

Chartres → Vivre sa ville

ÉDUCATION ■ Avec l'aide du Conseil départemental, le collège Victor-Hugo trie ses déchets alimentaires

Opération antigaspillage à la cantine

Changer les comportements : tel est l'objectif de la mise en place du tri des déchets alimentaires au collège Victor-Hugo.

Emmanuel Brun
emmanuel.brun@centrefrance.com

« On a gagné lorsque les adolescents s'expliquent les bons gestes entre eux. » Il est 13 heures, vendredi dernier, au self du collège Victor-Hugo, à La Madeleine. Le service du midi bat son plein.

Delphine Met, chef de projet déchets au Conseil départemental, doit encore veiller au grain, mais reconnaît une nette amélioration par rapport au début de la semaine, date du lancement de cet audit sur le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement scolaire.

Des poubelles spécifiques

Face à elle, trois poubelles, ébauche naissante d'un tri sélectif mené au quotidien. Dans chacune d'elles, les adolescents doivent déverser leurs déchets en fonction de leurs catégories. Derrière elle, un tas de morceaux de pain forment une petite pyramide sur une table. On trouve, aussi, des fruits, des yaourts. « Visuellement, les col-



RÉFÉRENT. Antonin (à droite), élève de 5^e, était chargé, comme d'autres, d'expliquer à ses camarades comment bien trier ses déchets.

légiens mesurent ainsi plus précisément la conséquence de leurs mauvais gestes au moment de choisir. Car les produits, même s'ils n'ont pas été goûtés ou ouverts, ne peuvent plus être resservis. »

À proximité des poubelles, des collégiens référents confirment cette tendance à l'amélioration, n'hésitant pas à corriger le moindre laisser-aller. Antonin et Hugo, tous deux en 5^e, assurent : « Au début, on devait beaucoup expliquer où mettre les déchets. Et pas mal de plateaux étaient déposés avec de la nourriture encore dessus. Depuis hier, c'est mieux. Il n'y a plus que quelques petites erreurs. »

« Le pli est pris »

De son côté, David Elleaume, proviseur du collège Victor-Hugo, est déjà converti, déjà tourné vers l'étape suivante, sans même attendre le résultat final de l'audit : « Il ne reste plus qu'à acheter une grande table de tri en inox. Mais, d'ores-et-déjà, je peux annoncer que cette pratique sera poursuivie. Le pli est pris. L'objectif est de changer les comportements. On forme, par une somme de petites choses, les citoyens de demain. »

La volonté est clairement d'inscrire l'établissement dans une démarche de développement durable : « Depuis avril,

par exemple, on trie les papiers et les cartons. Cela nous a permis de réduire de 30 m³ nos ordures ménagères. Depuis plus longtemps, on récupère déjà le pain jeté au bénéfice de l'association luisantaise "Pain contre la faim". Elle le fait sécher pour qu'il soit transformé en aliment pour animaux. Et lors de la journée de prérentrée, les élèves ont été sensibilisés à toutes ces questions, au respect de l'environnement. Je constate que tout le monde adhère, tout le monde participe. » ■



« Les produits choisis ne peuvent plus être resservis »

DELPHINE MET. Chef de projet déchets au Conseil départemental

■ EN CHIFFRES

325

repas sont préparés, quotidiennement, du lundi au vendredi, au collège Victor-Hugo, qui compte 475 élèves.

60

kg de légumes et 40 kg de viande sont cuisinés chaque jour.

133

g. d'aliments, en moyenne, sont jetés par chaque élève.

12

baguettes jetées, la semaine dernière, en trois jours, au self du collège.

13

établissements scolaires euréliens suivent cette démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis deux ans.

■ TOUTE UNE ÉQUIPE MOBILISÉE



QUESTIONNAIRE

Léa, Cassandra et Perrine (de gauche à droite), en 3^e, étaient chargées de recueillir les commentaires de leurs camarades : « Ils gaspillent plus ici que chez eux et ils aimeraient avoir plus souvent de la pizza, des pâtes, des frites et des nuggets. »

CUISTO

Philippe Buttet, nouveau chef cuisinier, salue la démarche « qui change les habitudes, responsabilise les élèves ». Et, promis, il tiendra compte des remarques des collégiens pour adapter au mieux les menus à leurs goûts. « Je favoriserai, aussi, les produits frais. »



