

**Le Lycée Sauxmarais a diminué considérablement la quantité de déchets alimentaires. Quel est le secret de Monsieur Marie, chef de cuisine ?**

**(pour en savoir plus...)**



Au lycée Sauxmarais de Tourlaville (50), monsieur Marie fait tout maison (ce qui réduit considérablement les emballages à jeter).



Sa stratégie a permis d'améliorer la qualité de la nourriture proposée au self : plus de colorants, plus de glutamate... Pour éviter le gaspillage alimentaire, il a décidé de bannir les assiettes trop copieuses. Il prend soin de donner aux élèves une portion raisonnable quitte à ce qu'ils reviennent se servir. En effet, dans ce restaurant scolaire, la devise est « tout à volonté ! ». Pour les entrées, les lycéens bénéficient d'un salad'bar en self-service. Pour le reste, en moyenne, seule une trentaine d'élèves reviennent demander un complément de plats du jour ou de dessert, ce qui atteste que les portions sont bien adaptées. Le chef fonctionne

en flux tendu : les plats sont préparés à la demande, au fur et à mesure des besoins. Il y a donc peu de pertes.

L'ensemble de ces mesures a permis une très nette réduction de la production de déchets alimentaires: leur quantité est passée d'une quinzaine de sacs poubelles par jour à seulement deux, et ce, pour 400 élèves! Cette réduction du gaspillage a

conduit à une économie annuelle de 20000€, réinvestis bien sûr dans l'amélioration qualitative des aliments et dans l'achat de matériels plus performants.

Monsieur Marie dit « qu'il ne fait que son travail, que cette méthode est applicable partout avec un peu de motivation et de formation ». Pour ce faire, il a décidé de mutualiser son savoir-faire par le biais de son site : <http://agiroptimiz.wifeo.com> où il propose des formations, des bilans et des solutions aux problèmes qui se posent en restauration collective.

