

Le pain non vendu sur La Ferté-Macé part-il à la poubelle ?

Enquête dans les boulangeries du centre-ville de La Ferté-Macé, celle du centre commercial E.Leclerc, ainsi qu'au self du Lycée des Andaines...

Les boulangeries...

Sur les six boulangeries que compte la Ferté-Macé, « Ameline Sarl », « Les Douceurs d'Hautvie », « Martin Dominique » et « Au Pêché Mignon » nous ont ouvert leurs portes. 100 % des boulangeries que nous avons visitées font des actions concernant le pain. Ils remplissent de grands sacs à farine de 25 kg, avec le pain de la veille et les proposent à la vente à des prix très réduits. Nous avons également appris que 75 % de ces boulangeries confectionnent des sacs de viennoiseries à bas prix.

Chaque boulangerie gère sa propre production en fonction du nombre de clients. Il n'y a donc que très peu de gaspillage.

Et Leclerc, que fait-il ?

Nous avons pu nous rendre au centre commercial E.Leclerc de La Ferté-Macé où nous avons rencontré la responsable qualité et le directeur du centre. Nous avons appris que cette enseigne fait des actions afin d'éviter le plus possible le gaspillage alimentaire. Nous avons aussi pris connaissance de leur partenariat avec « les Restos du Cœur ». En 2017, les donations étaient de 64 073 kg soit environ 64 tonnes. Mais Leclerc ne peut pas tout donner, c'est pourquoi il propose des grands sacs de pain de 25 litres pour les animaux mais aussi pour nous. Il fait aussi des sachets de viennoiserie : quelques jours avant que le produit ait atteint sa date limite, le traiteur du magasin sélectionne certains produits pour en faire des mets appétissants.



Comme dans l'image ci-contre.
Ou comme pour cette transformation



Comment éviter le gaspillage du pain dans le self ?

Après avoir rencontré le chef cuisinier du self, nous avons pris connaissance des actions mises en place par le lycée avec la fromagerie « La Chèvre Bleue » basée à Rânes. Chaque vendredi le chef cuisinier pèse et donne le pain jeté, non mangé par les élèves, aux producteurs de fromages qui peuvent ensuite le donner à leurs élevages.

Il faut aussi savoir que le vendredi avant chaque période de vacances, le pain est pesé puis les cuisiniers additionnent le nombre de kilogrammes de pain jeté chaque semaine afin d'afficher le résultat aux élèves pour les sensibiliser. Depuis les dernières vacances, environ 53 kilogrammes de pain ont ainsi été jetés. Chaque jour, 400 petits pains de 55 grammes et une quinzaine de baguettes bio sont achetées.