

WISSEMBOURG Collège Otfried

# Moins de gaspi, c'est leur défi

Une action ponctuelle de sensibilisation visant à réduire le gaspillage alimentaire s'est déroulée lundi 12 février à l'heure du déjeuner au restaurant scolaire du collège Otfried de Wissembourg.

**LÉA, FLORENCE ET VICTOR** effectuent un service civique à la Mission éducation-sports-jeunesse du conseil départemental du Bas-Rhin où ils ont choisi de travailler comme ambassadeurs du développement durable. Durant les neuf mois de leur engagement, ils se rendent dans une quarantaine de collèges avec pour objectif de sensibiliser les collégiens et le personnel au gaspillage alimentaire, ainsi qu'à celui de l'énergie et de la matière première en général.

Ainsi ce lundi 12 février à l'entrée du restaurant scolaire du collège Otfried de Wissembourg, où les effluves de la choucroute garnie ouvraient l'appétit, Victor présentait l'action du jour avec un panneau explicatif. D'autres affichettes apposées à l'entrée de la « cantine » portaient des slogans accrocheurs comme « Moins de gaspi, c'est mon défi », « Remplir son assiette, c'est chouet-



**À GAUCHE** À la sortie, sous le regard de Florence, un bac pour les épluchures et un autre pour les restes de pain attendent les collégiens.



**À DROITE** Les déchets des repas ont été pesés en présence des jeunes ambassadeurs du développement durable du conseil départemental. PHOTOS DNA - J.-P. M.

te », « Si c'est pour la poubelle, c'est bête », « À la cantine, pas la peine d'avoir les yeux plus gros que le ventre » ou encore « Le pain, je n'en perds pas une miette ».

Ce dernier, posé près du bac en libre-service a fait son effet. Sous le regard de Léa et de Florence, au tri à la sortie, le bac contenait à peine un kilo de restes de pain. Celui des épluchures et des restes de fruits en revanche était presque plein :

son contenu finira sur le tas de compost de l'établissement.

## Si on n'aime pas, on ne prend pas

Tous les jours, les restes sont pesés la fin du service. Ainsi, ce jour-là, le service de midi n'avait généré que 19 kilos de déchets, à mettre en rapport avec les 280 kg d'aliments nécessaires à la préparation des 384 repas — ce qui donne environ 50 grammes de déchet par

élève. « C'est une belle performance par rapport à d'autres établissements », a souligné Victor. « Ces bons résultats sont obtenus grâce à la démarche de sensibilisation au gaspillage alimentaire mise en place depuis cinq ans dans l'établissement, explique Stéphane Breton, le gestionnaire du collège. Ça commence lors du remplissage des assiettes, où le personnel de service fait preuve de pédagogie. »

Sonia Kuhn, responsable des cuisines, ajoute que depuis l'installation d'une cellule de refroidissement, les restes sont conservés dans de parfaites conditions d'hygiène et de traçabilité, et resservis le lendemain — ce qui permet de proposer deux menus deux fois par semaine, de réaliser des économies et, partant, d'améliorer l'ordinaire des enfants par l'achat de denrées bio en circuit court.

Un quiz « Antigaspi » remis à chaque élève permettra de mesurer l'impact de l'action en recueillant l'avis des collégiens, et permettra à certains de gagner un lot. Mais pour Laurine, Malou et Axelle, en 5<sup>e</sup>, la chose est entendue : elles apprécient la qualité des menus proposés et sont sensibilisées à cette problématique depuis leur arrivée au collège — « Si on n'aime pas, on ne prend pas », résumement-elles. ■