

## Cantal. Initiative citoyenne au collège du Val de Cère de Laroquebrou

Une action « anti-gaspi » pour limiter au maximum les déchets alimentaires à la cantine est mise en œuvre.



Une belle initiative pour réduire le gaspillage alimentaire. (©GD)

Par **Nicolas Gastal**

Publié le 13 Mar 21 à 16:04

**Dans le cadre du Conseil de Vie Collégienne**, et conformément au « Projet d'Établissement » le collège poursuit son implication en faveur du développement durable, malgré un contexte difficile.

### Lutte contre le gaspillage

Après l'inauguration début février d'un point de tri et de collecte (bouchons, stylos, piles, cartouches...) au profit d'associations, le collège se lance dans une action de lutte contre le gaspillage alimentaire. En partenariat avec le Conseil Départemental, le laboratoire Terana et le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement de haute Auvergne (CPIE), le collège a initié le projet en élaborant un diagnostic, de la préparation des repas jusqu'à la desserte : bilan du fonctionnement en cuisine, du matériel... avec tri et pesée des déchets à partir d'un menu-type.

**Cette étape importante servira de base à la réflexion sur les actions à mener.** De nouvelles pesées seront effectuées sur un menu identique au mois de mai afin de comparer et mesurer les effets des actions qui auront été menées pour diminuer la part des déchets alimentaires.

### Données encourageantes

Les premières données sont encourageantes : alors qu'habituellement en milieu scolaire le taux moyen se situe autour de 30 %, sur le menu de ce 2 mars, le pourcentage d'aliments jetés a été de 17 %. Une bonne base de départ mais qui offre encore une marge de progression.

Par ces actions, le collège du Val de Cère est un pionnier en la matière, et c'est très encourageant en ces temps où la pandémie a freiné bien des initiatives. De plus, comme l'indique le principal du collège, les premiers résultats obtenus sont très significatifs et laissent augurer de bien meilleurs rendements.

# Une nouvelle action anti-gaspi au collège

LAROQUEBROU VIE PRATIQUE - CONSOMMATION ENVIRONNEMENT

Publié le 17/03/2021



Les bacs de récupération des déchets alimentaires sont à disposition. © Droits réservés

Dans le cadre du Conseil de vie collégienne, et conformément au Projet d'établissement, le collège poursuit son implication en faveur du développement durable. Après l'inauguration début février d'un point de tri et de collecte (bouchons, stylos, piles, cartouches) au profit d'associations, le collège se lance dans une action de "lutte contre le gaspillage alimentaire".

En partenariat avec le conseil départemental, le laboratoire Terana et le Centre permanent d'initiatives pour l'environnement de Haute Auvergne (CPIE), le collège a initié le projet ce mardi 2 mars en élaborant un diagnostic, de la préparation des repas jusqu'à la desserte : bilan du fonctionnement en cuisine, du matériel... avec tri et pesée des déchets à partir d'un menu type.

Cette étape importante servira de base à la réflexion et aux prochaines actions à mener. De nouvelles pesées seront effectuées à partir d'un menu identique au mois de mai, afin de comparer et mesurer les effets des actions qui auront été menées pour diminuer la part des déchets alimentaires.

Les premières données sont encourageantes : alors qu'habituellement en milieu scolaire le taux moyen se situe autour de 30 %, sur le menu de ce 2 mars le pourcentage d'aliments préparés et jetés a été de 17 %. Une bonne base de départ mais qui laisse encore de la marge pour améliorer la situation.

Le collège du Val de Cère, par ces actions, est un peu pionnier en la matière. Comme l'indique le principal du collège, « les premiers résultats obtenus sont très significatifs et laissent augurer de bien meilleurs résultats. Il faut donc saluer cette nouvelle initiative et les élèves qui une nouvelle fois adhèrent au projet ».