

Les écoresponsables d'Arras sensibilisent au tri des déchets et au gaspillage alimentaire à la cantine

Mardi 3 mars 2026, une journée spéciale était organisée au Campus Agro-environnemental 62, site de Tilloy-lès-Mofflaines, à destination des trois classes de seconde. Cette journée était co-organisée par les écoresponsables, les services techniques et la vie scolaire.

Objectifs :

- Sensibiliser les élèves à l'importance du tri des déchets ;
- Faire comprendre aux élèves le cheminement des déchets depuis la cantine jusqu'à leur valorisation ;
- Expliquer les conséquences du gaspillage alimentaire.

1^{ère} étape : RDV à la cantine, devant les poubelles de tri où les élèves sont censés jeter ce qu'il reste sur leur plateau à la fin du repas.

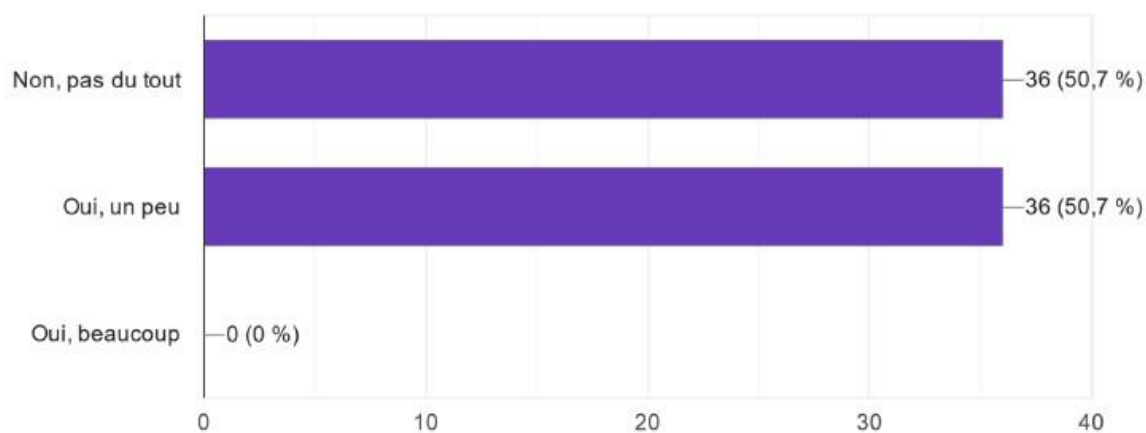


Deux écoresponsables en classe de 2^{nde} pro, Anaïs et Romane, ont accueilli les trois classes chacune leur tour pour expliquer l'objectif de cette journée, pour faire compléter aux élèves un questionnaire sur les questions de tri et de gaspillage, et pour réexpliquer ce que l'on peut jeter ou pas dans chacune des poubelles. L'attention des élèves a également été attirée sur le décompte des kilogrammes de nourriture gaspillés chaque jour, inscrit sur un tableau près des poubelles.

Exemple de questions posées dans le questionnaire complété par les élèves :

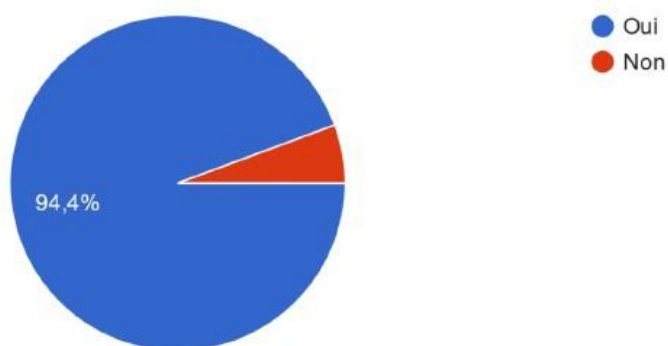
Pensez-vous que vous gaspillez de la nourriture lors de vos repas à la cantine ?

71 réponses



Savez-vous ce que l'on peut mettre comme déchets dans un composteur/bac à compost ?

71 réponses



2^{ème} étape : RDV devant le composteur



Direction ensuite le composteur pour rencontrer les services techniques qui chaque jour sont chargés de vider les restes alimentaires dans le composteur. L'idée de cette étape était de faire prendre

conscience aux élèves de l'importance de bien trier les déchets pour faciliter le travail des agents techniques qui passent énormément de temps à retrier derrière les élèves.

En effet, à l'heure actuelle, dans la poubelle destinée aux restes alimentaires et aux serviettes en papier, on retrouve beaucoup d'éléments qui n'ont rien à faire dans cette poubelle : du plastique, des pots de yaourt, des fourchettes même parfois !



3^{ème} étape : RDV à l'exploitation agricole où le compost termine sa maturation en attendant d'être répandu sur le potager ou les parterres de fleurs.

Objectif : faire prendre conscience aux élèves que le gaspillage alimentaire est tellement important que le composteur est rempli et doit être vidé pour accueillir de nouveaux restes alimentaires avant que le compost ne soit totalement prêt à être répandu !



4^{ème} étape : RDV au potager pour répandre au potager du compost mature

Les élèves ont ensuite prélevé quelques pelletés de compost prêt à être répandu et sont allés le répandre au potager avant de planter quelques fraisiers qui seront ensuite mangés à la cantine.



5^{ème} étape : Retour en classe pour une sensibilisation à l'ampleur du gaspillage alimentaire en France

Enfin, dernière étape de ce parcours de sensibilisation, Marie, étudiante en deuxième année de BTS Gestion et Protection de la Nature attendait les élèves afin de leur faire faire un quiz Kahoot portant sur les chiffres du gaspillage alimentaire en France et dans le monde.

A la fin du quiz, d'autres solutions que le compostage étaient également abordées, comme des applications afin de récupérer des aliments dont la date de péremption est proche ou dépassée (Toogoodtogo) ou des recettes pour utiliser les épluchures de légumes par exemple.

Un livret de recettes réalisé par Marie à l'occasion de la journée national d'accès aux droits (en mai 2025) a également été distribué aux élèves intéressés :



Cette action sera dorénavant renouvelée chaque année en début d'année, auprès des classes entrantes.