

Lutte contre le gaspillage alimentaire : les élèves s'engagent

L'opération de prévention menée à la cité scolaire, pour réduire le gaspillage alimentaire se poursuit. Collégiens et lycéens participent activement à l'expérimentation à travers différentes actions de sensibilisation.



Ce projet a débuté par une étude des quantités de nourriture jetées à chaque repas, suivi d'un défi-cross au sein de la cité scolaire.

A la cantine, les élèves du collège Gérard-Café et du lycée professionnel Raymond-Néris, ont dans un premier temps participé quotidiennement à la pesée des déchets alimentaires. Les résultats sont alarmants : en moyenne 3 poubelles de 160 litres remplies par jour, pour les 300 collégiens et environ 70 lycéens qui fréquentent le restaurant scolaire. Un gâchis que la majorité des jeunes ne réalisait pas. Le projet débuté en septembre dernier, qui

se poursuit jusqu'en la fin de l'année scolaire, vise à sensibiliser les élèves, à leur expliquer le contenu équilibré des assiettes qui leur sont servies, une belle invitation à sortir de mauvaises habitudes alimentaires.

L'importance du petit-déjeuner a été mise également en avant, car de nombreux jeunes partent de chez eux sans manger. Il en résulte pour beaucoup fatigue en cours de matinée et lors des cours d'éducation physique et sportive. Un bon petit-déjeuner permet

d'éviter aussi la fringale de 10 heures, et le grignotage.

Un travail de longue haleine

Ce projet a été également ponctué par un défi-cross au sein de la cité scolaire. Près de 900 élèves ont participé à cette course. Les camarades spectateurs ont soutenu les coureurs sur toute la boucle et assuré leur approvisionnement en eau et fruits secs. À l'issue de la course, tous ont partagé une collation composée essentiellement

de fruits frais.

Jusqu'en avril, les élèves seront également sensibilisés au gaspillage alimentaire par le biais d'une exposition et de débats animés par les deux infirmières des deux établissements. Motivée et emballée par la réussite de ce projet, l'équipe pédagogique organisera une nouvelle manifestation d'envergure en 2020. « Travailler sur le thème du gaspillage alimentaire est un travail de fond et la lutte n'est pas terminée », concluent les professeurs.

R.M.-L.



Jusqu'en avril, les élèves seront sensibilisés au gaspillage alimentaire par le biais d'une exposition et de débats.



Comment équilibrer ses repas? Une partie de l'exposition présentée par des élèves du lycée professionnel.