

Au collège Fernand-Léger, les élèves apprennent à limiter le gaspillage alimentaire

La semaine dernière, le collège Fernand-Léger a participé au Défi assiettes vides organisé dans les établissements scolaires par le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire (Régal) de Normandie.

Au collège Fernand-Léger, le restaurant scolaire accueille en moyenne 180 élèves le midi et ce qui reste dans l'assiette est parfois aussi important que ce qui a été pris à l'entrée.

Aussi, cette opération, mise en place dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets, entrant dans le projet de développement durable de l'établissement (E3D), a permis à une grande majorité des élèves de prendre conscience de l'importance de limiter les déchets et le gaspillage alimentaire

À la fin du repas, les collégiens passent devant différentes poubelles : serviettes en papier, pain et emballages pour les desserts. « **Tout le monde a 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** » a expliqué Laura, éco-déléguée d'une classe de 6^e, pour qui « **il est important de limiter nos déchets afin de ne pas abîmer notre planète** ». « **Nous avons mis des affiches partout pour inciter les élèves demi-pensionnaires à participer à ce défi, et ce serait intéressant de comparer nos résultats à ceux d'autres collèges de même taille pour voir** » a souligné Éloi, lui aussi éco-délégué en classe de 6^e.

Limiter le gaspillage

L'année dernière, le travail mené sur le gaspillage du pain montre qu'en moyenne six baguettes sont jetées par semaine. Un chiffre qui varie nettement selon le menu.

Pour ce Défi assiettes vides de novembre, la pesée du lundi annonçait 23,35 kg de nourriture gaspillés et celle du vendredi 23,75 kg. Soit une certaine constance, mais les chiffres sont à modérer, car prenant en compte certains résidus comme les os de poulet.

« **Nous souhaiterions pouvoir mettre en service un composteur de déchets, mais il faut faire une pesée durant trois semaine pour savoir si cela pourrait valoir la peine** » a souligné Emmanuelle Esnaud, une des enseignantes participant à l'organisation de cette semaine Défi assiettes vides.



Sous le regard vigilant de Laura, éco-déléguée de 6e, les demi-pensionnaires font un tri des résidus restant dans leur plateau repas. Patrice Valette