



Covid-19 : où en est l'épidémie ?

Tous les outils pour suivre les chiffres de l'épidémie en Bretagne sont à retrouver sur letelegramme.fr



Vous souhaitez recevoir Le Télégramme chaque jour à domicile ?

CONTACTEZ-NOUS

N° Gratuit 8 888 310 310

Morlaix

La rédaction de Morlaix

09 69 36 05 29, n° lecteurs et abonnés (prix d'un appel local)

morlaix@letelegramme.fr

38 quai du Léon

@TLGMorlaix

facebook.com/telegramme.morlaix

Contactez-nous

Gaspillage alimentaire : on pèse les déchets à Tristan-Corbière

Engagée dans le bien manger et la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées publics bretons, la Région a choisi 14 lycées test, dont Tristan-Corbière, à Morlaix, pour organiser une « Semaine de pesée des déchets ».

Sophie Guillerm

1 Comment s'organise la semaine de pesée ?

Du 18 au 22 janvier, la semaine de pesée a permis d'expérimenter des pratiques de tri impliquant les personnels de restauration et tous les usagers du self, en premier lieu les élèves. À la fin du repas, les élèves sont invités à trier par catégorie les produits non consommés : les entrées, accompagnements, plat (viande, poisson), produits laitiers et desserts, pain, et emballages (plastique et papier). Des élèves de bac pro ASSP, engagés par ailleurs dans le projet « Graine de scientifique » sur les déchets plastiques, sont particulièrement impliqués. Ambassadeurs de tri, ils expliquent, guident aux bons gestes à l'heure



La semaine de pesées permettra de quantifier le volume de produits non consommés, puis d'envisager de nouvelles pratiques pour réduire ces déchets : selon une étude de l'Ademe, le gaspillage alimentaire dans le secondaire équivaut à 185 g/personne/repas. Le Télégramme/Sophie Guillerm

de débarrasser les plateaux, se chargent de la pesée des bacs de déchets et de la compilation des résultats.

2 Qu'en est-il côté cuisine ?

Plusieurs actions étaient déjà menées en amont : tri des déchets alimentaires/non alimentaires, utilisation de vaisselle plus petite pour une impression d'assiette mieux remplie, choix de la taille des portions, variété des assiettes (plat avec ou sans accompagnement,

avec ou sans légume). « Côté desserts, le vrac en seau de 5 kg est privilégié : cela demande plus de main-d'œuvre, mais évite les déchets d'emballage de portions individuelles », détaille la magasinière, Marie-Laure Laudren.

3 Quel est l'enjeu de l'expérimentation ?

« Le coût du gaspillage alimentaire est évalué à 72 centimes par plateau. À l'échelle du lycée morlaisien, qui sert, en effectif complet, 1 400 repas par jour (1 200 le midi, 200 le soir), soit 160 000 repas annuels, ce

gaspillage représente une perte de 15 000 € », pointe Patricia Renault, intendante gestionnaire de l'établissement. « Si on ajoute à la perte en matières premières, le coût du traitement des déchets et la perte en moyens humains dédiés, la facture s'élève à 40 000 € à l'année. Une somme qui part à la poubelle, mais pourrait être allouée à l'achat de produits de meilleure qualité ».

4 Un accélérateur de pratiques

Si l'opération de pesage n'a duré qu'une semaine, un questionnaire

est en ligne pour évaluer ce que pensent les élèves du gaspillage alimentaire. Mais « il faudra du temps pour que les gestes de tri soient intégrés », glisse l'équipe de restauration. Par ailleurs, tout le travail de fond de réduction des déchets au self est intensifié par les objectifs de la loi Egalim. « Alors que cette loi imposera, à l'horizon 2022, 50 % de denrées de bonne qualité dans les cantines, dont 20 % de bio, le lycée de Morlaix affiche déjà un taux 23,47 % de produits bio et va intégrer encore plus de produits en Label en 2021 », annonce Patricia Renault.

5 Quelles leçons en tirer ?

Les résultats des pesées seront analysés par l'association Aux goûts du jour, afin de mesurer les quantités perdues et d'imaginer comment éviter ce gaspillage en réemployant, valorisant ou redistribuant certaines de ces denrées. Mais le vrai défi est la pédagogie : « Comment inculquer des valeurs éducatives, éduquer au goût ? On voit déjà que cela évolue avec l'âge : un élève de seconde ne mange pas comme un terminale », note la gestionnaire. L'atout pour relever cet ambitieux pari, c'est Kevin Le Gac, responsable de la cuisine, qui le fait valoir : « On a des cuisiniers qui aiment cuisiner, qui aiment travailler les produits locaux. Et ça, ça change tout ! »

T Sur letelegramme.fr

La vidéo

Le lycée de Morlaix, siège du groupement d'achat du Finistère



Servir des produits de bonne qualité, approvisionner les cuisines en local : ce sont les missions du groupement d'achat du Finistère, dont le siège est au lycée Tristan-Corbière. Le Télégramme/Sophie Guillerm

S. G.

Le lycée Tristan-Corbière est le siège du groupement d'achats de denrées pour tous les collèges et lycées du Finistère. Il compte 90 adhérents, pour lesquels il coordonne les appels de marchés « avec un cahier des charges exigeant en termes de qualité ».

Choix et qualité à prix accessible

Ses missions ? « Rechercher les produits, faire du sourcing de matières premières pour les autres établissements. En facilitateur, le groupement d'achat propose du choix et de la qualité à prix accessible pour toutes les cuisines du réseau », résume l'intendante du lycée, Patricia Renault. Qui ajoute que « cette position impose au lycée un côté vertueux dans ses pratiques en faveur du bien manger. Depuis deux ans, on accentue la part du bio dans les menus. Maintenant, on a envie de développer les labels (Label rouge, AOC et AOP) sur la viande, les fromages, les poissons... ». Une montée en qualité indissociable d'une préoccupation à réduire

davantage les déchets dans les cantines : « A Morlaix par exemple, on achète du poisson frais à un mareyeur roscovite : le poisson arrive en grands bacs lavables pour éviter les barquettes de conditionnement en polystyrène », explique Marie-Laure Laudren, la magasinière.

La recherche du circuit très court

La ligne directrice du groupement d'achat est de privilégier l'approvisionnement en local, à l'échelle de la Bretagne. Mais il essaie de développer du circuit très court, au plus proche des lycées : ainsi les charcuteries proposées aux Morlaisiens viennent d'un producteur de porc bio installé à Plougouven, à seulement 15 km de là. Quant aux légumes, dont 80 % sont bio, « le fait d'avoir un légumier, un poste très important, nous permet de travailler en direct avec un maraîcher bio de Lanmeur : les légumes terreaux, on les traite nous-mêmes », souligne le cuisinier Kevin Le Gac. Qui se fait un devoir de respecter le rythme des saisons : « La tomate fraîche de pleine terre n'est au menu que quand c'est la saison ».