

LYON 6E

Collège Fénélon : des assiettes pleines et zéro Gaspil' avec 1001 repas

La société Mille et Un Repas créée il y a 15 ans, est implantée au sein de trois établissements à Lyon : le collège Fénélon (6^e), la Xavière (8^e) et La Favorite (5^e). Les élèves mangent à volonté sans gaspiller et utilisent le tri sélectif.

Éviter de gaspiller, manger des produits locaux et de saison, observer le tri sélectif, telle est la formule prônée par 1001 repas. L'entreprise fondée il y a 15 ans par Jean-Frédéric Geolier et basée à Écully a étendu son dispositif à 140 restaurants en France sur le segment scolaire en majorité et en entreprise (50M€ de chiffre d'affaires). À Lyon, elle est surtout présente dans l'enseignement catholique.

Pour ne pas gâcher la nourriture, Mille et Un Repas a trouvé le dispositif idéal. Tout d'abord, les élèves sont sensibilisés dès le CM2 par le Zéro Gaspil'. Ils visitent le collège, apprennent les règles du bien manger et les sept conseils pour une alimentation équilibrée.

« Il faut passer par la sensibilisation en premier. On a supprimé la ligne de self et on déstructure le repas afin d'éviter le temps d'attente. On met en place plusieurs types de pôles de distribution. Les élèves n'ont pas de plateau-repas. Ils se servent à volonté sauf pour la viande et/ou le poisson. Ils passent ainsi plus de temps à table » souligne Ronan de Dieuleveult, direction des relations institutionnelles.



Avec la Covid, les protocoles sanitaires ont été renforcés. Les élèves prennent en premier des laitages et desserts avant de s'installer avec leur assiette, couverts et verre. Pour éviter le gaspillage, l'eau et le pain se trouvent déjà sur la table. Ils se servent à volonté des entrées, légumes et féculents. Photo Progrès/N. MICHOLIN

Le libre-service privilégié

En clair, le libre-service est privilégié. Munis de leur assiette, couverts et verre, les élèves se servent en premier lieu du laitage et dessert qu'ils poseront sur la table. Une fois leur place choisie où se trouvent déjà l'eau et la corbeille de pain pour éviter le gaspillage, ils se dirigent vers le buffet des entrées qui comprend systématiquement des crudités, protéines et féculents en cas de non prise de plat chaud. Il est à volonté comme celui des légumes et féculents.

Moins de vaisselle puisqu'il n'y a aucune part individuelle toute prête, une seule assiette par élève, moins de détergent, moins de déchets, moins de travail pour les agents, les écono-

mies réalisées servent à réinvestir dans la part alimentaire.

Le responsable gérant Billy Therville s'en félicite : « Le circuit local et régional est privilégié. Nous servons les mardis et jeudis du poisson frais, la soupe est à volonté tout l'hiver. Un repas végétarien est proposé tous les mercredis. »

Tout le monde joue le jeu

Au final, les élèves doivent débarrasser leurs ustensiles puis peser leurs déchets alimentaires, comprennent les aliments non consommables (os de poulet, peau de banane...). L'outil de contrôle des poubelles révèle que le taux qui ne dépasse pas 20 g par personne quand la moyenne nationale s'élève à 167 g, soit un tiers du plateau de

450 g gaspillé.

Des employés investis, plus d'interactions entre les élèves et les agents, une réduction de la pénibilité des équipes, tout le monde joue le jeu. Les enfants ne consomment ce que dont ils ont envie. Pour Meriem, responsable des agents : « Les élèves sont conscients et responsables. Les quantités sont adaptées à leurs besoins. Tour le monde mange à sa faim. Il y a du choix y compris du sans gluten tous les jours. »

« Un enfant a toujours peur d'une assiette trop remplie. Il s'adapte vite. On a d'ailleurs plus de mal avec les entreprises que les scolaires ! » observe David Chicot, responsable régional de 1001 repas.

Nadine MICHOLIN

Le principe de 1001 repas



Djibril et Eliott, élèves de 4^e, sont ravis de choisir à manger ce qu'ils veulent. Photo Progrès/Nadine MICHOLIN

Mille et Un Repas est la 8^e entreprise de restauration collective en France et la première nationale en "gastronomie collective". Son alimentation équilibrée et recommandée par Diététique & Nutrition : - manger au moins 5 portions de fruits et légumes - privilégier au moins 3 produits laitiers - choisir un féculent à chaque repas

- consommer une viande, poisson ou des œufs une à deux fois par jour
- boire de l'eau à volonté
- limiter la consommation des produits sucrés, du sel et des matières grasses ajoutées
- bouger pour se maintenir en forme
www.1001repas.fr / Facebook : Mille et Un Repas

EN CHIFFRES

■ 20 grammes

Le poids par personne des déchets alimentaires quand la moyenne nationale s'élève à 167 grammes, doit 1/3 d'un plateau de 450 grammes jeté.

■ 20 %

Avec l'utilisation de 1001 repas, une augmentation de la consommation de fruits et légumes de 20 % a été enregistrée auprès des élèves.

■ 5,30 €

Le tarif par élève par repas. 1,20 € à 2,40 € pour les élèves les plus démunis.

■ 550

La moyenne du nombre de repas servis au Collège Fénélon.