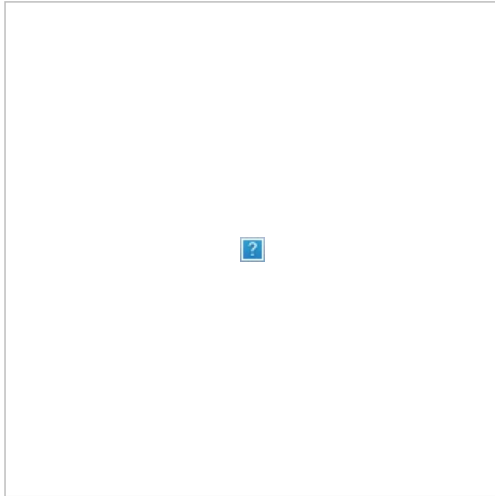


DÉCHETS DE CANTINE



En 2014, 5 271 kilos de déchets n'ont pas été jetés par le collège de Ribécourt-Dreslincourt ! C'est grâce à l'équipe de la cantine scolaire, aux agents techniques et aux élèves qui trient et compostent les déchets de cantine. Le premier compost a été utilisé pour amender le sol des parterres de fleurs ! Cette expérience réussie est un nouvel exemple de l'utilité du compostage : moins de déchets jetés et un engrais gratuit de très grande qualité. Au final, tout le monde y gagne, bravo !

Un enjeu économique et d'éducation par l'exemple

En moyenne, la restauration collective génère 167g de pertes et gaspillages alimentaires par convive à chaque repas. Ce chiffre comprend les pertes et gaspillages en cuisine et en salle. Il faut toutefois le nuancer, car on retrouve les déchets non évitables tels que les épluchures, les coquilles d'œufs, les os... Pour autant, éviter le gaspillage alimentaire est devenu une priorité. Il représente à la fois un enjeu économique, réglementaire, d'équilibre alimentaire et d'éducation par l'exemple.

A la suite du collège de Ribécourt-Dreslincourt, c'est le [lycée horticole de Ribécourt-Dreslincourt](#) qui s'est inscrit dans cette démarche en 2019.

Une table de tri et des composteurs

Les objectifs de l'opération sont nombreux :

- Sensibiliser les enfants pour limiter le gaspillage
- Trier au mieux les déchets produits
- Composter la part fermentescible des déchets

Pour cela, une exposition et des animations ont été organisées. Une table de tri a été installée.

Plusieurs composteurs ont été déployés dans le jardin du collège et du lycée.