



Lancé en novembre 2016, le concours « No Gaspi » va bientôt connaître son épilogue. En attendant, l'heure est à l'évaluation des menus et les jurys se mettent donc à table pour « juger » selon des critères bien précis l'implication des collèves finalistes.

15 collèves ont été retenus pour la finale du premier concours départemental de lutte contre le gaspillage dans les cantines. Un concours qui a pour but de mobiliser les collèves sur la question de l'alimentation et la valorisation du travail réalisé dans les établissements scolaires.



L'objectif principal du Département est clair : réduire le gaspillage alimentaire. Car avec 3 663 000 repas produits par l'ensemble des restaurants scolaires de l'île, la nourriture représente un poste de dépense important. Mais au-delà de l'engagement économique, il s'agit, à travers la responsabilisation des collégiens, d'éviter de jeter la nourriture à la poubelle. Cela passe par la responsabilisation des élèves lors du service du midi mais aussi par celle des agents de restauration qui travaillent dans les

cantines.

Chaque collège finaliste est composé d'une équipe de 5 élèves encadrés par des agents de la restauration scolaire, d'enseignants et des personnels administratifs. Chaque établissement a reçu une dotation de 1000 euros lui permettant d'initier son programme de lutte et faire l'acquisition d'une balance pour la pesée.

Pour indication, 1 sac de 100 litres = 20 Kg.

D'octobre 2016 à avril 2017, les collèges ont réalisé 6 campagnes de pesée des déchets pendant une semaine complète. Chaque mois, les données relevées ont été transmises à la Direction de l'éducation.

Chaque établissement a composé un menu « zéro déchets » élaboré avec les ingrédients suivants : tomate, charcuterie péï, poulet, Calebasse, patates douces et fruits péï.

L'idée : concevoir des menus qui plaisent aux jeunes tout en leur faisant découvrir de nouvelles saveurs et pour l'occasion, des saveurs oubliées.

Gratin de calebasse, frite de patate douce ou encore confiture de papaye... lors de son tour des collèges, le jury a eu un avant-goût de la créativité des jeunes collégiens et de leurs mentors.

Les collégiens ont été accompagnés tout au long de l'opération. Ils ont participé à des ateliers « d'éducation à la nutrition » dispensés par l'association « Goût et terroirs ». Ces ateliers ont permis de transmettre des repères nutritionnels pour inciter l'élève à ne consommer que ce dont il avait besoin.

Ultime étape actuellement avec le jury qui fait le tour des 15 collèges, une grille d'évaluation à la main basée notamment sur la dégustation des recettes et la pesée des déchets induits.



Les 15 finalistes :

- Collège Albert Lougnon, Saint-Paul
- Collège Auguste Lacaussade, Salazie

- Collège Bourbon, Saint-Denis
- Collège Deux-Canons, Saint-Denis
- Collège Edmond Albius, Le Port
- Collège Hegessipe Hoareau, Saint-Louis
- Collège Jean D'Esme, Sainte-Marie
- Collège Jean Albany, La Possession
- Collège Joseph Hubert, Saint-Joseph
- Collège Marcel Goulette, Saint-Leu
- Collège Plateau Caillou, Saint-Paul
- Collège Simon Lucas, Etang-Salé
- Collège Terre-Sainte, Saint-Pierre
- Collège Texeira Da Motta, La Possession
- Collège Titan, Le Port

Les Prix (prévisionnel) :

1er Prix : Une table de tri d'une valeur de 7000 euros et le coût estimé d'1 mois de déchets qui n'auront pas été engendrés soit 7000 euros

2ème Prix : le coût estimé de 3 semaines de déchets qui n'auront pas été engendrés soit 5250 euros

3ème Prix : le coût estimé de 15 jours de déchets qui n'auront pas été engendrés soit 3500 euros

Délibérations des jurys et résultats du concours à suivre sur nos réseaux web, facebook, twitter, 974tv...

Restez connecté(e) !

[Plus d'informations sur "No Gaspi"](#)

Communiquez cet article sur



[ou citez cet article sur votre site en cliquant ici...](#)