

MISSION ZÉRO DÉCHET

à la cantine !

Fin septembre, *Okapi* a lancé un gros défi à une classe de collégiens : faire la chasse au gaspillage alimentaire. Mission accomplie !

113 grammes de déchets par jour et par convive.

C'est en moyenne ce qui est jeté dans les cantines des collèges français. Soit 4,8 tonnes par collège et par an ! Et au collège René-Descartes, à Châtellerauld (Vienne), c'est encore plus ! Ici, on gâche en moyenne 161 g par repas et par élève. 3 kg de pain sont jetés après le service du midi. Cela fait plus de 6,8 tonnes d'aliments gaspillés chaque année ! *Okapi* a donné carte blanche aux 3^e 5^e pour tenter de redresser la barre. Pour cette mission, la "brigade anti-gaspi" s'est divisée en cinq équipes thématiques. À chaque équipe son ou sa leader, prêt(e) à frapper à toutes les portes pour faire changer les habitudes !

Félix, chef de l'équipe "ambiance"

Son diagnostic : "Notre self n'est pas très accueillant. Il y a la queue pour monter au réfectoire, on se bouscule, c'est bruyant, et une fois installés, les surveillants nous demandent de nous dépêcher pour laisser la place aux autres. On ne jetterait peut-être pas le contenu de nos assiettes si on avait le temps de l'avalier !"

Ambre, à la tête de l'équipe "service"

Son diagnostic : "Quand on arrive au réfectoire, on ne sait pas forcément ce que l'on va trouver dans nos assiettes, alors on prend une entrée, un plat, un dessert et du pain, au cas où. Comme on ne choisit pas les quantités que l'on nous sert, on jette ce qu'il reste sur notre plateau si on n'a plus faim."

M'mawa, dirige l'équipe "menus"

Son diagnostic : "Parfois, on n'aime pas les plats, mais comme on nous force à les prendre, on les jette, alors qu'on a faim !"

Lou-Anne, responsable de l'équipe "cuisine"

Son diagnostic : "Une partie des déchets sont produits par le personnel de la cantine pendant la préparation des repas. Peut-être qu'on pourrait aller voir comment le chef travaille pour améliorer les choses."

Victor, leader de l'équipe "communication"

Son diagnostic : "Je ne suis pas sûr que les élèves se rendent compte que notre collège est pire que la moyenne nationale, niveau gaspillage alimentaire ! Il faudrait peut-être les informer pour qu'ils prennent leurs responsabilités."





Le menu du chef

M'mawa et son équipe (Enola, Daniéla, Karina et Nelsy) ont eu une idée pour que la cantine ait plus de succès : **proposer aux collégiens de voter pour les menus qu'ils aimeraient manger.** Mais les envies des élèves ne sont pas forcément compatibles avec la mission du collègue. "Le chef nous a expliqué qu'il a un rôle d'éducation alimentaire. Il veut nous faire plaisir, mais il doit aussi nous faire goûter des aliments que l'on ne connaît pas." L'équipe s'est aussi heurtée à un problème d'agenda : pour passer ses commandes,

le personnel de la cantine a besoin de connaître les menus deux semaines à l'avance. "On a vu avec la prof de techno comment mettre un sondage en ligne sur Pronote. On voulait que les élèves votent toutes les deux semaines, mais c'est trop de travail. **On a récupéré une vingtaine de propositions de menus auprès du chef. On va les mettre en ligne et les élèves pourront choisir leurs préférées.** Le chef n'aura plus qu'à s'en inspirer. Les plats favoris seront servis plus souvent, comme les frites qui reviennent tous les 20 jours."



Fruit contre yaourt

Ambre et les membres de l'équipe service (Nelson, Rémy, Esteban et Lorick) ont entendu parler d'une idée mise en place dans d'autres établissements du département : **la table de troc.** "Comme le personnel n'a pas le droit de faire entrer en cuisine des aliments qui ont quitté, même peu de temps, la chaîne du froid, des yaourts partent à la poubelle alors qu'ils n'ont même pas été ouverts. L'idée de la table de troc, c'est d'avoir un endroit où les élèves pourront déposer ce dont ils ne veulent plus pour que les autres puissent en profiter."

Une question a animé les discussions : que peut-on déposer sur la table ? Après avoir consulté la classe, **l'équipe a décidé de n'accepter que les fruits et les aliments emballés, comme le fromage et les yaourts.** "C'est terrible, mais au collège on n'est jamais à l'abri de quelqu'un qui cracherait dans son plat pour embêter les autres, alors on ne peut pas accepter les entrées ou le plat principal sur la table de troc." Quant au principal, il a demandé à un surveillant de jeter un œil aux allers-retours à la table de troc pour éviter que certains élèves soient tentés de trop manger.



Rien ne se perd !



Lou-Anne et les membres de l'équipe cuisine (Gabin, Sarah, Gabrielle et Alicia) ont découvert les coulisses du réfectoire. Ici, les journées commencent tôt pour les quatre personnes chargées de préparer les 250 repas quotidiens. "On aimerait qu'il y ait du fromage à la coupe pour limiter les emballages, mais le personnel nous a dit que cela donnerait trop de travail en plus." **20 % des déchets sont liés à la préparation des repas.** "On a demandé au principal si on pouvait avoir un poulailler pour utiliser les épluchures, mais il a dit qu'il faudrait demander des autorisations à la mairie et trouver quelqu'un pour s'occuper des poules

pendant les vacances. Et on n'aurait même pas le droit d'utiliser les œufs à la cantine à cause des normes d'hygiène ! Du coup, **on s'est rabattus sur le compost.**" Avec ce dernier, les déchets de préparations seront réutilisés pour produire de l'engrais. Sollicités, les élèves de Segpa ont proposé de construire un bac à compost avec des palettes. Il faudra juste trouver quelqu'un pour s'en occuper parce que le bac doit être installé dans une zone où les élèves n'ont pas accès. "Pour les restes de repas, on aurait aussi aimé entrer en contact avec des éleveurs de chiens pour qu'ils les donnent aux animaux, mais on n'en a pas encore trouvé."





De l'ordre avant tout

Félix et les membres de l'équipe ambiance (Maëlle, Lise, Lilou, Émilie et Laura) ont commencé par aller voir la conseillère principale d'éducation pour parler organisation de la pause déjeuner. "Elle a accepté qu'on mette en place des services. Jusqu'à 12 h 20, il n'y a que ceux qui ont une activité sur l'heure de midi qui pourront passer en prioritaire. On a même eu des petites cartes à cocher pour que les surveillants puissent contrôler. On a aussi revu l'organisation du self pour qu'il y ait de grandes tables pour ceux qui veulent manger en bande et d'autres, plus petites. Même les adultes nous ont dit que la circulation était simplifiée !" L'équipe a aussi suggéré que des coupe-pommes et des presse-agrumes soient installés pour encourager ceux qui ne mangent pas leurs fruits par flemme de les éplucher. Reste une question : des élèves moins stressés et mieux installés vont-ils être incités à moins gaspiller ?

Collège René Descartes

PRIORITAIRE 1er service

Nom : D Prénom : Flavien

Classe : 3^e 5

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FSE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cours à 13h	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CHORALE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
NIVEAU	3ème	<input checked="" type="checkbox"/> 4ème	5ème	6ème



Créatifs et motivés

Victor et les membres de l'équipe communication (Euphémia, Candice, Florine, Benoît et Alvin) ont passé du temps sur les écrans – mais pour la bonne cause ! Ils ont conçu une campagne d'affichage pour informer les collégiens. Parodier les publicités de grandes marques, comparer

le poids du gaspillage à la cantine à celui d'un éléphant... Pour eux, tout est bon pour marquer les esprits ! "Je ne sais pas si cela aura un impact. Quand on a posé les affiches, une personne nous a dit que ce qu'on faisait ne servait à rien. Les autres ont été intrigués et ont demandé pourquoi on faisait ça."



PARI GAGNÉ !

Deux semaines après le défi, Okapi est retourné à la cantine de René-Descartes. Au menu du jour : salade en entrée, brochette de poisson pané, épinards, laitage et fruit.



Les pesées organisées par les experts de la réduction des déchets se divisent en général en cinq catégories :

- les restes de préparations en cuisine
- les restes de plats chauds qui n'ont pas le droit d'être réutilisés car ils ont été présentés
- les entrées froides sorties des réfrigérateurs et qui ne peuvent plus y entrer par souci de sécurité
- les restes de repas jetés par les convives
- le pain.

Total des déchets pour une journée

- Épluchures : **2,5 kg** (mises au compost)
- Restes de plats froids : **1,450 kg**
- Restes de plats chauds non distribués : **5,205 kg**
- Restes de repas jetés par les convives : **19 kg**
- Pain : **1,195 kg**



269 personnes ont mangé au self ce midi-là. La brigade anti-gaspi n'a plus qu'à faire une opération mathématique. Résultat : **109 g de déchets par personne et par repas, soit 52 g de moins qu'il y a deux semaines.** Bravo Châtellerault ! Avec un travail à long terme, la plupart

des établissements peuvent passer sous la barre des 90 g sans difficultés. La brigade antigaspi n'a plus qu'à continuer sur sa lancée ! Quant à toi, si ce sujet t'a donné envie de bouger pour ton collège, montre-le à tes éco-délégués et à l'équipe pédagogique !

