

À Kersalic, haro sur le gaspillage alimentaire

Publié le 01 décembre 2019 à 14h05

Source : Le Télégramme

<https://www.letelegramme.fr/cotes-darmor/guingamp/a-kersalic-haro-sur-le-gaspillage-alimentaire-01-12-2019-12446491.php>

[Virginie Chenard](#)



Zoé Fourny, Éloïse Guillaume et Iuna Garnier, étudiantes à l'UCO ; Emmanuel Le Guen, directeur, Tiphaine Turuban, intervenante socio-éducative et Oriane Le Pladec, stagiaire à L'Escale Jeunesse ; Alain Cheny, cuisinier de Kersalic. (Le Télégramme / Virginie Chenard)

Sous l'impulsion de trois étudiantes de l'UCO, l'Ehpad de Kersalic, en collaboration avec la résidence Escale Jeunesse, lance ce lundi une action innovante contre le gaspillage alimentaire.

Elles s'appellent Iuna Garnier, Éloïse Guillaume et Zoé Fourny. Toutes trois ont en commun d'avoir 20 ans et de suivre le même cursus universitaire à l'UCO de Guingamp, où elles sont en licence d'économie - gestion. Elles ont, aussi, une sensibilité particulière à la question environnementale, pour laquelle elles veulent agir : « On veut apporter notre pierre à l'édifice ».

C'est donc naturellement qu'elles ont choisi, dans le cadre de leur projet tuteuré, de mettre sur pied une action de développement durable. Leur idée est innovante, voire inédite sur le territoire : instaurer un dispositif de réduction du gaspillage alimentaire à l'Ehpad de Kersalic, via une récupération des denrées non servies par la résidence Escale Jeunesse, anciennement

foyer des jeunes travailleurs. Deux établissements qui ont répondu favorablement, mi-septembre, à leur proposition.

La proposition de Iuna, Éloïse et Zoé arrive à point nommé

6 à 7 litres de potage perdus par jour

D'autant qu'à Kersalic, le gaspillage alimentaire représentait déjà une problématique bien connue : « Grâce à un système de pesée des retours de plats - dans le cadre de l'[opération Maison gourmande et responsable](#) - on avait mesuré les quantités de nourriture non consommée. On avait été très surpris de ce qui était parfois jeté, comme 6 à 7 l de potage perdus par jour, rapporte Alain Cheny, le cuisinier de l'Ehpad, qui ajoute, emballé : La proposition de Iuna, Éloïse et Zoé arrive donc à point nommé ».

Du côté de L'Escale Jeunesse, l'idée des trois étudiantes a également été accueillie avec enthousiasme. « Il s'agit d'une opportunité, pour les jeunes résidents, d'apprendre à manger équilibré tout en bénéficiant d'une nourriture saine, avec une traçabilité et une hygiène maximales », souligne Tiphaine Turuban, intervenante socio-éducative.

Partager du temps avec les aînés

Le dispositif ne prévoit aucune contrepartie financière contre ce don quotidien de nourriture, dont le lancement est prévu ce lundi. En retour, les jeunes de la résidence devront simplement partager du temps avec les aînés de l'Ehpad, lors d'ateliers culinaires ou de sorties. Qu'ils soient de L'Escale ou de Kersalic, les résidents interrogés se sont montrés très positifs sur le principe de ces rencontres intergénérationnelles - qui se feront sur la base du volontariat -, dont la première est programmée mi-janvier.

Si la qualité et la pertinence de leur projet seront évaluées ce lundi, par leur professeur, à l'UCO, Iuna, Éloïse et Zoé comptent bien en assurer le suivi sur la durée. Histoire de veiller à ce que leur petite pierre soit bien consolidée dans l'édifice.