

Dans ce self, les collégiens se servent eux-mêmes

À Hérouville-Saint-Clair, le collège Pierre-Varignon expérimente le self participatif, depuis la rentrée 2024. Désormais, les élèves se servent en autonomie, de l'entrée au dessert.

Reportage

C'était l'une des nouveautés de la rentrée scolaire 2024 dans le Calvados : l'expérimentation d'un self participatif au collège Pierre-Varignon, à Hérouville-Saint-Clair. Une première dans un collège du département. Fini la ligne de self et l'assiette de boudin purée tendue par « **la dame de la cantine** ». Les élèves sont désormais accueillis par trois îlots. Ils récupèrent un dessert et une assiette en arrivant, puis vont se servir en entrées et en plat, en toute autonomie.

Beaucoup moins de gaspillage alimentaire

Le rôle de l'équipe de cuisine est ainsi totalement repensé. « **On conseille et on guide les élèves** », résume Christian Eloré, chef de cuisine depuis trois ans dans l'établissement. Il le reconnaît : « **J'avais un peu peur que les élèves se servent trop.** » « **À la maison, la plupart ne se servent pas tout seuls** », note Agnès Macé, seconde de cuisine. Mais les craintes du binôme, seul aux commandes de ce restaurant scolaire, se sont vite dissipées. « **Les élèves se sont adaptés tout de suite et, aujourd'hui, on n'a pratiquement pas de déchets ni de gaspillage** », se félicite Christian Eloré. Les adolescents ont changé leur façon de fonctionner. « **Je me sers un peu et si ça me plaît, j'en reprends** », explique Yacine, en 4^e. « **Avec le nouveau fonctionnement, tu peux te servir à ta faim** », salue Zilianah, elle aussi en 4^e.

Les résultats sont là. « **On observe 35 % de gaspillage en moins par rapport à l'année dernière** », souligne Julie Tournerie, secrétaire générale du collège. « **On a calculé moins de 10 g de gaspillage par plateau, alors que la moyenne nationale est à environ 120 g au collège** », abonde Benjamin Beaufills, référent restauration pour les collèges publics du Calvados. Même les jours de frites ou de pâtes, les élèves jouent le jeu, alors que « **le Département nous avait initialement conseillé de ne pas les laisser se servir seuls dans ces cas-là** », raconte Julie Tournerie.

Bientôt dans d'autres collèges du département

Outre la baisse du gaspillage alimentaire, le self participatif permet aux élèves de gagner en autonomie. « **J'aime bien, je me sens plus grand** », glisse Blin, en 6^e. « **Ils doivent faire attention aux autres. Ça leur apprend le vivre ensemble et la notion de partage** », se réjouit Nathalie Lehericey, cheffe d'établissement, qui l'assure : « **Je ne reviendrai pas en arrière.** » Christian Eloré non plus. « **C'est 100 % positif** », lâche le chef de cuisine.

Alors forcément, le self participatif du collège Pierre-Varignon ne devrait pas rester le seul du département bien longtemps. « **Du fait de sa petite taille** (moins de 280 élèves et 160 repas servis chaque midi, NDLR), **c'était un collège pilote parfait. On travaille actuellement avec deux collèges, dont un bien plus grand** », explique Benjamin Beaufiles.

Pour voir le modèle Pierre-Varignon faire des petits, il devrait cependant falloir attendre la rentrée scolaire 2026.

Jules PEYRON.



À Hérouville-Saint-Clair , près de Caen, le collège Pierre-Varignon expérimente le self participatif, depuis la rentrée 2024. Ouest-France





Christian Eloré et Agnès Macé, respectivement chef et seconde de cuisine au restaurant scolaire du collège Pierre-Varignon. Ouest-France