

Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

« Tous ensemble pour limiter le gâchis » :

reportage des JRE du collège Joseph Boury

Le gaspillage alimentaire : nous sommes tous concernés !

L'atelier éco-citoyen du collège Joseph Boury a choisi, pour sa première année d'existence, de s'attaquer au problème du gaspillage alimentaire : 80 % des élèves de notre établissement mangent à la cantine et nous avons été interpellés par la quantité de nourriture jetée chaque jour dans les poubelles du réfectoire, c'est pourquoi nous avons décidé de nous mobiliser contre le gâchis.

Nous sommes alors partis de ce questionnement : comment peut-on agir pour réduire le gaspillage alimentaire dans notre collège et à la maison, alors que dans le monde, une personne sur 6 souffre de malnutrition, soit 1 milliard d'êtres humains ?

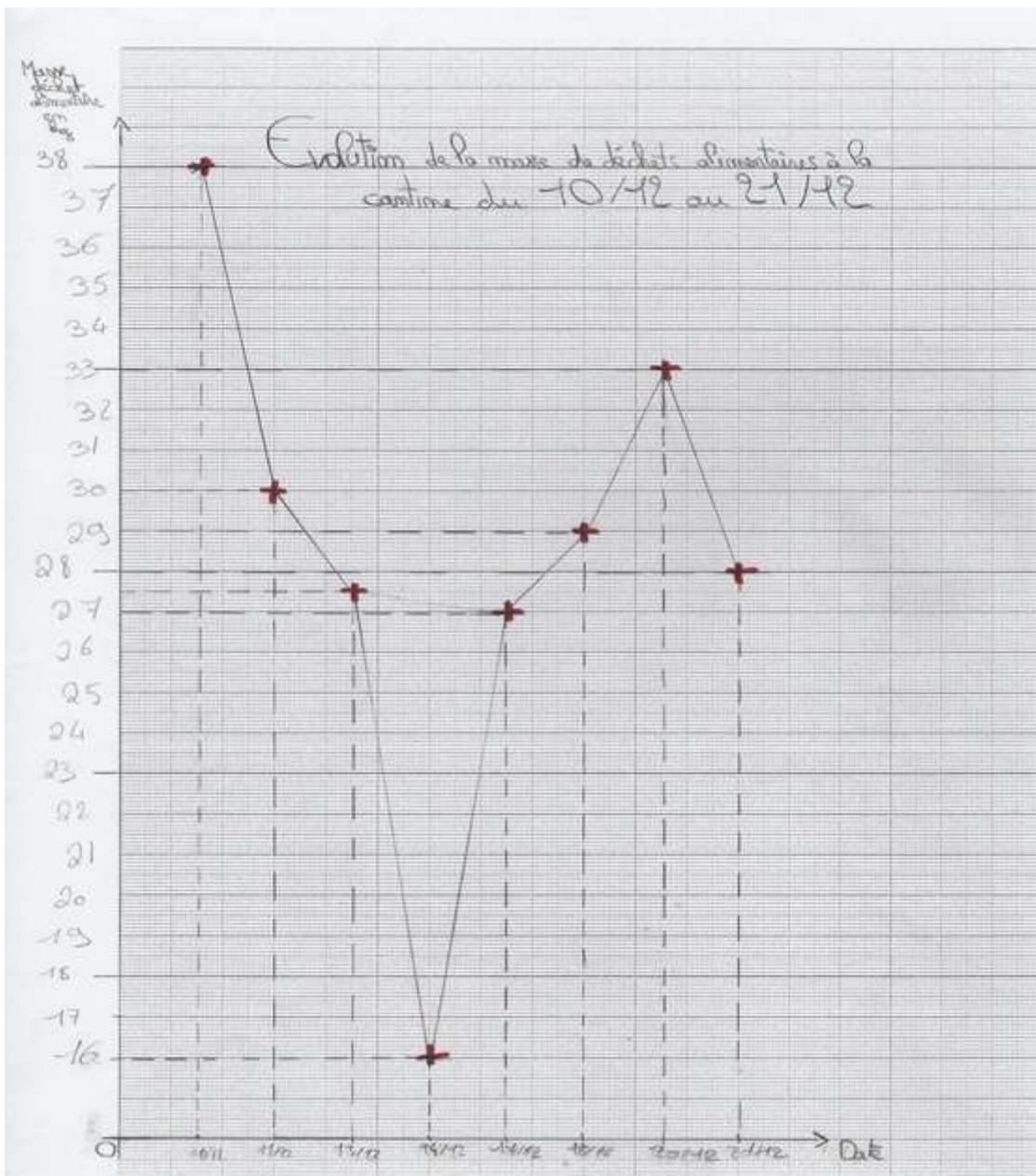
En quoi est-ce un problème ?

Le gaspillage alimentaire, que l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie définit comme étant « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée », est un problème qui concerne tous les pays du monde, mais surtout les pays développés : 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues chaque année dans le monde, soit un peu plus de 40 tonnes par seconde, ce qui correspond à 1/3 des aliments produits sur la planète ! Et avec toute la nourriture jetée sur le seul continent européen, on pourrait alimenter toutes les personnes souffrant de malnutrition !

Même si la France n'est pas le pays d'Europe où il y a le plus de gaspillage, nous jetons tout de même chaque année en moyenne 10 millions de tonnes d'aliments encore bons, ce qui représente 136 kg de nourriture mise à la poubelle par habitant et par an ! La restauration collective est responsable d'une part importante de ce gaspillage : en effet, environ 44 kilogrammes d'aliments par service terminent à la poubelle dans les cantines scolaires en 2018, selon l'Ademe. Ainsi, un collège moyen

de 365 élèves gaspille plus de 7 tonnes par an, soit l'équivalent de 20.000 repas : cela représente près de 30.000 euros par an qui partent à la poubelle !

Nous avons d'ailleurs commencé notre campagne de lutte contre le gâchis alimentaire au collège par la mise en place du tri des déchets à la cantine afin de peser la quantité de nourriture gaspillée.



Evolution de la masse de déchets alimentaires générés par la cantine du collège du 10/12/2018 au 21/12/2018 (Graphique réalisé par les élèves de l'atelier éco-citoyen)

Le résultat de la pesée de nos déchets alimentaires à la cantine montre que nous gaspillons en moyenne 30 kg par jour pour environ 320 repas servis.

Tous ces chiffres nous ont encore plus convaincus de l'importance de nous mobiliser contre cette aberration qu'est le gaspillage alimentaire : comment peut-on jeter autant de nourriture encore bonne à manger, en sachant tous les efforts et l'argent qui ont été nécessaires à sa production (le travail des agriculteurs, les animaux tués pour leur chair...) et à sa préparation (le travail des cuisiniers), alors qu'il y a en France et dans le monde nombre de personnes qui ne mangent pas à leur faim ?

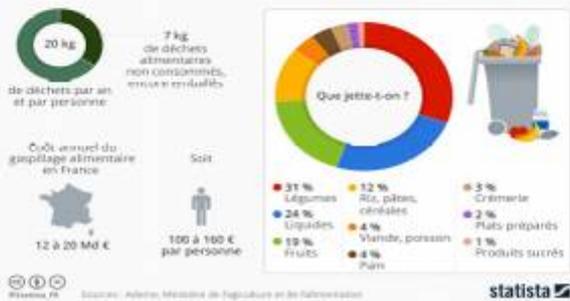
Alors comment agir tous ensemble pour réduire le gaspillage alimentaire ? Les solutions que nous avons mises en place au collège

Parce que nous sommes convaincus que chacun doit être bien informé pour pouvoir modifier ses comportements, nous, élèves de l'atelier éco-citoyen, avons commencé notre action anti-gaspi au mois de novembre 2018 par une campagne de sensibilisation menée auprès de nos camarades et des professeurs qui mangent à la cantine. Nous avons d'abord réalisé plusieurs affiches pour dénoncer le problème du gaspillage alimentaire mais surtout pour donner des idées de petits gestes à effectuer pour réduire les quantités de nourriture jetée. Nous les avons disposées à des endroits bien visibles dans le réfectoire.

Luttons contre le gaspillage alimentaire !

En France, chaque année, plus de dix millions de tonnes de nourriture sont gaspillées, c'est équivalent à 16 milliards d'euros par an, alors réagissez et lutez contre le **gaspillage alimentaire**. Car seuls nous sommes impuissants, mais ensemble nous pouvons lutter, alors sauvons notre maison à tous !

Le fléau du gaspillage alimentaire



Le frigo

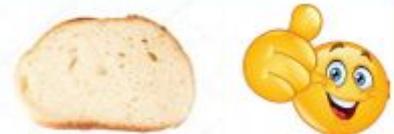
Les **aliments encore emballés** que je ne mange pas (yaourts, fromages, madeleines, cookies, gaufres...)
je les mets dans le frigo à côté du poste de passage de carte



JE DIS AU CUISINIER
«MERCi JE N'AI PAS TROP FAIM NE ME SERVEZ PAS TROP!!»



Ne prenez pas tout ça!



Prenez ce qu'il vous faut!!!

Ensuite, nous avons mis en place, à partir du mois de décembre, le tri des déchets grâce à une table de tri commandée par notre gestionnaire Mme Mailly. Nous avons là aussi réalisé des affiches pour informer les autres élèves et pour leur indiquer où jeter leurs déchets alimentaires et leurs déchets non-alimentaires ; de plus, chaque jour, à la pause méridienne, nous sommes deux à côté de la table pour aider nos camarades à bien faire le tri. Au début, ça n'a pas été facile, les élèves avaient tendance à mélanger tous leurs déchets sur leur plateau et à se tromper de poubelle mais peu à peu, le tri est entré dans les habitudes, et nos camarades regardent toujours avec intérêt le chiffre de la pesée de la veille inscrit sur le tableau derrière la table de tri.



Méline et Marine en poste à la table de tri pour aider leurs camarades à bien trier leurs déchets ; en arrière-plan, les affiches et le tableau sur lequel est inscrit chaque jour la pesée des déchets alimentaires de la veille, pour motiver toutes les personnes qui mangent à la cantine à réduire progressivement ce volume

L'objectif de ces actions est d'abord de sensibiliser tous les usagers du réfectoire, ados comme adultes, au problème du gaspillage alimentaire et de les inciter à modifier leurs comportements pour réduire le gâchis ; ensuite nous souhaitons mettre en place un système de compostage des déchets alimentaires au collège. Pour cela, nous sommes accompagnés par le Conseil général, qui devrait nous fournir les composteurs à la fin de l'année, et plus particulièrement par M. Paitry, chargé de mission déchets, qui est intervenu plusieurs fois dans notre établissement : il a animé des séances de sensibilisation sur le problème du gaspillage auprès de toutes les classes de 6^e, il a observé un midi le déroulement du tri et il suit l'évolution des quantités de nourriture que nous jetons.

Nous voulons à terme instaurer un cercle alimentaire vertueux au sein du collège : le compost généré par les déchets alimentaires de notre cantine servirait d'engrais dans le potager que nous allons mettre en place au printemps ; celui-ci nous approvisionnerait en légumes et plantes aromatiques que notre cuisinier pourra intégrer dans la préparation de ses plats.

D'ailleurs, nos journalistes Mathilde, Alexis et Tom, sont allés interviewer la gestionnaire Mme Mailly et l'assistante du cuisinier Mme Rigas pour en savoir un peu plus sur le fonctionnement de la cantine et sur les initiatives déjà engagées pour limiter le gaspillage alimentaire. Ainsi, les élèves ont le choix entre 2 entrées et 2 desserts, ils peuvent doser un peu les quantités qui leur sont servies en demandant par exemple un peu moins ou un peu plus de tel ou tel aliment. Ils ne peuvent prendre qu'un seul morceau de pain au premier service mais ils peuvent se resservir s'ils le souhaitent ; enfin, ils ont la possibilité de déposer dans une armoire réfrigérée les aliments emballés et non consommés, comme par exemple les portions de fromage, les yaourts...

Même s'il y a encore des efforts à faire, nous espérons à terme non seulement réduire les quantités de nourriture jetées à la cantine, mais aussi et surtout faire évoluer les mentalités et les comportements de tous au collège et à la maison parce que nous sommes convaincus que chaque geste a son importance pour mettre fin au gâchis alimentaire.

Sources :

Sites internet :

-<https://zero-gachis.com/fr/quelques-chiffres>

-<http://casuffitlegachis.fr/collectivites/decouvrir-bonnes-pratiques/lutte-contre-gaspillage-alimentaire>

-https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/06/07/le-gaspillage-alimentaire-en-france-en-chiffres_5311079_4355770.html

-<https://www.consoglobe.com/qui-jette-le-plus-de-nourriture-en-france-et-dans-le-monde-cg>

-<https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2018/10/CP-Gaspillage-Alimentaire.pdf>

Personnes interviewées :

Mme Mailly, gestionnaire

Mme Rigas, responsable en cuisine

M. Hoza, cuisinier

M. Paitry, chargé de mission déchets au Conseil départemental

Rédacteurs et photographes : Clément Lenouvel-Lecomte, Marie Raguét, Jason Klein, Thomas Wyjadlowski, Mathilde Hoët, Alexis Nicolas-Belin, Tom Lavigne, Nina Nésic, Méline Malfuson, Luna Garcia, Chloé Reghem, Benoît Barbier, Marine Chambon, élèves de 5^e de l'atelier éco-citoyen.

Remerciements : A Mme Morand, Mme Riot et Mme Gomes pour nous avoir guidés dans ce projet et à toutes les personnes que nous avons interviewées.