

Restauration scolaire. Le lycée Neruda mobilisé sur le zéro déchet et le gaspillage

Au lycée Neruda à [Dieppe](#), le responsable de la restauration a mis en place depuis deux ans une démarche autour du zéro déchet et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Et ça marche ! Les résultats sont là.

Petit à petit le zéro déchet fait son bonhomme de chemin dans les foyers de la région dieppoise. Mais saviez-vous que la cantine du lycée Neruda s'était lancée dans cette démarche visant à limiter les déchets mais également le gaspillage alimentaire depuis déjà deux ans ? Et cela sous l'impulsion du responsable de la restauration scolaire, Steve Cardon ?

Travail avec les fournisseurs

Lorsqu'on fait le point sur ce qui a été mis en place au sein de la cuisine de l'établissement et de la salle de restauration, on découvre que ce lycée dieppois est un véritable exemple en la matière. D'autant plus que, au quotidien, les six personnes qui composent l'équipe de restauration vont toujours de l'avant pour encore améliorer leurs actions.

En matière de zéro déchet, tout débute lorsque les fournisseurs franchissent le pas de la cuisine. Comme Benoît Piednoel, maraîcher au Mont-Candon à côté de [Bacqueville-en-Caux](#), par exemple. Une fois par semaine, il apporte ses légumes de saison dans des cagettes en plastique réutilisables et les récupère lorsqu'elles sont vides.

Et à la demande de Steve Cardon, il emporte également avec lui les biodéchets de la cuisine et de la cantine : c'est-à-dire les épluchures de légumes mais aussi des déchets compostables des assiettes des lycéens. « **C'est un service que j'ai accepté de rendre. Je mets cela avec mon tas de compost et lorsque tout s'est dégradé, je le mélange avec du fumier pour fertiliser mes terres** », explique le maraîcher. Cela fait autant de déchets en moins dans les poubelles du lycée.

« **Nous avons réduit au maximum le plastique. Il reste encore quelques pots de yaourt**, explique Steve Cardon. **Mais par exemple, le yaourt nature nous vient en vrac de la ferme et nous le proposons aux élèves dans de petits pots en verre. La ferme reprend**

ses seaux. Idem pour le lait. Et les Vergers de Beunay nous livrent les fruits dans des caisses en bois qu'ils récupèrent... »

Les élèves impliqués

Le responsable de la cuisine a réussi à mettre tout ce système en place en travaillant le plus possible avec des fournisseurs locaux (voir encadré). Et il est bien décidé à aller au bout de sa démarche : « **Il nous reste encore des choses à faire. J'aimerais par exemple plus de vrac au niveau de notre épicerie comme pour le sucre, la farine... Ce sera fait l'an prochain. Cela évitera les contenants en un kilo qui partent à la poubelle** », indique-t-il.

Et comme s'inscrire dans une démarche zéro déchet, c'est aussi éviter le gâchis alimentaire, des dispositions ont été prises au self où sont servis en temps normal 460 repas le midi et 90 le soir. En raison des contraintes sanitaires liées au Covid-19, les élèves n'ont plus accès au salade bar.

Des ramequins sont donc préparés en amont. « **Nous avons réduit les quantités dans les assiettes et si les élèves le souhaitent, ils peuvent revenir en chercher. Ainsi il y a moins de gaspillage** », indique le responsable. « **Et bien avant la loi EGalim, nous avons déjà mis en place le tri participatif au réfectoire** », explique Steeve Candon.

Les élèves ont été sensibilisés au tri par le Smedar, le syndicat mixte de traitement des déchets ménagers de l'arrondissement de Rouen. Ainsi, une fois leur repas achevé, ils vident le contenu de leurs assiettes dans trois bacs selon que ce soit du plastique à recycler, des biodéchets ou des déchets non recyclables.

Bilan : si en moyenne en France, les déchets représentent 120 g par élève par jour, au lycée Neruda, cette moyenne est passée à 60 g en deux ans. « **Au lieu de trois containers de déchets de 700 litres par semaine, nous sommes passés à un, ce qui réduit notre facture pour leur traitement** », indique le responsable. Un plus pour la planète et pour le budget du lycée.

V. W.



Steeve Cardon, le chef de la cuisine du lycée Neruda, a été moteur dans la mise en place de cette démarche zéro déchet. Il met également un point d'honneur à travailler avec des fournisseurs locaux, comme pour les légumes qui viennent d'un maraîcher de la région de Bacqueville-en-Caux.