

# Le gaspillage alimentaire exclu du lycée agricole de Borgo

En l'espace d'un an, professeurs et élèves sont parvenus à réduire de moitié le volume d'aliments qui partait à la poubelle. Un travail d'équipe qui permet désormais de manger plus sainement et de respecter l'environnement



En cuisine, les élèves ont participé à la préparation du repas et du bar à salade qui limite le gaspillage en préservant l'équilibre alimentaire.

PHOTOS CHRISTIAN RUFFA

Les paradoxes ne manquent pas dans ce monde. Tandis qu'un Français sur dix ne mange pas à sa faim selon les données de l'Ademe\*, dix millions de tonnes de nourriture partent chaque année à la poubelle soit l'équivalent de 159 € par personne.

Le gaspillage alimentaire représente un véritable enjeu pour les pouvoirs publics en terme économique, environnemental et moral. Des campagnes d'informations sont menées pour sensibiliser le grand public. Au lycée agricole de Borgo, un travail exemplaire a été engagé par la direction, les professeurs et les élèves. En décidant d'offrir une nourriture plus saine, l'équipe s'est rendu compte de l'ampleur du gaspillage au restaurant scolaire. « Nous voulions intro-

duire davantage de produits bio et provenant de circuits courts, note Nicolas Bourgeois, le directeur de l'établissement. Chaque jour, deux cents grammes d'aliments par assiette étaient perdus, beaucoup plus que la moyenne nationale qui est de 150 g. »

En une semaine, le lycée agricole jetait l'équivalent de 958 € directement... à la poubelle. Un coût financier et un impact environnemental finalement très élevés pour un lycée qui sert quelque 170 repas chaque jour.

Alors l'équipe a lancé une étude interne, analysant les pratiques d'un bout à l'autre de la chaîne, avec le soutien financier de l'Ademe : de la commande de produits, à la gestion des effectifs, de la préparation jusqu'au service. Avec une approche participative, puisque les élèves ont



été impliqués dans ce travail. « Des plateaux entiers étaient jetés parfois, les lycéens estimaient que les plats n'étaient pas assez à leur goût. »

## Un bar à salade pour les entrées

Pour concilier équilibre ali-

mentaire et envies des adolescents, des menus ont été élaborés avec une diététicienne. Au restaurant scolaire, les entrées étaient auparavant imposées : des assiettes de crudités déjà prêtes qui ne séduisaient pas tout le monde. Désormais un bar à salade attend les lycéens le midi,

comme l'explique Mathilde Haag, professeur d'économie sociale et familiale : « Ce concept a un double avantage puisqu'il touche l'équilibre alimentaire et limite le gaspillage. Nous privilégions les fruits et légumes de saison, les produits locaux en circuits courts. Le dernier maillon de cette chaîne alimentaire moderne et responsable a été mis en place hier, avec quelques élèves de première. Au menu : salade verte, carottes râpées, oignon, persil, guacamole et tapenade maison avec des croûtons de pain bio. « Chacun se sert en fonction de ses envies et des quantités qu'il souhaite », précise l'enseignante.

Pour le plat principal, une seule option est disponible avec des portions raisonnables servies par assiette, comme hier avec ces pâtes

au saumon préparées par le chef Jean Carloti, aux fourneaux depuis 27 ans. Enfin, une fois le repas terminé, les déchets sont triés de sorte qu'il ne reste plus grand-chose dans la poubelle. « Nous visons au départ une réduction de 30% de déchets », confie le directeur de l'établissement.

Au lycée agricole, le travail a largement porté ses fruits puisque l'objectif a été dépassé. Aujourd'hui seulement 100 g d'aliments sont jetés contre 200 g il y a un an, soit une diminution de moitié.

À la clé des économies non négligeables et un meilleur respect de l'environnement. Et un exemple citoyen qui pourrait en inspirer d'autres.

SANDRA CARLOTTI

\*Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie