

## Des jeunes mènent une opération anti-gaspillage au self du collège Simone Veil de Villers-Bocage

*Sebastien Lucot*

3-4 minutes

---

**Des collégiens de Villers-Bocage (Calvados) ont entrepris, lundi 2 mars, dans le cadre d'un programme de citoyenneté, une pesée des aliments pour estimer le gaspillage du déjeuner.**

Publié le 6 Mar 20 à 11:25



Des collégiens de Simone Veil, avec l'aide de Marvin Baguelin, directeur du local jeunes de Villers-Bocage (Calvados), organisent une opération anti-gaspillage au self de leur établissement. (©La Voix Le Bocage)

« Je ne me rendais pas compte que l'on pouvait jeter autant », s'étonne Lucas, un des jeunes du [collège Simone Veil](#) de [Villers-Bocage](#) (Calvados). De la **6e à la 3e**, une quinzaine d'élèves

mènent une **action civique** au sein de leur établissement.

Dans le cadre du programme Comité d'éducation à la santé et à la citoyenneté (CESC) de l'année scolaire 2019-2020, avec le soutien du [Syndicat de traitement et de valorisation des déchets](#) (Seroc), le collège souhaite devenir un acteur de la réduction du gaspillage alimentaire.

L'opération a commencé **lundi 2 mars 2020** dans le self où, en moyenne, plus de **500 déjeuners** sont servis. « Les élèves, majoritairement des 3e, pèsent les déchets que leurs camarades jettent à la poubelle après chaque service », indique **Marvin Baguelin**, directeur depuis plus de 2 ans du local jeunes de Villers-Bocage, en charge du côté pédagogique de cette action.

Lire aussi : [VIDEO. A Villers-Bocage, les collégiens sensibilisés aux dangers des transports scolaires](#)

### **Jusqu'à 30 kg de déchets**

Premier jour de comptage : **15 kg de déchets**, le lendemain, **30 kg**. Mais qu'est-ce qui peut bien expliquer cette hausse, du simple au double ? Le choix du menu compte pour beaucoup pour des jeunes âgés de **10 à 15 ans**. Le poulet, accompagné de frites à visiblement eu plus de succès que le poisson avec une poêlée de légumes. « **Le but est, à l'avenir, de réfléchir aux menus et à leur composition.** » Faudrait-il préparer des plats uniquement à leur goût ? Ce n'est pas l'avis de Marvin Baguelin :

Bien évidemment, ce ne sera pas hamburger-frites tous les jours. Ils ont conscience de l'équilibre alimentaire. Mais leur faire prendre conscience des quantités perdues est essentiel »

### **Créer une vidéo**

Voir ses camarades peser la nourriture perdue est une chose. Faire comprendre l'intérêt de la chose en est une autre. Dans les prochaines semaines, ces jeunes volontaires vont créer des affiches pour **sensibiliser** encore un peu plus les collégiens. « Elles seront posées sur le libre-service. »





Le chef de cuisine, Raphaël Fontaine, note les quantités de déchets après chaque services au collège Simone Veil de Villers-Bocage (Calvados). (©La Voix Le Bocage)

Grâce à un colloque de cinéma présent dans l'établissement, des élèves vont aller encore un peu plus loin en créant une vidéo dans les coulisses de la cuisine.

Lire aussi : [Un effectif en constante augmentation au collège de Villers-Bocage](#)

Il faut mettre en avant la qualité des aliments qu'ils mangent, voir qu'il n'y a pas de surgelé. »

En effet, le chef de cuisine, **Raphaël Fontaine**, a fait en sorte que la majeure partie des plats soit préparée sur place.