E**n mars, l'Habitat Jeune Ô cœur de Vendôme, foyer des jeunes travailleurs espace Clémenceau, accueillait Oriane Marcadet, chargée de mission PAT au Pays Vendômois pour déposer des tables de tri et balances afin d'évaluer la quantité de déchets en fin de service dans le restaurant collectif du foyer.

Toute cette éducation contre le gaspillage alimentaire, ici au foyer mais également dans les écoles de tout le territoire, est accompagnée par des associations d'éducation à l'environnement Athéna ou Perche Nature. « Des animations sur l'alimentation durable avec des thématiques différentes dans 20 établissements sur tout le territoire, 12 groupes scolaires et 8 structures, EHPAD, ESAT ou foyer » détaille Oriane Marcadet lors de la présentation. Utilisant des tableaux de pesée à la fin de chaque repas au Foyer Clémenceau, Sandie, de l'association Athéna, pourra effectuer l'analyse chiffrée alors avec les résidents ou adhérents au restaurant collectif. « L'intérêt du tri, c'est que chaque utilisateur



*Les acteurs, élus et personnels du foyer devant la table de tri*

s'aperçoit de ce qu'il jette et ainsi change ses habitudes » poursuit l'animatrice. Des chiffres également qui vont permettre d'affiner les menus que propose le restaurant et les proportions dans les assiettes. « Pédagogie et économie en somme » conclut Louis-Marie Mercier de Beauvroure, directeur d'Habitat Jeune Ô Cœur de Vendôme.