

Défi assiette vide au self du lycée Navarre-Leclerc

Du 31 mai au 4 juin, le restaurant de l'établissement scolaire s'est investi dans une nouvelle action pour réduire le gaspillage alimentaire. Une initiative bien suivie par les élèves.

Reportage

Elles ont le sourire Emma et Flavie. Les deux élèves de terminale du lycée Navarre-Leclerc ont bien mangé ce mardi 1^{er} juin. Au menu ce midi : ratatouille, pâtes, pain et fromage, yaourt et fruit. Il est presque 13 h. Devant elles, leurs plateaux sont quasi-vides. Chacune garde une banane pour la pause de l'après-midi. « **On finit toujours nos assiettes pour ne rien gaspiller. On ne prend que ce dont on a besoin** », précisent-elles de concert.

Des déchets pesés

Ces deux élèves sont en phase totale avec l'opération organisée toute la semaine dans le restaurant de l'établissement : un défi assiette vide. « **Depuis plusieurs années, nous sommes engagés dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire**, précise Mélanie Manivit, adjointe gestionnaire du lycée. **Ainsi, deux fois par an, nous effectuons des pesées des plateaux des élèves après le repas pour évaluer l'impact de nos actions.** »

Des élèves sensibilisés

À la sortie des deux selfs, des récipients assortis d'une signalétique rigoureuse guident les lycéens dans leurs gestes. Entrées, viandes et poissons, féculents, légumes, fromage... Ils doivent trier leurs déchets pour qu'ils soient soigneusement quantifiés. « **Cela permet de voir, par exemple, si nos portions sont trop copieuses** », souligne Yann Lebel, le responsable de l'équipe technique cuisine.

« **Hier, le poids de déchets par repas était de 36 grammes seulement**, se félicite Mélanie Manivit. **Ils sont très réceptifs à la démarche que nous menons et que nous leur ré-**

expliquons souvent. » Interceptés à leur arrivée dans les locaux par Antoine Garreau de la Ferme de la Trébisière ou Éric Thireau, encadrant du Jardin de l'espoir du Collectif d'urgence, deux fournisseurs de l'établissement, les lycéens se montrent effectivement intéressés.

« **Nous avons convié aujourd'hui certains de nos producteurs bio locaux pour qu'ils puissent échanger avec les élèves** », confirme Mélanie Manivit. Et pour boucler la boucle, à la sortie, Rachid Achoukhi et Hortense Laurent, de la Régie des quartiers, proposent un cours express sur le compostage. « **D'un déchet, on fait une ressource, appuie l'encadrante technique. On est vraiment là dans l'économie circulaire.** »

Fabienne GÉRAULT.



À l'exception de deux peaux de bananes déposées plus tard dans les composteurs, les deux élèves de terminale n'ont produit aucun déchet quand elles ont déjeuné mardi midi. Ouest-France