

Des collégiens veulent éviter le gaspillage alimentaire



■ Surveillée par Lysiane Therrat, la directrice, Monique Lassablière est la première à utiliser la table de tri des déchets. Photo Henry FLAGEY

Deux ambassadrices du tri de la communauté d'agglomération Loire-Forez, Lysiane Therrat et Mélanie Thomas, ont installé dans le restaurant du collège Saint-Joseph une table de tri. Il s'agit d'une banque destinée à collecter et peser séparément trois types de déchets : ordures ménagères, restes non consommables et gaspillage alimentaire. Le pain jeté fait seulement l'objet d'un contrôle visuel. L'équipe de cuisine estime que, durant le mois de septembre, l'équivalent de vingt-sept flûtes a été gaspillé. Au niveau national, chaque habitant est sensé produire vingt kilos de déchets par an, dont sept de produits non entamés. Sensibilisés à l'importance de ce gâchis, les collégiens participent volontiers à cette opération de pesage dont les résultats sont notés chaque jour (20 kg de déchets comestibles ce mardi) et serviront de base pour des actions à mettre en place.