

<http://clg-saint-exupery-contres.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article1535>



OPERATION " ZERO GASPILLAGE ALIMENTAIRE "

- Les Matières - SVT -



Date de mise en ligne : mardi 29 novembre 2016

Copyright © Collège Saint-Exupéry CONTRES - Tous droits réservés

Jeudi dernier, c'était l'effervescence au self du collège de Contres. Les collégiens, pour la pause déjeuner ont été accueillis par une animatrice du comité départemental de la Protection de la nature et de l'environnement et le principal du collège M. Fourrage, pour leur rappeler que c'est la semaine européenne de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

En partenariat avec le Conseil départemental du Loir-et-Cher, représenté par Jean-Marie Janssens et le soutien de l'Agence du développement environnement et maîtrise de l'énergie (ADEME), un travail en amont est réalisé depuis l'an passé avec 3 collèges dont celui de Contres, pour faire prendre conscience aux collégiens de l'importance du gaspillage alimentaire dans notre société.

Dans un premier temps, un diagnostic a été réalisé sur les pratiques au sein de la restauration scolaire en y associant le personnel de cuisine. La pesée des déchets alimentaires a permis à Contres, de mettre l'accent sur le gaspillage du pain et un gâchis-mètre a été installé dans le self pour permettre aux collégiens de visualiser les quantités de pain gaspillées à chaque repas.

De même que des bacs de tris des déchets sont proposés aux élèves qui y vident le contenu de leurs assiettes afin de constater par eux-mêmes la quantité de déchets qu'ils produisent. Ces déchets sont acheminés ensuite par le personnel dans un composteur installé au sein du collège.

« Le but de cette opération n'est pas faire des économies, comme le souligne M. Fourrage, mais d'aider les élèves à mieux maîtriser leur consommation alimentaire et à mieux manger ». Les 700 élèves qui fréquentent régulièrement le self ont vite adhéré à cette charte visant à la réduction des déchets et on constate déjà une nette amélioration de leur comportement face au gâchis. En effet, ils ont le réflexe de ne prendre qu'un ou deux petits pains en moyenne, en fonction du plat qu'ils ont choisi, alors qu'auparavant ils en prenaient beaucoup trop. De même que les assiettes étaient bien vides après le repas ce qui prouve une prise de conscience et donc une action qui aboutit déjà aux résultats escomptés.

Cor. NR : Catherine Sadowniczyk (mardi 29-11-2016)