

Opération « assiettes vides » au collège Marot

Dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire, le collège Clément-Marot participe au défi « assiettes vides » du 4 au 8 décembre à l'heure du déjeuner dans son self. « **Nous fournissons entre 430 et 480 repas par jour** », indique Benoît Guilbert, le chef cuisinier du collège depuis 2010. « **Plus les élèves sont âgés, plus ils font attention à consommer juste ce dont ils ont besoin. Ils peuvent nous demander une assiette plus remplie s'ils sentent qu'ils ont davantage faim. Les 6^ee ont plus de mal à appréhender le contenu de leur assiette. Nous sommes là pour les guider.** »

La journée du lundi 4 décembre a montré 31 grammes de gaspillage par élève au niveau des plateaux. « **Tout dépend du menu. En cuisine, ce qui est sorti et non utilisé pour préparer les plats est jeté** », les normes sanitaires étant draconiennes. Plus étonnant, « **c'est un kilo et demi de serviettes en papier qui ont été mises à la poubelle sur cette même journée** ».

Cette semaine est plus « **une action citoyenne et de prévention auprès des élèves et des personnels car c'est toute l'année que nous menons une politique d'éducation anti-gaspi** », souligne Estelle Léger, secrétaire de direction. Les comptes seront faits en fin de semaine.



Sous l'œil de Benoît Guilbert, chef cuisinier, les élèves éco-délégués Maël et Célestin sont en charge de trier et peser les restes des assiettes afin de lutter contre le gaspillage. Ouest-France