

panorapresse.ouest-france.fr

Comment le lycée de Neufchâtel-en-Bray lutte contre le gaspillage alimentaire... et a obtenu un prix

3-4 minutes



Le lycée Georges-Brassens de [Neufchâtel-en-Bray](#) a été récompensé pour sa lutte contre le gaspillage alimentaire. | Photo d'illustration VDN

Au lycée Georges Brassens de [Neufchâtel-en-Bray](#), le gaspillage alimentaire n'est pas pris à la légère, comme en témoigne la récompense obtenue par l'établissement, dans le cadre du plan régional « Je mange normand dans mon lycée ».

Engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, les équipes du lycée Georges-Brassens de [Neufchâtel-en-Bray](#) ont eu l'agréable surprise que leur établissement soit distingué au niveau régional pour ses actions, dans le cadre du plan régional « Je mange normand dans mon lycée ».

Ce plan, mis en place par la Région Normandie, comporte quatre catégories qui visent à valoriser l'agriculture normande, privilégier le circuit court, privilégier une alimentation de qualité et locale et lutter contre le gaspillage alimentaire. Le lycée neufchâtelois s'est vu ainsi attribuer la première place dans la catégorie « Anti-Gaspillage ». Il obtient des résultats très encourageants avec 32 grammes de déchets alimentaires par personne et par repas.





Le lycée Georges-Brassens de [Neufchâtel-en-Bray](#) a été récompensé pour sa lutte contre le gaspillage alimentaire. | Photo Paris Normandie

Large choix de plats

Selon le chef de la restauration scolaire, ce faible niveau de gaspillage est en partie dû au large choix de plats auquel les élèves ont accès : « Nous n'imposons pas de plat à tout le monde, ce qui engendre, je pense, d'avoir moins de gaspillage. » Ne pas imposer un plat unique permet que « chacun trouve un plat qu'il va préférer ». Jean-François Dequeker, secrétaire général de l'établissement, tient à ajouter que « l'une des raisons du faible gaspillage c'est la qualité des repas que l'on sert aux élèves ».

Chaque jour, le lycée sert environ 1 000 repas qui sont cuisinés sur place par les neuf agents de la restauration scolaire. Les quantités sont adaptées au jour le jour, suivant le nombre d'élèves prévu à la cantine. Timaille, un élève de seconde, élu éco délégué de sa classe, souligne que selon lui les élèves aussi participent à la lutte contre le gaspillage, en faisant attention à prendre des aliments et des quantités qui leur correspondent : « Je sais que les élèves savent à peu près quelle quantité ils veulent. Ils ne vont pas en prendre plus juste pour en avoir plus. Ils ont conscience de la responsabilité qu'ils ont contre le gaspillage et ce qu'il entraîne. »



Les élèves du lycée Georges-Brassens de [Neufchâtel-en-Bray](#) ont accès à plusieurs poubelles pour trier leurs déchets après le repas. | Photo Paris Normandie

De plus, les agents de la restauration sont présents pour les sensibiliser sur les questions du gaspillage alimentaire. Les élèves participent ainsi au triage des déchets, après leur repas : ils jettent dans une première poubelle tous les emballages et ensuite les restes alimentaires sont déposés dans un broyeur.