

Cité scolaire Chabrillan

Zéro gaspi dans les assiettes

Quand le prestataire de la cité scolaire Chabrillan a proposé à Patrick Debarb d'adopter son système «Zéro gaspi» à la demi-pension, le directeur d'établissement privé s'est montré dans un premier temps très prudent, redoutant une désorganisation totale de son système de restauration scolaire dans une salle qui n'offre que 148 places assises et où les 450 demi-pensionnaires doivent prendre leur repas par rotation sur une plage d'environ une heure.

Le prestataire, la société «Mille et un repas» a su néanmoins se faire convaincante et rassurer la direction de l'établissement. Josiane Hangard, présidente de l'Ogec, l'organe de gestion, a également adhéré à la démarche en dépit des mêmes réticences, liées de surcroît à l'investissement nécessaire pour adapter la salle de restauration. Le système «zéro gaspi» a été mis en place à la rentrée et son fonctionnement donne satisfaction.

L'équilibre des repas maintenu

«Zéro gaspi», c'est une démarche qui vise à responsabiliser l'élève en lui donnant l'autonomie du choix qu'il met dans son assiette mais avec en retour l'engagement de manger ce qu'il prend et de ne pas prendre ce qu'il n'est pas sûr de terminer. Le principe est qu'il vaut mieux se servir plusieurs fois que de trop remplir son assiette en laissant la moitié. D'où le «bazar» redouté dans la salle de restauration avec de nombreuses allées et venues.

Ce sont donc les jeunes qui composent leur menu. La crainte des éducateurs et parents était que l'équilibre des repas ne soit plus respecté.

Mais apparemment, après bientôt deux mois de fonctionnement, Jean-Frédéric Geolier, président de «Mille et un repas» affirme que l'équilibre n'est ni mieux ni pire qu'avant. Par contre, précise-t-il, «on est passé de 20 kg à 100 kg de produits frais par jour et ces produits, on ne les retrouve pas dans les déchets.»

30 kg de déchets en moins par jour

Même s'il n'y a pas véritablement plus de choix dans les produits proposés, même si la part des produits frais a sensiblement progressé, les jeunes ont malgré tout le sentiment d'avoir plus de choix car ils ne mangent que ce qu'ils ont choisi et comme ils le veulent. C'est eux qui construisent leur plateau. Un détail qui a son importance. Comme le souligne Mme Poncato, représentante des parents d'élèves, «cela a permis aux adolescents d'avoir du plaisir à manger. Le fait de pouvoir choisir et de ne pas être obligés, cela leur redonne le goût.»

En outre, le fait de finir son assiette et de ne pas gaspiller est un bon principe d'éducation. Cela se ressent très sensiblement dans les données communiquées par le prestataire. «On est passé de 110 à 140 g de déchets par assiette à entre 16 et 19 g aujourd'hui, soit 30 à 32 kg de déchets en moins tous les jours !» Et sur la base de 142 jours de cantine par an, cela fait plus de 4400 kg de déchets en moins au niveau de l'établissement. Impressionnant !

L'Ogec a investi 15 000 € dans l'équipement auquel a contribué également le prestataire. La capacité de la salle de restauration a été augmentée de 18 places, un système de



Les demi-pensionnaires mangent désormais ce qu'ils veulent et comme ils veulent. A charge pour eux d'éviter le gaspillage. Un système qui semble plutôt bien leur convenir...

distribution de plateaux a été mis en place, ainsi qu'une zone dessert.

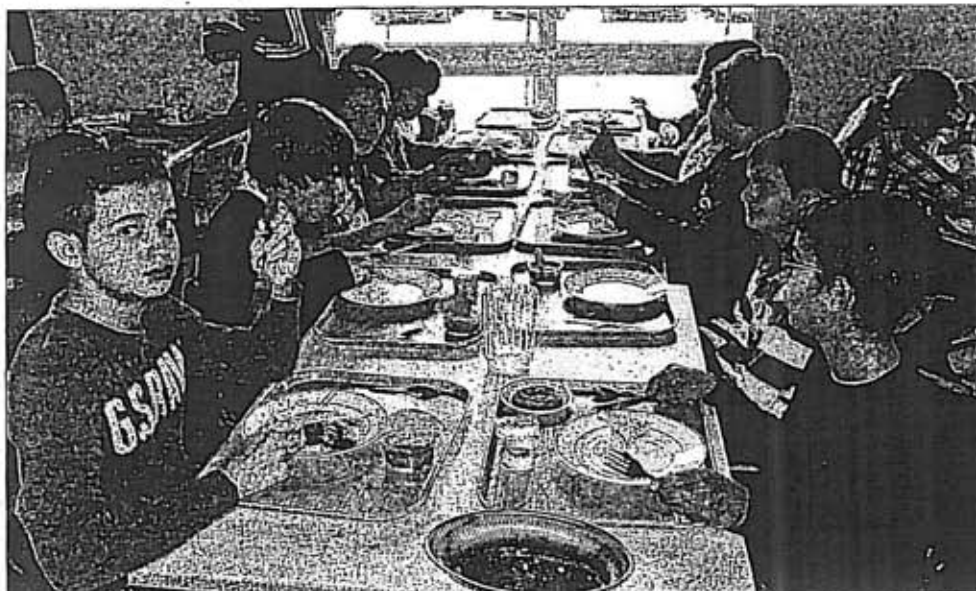
Seuls les petits, de la maternelle au CE1, sont restés au self traditionnels. Tous les autres ont été convertis.

Du côté de la direction diocésaine, on approuve également en évoquant une formule HQU : haute qualité éducative, avec en plus de la dimension éducative une dimension éthique.

L'adjoint Christian Marchal, invité à découvrir la formule «Zéro gaspi», ne peut que constater «l'utilité et les bienfaits de l'opération». Il souligne que le prestataire de la ville pour les repas dans les cantines des écoles publiques a une démarche analogue.



On peut désormais choisir fromage et dessert...



Des assiettes vides ou bientôt vides en sont la preuve : le système fonctionne !



Au rayon des entrées, on fait son choix.