

Près de Caen : un poulailler installé au lycée Rabelais pour éviter le gaspillage

Engagé dans une démarche de développement durable, le lycée Rabelais, situé à I fs, près de Caen, a notamment construit un poulailler pour recycler les déchets de ses cuisines.



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

En 2020, le lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration François-Rabelais, à I fs, près de Caen (Calvados), a été labellisé Établissement engagé en démarche de développement durable (E3D), niveau 1 sur 3.

"Les élèves sont très impliqués"

« Les élèves sont très impliqués », confirme Sophie Warnier, enseignante et référente E3D au lycée. « Ils visent maintenant le niveau 2. »

[Cantines à I fs : du changement dans les assiettes](#)

des élèves

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 m² dans un espace clos de 60 m² 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 sept locataires a aussi été régional : « que des Normandes ! Trois Gournay, deux Caumont, une Crèvecœur et une Pavilly. Ces trois dernières espèces sont en voie d'extinction. »

[À >lfs : 9,5 millions d'euros pour refaire deux écoles à neuf](#)

Dix élèves du lycée participent volontairement à l'entretien du poulailler, à son approvisionnement et au ramassage des œufs à raison d'un binôme par jour. En été, quand le lycée ferme ses portes, les sept 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. Ils sont récupérés par une association pour des animaux. Cette semaine, nous sommes passés de 40 à 25 équivalents baguettes. Ça fonctionne !

Sophie Warnier

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 ».