Gaspillage alimentaire, la Région à pied d'oeuvre dans les lycées

jeudi 21 septembre 2017, par lpe

Une restauration collective durable, tel est l'objectif du Conseil régional Nouvelle-Aquitaine, notamment dans les lycées. Cet objectif passe par un travail de pédagogie dans les établissements, mais aussi par les circuits courts, le tri, la valorisation des déchets.

Le sujet a été abordé en séance plénière avant l'été et devrait être petit à petit mis en œuvre dans 92 premiers établissements avec des objectifs chiffrés : diminuer de 20% le gaspillage alimentaire la première année, de 30% en 3 ans. Pour jouer la carte de la proximité, 15 groupes de travail ont été créés dans 15 zones géographiques.
Sont concernés :
- Sur le bassin d'Angoulême : la cité scolaire Valois Rostand, les lycées Jean Albert Grégoire, Charles Augustin Coulomb, Guez de Balzac, LISA, Félix Gaillard, Emile Roux, Elie Vinet, Pierre-André Chabannes, Jean Monnet, L'Oiselerie, le lycée du bâtiment, l'EREA les Chirons
- Sur le bassin de Melle : Lycées Joseph Desfontaines, Jacques Bujaux, Xavier Bernard, Jean François Cail, André Theuriet et les terres rouges
- Sur le bassin de Bressuire : les lycées Maurice Genevoix, Léonard de Vinci, Jean Moulin, Les Sicaudières, Ernest Perochon, Les Gripeaux et l'EREA Françoise Dolto
- Sur le bassin de Montmorillon : les lycées Jean Moulin, Jean Marie Bouloux et Raoul Mortier
- Sur le bassin de Niort : les lycées de la Venise verte, Paul Guérin, Thomas Jean Main, Jean Macé, Gaston Chaissac et Haut Val de Sèvre
- Sur le bassin La Rochelle-Rochefort : les lycées Jean Daudet, Parc de la francophonie, Rompsay, Léonce Vieljeux, René Josué Valin, St Exupéry, Merleau Ponty, Jamain, Marcel Dassault et le lycée d'enseignement maritime et aquacole
- Sur le bassin de Saintes : LPA petit chadignac, Bernard Palissy, Bellevue, Théodore Monod et Georges Desclaudes

Les projets mis en œuvre ne concernent pas que les cuisines, ils devront impliquer l'ensemble des acteurs. Un suivi des déchets émis devra être réalisé avec au minimum 3 pesées par an. Une charte d'engagements devra être établie.
La Région propose un accompagnement de volontaires en service civique dans les établissements, des formations pour les équipes de restauration, une large concertation avec des partenaires comme des associations, syndicats mixtes.
Financièrement, la Région accompagnera les projets au fur et à mesure. Un concours de l'ADEME est également sollicité. Le plan de financement prévisionnel d'établit à 216200€.

Un rappel : à partir de 10 tonnes de bio-déchets par an, un établissement est qualifié de "gros producteur" et est soumis à l'obligation de tri à la source pour valorisation. La plupart des lycées de Nouvelle-Aquitaine sont dans ce cas.

Au-delà du tri et de la gestion des déchets, c’est sans doute en amont, au niveau de la qualité des produits, de la quantité des portions et de l’attitude des jeunes qu’il semble important d’agir.

CR.