

<http://clg-stanislas-limousin-ardentes.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article69>



Trois collèges de l'Indre s'engagent contre le gaspillage alimentaire

- Actualités -



Date de mise en ligne : lundi 17 mai 2021

Copyright © Collège ARDENTES - Tous droits réservés

Les collèges d'Ardentes, Éguzon et La Châtre s'engagent dans une démarche anti-gaspillage, accompagnés par le CPIE Brenne-Berry.

[http://clg-stanislas-limousin-ardentes.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-stanislas-limousin-ardentes/IMG/jpg/le_collège_contre_le_gaspillage_-_2021-2.jpg] </img44|center>Une convention a été signée avec le CPIE Brenne - Berry.
© (Photo NR, Gaspard Mathé)

L'objectif est ambitieux : réduire de 30 à 50% le gaspillage alimentaire en quatorze mois. Trois collèges de l'Indre (George-Sand à La Châtre, Stanislas-Limousin à Ardentes et Saint-Exupéry à Éguzon) se sont engagés dans le projet "Mon établissement anti-gaspi, c'est permis !"

L'initiative a été formalisée, ce mardi 12 mai, par une signature de convention entre les dirigeants des établissements, le président du Département et celui du Centre permanent d'initiatives pour l'environnement (CPIE) Brenne-Berry.

Entre les 27 collèges de l'Indre, on sert un peu plus de 850.000 repas par an

Serge Descout, président du conseil départemental La Châtre

"On a sûrement des économies à faire du côté du gaspillage, souligne Serge Descout, président du conseil départemental. Pour pouvoir développer des circuits de proximité et de qualité." Le président voit cette convention passée entre les trois collèges et le CPIE Brenne-Berry comme "une expérimentation, qui pourra être ensuite étendue aux autres collèges".

Dès la semaine prochaine, "nous irons faire des pesées dans les collèges, indique Brune Fichet, chargée de mission développement durable au CPIE Brenne-Berry. Nous proposerons également un questionnaire aux convives, pour savoir quels sont les points forts et les points à améliorer du service de restauration."

Le début d'un accompagnement de quinze mois. "Dans chaque établissement, un comité de pilotage, composé de personnels de cuisine, gestionnaires, professeurs et élèves mettront en place des actions de sensibilisation et de gestion des commandes et des portions. Comme le projet court sur plusieurs années scolaires, il faudra remobiliser les élèves à chaque fois."

Un bilan sera tiré au bout de ces quinze mois, "avec une estimation en terme de coûts et de poids économisés". Un levier "pour dégager des ressources financières". Le président du Département aimerait qu'elles servent "à s'orienter vers une alimentation locale et de qualité".

"On est passés de 45 à 35kg de déchets par jour"

Avant même de signer la convention avec le CPIE, le collège Stanislas-Limousin d'Ardentes a commencé à faire la chasse au gaspillage alimentaire.

"Depuis deux ans, nous effectuons des pesées en cuisine, explique Delphine Verchot, la principale. Nous savions que nous n'étions pas bons du tout. Cette année, les écodélégués ont décidé de mettre les poubelles au régime. Les élèves ont proposé de réduire les portions. Le club jardin s'est mis à faire du compost. Depuis janvier, on fait un gros travail sur la réduction des déchets. Après, c'est facile de ne pas faire de déchets en proposant des spaghettis bolognaise ou des frites tous les jours, mais ce n'est pas ce qu'on veut faire. Nous avons réussi à passer de 45kg par

jour à 35kg, aujourd'hui."