

[tendanceouest.com](https://www.tendanceouest.com)

Manche. Le collège des Marais va peser ses restes pour mieux connaître son gaspillage alimentaire

Thibault Lecoq

~3 minutes

Certaines cantines de collectivité de la Région commencent ce lundi 24 novembre et jusqu'au vendredi 28 novembre le défi "Assiettes vides". Une action portée par REGAL Normandie, le Réseau pour éviter le gaspillage alimentaire en Normandie. L'objectif est de peser les surplus en cuisine et les restes d'assiettes à chaque service. Le collège des Marais à Saint-Jean-de-Daye y participe pour la première fois.

"Cette année, on fait notre première inscription au défi 'Assiettes vides' pour faire un état des lieux, et ne pas rester sur notre ressenti d'humain", explique Nathalie Jacquette, la secrétaire générale du collège. "C'est vraiment pour dresser un état des lieux, pour savoir comment on se situe par rapport aux moyennes nationales sur les années précédentes", détaille-t-elle.

Mieux gérer les achats

Avec ces données, le collège pourra ajuster le tir si les compteurs explosent ou aller encore plus loin si les chiffres sont bons. L'objectif est d'inclure les élèves et les équipes du collège dans le processus. Mieux connaître la consommation et le gaspillage permet aussi de maîtriser les coûts d'achats de denrées. *"Par exemple quand on prépare un bourguignon, aujourd'hui on prend 46kg de viande pour faire nos 420 repas par jour. Si avec 44kg, on peut nourrir tous nos élèves correctement et à satiété, eh bien c'est formidable. On aura gagné 2kg sur 10€ le kilo tous les jours, c'est formidable",* illustre la gestionnaire. Pour cette première participation, ils ne vont rien changer de d'habitude pour un état des lieux fiable.

Mieux servir pour moins gâcher

Le collège n'a pas attendu le défi pour travailler sur le gaspillage. Les causes sont déjà étudiées. *"Je pense que c'est le fait que les grammages ne soient pas toujours bons au départ. C'est-à-dire que c'est important de s'adapter à l'âge de l'enfant, à la morphologie de l'enfant et d'être surtout à l'écoute de l'enfant",* assure Michel Lemoussu, le chef cuisinier. Et de proposer déjà des solutions : *"La priorité c'est de suivre la loi Egalim, c'est-à-dire de mettre des produits de qualité, de faire du fait-maison. Et ce qui est important aussi, c'est le contenant et le contenu. C'est-à-dire servir de façon modérée, quitte à ce que l'élève revienne s'il n'est pas rassasié."*