

# Le collège Léger combat le gaspillage alimentaire

Le collège Fernand-Léger a participé au Défi assiettes vides. Le but : réduire le gaspillage alimentaire. Et l'initiative semble porter ses fruits.

## L'initiative

Le collège Fernand-Léger a participé, de lundi à vendredi, au Défi assiettes vides lancé par le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (Regal) de Normandie, une structure financée par différents organismes dont la Région.

Proposée deux fois par an, cette opération, qui a mobilisé 150 établissements scolaires dans la région l'an passé, est destinée à aider les restaurants collectifs dans leur lutte contre le gaspillage.

Au collège Fernand-Léger, le self du midi accueille 80 % de l'effectif, soit 180 élèves. À la fin du repas, les collégiens passent devant différentes poubelles : serviettes en papier, pain et emballages pour les desserts. « Tous les collèges ont eu le même menu durant la semaine et on pèse ce qui reste. Le défi est d'avoir une assiette vide pour ne rien gaspiller », explique Judith, éco-déléguée d'une classe de 6<sup>e</sup>. Dans sa réflexion, elle propose que le pain soit donné aux animaux de la ferme. « C'est intéressant de se comparer aux autres collèges. Nous avons mis des affiches partout pour inciter à participer à ce défi », détaille Éloi, lui aussi éco-délégué en classe de 6<sup>e</sup>.

Dans l'établissement, cette opération est loin d'être une première comme en attestent plusieurs affichages. Le travail mené l'an passé sur le gaspillage du pain nous apprend qu'en moyenne six baguettes sont jetées par semaine. Un chiffre parfois réduit selon le menu. En janvier dernier, toutes les pesées ont permis d'établir des pourcentages : 60 % des entrées sont mangées, la moitié pour la viande et les légumes, le chiffre culmine à 90 % pour les desserts.

## Le gaspillage en baisse

Pour ce Défi assiettes vides de novembre, la pesée du premier jour annonçait 23,35 kg de nourriture gaspillés. Un chiffre qui prend en compte les peaux de banane ou os du poulet. Les autres pesées n'ont pas encore été synthétisées. Toutes les données récoltées dans l'ensemble des établissements vont permettre d'établir une moyenne régionale.

En novembre 2021, elle était de 64 g gaspillés par personne et par repas. Un chiffre constamment en baisse depuis 2017. « Au collège, cette opération va être menée sur trois semaines car elle s'inscrit dans notre projet de développement durable », précise la principale Isabelle Artus. Avec leurs enseignants, les collégiens vont mener une réflexion sur la ville de demain, la gestion des plastiques et la création d'œuvres d'art avec des déchets. « Nous visons le deuxième niveau du label Établissement en démarche de développement durable (E3D). »



Au restaurant du collège Fernand-Léger, adultes et collégiens sont invités à réduire le gaspillage alimentaire. Ouest-France