

Chambéry, le 20 février 2025

COLLÈGES

Self collaboratif : le Département mobilisé pour limiter le gaspillage alimentaire.

Bien manger et moins jeter, voilà le leitmotiv du Département qui œuvre au quotidien en faveur des circuits courts et de l'anti-gaspillage dans la restauration scolaire. Il a ainsi doté le collège Le Revard à Grésy-sur-Aix d'un self collaboratif, premier du genre en Savoie. Le Département a équipé l'établissement et lancé le dispositif en septembre dernier. Les premiers résultats sont positifs avec une réduction du gaspillage alimentaire de plus de 70 % mais pas seulement...

Finir son assiette ! Voilà l'objectif principal fixé à tous les collégiens savoyards et plus particulièrement aux 545 demi-pensionnaires scolarisés au collège Le Revard à Grésy-sur-Aix. Ils sont les premiers à tester cette nouvelle organisation à l'heure du déjeuner. Le principe ? Le self est organisé sous forme de buffets proposés par îlots : entrées, plat principal, produits laitiers et desserts. Les élèves se servent de tout selon leur goût et leur appétit sans changer d'assiette. En plus de limiter le gaspillage alimentaire, ce dispositif permet une meilleure autonomie et responsabilisation des collégiens. Autres avantages : l'assiette unique limite la vaisselle ce qui permet d'utiliser moins d'eau et de réduire les gestes répétitifs pour les agents polyvalents des collèges qui peuvent conduire à des Troubles Musculo Squelettiques.

Une démarche qui porte ses fruits

Une pesée réalisée ce jour au collège Le Revard a confirmé les bons résultats du self collaboratif. De 35 kg de déchets alimentaires par service (hors os, épiluchures, noyaux...), l'établissement est passé à 11 kg soit 20 g par personne contre 80 g auparavant. On note donc une réduction de plus de 70 % du gaspillage alimentaire. Par ailleurs, une enquête de satisfaction a été menée au mois de décembre auprès de 261 élèves. Verdict : 57 % des élèves se disent satisfaits et 35 % très satisfaits soit un taux de satisfaction de 92 %.

La suite ?

Le Département va développer les selfs collaboratifs dans les collèges concernés par un projet de restructuration. Le prochain établissement à en bénéficier sera ainsi le collège Henry Bordeaux à Cognin pour la rentrée de septembre prochain.

Anti-gaspillage alimentaire : tous les collégiens sensibilisés !

Le Département a lancé cet automne une opération anti-gaspillage alimentaire dans les collèges publics de Savoie. Chaque établissement accueille pendant une semaine cette tournée animée par la Cité du goût et des saveurs de la Chambre des métiers et de l'artisanat.

Au menu : sur le temps du déjeuner, les collégiens participent à des jeux, des quiz et un concours en ligne autour des bonnes habitudes, des impacts et du coût du gaspillage alimentaire.