

Défi anti-gaspi à la cantine du collège Lavalley

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE, OUEST-FRANCE.FR | lundi 15 octobre 2018

438 mots | -



L'équipe de restauration du collège Lavalley (ici avec Chloé Broggi, professeur de SVT à l'initiative du projet, et Guillaume Peigné, principal adjoint) participe au « Défi assiettes vides ». - Crédit: Ouest-France

Toute cette semaine, le collège Georges-Lavalley va relever le « Défi assiettes vides ». L'objectif est clair : réduire le gaspillage alimentaire.

L'initiative

Les objectifs sont fixés : côté salle, 50 g maximum de restes comestibles par personne et par repas ; côté cuisine, 15 g maximum de surplus jetés par personne et par repas.

D'aujourd'hui et jusqu'à vendredi, élèves et personnels du collège Georges-Lavalley, à Saint-Lô (Manche), s'engagent contre le gaspillage alimentaire.

En écho à la Journée nationale contre le gaspillage alimentaire, mardi 16 octobre, l'académie a lancé le « Défi assiettes vides ». « **On a décidé de le relever** », indique Guillaume Peigné, principal adjoint du collège Lavalley.

Déjà des actions l'an dernier

« Nous avons, depuis plusieurs années, un projet autour du développement durable avec des financements du conseil départemental. Nous avons mené toute une réflexion autour des énergies, des consommables qu'on peut avoir dans l'établissement, complète Chloé Broggi, professeur de SVT (Sciences de la vie et de la terre), à l'initiative de l'opération. Sur la partie restauration, on a déjà commencé des actions autour du compostage. L'an dernier, pendant une semaine, on a fait des pesées à la fin du repas. On a constaté qu'on pouvait encore réduire les déchets. »

Des mesures ont été prises contre le gaspillage. Désormais, il n'y a plus de portions prédéfinies de crudités, chacun prend la quantité qui lui convient. « **On a également fait le choix du double plat pour le plat principal** », poursuit Guillaume Peigné. Une autre réflexion a été menée sur le pain, là encore pour éviter le gaspillage.

« Cette année, l'idée est d'aller encore plus loin et de faire en sorte que les élèves soient acteurs de leurs choix quand ils remplissent leur plateau », déclare Chloé Broggi.

Durant la semaine, chaque midi, des élèves volontaires vont aider leurs camarades à trier le contenu de leurs assiettes en fin de repas : les restes de pain et de nourriture encore mangeable seront séparés des autres déchets, pour une pesée précise. « **Les élèves calculeront une moyenne de ce gaspillage, par personne.** » Les personnels de la cantine tenteront, de leur côté, de limiter au maximum les surplus de nourriture en cuisine. En outre, un mur d'expression sera dédié aux collégiens dans le self.

Et après ? « **On souhaite que les élèves soient au cœur de l'initiative** », reprend Guillaume Peigné. « **Cela fait partie de notre projet d'établissement.** » D'autres actions sont envisagées : une commission d'éco-délégués devrait prochainement voir le jour au sein du Conseil de vie du

collège.

Émilie MICHEL.