

# Montebourg. Collège de la Salle de l'Abbaye

## Les élèves sensibilisés au gaspillage

**LES ÉLÈVES** du collège de la Salle de l'Abbaye ont accueilli, le lundi 27 janvier, les délégués développement durable, soit Pablo Mognol, ambassadeur du tri à la Communauté d'agglomération du Cotentin. Pour le groupe, une visite des cuisines (côté confection des repas, fabrication, soit toutes les étapes) a été organisée avec le chef de la restauration, Frédéric Martin. Ils ont été accompagnés de Sandrine Ayot, professeure de technologie (projet développement durable) et Véronique Martine adjointe de direction.

Cette visite rentrait dans le cadre d'un anti-gaspillage alimentaire. « Les élèves y sont sensibilisés depuis le début de l'année scolaire », a précisé Sandrine Ayot.

Sur place, Frédéric Martin a expliqué comment fonctionne une cuisine d'une restauration avec la température à surveiller et les contrôles qui doivent être faits. « J'utilise beaucoup de produits français et surtout locaux », a-t-il précisé.

Avant la visite, une pesée mensuelle des déchets émis par les collégiens à la cantine a été effectuée. « On n'a eu qu'un plateau à 240 grammes de déchets », ont souligné les responsables. « Car le collège participe à un concours départemental autour de la sensibilisation au gaspillage alimentaire. »

Pour une meilleure étude, Véronique Martine a précisé : « Nous allons mettre un tri sélectif au niveau des plateaux-repas lors du retour. »



Les élèves posent de nombreuses questions.



Frédéric Marti explique le fonctionnement de la restauration.