**ENVIRONNEMENT**

**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UN PROBLEME MAJEUR DANS NOS CANTINES**

***1500L de déchets sont jetés par semaine dans notre cantine, et c’est trop !***

« C’est énorme !» tels sont les mots de Stéphane, un des cuisiniers de la cantine du lycée Robert Desnos de Crépy-en-Valois, à propos des déchets produits. En effet, ce restaurant scolaire accueille des élèves de deux lycées, ceux de Robert Desnos ainsi que ceux de Jean Monnet, ce qui représente environ 1100 repas par jour, et beaucoup de pertes... En quoi le gaspillage est-il un problème récurrent dans nos cantines scolaires et comment faire pour le réduire ?

Les problèmes dus au gaspillage alimentaire sont multiples. Le principal est la quantité de déchets qui est jetée à chaque repas, qui est excessive. Rappelons-le, comme nous l’a dit un cuisinier de la cantine, 1500L de déchets sont jetés par semaine ! Cela représente plus de 300mL par personne par repas, soit l’équivalent du contenu d’une assiette à soupe pour vous donner une idée. En effet, trop de nourriture reste dans les assiettes, que l’on jette malheureusement par la suite… Cela a donc un réel impact sur l’environnement -la lutte contre le gaspillage alimentaire appartient d’ailleurs au douzième objectif de développement durable fixé par l’ONU. Nous pouvons constater que dans notre cantine, ce problème n’est pas assez traité : les élèves ne sont pas assez

sensibilisés et les installations pour y remédier pouvant être mises en place n’existent pas encore.



**©EugénieBaudot**

*Déchets laissés dans les assiettes par les élèves après un repas*

Heureusement, pour lutter contre ce problème quotidien, des solutions sont envisageables. Trier semble être la première chose à faire, en instaurant un système de tri avant la plonge. L’installation de trois conteneurs, un pour les corps creux, le second pour les déchets alimentaires et le troisième pour le pain peut aider à réduire les pertes en favorisant le recyclage. Le conteneur destiné au pain peut nous permettre de prendre conscience de la quantité jetée, mais son contenu peut aussi être donné à des fermes locales afin de nourrir certains animaux. Cette solution était appliquée dans le restaurant scolaire de notre ancien établissement, le collège Gérard de Nerval. L’installation d’un bac de compost pourrait être un moyen efficace de recycler les fruits. Un bac de collecte pour les yaourts, les fromages emballés ou les fruits non-entamés, à destination d’autres élèves qui pourraient vouloir se resservir peut aussi permettre de réduire le gaspillage. De telles solutions ont déjà été envisagées ou même mises en place, d’après ce que nous a dit un cuisinier. Or, leur installation est freinée par un manque de temps, d’argent et de personnel, mais aussi par une crainte d’un manque de discipline de la part des élèves envers ces solutions. Une éducation et une sensibilisation au gaspillage sont donc fondamentales.

Mais pour lutter contre le gaspillage alimentaire, encore faudrait-il prendre réellement conscience des problèmes qu’il engendre et mettre en place des solutions plus importantes et durables.

**Eugénie BAUDOT, Nina MARDIGRAS et Clara PASQUIER**