

# Le collège agit pour réduire le gaspillage alimentaire

Le collège Simone-Veil a sollicité le Seroc (syndicat mixte de traitement et de valorisation des déchets ménagers) pour un accompagnement dans le cadre d'un diagnostic préalable à la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'idée était de mettre en place une pesée à la fin de repas, pour évaluer l'origine de ce gaspillage et mettre ensuite des actions en place.

Le lancement du projet et de préparation du diagnostic a eu lieu du 2 au 6 mars. Il a mobilisé toute une équipe, composée du directeur du collège, des agents de cuisine, des élèves, du Club ado et d'un agent du Seroc. « **La phase de diagnostic a consisté à réaliser une session de pesée, afin de mesurer avec précision ce que représente le gaspillage alimentaire et d'identifier les sources. À partir de là, nous proposerons des pistes de réduction** », explique Sanoussy Kaba, chargé de mission au Seroc.

Avec ses 525 élèves, le collège remplit une benne par an, liée au gaspillage alimentaire, soit trois tonnes de déchet.



Les élèves ont pesé et trié les déchets alimentaires pour pouvoir lutter contre le gaspillage.  
Ouest-France

