

Pas de gaspillage alimentaire au menu

Les collégiens d'Arthur-Gioveni s'engagent contre le gaspillage alimentaire. Avec l'ensemble des personnels de l'établissement. *"Depuis un an, nous avons mis en place une stratégie qui vise à réduire les volumes de déchets produits et in fine, à valoriser les déchets du restaurant scolaire. La méthode fait appel, entre autres, au compostage, à un jardin pédagogique",* résume Laurent Bouverot-Reymond (notre photo), gestionnaire du collège Arthur-Gioveni à Ajaccio. La sensibilisation des élèves sur le sujet est un autre volet essentiel de l'initiative. *"Par exemple, tous les demi-pensionnaires ont été formés au lombricompostage",* reprend le gestionnaire.

On passe à l'action en cuisine aussi. *"L'idée est d'essayer d'adapter au mieux des repas, de faire un effort à la fois de présentation et de communication autour des repas."* Dans le même temps, le bio figure à l'ordre du jour. *"Nous confectionnons de plus en plus de menus de ce type, à base de produits que nous trouvons sur place",* reprend Laurent Bouverot-Reymond. Pour l'heure, le processus engagé se heurte à *"un enjeu qui nous dépasse, c'est-à-dire, l'approvisionnement local des cantines"*, précise-t-il. La solution pourrait venir de la mise en place *"avec l'aide de la collectivité de Corse, d'un ou plusieurs groupements de commandes susceptibles de centraliser la commande et*



de conduire à la structuration de l'offre". S'agissant de ce dernier point, le problème est connu. *"Les producteurs ne sont pas toujours armés pour répondre à une telle demande, à une saisonnalité décalée puisqu'en juillet et août, nos établissements sont fermés. Nous avons aussi besoin de légumes d'hiver et les producteurs ont du mal à nous fournir. Il s'agit d'un vaste chantier qui fait appel à l'aménagement du territoire, à l'éducation, à la culture notamment",* conclut le gestionnaire.