

<http://clg-saint-exupery-contres.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1517>



Diminuer le gaspillage dans les collèges

- Les Matières - SVT -



Date de mise en ligne : jeudi 30 juin 2016

Copyright © Collège Saint-Exupéry CONTRES - Tous droits réservés

Face au fléau du gaspillage alimentaire dans les collèges, le Département et le Comité de protection de la nature et de l'environnement agissent.

En Loir-et-Cher, 1,5 million de repas sont servis chaque année, représentant 250 tonnes de déchets. Le Département, en partenariat avec le Comité départemental de protection de la nature et de l'environnement (CDPNE) a pris les choses en main. Ils ont fait un premier bilan de la situation dans trois collèges du Loir-et-Cher pour établir un plan d'action. **Les collèges Saint-Exupéry de Contres - le collège le plus important du département en termes de restauration scolaire** - Robert-Lasneau de Vendôme et Joseph-Paul-Boncour de Saint-Aignan se sont portés volontaires. « Les collèges ont d'abord signé une charte, fait visiter leur établissement avec des échanges avec le personnel », explique Alice Prosper, chargée d'études au CDPNE. Élaboration et qualité des menus, gestion des commandes et achats, estimation du nombre de repas, etc. Autant de questions passées en revue.

Des petites solutions pour faire toute la différence

Chacun de ces établissements sert 70.000 repas par an, soit 10 tonnes de déchets. Des animations de sensibilisation ont eu lieu dans les collèges, « leur montrer qu'en jetant du pain on jette de l'eau, de l'énergie et du travail humain permet aux collégiens et leurs encadrant de se rendre compte », poursuit-elle.

Depuis septembre 2015, le Département et le CDPNE font le diagnostic de la situation. Ce dernier se poursuivra sur l'année scolaire 2016/2017 et les actions prendront forme. « On va commencer la mise en action, on fera des pesées pour faire le point. » Table de troc de certains aliments dans le restaurant scolaire, mettre le pain en fin de service plutôt qu'au début, insister sur la variété et la qualité des produits, des portions adaptées pour les petites et les grandes faims, etc.

Par exemple, le collège de Contres est équipé d'un composteur pour valoriser les biodéchets. À terme, le but est que l'expérience se propage dans les 25 cuisines scolaires du département. « On demande à tous les collèges de travailler sur cette question du gaspillage alimentaire. Et on travaille sur la restauration scolaire pour que le tri soit possible », conclut Chantal Savigny, directrice de l'éducation au conseil départemental.

Coût économique, impacts éthiques et environnementaux... ces actions s'inscrivent dans la continuité des projets nationaux : le pacte « anti-gaspillage », lancé par le ministère en 2013 et la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte adoptée en 2015. Tous les établissements scolaires devront mettre en place un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Prochain rendez-vous le 16 octobre, pour la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, en espérant que les premiers objectifs soient atteints d'ici là.

Chiffres clefs

- **La moyenne nationale concernant le gaspillage alimentaire dans les collèges est de 135 g par personne.**
- **Le collège Saint-Exupéry de Contres est inférieur de 10 % à cette moyenne,** Robert-Lasneau, à Vendôme est 25 % en dessous de la moyenne nationale. En revanche, le collège Joseph-Paul-Boncour de Saint-Aignan est 20 % au-dessus de la moyenne nationale, soit environ 12 tonnes de déchets de plus par an.
- **Dans ces trois collèges, en moyenne, 10 Euros de pain et 10 kg d'épluchures qui pourraient être compostées sont gaspillés chaque jour. Aussi, jusqu'à 30 kg d'aliments préparés ne sont pas servis.**

Article paru dans la Nouvelle République du jeudi 30 juin 2016 - Méryl Serthelon