



Gaspillage dans les cantines : le contre-exemple berjallien



Opération antigaspi au collège de Pré Bénit

La limitation du gaspillage dans les cantines devient un enjeu majeur pour le conseil départemental qui visitait le 12 mai le collège Pré Bénit à Bourgoin-Jallieu. Comme un hommage à un établissement exemplaire destiné à sensibiliser l'ensemble du département.

Avant d'en parler, il convient de chiffrer : « à Pré Bénit, il y a quelques années, le gaspillage était évalué à 120 kg par jour d'aliments sains jetés, soit 120 g par convive (passés aujourd'hui à 80 g). Sur l'année, environ 35 000 € étaient littéralement jetés à la poubelle » indique le Département. La contemplation de ces montagnes de déchets devenue insupportable aux yeux de l'équipe en cuisine « nouvelle génération », celle-ci a décidé d'améliorer les choses.

Pour la principale du collège, Nathalie Simonet, un autre élément a joué : « nous voulions passer au bio, plus cher. Il fallait donc dégager des ressources ». Enfin, côté conseil départemental, on souhaitait aussi lutter en lançant un véritable plan qualité. « Outre cet enjeu économique, on constate aussi qu'il y a un enjeu éducatif, sociétal, citoyen, diététique et de développement durable », précise le président du Département J.-P. Barbier.

C'est la conjonction de ces diverses volontés qui a permis au collège d'oser lancer une demande de certification « écocert » pour manger mieux en gaspillant moins. Et de l'obtenir ! « Nous avons obtenu une "carotte Ecocert". Ce label vise avant tout le bio et le local, mais aussi le durable, et il est incité à limiter le



[Visualiser l'article](#)

gaspillage, puisque les budgets ne sont pas extensibles, même si le CD38 a accompagné la démarche en augmentant de 2 % la somme allouée à chaque repas (2 €) et en formant les agents », précise le collègue. « Nous avons d'abord travaillé sur les pains, réduisant leur nombre de 700 à 480, ce qui nous a permis au passage d'en augmenter la qualité, détaille Jérôme Vaudray, 39 ans, chef de cuisine. Nous travaillons aussi sur les portions : nous les réduisons dans un premier temps, tout en permettant aux enfants de se resservir. Pour la viande, nous adaptions finement le grammage, introduisons des plats où les quantités sont adaptables à chaque assiette, comme le bœuf bourguignon. Cela nous oblige à mieux dialoguer avec nos convives, qui sont invités à exprimer leurs demandes. Nous avons des petites astuces, comme des tickets de couleur qui permettent aux élèves de dire facilement s'ils ont une grande faim ou une petite. Nous prévoyons des aliments qui peuvent se congeler en cas de restes, gardons les produits le plus longtemps possible bruts ou non assaisonnés ce qui permet d'affecter les restes à un autre plat. Dans le même temps nous avons pu passer au bio - local pour plus de 10% des approvisionnements ».

Une démarche de qualité et de responsabilité, encouragée par une sensibilisation des élèves en classe et couronnée par cette fameuse certification. La seconde carotte sera plus difficile à obtenir : le ratio bio-local doit passer à 30%. « Cela exige beaucoup d'efforts, mais nous comptons bien progresser avec le concours de chaque acteur, conclut avec enthousiasme le jeune chef du restaurant.