

MERCI QUI ? MERCI ANTI-GASPI !

Chaque année, au Lycée Jacques Monod à Clamart, environ 10,8 de tonnes de nourriture sont jetées, soit 80 kg de déchets alimentaires par repas.

Monod devient écolo !

Le gaspillage alimentaire est présent partout dans le monde et n'est pourtant pas assez évoqué, et pour preuve, la plupart des Français n'en sont pas conscients et ne pense gaspiller que 6% des aliments qu'ils achètent. Une responsable de l'entreprise Moulinot, société spécialisée dans le recyclage des déchets alimentaires, nous le confirme lors d'une interview : *«Je pense que le gaspillage alimentaire est un véritable problème, qui n'est pas assez évoqué et pris au sérieux, et c'est pourquoi nous sommes là.»*

C'est pour cela que les élèves de la 2nde 6 ont décidé de traiter le problème du gaspillage alimentaire et de mener des actions à l'échelle du lycée.

Compost en Action

Des expériences sur le compost ont été réalisées lors des cours de SVT. Un des élèves, nous raconte: *« Nous avons voulu comprendre, avec l'aide de certains de nos professeurs, ce qu'il se passe dans un compost.»* Pour cela, certains élèves ont récupéré du compost et ont suivi la concentration en dioxygène afin de déterminer s'il y avait des êtres vivants. Les résultats représentés sous forme de graphique nous montrent que la concentration de dioxygène, après s'être stabilisé, diminue. Cette diminution est le résultat de la respiration des êtres vivants présents dans le compost. Cela confirme donc la présence d'êtres vivants. Par la suite, ils ont observé ces êtres vivants, qui sont principalement des insectes, des bactéries et des champignons. Certains insectes ou micro-organismes peuvent transformer la matière organique issue de la faune et la flore vivant à la surface du sol en matière minérale. Cette matière minérale a pour rôle principal de fertiliser les sols.

Du Potage au Chauffage

Pour limiter les déchets, le lycée Jacques Monod a recours aux services de l'entreprise Moulinot.

Cette entreprise a été créée récemment dans le but de limiter la pollution liée aux gaz à effet de serre, rejetés par les usines d'incinération. Les déchets alimentaires triés à la cantine sont envoyés à l'entreprise Moulinot où ils seront transformés en compost, traités en méthanisation, ou transformés en électricité.

Une majorité de ces déchets est transformée en biogaz, c'est la méthanisation. Ce gaz est naturel, issu d'une fermentation réalisée par des bactéries à partir de déchets organiques, et composé de méthane, de dioxyde carbone et de vapeur d'eau. Le biogaz peut être valorisé de plusieurs manières. La plus fréquente est la réinjection de ce biogaz dans les réseaux de gaz naturels après une phase d'épuration afin de rendre ce biogaz plus pur, ainsi appelé biométhane. Ce gaz peut également être utilisé dans la production de chaleur et d'électricité (cogénération), ou encore être transformé en carburant sous forme de gaz naturel pour les véhicules.

L'entreprise Moulinot revalorise 4 021 tonnes de déchets par an, et produit 241 260 m³ de biogaz et 3820 tonnes d'engrais.

Les déchets collectés sont seulement des bio-déchets. Le compost, obtenu en très grande quantité, est la valeur ajoutée créée par l'entreprise Moulinot. Cette société souhaite ouvrir une plate-forme de compost en région parisienne. Les composts seront affinés avec des vers de terre pour que la terre soit réutilisable ensuite par les agriculteurs.

Lors d'une interview avec une responsable de l'entreprise Moulinot, les élèves ont appris que l'entreprise possédait environ 170 points de collecte et comptait les doubler d'ici à 2018. Elle reçoit des déchets en provenance de plusieurs chaînes de fast-food, de nombreux restaurants d'entreprise, de lycées, ainsi que lors d'événements ponctuels tel que la COP 21. Cette jeune entreprise parvient déjà à collecter en moyenne 30 tonnes de déchets par an. Cependant, la responsable insiste sur le fait que le gaspillage alimentaire n'est pas assez évoqué dans notre quotidien et ne diminue pas assez vite.

Partager pour mieux Manger

Toujours soucieux de limiter les déchets alimentaires, les élèves du lycée ont mené une action au self du lycée durant laquelle ils ont pesé les déchets jetés par les élèves, à la fin de leur repas. Ils nous racontent avoir été frappé par la quantité astronomique de déchets jetés : plus de 80 kg en un seul repas ! Certes la quantité de déchets varie chaque jour selon les menus proposés mais heureusement l'accord passé avec l'entreprise Moulinot permet une bonne valorisation des déchets restants.

Autre solution trouvée : la mise en place d'une « table de partage » à la cantine. Beaucoup d'élèves prennent du pain, un yaourt, un fruit... et finalement ne les mangent pas. Avant de vider leur plateau ils déposent sur la table de partage les aliments non consommés et non entamés. Cette table permet aux gourmands qui ont encore faim de pouvoir se servir pour combler leur appétit et permet d'éviter de jeter de nombreux aliments intacts à la poubelle. Encore une solution économique et écologique !

Enzo, Hugo, Paul et Tanguy

(Les Anti-Gaspi)