

Au lycée, la poubelle connectée pèse les restes

Gaspiillage alimentaire. Pour sensibiliser les 950 rationnaires du lycée Le Verrier, la poubelle indique à chacun le poids de ce qu'il jette. En un an, les restes ont été divisés par trois.

L'initiative

Depuis juin dernier, le restaurant scolaire du lycée Le Verrier est équipé d'une poubelle qui « parle ». Loin d'être un gadget, ce meuble connecté permet de sensibiliser les 950 rationnaires quotidiens au gaspiillage alimentaire. Et ça marche...

En moins d'un an, le poids des restes encore consommables est passé de 140 g à 50 g par assiette. « **Ce n'est vraiment rien. En lycée, la moyenne nationale est de 170 g,** compare le chef Thierry Carnet avec satisfaction. Un pouce rouge ou un pouce vert indique à chacun et chacune s'il a laissé plus ou moins de 80 g. Quant au pain, élèves et enseignants sont invités à le mettre dans un bac transparent qui reste à la vue de tous jusqu'à ce qu'il soit plein. **Au bout de cinq semaines, elle est à peine à moitié...** »

Ces pesées arrivent en bout de chaîne. Avec de bons résultats qui sont le fruit de nombreux efforts, d'échanges avec les élèves et de réorganisation du service et des aliments proposés matin, midi et soir aux internes comme aux demi-pensionnaires.

Moins de viande consommée

De plus en plus, les élèves sont invités à se servir eux-mêmes. « **On ne sert à l'assiette que le plat protéinique qu'on a fait passer de 140 g à 100 g et le féculent passé, lui, de 170 à 120 g,** indique le chef. Aux manettes des cuisines du lycée depuis sept ans, il constate que « **la consommation de viande diminue** ». Les élèves, eux, sont invités à compléter leur part avec trois légumes verts en libre-service. « **Même s'il faut le répéter de temps en temps, ils savent que c'est**



Élèves et enseignants vident eux-mêmes leur assiette et leur plateau dans trois poubelles connectées qui pèsent notamment les restes de chacun.

1 PHOTO: QUEST-FRANCE

meilleur pour la santé. » Tout comme les crudités, « **jamais assaisonnées à l'avance** ».

Le chef cuisinier ne décide pas ça tout seul dans son coin. Les lycéens sont informés, consultés. Élève en Terminale et interne, Éole Deregniaux prend une douzaine de repas et de petits-déjeuners chaque semaine au lycée Le Verrier. Elle est membre de la commission « menus » « **où tout le monde est satisfait de la qualité et de la quantité** ».

Tous ces efforts, régulièrement

expliqués à tous, permettent de limiter les restes, « **mais cela nous aide aussi à mieux calculer les quantités d'aliments que l'on travaille chaque jour,** remarque encore le chef Thierry Carnet qui jongle avec un budget annuel de 400 000 €. **En fin de service, il nous reste assez peu de chose en cuisine. Et dans tous les cas, nous les réadaptons le lendemain.** »

La semaine dernière, un service s'est soldé par 60 kg de restes alors qu'un jour ordinaire plafonnait à 30 kg ces derniers temps. Thierry

Carnet a cherché à savoir pourquoi. Grâce au retour des élèves de la commission « menus », il a vite eu une réponse à sa question. « **L'aligot n'est pas passé du tout.** » Rien n'est jamais acquis...

Pour continuer sa mission de sensibilisation, le chef espère pouvoir se doter prochainement d'une deuxième poubelle connectée.

Sébastien BRÉTEAU.