

Manche

La Glacerie. Collège Emile-Zola

Le gaspillage alimentaire, parlons-en

QUOTIDIEN LA PRESSE DE LA MANCHE | mardi 24 avril 2018

455 mots

Les membres du club ont pu visiter les cuisines.

L'ATELIER développement durable du collège Emile-Zola a travaillé sur le gaspillage alimentaire.

Aujourd'hui, on parle du gaspillage alimentaire à tout-va. Pour en parler, il faut savoir ce que c'est. Le gaspillage alimentaire, c'est le fait de perdre et de prendre inutilement des aliments sans les consommer. Saviez-vous qu'en France, on jette 29 kilos de nourriture par personne et par an, soit 80 gramme par personne ou l'équivalent d'un yaourt par jour et par an, dont 7 kilos encore emballés.

Des mesures de bon sens

Au collège, on ne s' imagine pas forcément tout ce qui passe derrière le self. Nous avons enquêté dans les cuisines pour le savoir. Des solutions ont été mises en place pour limiter les déchets au sein du collège comme le compost pour les fruits et légumes non consommés et les épluchures.

Le tri c'est bien, ne pas gaspiller c'est mieux. Au collège, comme vous pouvez le remarquer, nous avons une table de tri. Elle est composée de trois bacs : le premier pour le pain, le second pour les fruits et légumes qui iront dans le compostage et le 3^e pour tout ce qui n'est pas recyclable. Ce système de tri a été mis en place en mars 2017. Depuis, le club de développement durable a décidé de se lancer dans le thème : « trier les déchets c'est bien, ne pas les gaspiller c'est mieux ».

Lors de la visite des cuisines, le cuisinier nous a donné ses astuces contre le gaspillage. Par exemple, s'il doit préparer des repas entre 250 et 290, il en fera 250 d'abord, puis il en fera si besoin.

Pour le pain, il en coupe au fur et à mesure et s'il en reste il le congèle entier. De même, pour les plats préparés qui sont réfrigérés très vite dans une cellule de refroidissement rapide qui permet d'en garder pour le lendemain. Mais quand il reste de la nourriture qui n'a pas été servie aux élèves, l'équipe de cuisine la garde pour la cuisiner différemment le lendemain.

La seconde vie des plats

Le chef et son équipe réutilisent également des produits non servis pour moins gaspiller. « Je m'adapte selon l'effectif quotidien et en particulier s'il y a une sortie scolaire ou autre » explique l'équipe de cuisine. « Pour les légumes peu appréciés (brocolis, choux de Bruxelles, par exemple), je les réutilise sous d'autres formes : poêlée, potage etc. Pour le pain, on le congèle et on le réutilise en pain pizza. »

Maintenant, vous êtes imbattables sur le gaspillage. Mais surtout sur les solutions pour l'éviter. A vous d'agir maintenant.

Le club de développement durable