

FEURS ENVIRONNEMENT

Des assiettes adaptées à chaque faim pour ne plus gaspiller à Champagnat

Le collège de Champagnat propose un système innovant contre le gaspillage à la cantine. Les élèves sont sensibilisés aux bonnes pratiques.

Depuis un mois, le collège Champagnat a mis en place au self le dispositif « 1 2 3 » : trois assiettes proposant chacune une quantité différente. « Les élèves indiquent à la personne qui les sert, le numéro correspondant à leur faim », indique Steve Poncet, chef de cuisine.

Moins de déchets jetés, plus d'argent récolté

Tous les jours, le personnel pèse les déchets. « L'une des dernières pesée en décembre était d'environ 38 g de déchets par jour et par enfant. Cela peut paraître peu, mais multiplié par près de 500 repas, cela commence à faire beaucoup. Le rôle de ce système est vraiment de réduire ces déchets et de responsabiliser chaque élève. Ils jettent moins et gaspillent moins », explique Sébastien



■ Le chef Steve Poncet sert les élèves en fonction de leur faim. Photo Sylvie GUILLARME

Palle, directeur du collège. La société Newrest s'engage à reverser un euro par kg de déchets économisés. « Par exemple, cela pourrait représenter un montant d'environ 700 euros par an, si on descendait de 30 g à 20 g par élève.

Cette somme perçue pourra être reversée à une association ou servira un projet interne », précise le directeur. Un tableau a été installé dans la cantine indiquant la pesée pour inciter les élèves à moins jeter. Moins il y a de déchets,

plus ils récoltent de l'argent. « On en avait trop dans nos assiettes, alors que certains jours nous n'avions pas très faim et du coup, on jetait beaucoup. Le fait de pouvoir choisir sa quantité, c'est super », témoigne un collégien de 6^e.

Le menu du jour a aussi un impact sur le choix des jeunes. Il y a fort à parier que pour les brocolis, la plus petite assiette aura davantage de succès que le jour des frites.

Bientôt, des box pour le tri des déchets recyclables et une « table de troc » seront aussi mis en place. Les élèves déposeront les aliments comme des fruits, des fromages et des desserts emballés (yaourt, flan...) non consommés pour que d'autres puissent en profiter selon leur envie.

Un clip en préparation

Les élèves de 3^e sont en préparation d'un clip pour faire comprendre ce qu'il se passe à la cantine : de l'élevage à la production, jusqu'au traitement des déchets. Dans ce cadre, le 30 janvier, ils se rendront à la ferme pédagogique et au lycée agricole de Ressins. « Car tous les produits utilisés viennent de producteurs locaux, que toute l'équipe de la cantine prépare pour le repas de midi. Leur travail n'est pas assez considéré », conclut le directeur.

De notre correspondante
Sylvie GUILLARME