

Calvados

Gaspillage alimentaire : dans les lycées de Bayeux, la lutte s'organise !

LA RENAISSANCE - LE BESSIN | vendredi 28 septembre 2018

786 mots | -



*Les cinq lycées pilotes, le Seroc et la Région travaillent à la mise en place de démarches pour réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires. Ils mettent en place un nouveau projet, appelé « **Faux pas gâcher dans mon lycée** », pour pérenniser les actions et les développer. Il se matérialise visuellement par « **un jeu de pas qui a été posé dans les réfectoires** », souligne Michèle Mouchel, la vice-présidente du Seroc.*

Le Seroc travaille avec la Région Normandie et 5 lycées tests, dont les deux publics de Bayeux, pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Des résultats sont là

21 % en moins. C'est ce que sont parvenus à gagner ces lycées depuis qu'ils se sont lancé le défi de réduire le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires. Dès début 2017, Alain Chartier et Arcisse de Caumont à Bayeux, ainsi que trois établissements virois, ont réalisé un diagnostic pour estimer avec précision ce que représente le gaspillage alimentaire.

Des quantités moindres...

« Au total, ils ont réalisé trois pesées des restes des élèves et en cuisine sur lesquelles ils se sont appuyés pour mettre en place des actions concrètes », explique Adèle Heuzé, animatrice du projet « Territoire zéro déchet, zéro gaspillage » au Seroc, le syndicat de traitement des déchets ménagers qui oeuvre également avec la Région à la réussite de cette démarche qualitative. « Cela nous a permis d'engager une conversation avec les élèves et de réfléchir avec les équipes de cuisine sur ce qu'on pouvait faire », confirme Antoinette Vial, gestionnaire au lycée Chartier. « On a réduit les quantités servies et on a aussi agi sur la signalétique. Sur la chaîne, on indique le parfum d'un dessert ou la composition d'une salade par exemple, pour que les élèves ne soient pas surpris de ce qu'ils choisissent ».

...Et des produits mieux cuits

Les établissements, qui travaillent aujourd'hui un maximum avec « des produits frais, locaux et de saison », ont aussi axé leur réflexion sur les cuissons. « Le poisson, à une époque, était souvent trop cuit. Aujourd'hui on travaille avec du poisson frais que l'on cuit à basse température

et ça marche beaucoup mieux », assure Mickaël Kerloc'h, chef de cuisine au lycée Marie Curie à Vire. « Ça ne coûte pas plus cher parce qu'on travaille les grammages et qu'il y a justement moins de gaspillage ».

Au lycée Arcisse de Caumont à Bayeux, « on a réduit les contenants. Les élèves ont maintenant de petites coupelles pour aller au bar à salades qui est en libre-service et où ils peuvent aller se resservir au besoin », détaille Franck Scoarnec, le responsable de la cuisine.

De bons élèves sur le territoire du Seroc

Grâce à toutes ces actions, « la moyenne du gaspillage alimentaire du Seroc est de 66,8 g par lycéen et par jour alors qu'il est de 100 g au niveau national selon l'ADEME (L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) », se réjouit Adèle Heuzé. Les résultats sont donc là. Mais tous ne veulent pas s'arrêter en si bon chemin. « On a encore des marges de progression », assurent tous les représentants des lycées tests, qui étaient réunis ce mardi au Seroc pour leur 8^e réunion commune depuis le début de l'action. Et la première de leur nouveau projet intitulé « Faux pas gâcher dans mon lycée ». « On a candidaté à un appel à projet lancé par l'ADEME, la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) et la DREAL (Direction régionale de l'environnement, de l'aménagement et du logement), et on a été retenu », raconte Adèle Heuzé.

10 000 € d'aides pour poursuivre

Grâce à ça, « on a obtenu 10 000 € de subventions » qui serviront à pérenniser les démarches engagées, à tester de nouvelles actions innovantes, à renforcer la communication et à proposer des animations autour de l'éducation alimentaire. C'est d'ailleurs la prochaine étape qui se profile : « On va tester de faire découvrir ou redécouvrir aux élèves des produits qu'ils boudent », développe Christophe Saussaye, conseiller technique en restauration à la Région. Objectif : les cuisiner autrement sous forme d'animations pour que ça passe. Autre projet sur lequel la Région travaille : « éviter la fuite des élèves vers des snacks extérieurs parce que le temps d'attente est trop long, en leur offrant la possibilité de prendre un repas à emporter ».

Toutes ces actions seront testées par ces services de restauration expérimentaux, « l'idée étant que les 129 de la Région les mettent en place les uns après les autres si elles s'avèrent concluantes ».