

En avril dernier, nous étions les invités d'honneur d'un repas très particulier. Pour sensibiliser le grand public à la question du gaspillage alimentaire, les élèves du lycée hôtelier Colard-Noël ont préparé un dîner gastronomique sans gâchis. Ces derniers ainsi que leurs professeurs ont souhaité que les bénéfices de cette soirée soient reversés à l'association. Voici quelques images et articles de cette superbe initiative !

Petit diaporama photos de l'événement :

<https://splice.gopro.com/v?id=Vjgvyr>

Articles de presse et le reportage MATELE :

<http://www.aisnenouvelle.fr/19514/article/2017-04-28/saint-quentin-un-diner-gastronomique-sans-gachis>

<http://www.courrier-picard.fr/17051/article/2017-03-14/la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-au-menu-saint-quentin>

<http://www.matele.tv/repas-anti-gaspi-a-colard-noel/>

<http://www.aisnenouvelle.fr/19514/article/2017-04-28/saint-quentin-un-diner-gastronomique-sans-gachis>

## À Saint-Quentin, un dîner gastronomique sans gâchis

Les élèves du lycée hôtelier Colard-Noël ont organisé une soirée gastronomique contre le gaspillage alimentaire. Le restaurant était complet.

Par L'Aisne Nouvelle | Publié le 28/04/2017



Les cuisiniers ont réalisé un repas gastronomique avec des aliments presque périmés pour sensibiliser au gaspillage.

Le lycée s'est engagé depuis plusieurs mois contre le gâchis alimentaire et cette soirée était le résultat du travail accompli. Autour de leurs professeurs, les élèves de terminale hôtellerie, salle et cuisine ont assuré le service des clients, et le restaurant affichait complet. Une participation de 20 € était demandée aux clients.

Edwige Dacheux, professeur de service et commercialisation, a expliqué que les bénéfices de cette soirée seront reversés à l'association [De la graine à l'assiette](#), qui a pour vocation de sensibiliser la population aux gaspillages alimentaires.

## Menu royal

Les denrées alimentaires qui ont servi à l'élaboration du menu sont arrivées le jour même. Margaux, élève de Bac pro cuisine a expliqué que le menu, dans sa version finale, a été construit l'après-midi même. Il s'agissait pour cette soirée gastronomique d'un menu fixe. Après les amuse-bouches (guacamole, caviar d'aubergine, rillettes de poissons et endives à la mousse de foie), les clients ont dégusté une assiette gourmande d'asperges sauces légères, avec un tartare de poissons et un œuf poché sur un lit de roquette. Pour suivre, c'était suprême de volaille sauce chasseur, accompagné d'un sauté de joue de porc et de ses légumes.

Après une assiette fromagère accompagnée de salade, les clients ont fini le dîner par une palette fruitée, composée de pain perdu en salpicon de bananes flambées et d'une crème de fraises au basilic et poivre.

## Des aliments bientôt périmés

« *La totalité des denrées alimentaires utilisées pour le dîner ont été offertes par huit entreprises partenaires de l'agroalimentaire à Saint-Quentin, affirmait Edwige Dacheux. Tous les aliments fournis avaient une date limite d'utilisation optimale (Dluo) à la veille ou au jour.* » Des aliments qui risquaient donc de finir à la poubelle et qui ont fini de fort belle manière dans une assiette.

À l'issue du dîner, les clients ont salué les cuisiniers du lycée pour la qualité des plats servis, ainsi que leur intérêt pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

<http://www.courrier-picard.fr/17051/article/2017-03-14/la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-au-menu-saint-quentin>

# La lutte contre le gaspillage alimentaire au menu à Saint-Quentin

L'Agglomération lance une campagne de sensibilisation avec signature d'une charte.

Par Le Courrier Picard | Publié le 14/03/2017



La banque alimentaire participe à sa manière à la lutte contre le gaspillage alimentaire en récupérant des denrées avec un délai de consommation court.

Chez elle, les aliments sont triés, consommés, compostés. Alors quand Edwige Dacheux se rend sur son lieu de travail et voit les tonnes d'aliments gaspillés dans le restaurant de son lycée, elle décide de mettre le tablier et d'en faire un projet. Cette enseignante du lycée Colard-Noël a motivé deux classes de terminale bac professionnel : compostage, réduction d'aliments gaspillés et organisation d'une soirée anti-gaspillage sont au menu.

« C'est un vrai challenge car vous avez beaucoup de gaspillage alimentaire en restauration. Le tri ne se fait pas », assure Edwige Dacheux. Elle ne cache pas essayer les plâtres même avec ses élèves. « Ah, Madame, avec votre projet poubelle. » Des remarques dont elle fait fi. Aujourd'hui, son établissement va même accueillir un séminaire mis en place par la communauté d'agglomération, qui lance une campagne de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire avec signature d'une charte. (Voir ci-contre).

« C'est au quotidien qu'il faut lutter pour cette réduction de gaspillage. » La jeune femme a fait intervenir des élèves de la section bâtiment pour la fabrication de composteurs. Ils seront installés dans le lycée, près du restaurant pour réaliser du compostage. « Nous pourrons l'utiliser dans le petit potager où nous avons des herbes aromatiques. Les professeurs pourront en prendre également s'ils le souhaitent pour leurs plantes à la maison... »

« *Une grosse partie des déchets sera triée.* » Et d'ores et déjà, ses élèves, qui servent les clients du restaurant du lycée, sont invités à les sensibiliser. « *Nous avons beaucoup de gaspillage de pains.* » Désormais, les paniers ne sont plus remplis à ras bord, ni disposés avant l'arrivée de l'assiette.

## **« Les personnes peuvent repartir avec leur plat et même leur bouteille de vin »**

« *Nous avons mis en place depuis un moment les doggy bag. Les personnes peuvent repartir avec leur plat s'ils n'ont pas pu finir et même leur bouteille de vin.* » L'enseignante aimerait voir ce principe s'étendre dans les restaurants saint-quentinois. « *Il faut le démocratiser, c'est un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire.* »

Le clou du projet, lancé cette année avec ses deux classes, reste la grande soirée anti-gaspillage organisée le 25 avril. L'enseignante entend bien en faire un événement. Les lycéens seront chargés d'organiser un repas complet qu'avec des aliments dont le délai de consommation est court. Pour ce faire, ils ont lancé un appel aux dons aux grandes enseignes et aux petits commerçants de Saint-Quentin. « *Nous n'avons pas eu beaucoup de retour.* », relève Edwige Dacheux, qui renouvelle cette demande. « *Avec le panier, ils devront réaliser le repas. Pour l'heure, ils ne savent pas du tout ce qu'ils vont pouvoir faire.* » Tous les bénéfices de cette soirée seront reversés à une association amiénoise qui lutte notamment contre le gaspillage alimentaire à savoir *De la graine à l'assiette.* »

Aujourd'hui, elle ne cache pas que ce projet en marge avec la signature de la charte de l'Agglomération, pourrait faire du lycée Colard-Noël, un établissement pilote en la matière. Tant qu'à recycler, pas question de gaspiller les bonnes idées.

NADIA NEJDA