

# Environnement. Gaspillage : un poulailler installé au lycée Rabelais

Engagé dans une démarche de développement durable, le lycée Rabelais a notamment construit un poulailler pour recycler les déchets de ses cuisines.

En 2020, le lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration François-Rabelais, à Ifs, a été labellisé Établissement engagé en démarche de développement durable (E3D), niveau 1 sur 3. « **Les élèves sont très impliqués** », confirme Sophie Warnier, enseignante et référente E3D au lycée. « **Ils visent maintenant le niveau 2.** »

Dans le cadre de son Plan lycée durable, la Région Normandie, avec le Rectorat, soutient les lycées normands qui s'engagent dans des démarches globales de développement durable. « **La Région y consacre plus de 300 000 €** », précise Hervé Morin, en visite au lycée Rabelais. « **60 des 150 lycées normands sont activement engagés dans ces démarches. Dans certaines cantines, 75 % des aliments sont locaux. Le lycée champion normand de l'anti-gaspi compte moins de 28 grammes de déchets par plateau.** »

### Un poulailler solide et durable

Avec 10 000 € de la Région, le lycée Rabelais vient d'équiper tous ses locaux de poubelles sélectives et ses salles de classe de poubelles à papiers. Il a aussi fait construire un poulailler à proximité du restaurant scolaire pour recycler les déchets de cuisine.

Une initiative de Victoria Ranson, agent de restauration. « **En voyant le contenu des poubelles de notre restaurant scolaire, j'ai pensé que ces déchets pourraient intéresser des poules. J'ai donc proposé le projet d'un poulailler. Mon mari l'a dessiné** ». Un menuisier l'a construit sur une dalle béton de 9 m<sup>2</sup> dans un espace clos de 60 m<sup>2</sup> visible depuis la salle du restaurant scolaire. « **Avec un budget de 8 000 €, on l'a équipé d'un petit local technique, d'un perchoir, de cases de ponte individuelles, d'une porte automatique, d'un récupérateur d'eau de pluie et de protections contre les nuisibles comme des plantes répulsives : jacinthe, menthe poivrée... L'ensemble est solide et durable.** »

Le choix des 7 locataires a aussi été régional : « **que des Normandes ! 3 Gournay, 2 Caumont, 1 Crèvecoeur et 1 Pavilly. Ces trois dernières espèces sont en voie d'extinction.** »

Dix élèves du lycée participent volontairement à l'entretien du poulailler, à son approvisionnement et au ramassage des oeufs à raison d'un binôme par jour. En été, quand le lycée ferme ses portes, les 7 poules s'installent dans le jardin d'Héloïse Le Rouet, professeure de service au restaurant.

### Plus de 50 % d'aliments normands

Par ailleurs, le restaurant scolaire a inauguré un gachimètre du pain, créé par des élèves en CAP Service. « **Ce contenant vitré et gradué mesure les restes de pain** », explique Sophie Warnier. « **Ils sont récupérés par une association pour des animaux. Cette semaine, nous sommes passés de 40 à 25 équivalents baguettes. Ça fonctionne !** »

Enfin, avec plus de 50 % de produits normands servis dans sa restauration scolaire, le lycée Rabelais fait aussi partie des 42 lycées normands ayant obtenu une reconnaissance régionale pour leur engagement exemplaire dans le plan « Je mange Normand dans mon lycée ».



Derrière Victoria Ranson et sa corbeille d'oeufs du jour, Sophie Warnier, Héroïse Le Rouet, les élèves impliqués Maxime, Simon et Flavie, et l'éco-délégué Léo, ambassadeur du développement durable auprès des élèves