

ROYE

Les élèves de sixième entrent en cuisine



La visite se veut pédagogique. Elle a pour but, entre autres, de diminuer les déchets.

Le collège Louise-Michel à Roye s'est lancé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. « Après un appel à projet par le conseil départemental, le collège fait partie des quatre établissements sur 44 choisis pour être pilote de cette animation. Tout le monde est impliqué : les élèves, le personnel administratif, les professeurs et les parents », explique Muriel Bontant, la gestionnaire d'établissement. Une campagne d'affichage est en cours. « Une sensibilisation ciblée vers élèves de 6^e est en cours. En effet, ils sont appelés à passer un peu plus de trois ans dans le collège. Pour cela, Cédric Delahaye, le chef de cuisine leur a fait découvrir son domaine, mercredi 8 avril », continue la gestionnaire.

La charlotte, la blouse et des réfrigérateurs surdimensionnés

Après les plaisanteries sur le port de la blouse en plastique, les surchaussures et la charlotte, les élèves ont été attentifs aux explications données par le chef en parcourant les locaux. Ce, dès la réception des denrées, mises dans l'énorme réfrigérateur ou le congélateur ou encore en découvrant ce placard surdi-

mensionné, sans parler des poêles et des casseroles. « Tout est préparé sur place, de l'entrée au dessert. Nous privilégions les circuits courts pour l'achat des denrées. Nous connaissons ainsi les producteurs. Nous voulons établir un dialogue entre le personnel et les convives », ajoute le chef qui prépare en moyenne 350 à 400 repas par jour.

« Nous avons associé les parents d'élèves qui ont pu découvrir les cuisines, prendre un repas sur place, assister au tri des déchets et à la pesée des poubelles. Sans oublier l'étape ultime du compostage », poursuit la gestionnaire. La première session de pesée a fait apparaître 120 grammes de gaspillage par plateau. Des actions correctives ont été menées avec l'aide d'un coach mandaté par le Département comme donner l'effectif au plus juste pour la préparation des repas, servir des rations selon l'appétit du convive, oser dire que l'on a une grande faim ou plutôt une petite faim ou encore proposer un second choix pour la viande. Les résultats de cette deuxième pesée seront connus dans quelques jours.

De notre correspondante
CLAUDINE DELAIRE