

INITIATIVE

Au lycée agro-environnemental de Tilloy, on trie, on recycle et on lutte contre le gaspillage alimentaire

Au lycée agro-environnemental de Tilloy-lès-Mofflaines, tout le monde est mis à contribution pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le cadre du projet européen [GreenCook](#). Le lycée fait partie des dix établissements pilotes dans la région. « Nous avons mené une réflexion pour faire du restaurant scolaire un outil pédagogique pour travailler auprès des jeunes », explique Reynald Ben-Mir, chef de projet pour la Région. En début d'année, tous les élèves ont été formés aux nouveaux équipements, tables de tri et composteur. Au lycée, les produits issus de circuits courts (produits locaux) et de l'agriculture biologique représentent 20 % des denrées utilisées. Dans le domaine de la restauration scolaire, on estime que 75 % du gaspillage intervient en aval, représentés par les restes des repas servis. Côté catégorie d'aliments, ces restes sont plus largement composés de féculents, de légumes et de pain. Avec les tables de tri électroniques, installées en mars, ce ne sont plus les agents de restauration qui effectuent le tri, mais les élèves eux-mêmes. Les tables pèsent les

déchets par catégorie, et si un reliquat fait fausse route dans le mauvais collecteur, le lycéen n'a plus qu'à se retrousser les manches pour récupérer le déchet rétif. Tous les élèves s'y sont mis... avec plus ou moins d'entrain. Quelques réfractaires, très minoritaires, parmi des lycéens différemment sensibles au sujet en fonction de leur filière. Une réflexion sur les rations a également été menée pour intervenir en amont, et non plus seulement en fin de chaîne avec le tri. « Le but de la campagne, c'est aussi de voir quels sont les repas à améliorer pour induire moins de gaspillage. Le projet est une perpétuelle remise en question », souligne Reynald Ben-Mir. Le lycée travaille notamment sur les pertes en pain, et a décidé cette année de faire appel à un boulanger local effectuant plusieurs livraisons par jour. « Nous allons remesurer les pertes, voir l'incidence économique globale, tout est mesuré. Avec l'introduction des circuits courts, nous n'avons pas eu de dérive dans les coûts de revient pour le moment », précise le directeur, Dominique Aubine.

Les déchets valorisés en six semaines

Une fois triés, les déchets sont valorisés en six semaines, via le composteur électromagnétique mis en service en mars dernier. Le compost produit trouve facilement un point de chute sur les nombreuses terres de l'établissement. Le directeur espère que les nouvelles habitudes deviendront autant de réflexes : « avec cette phase d'attaque, il faut mettre le cercle vertueux en place. » Dans l'Union européenne, près de 50 % d'aliments sains sont gaspillés chaque année par les supermarchés, les restaurants et les ménages.
LUCILE ICHI PHOTO PASCAL BONNIERE