

## **Platos adaptados a cada hambre para no perder más en Champagnat**

El colegio de Champagnat ofrece un sistema innovador contra el desperdicio en la cantina. Los estudiantes son conscientes de las buenas prácticas.

Durante un mes, el colegio de Champagnat ha configurado el dispositivo "1 2 3": tres placas, cada una de las cuales propone una cantidad diferente. "Los estudiantes le dicen a la persona que les sirve el número que coincide con su hambre", dice el chef Steve Poncet.

### **Menos basura tirada, más dinero cosechado**

Todos los días, el personal pesa los residuos. "Uno de los últimos pesajes en diciembre fue de aproximadamente 38 g de desechos por día por niño. Puede parecer pequeño, pero multiplicado por casi 500 comidas, comienza a hacer mucho. El rol de este sistema es realmente reducir este desperdicio y empoderar a cada estudiante. Tiran menos y desperdician menos", dice Sebastien Palle, director de la universidad.

Newrest se compromete a donar un euro por cada kg de residuos ahorrados. "Por ejemplo, podría ascender a unos 700 euros al año, si bajáramos de 30 a 20 g por estudiante. Esta cantidad recaudada puede ser donada a una asociación o servirá para un proyecto interno", dice el director.

Se instaló una mesa en el comedor que indica el peso para alentar a los estudiantes a lanzar menos. Mientras menos desperdicio haya, más dinero recolectarán.

"Teníamos demasiado en nuestros platos, mientras que algunos días no teníamos mucha hambre y, de repente, lanzamos mucho. El hecho de poder elegir su cantidad, es estupendo", declara un alumno de sexto.

El menú del día también tiene un impacto en la elección de los jóvenes. Es una apuesta segura que para el brócoli, el plato más pequeño tendrá más éxito que el día de las papas fritas.

Pronto también se instalarán cajas para la clasificación de residuos reciclables y una "mesa de trueque". Los estudiantes colocarán alimentos como frutas, quesos y postres empacados (yogur, flan ...) que no se consumen para que otros puedan disfrutarlos como lo deseen.

### **Un clip en preparación**

Los alumnos de la 3ª están preparando un clip para hacer entender lo que sucede en la cantina: desde la cría hasta la producción, hasta el tratamiento de los residuos. En este contexto, el 30 de enero, irán a la granja educativa de Ressins. "Debido a que todos los productos utilizados provienen de productores locales, todo el equipo de la cantina se prepara para el almuerzo. Su trabajo no se considera suficiente", concluye el director.

De nuestro corresponsal  
Sylvie Guillaume