

<https://www.tendanceouest.com/actualite-419315-rouen-defi-assiettes-vides-le-college-bar...>

🕒 3 min read

## Rouen. Défi Assiettes vides : le collège Barbey d'Aurevilly y participe pour la première fois

Limiter le gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires normands est l'un des objectifs du [Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire](#) (REGAL) en Normandie. Depuis 2014, il organise des défis Assiettes vides. Cette année, une opération de ce type a été mise en place du lundi 27 jusqu'au vendredi 31 mai. Dans le cadre de ce défi Assiettes vides, plus de 210 restaurants collectifs du Calvados, de l'Orne, de la Manche, de la Seine-Maritime et de l'Eure ont été invités à réaliser des pesées sur les surplus en cuisine et les restes d'assiettes.

### Une première pour le collège Barbey d'Aurevilly

A Rouen, en Seine-Maritime, le collège Barbey d'Aurevilly a participé à ce défi pour la première fois. Et le bilan est plutôt positif parce que *"d'habitude, on est aux alentours de 80g de déchets alimentaires par assiettes par jour et depuis le début de l'opération, on a compté 72g par assiette lundi et 53g mardi"*, assure Nathalie Lefaudeux, professeure de SVT et référente développement durable au collège Barbey d'Aurevilly. Cette lutte contre le gaspillage alimentaire, l'établissement y est sensible.



A la cantine du collège Barbey d'Aurevilly, les élèves sont sensibilisés au gaspillage alimentaire.

*"Depuis plusieurs années, nous essayons de faire le tri des déchets et faire en sorte que les déchets alimentaires soient collectés puis envoyés dans une usine de méthanisation pour les revaloriser", poursuit l'enseignante. "Même si on est déjà en dessous de la moyenne nationale qui se situe entre 100 et 130g, on aimerait bien atteindre les 50g." Ce qui a aussi aidé l'établissement, c'est l'arrivée d'un nouveau chef cuisinier "la cuisine est faite sur place, il y a moins de conserves et de légumes congelés, ça profite à tout le monde", assure Nathalie Lefaudeux.*

## **"C'est un peu tous les jours le défi Assiettes vides"**

Dans le cadre du défi Assiettes vides, les collégiens se sont prêtés au jeu. *"J'ai essayé de prendre ce que j'aimais et laisser ce que je n'aimais pas au self", confie Apolline Marchal, en 6<sup>e</sup>. "Me dire que je participe à cette action-là ça me fait plaisir, ça peut aider un peu. Pour moi c'est un peu tous les jours le défi Assiettes vides parce que c'est important", ajoute-t-elle.*

Romane Coudrey, en 4<sup>e</sup> ajoute : *"A la cantine, on a aussi un gachimètre où on met le pain que l'on n'a pas mangé. Les morceaux sont ensuite redonnés à des animaux." Et pour aider les élèves à faire attention, "les éco-délégués sensibilisent les collégiens à l'entrée et la sortie de la cantine", ajoute-t-elle.*

A noter qu'en France, *"le gaspillage alimentaire se chiffre à plus de 8 millions de tonnes chaque année (ADEME, 2021)"*, indique REGAL Normandie. *"Avec 3,8 milliards de repas servis chaque année, les restaurants collectifs représentent 8% de ce gaspillage (ADEME, 2020). L'objectif mondial est de réduire le gaspillage de 50% d'ici à 2030"*, poursuit-il.



Au collège Barbey d'Aurevilly de Rouen, les déchets sont triés.

Generated with Reader Mode