

Alençon. Les élèves du lycée Navarre-Leclerc sensibilisés au gaspillage alimentaire

Pendant la semaine du 31 mai au 4 juin, les élèves du lycée Navarre-Leclerc d'Alençon ont participé à un défi « assiette vide » au self.



Du 31 mai au 4 juin, les élèves du lycée ont trié leurs déchets à la fin des repas pour quantifier le gaspillage engendré au self.

Le développement durable est solidement ancré dans la politique du lycée Navarre-Leclerc à Alençon (Orne). Engagé dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire depuis plusieurs années, l'établissement a organisé un défi « assiette vide » au self sur la semaine du 31 mai au 4 juin 2021.

Pesée des déchets

Le principe ? À la fin de chaque repas, les élèves devaient trier leurs déchets dans les différents bacs mis à leur disposition. Ces détritiques étaient ensuite pesés pour quantifier le gaspillage engendré.

On le fait tous les ans. C'est un point d'étape sur le gaspillage à la cantine qui nous permet de faire un état des lieux et de nous améliorer.

Mélanie Manivit - Gestionnaire du lycée Navarre-Leclerc d'Alençon

L'opération s'est déroulée en période de demi-jauge pour le lycée, en raison des mesures liées à la crise sanitaire. Habituellement, la cantine sert près de 950 repas le midi et 200 le soir.

Temps fort

Afin de renforcer la sensibilisation des élèves aux notions environnementales, le lycée a proposé un temps fort sur cette thématique, mardi 1er juin à midi au self.

Aujourd'hui, la journée est consacrée à la valorisation de ce que nous faisons en matière de développement durable. L'objectif est de permettre aux élèves de comprendre la démarche de l'établissement entreprise depuis quatre ans. On ne cesse de monter en puissance. On a un objectif zéro plastique.

Mélanie Manivit - Gestionnaire du lycée Navarre-Leclerc d'Alençon

À ce jour, 52 % des produits achetés par le self proviennent de l'agriculture biologique.

[Orne. Les sapins pectinés de la forêt d'Ecouves menacés par le réchauffement climatique](#)

Des producteurs locaux

Au moment de prendre leur repas, les lycéens ont pu rencontrer des producteurs locaux, fournisseurs de l'établissement.

Notre but est de faire prendre conscience qu'ils ont de la chance d'avoir, ici, des produits locaux, bios et fermiers. Ce n'est pas la norme, habituellement les cantines proposent des produits industriels. Il faut leur faire comprendre la différence et les intérêts environnementaux et sociaux de notre agriculture.

Antoine Garreau - Producteur de yaourt à Magny-le-Désert (Orne)

Compost

Le lycée Navarre-Leclerc, qui dispose de neuf blocs de compost, a également sollicité la Régie des quartiers alençonnaise pour sensibiliser les élèves aux bénéfices du compostage. Hortense Laurent et Rachid Achoukhi ont trouvé les lycéens réceptifs. « Ils sont à l'écoute. Certains d'entre eux ont déjà un compost à la maison. »

Ce temps fort autour de l'environnement a, semble-t-il, fait son petit effet. « C'est une bonne initiative », rapporte Sacha, élève de Seconde. « C'est bien, il faudrait mettre en place ce genre de démarche plus souvent. On sait que c'est important », conclut sa camarade Mylène.



La Régie des quartiers alençonnaise a sensibilisé les élèves au compostage