



Une journée de sensibilisation dans le cadre de la « Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire » a eu lieu vendredi 16 octobre au collège de Montignac, en présence de Christian Teillac, élu du canton de Montignac-Le Bugue. Le département finance une journée de repas bio et locaux pour les établissements scolaires qui sont sous sa dépendance. Au collège Yvon Delbos, suite aux économies réalisées par la démarche consistant à réduire le gaspillage alimentaire, il est possible de compléter l'action du département et d'offrir un repas hebdomadaire (le jeudi) à tous les élèves fréquentant la cantine, soit quelque 350 repas chaque midi. À ceci s'ajoute le choix quotidien offert aux élèves entre du pain classique et du pain bio ; bien que le pain consommé soit très majoritairement classique.

Une des priorités de l'établissement depuis 2008 est de combattre le gaspillage alimentaire, celui-ci représentant 3.500 € de dépense annuelle en collecte des ordures ménagères pour le collège. En SVT, un atelier de sciences a été consacré à cette lutte. L'année dernière, les collégiens ont pu réaliser du papier recyclé et, cette année, ils sont initiés à la lecture des étiquettes et de la date de péremption des aliments. Par ailleurs, les collégiens sont incités à goûter à tout et à ne prendre que ce dont ils ont vraiment besoin ; le but étant d'avoir des plateaux-repas qui reviennent presque vides.

En cuisine, les aliments sont préparés sur place, ce qui a nécessité une formation pour certains cuisiniers étant donné que, lors des formations professionnelles, on leur apprend à gérer des plats préparés et des surgelés. Certains aliments sont « masqués » afin de les faire accepter par les collégiens, telles les carottes présentées en crumble. Les résultats semblent remarquables, à tel point que nombre d'enseignants mangent à la cantine.

Le « bio » est une priorité du département, car les produits sont issus de l'agriculture locale. Cette démarche initiée par Bernard Cazeau est poursuivie par Germinal Peiro, et elle est soutenue par les conseillers techniques du département. 180.000 repas bio sont délivrés par les services départementaux. La démarche est abondée par les responsables de cuisine qui ont créé un réseau pour diffuser leurs connaissances et leurs expériences en matière de préparation en locale, comme de lutte contre le gaspillage, à leurs pairs. **J.L.K.**

- □ **Photo (J.L. Kokel) : au premier rang de gauche à droite : Anne Gauthier intendante, Didia Lefebvre principale, Mme Castel professeur de SVT, Agnès Mahiddi infirmière et Christian Teillac élu cantonal. □ Au second rang : Jérôme Belly et Gaëtan Brizard du Conseil départemental de Dordogne.**