La poubelle intelligente est au lycée Mermoz

Les Aubes | Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, son coût est évalué, pour une prise de conscience des élèves.

Dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets organisée par l'Ademe, une classe de seconde du lycée Mermoz a été invitée à réfléchir sur la problématique du gaspillage alimentaire.

C'est leur professeur de sciences économiques et sociales, Isabelle Gauthey, qui a initié ce projet. En partenariat avec l'association Éco-planète, ils ont ainsi conçu une poubelle intelligente, installée vendredi à la cantine.

« Cette poubelle rend les élèves intelligents. Elle va leur permettre de connaître le poids et la valeur en euros des déchets par personne. Quand on arrive à chiffrer, à montrer à quoi correspond le gaspillage, la prise de conscience pousse forcément à devenir éco-responsable », expliquent l'enseignante et l'animateur d'Éco-planète, Nicolas Clermont.

« Les déchets seront quantifiés en poids, en euros »
Isabelle Gauthey, professeur

Hier, à l'heure des premiers repas, accompagnés par des élèves de seconde, tous se sont postés à quelques pas du comptoir où les lycéens déposent leur plateau. Et devant les poubelles réalisées par leurs soins. Une pour les restes de pain, une autre pour la viande, une troisième pour le poisson.

Ils ont ainsi pu aider au tri. Même si, ce vendredi, les assiettes repartaient le plus souvent à vide.

Sur une table, Isabelle Gauthey a déposé trois cahiers, pour chaque poubelle, qui serviront à noter les données. *« À la fin du service, on va peser, quantifier le poids des déchets par élève et en valeur en euros*, détaille Nicolas Clermont. *Tout cela sera analysé en classe et c'est en donnant l'information aux élèves qu'on les amènera, la fois suivante, à avoir des gestes éco-responsables. Vous savez combien ça coûte, vous savez ce que vous faites, devenez intelligent. »*

Une action qui se jugera dans le temps. *« Des choses se font déjà sur le tri dans l'établissement. Sur le mur, vous voyez là un panneau qui les incite à préparer leur plateau et peu le font »*, rappelle Isabelle Gauthey.

Le dispositif sera ainsi renouvelé dans un mois, avec un tract en début de chaîne, à l'entrée de la cantine, qui rappellera les kilogrammes de viande préparés, jetés !

Le but étant d'ancrer le message de l'assiette vide et d'arriver au zéro déchet. *« Et de réduire le coût de traitement des déchets du lycée d'environ 10% par mois »*, lance Isabelle Gauthey.

« On a développé ce système dans les restaurants chinois où les gens mangent à volonté. Ils ont tendance à prendre plus qu'il n'en faut et à en laisser dans l'assiette, explique Nicolas. *Quand on rend visible les choses, il y a une prise de conscience. »*



■ Les lycéens sont invités à rendre une assiette vide, à moins jeter.