

# 1050 REPAS ET 700 KG DE DECHETS !

*la cité scolaire  
Bellevue  
et le défi du tri*

Par Léa, Juliette,  
& Maïa

De l'assiette à la poubelle, nos aliments ne s'échappent pas. Il faut donc les traiter de manières différentes en fonction de leur catégorie. Il faut alors surveiller notre consommation afin de faciliter le tri qui en suivra.



Si l'on demandait à des lycéens et des collégiens qui fréquentent le self quelle image ils retiendraient de ce lieu important dans l'organisation de la journée, on pourrait parier que ce n'est pas l'énorme poubelle de déchets.

Et pourtant...  
On ne peut qu'être sidéré par la quantité de déchets jetés par jour !



Agent en train de trier les aliments dans l'assiette.



Bacs des déchets à jeter et à recycler.



Poubelle de tri juste avant la pose de plateau.



Toute une organisation ...

Avec 1050 repas par jour et 700 kg de déchets, le lycée Bellevue d'Albi a une organisation bien spécifique afin de trier au mieux.

Une fois que l'élève a terminé son repas, il va déjà commencer à trier ses déchets comme par exemple les entrées et les desserts pour ensuite pouvoir les jeter dans la poubelle qui correspond. Alors, il va poser son plateau sur un tapis roulant qui arrive ensuite dans la cuisine afin que le personnel trie bien correctement les déchets qui restent. Suite à cela, chaque déchet est mis dans une poubelle en fonction de sa catégorie. Toutes les semaines, une entreprise vient récupérer les poubelles pour les amener à l'usine de tri et les recycler. Certains produits ne sont cependant pas recyclables.



Jardins partagés du lycée Bellevue



Conteneurs de recyclage

Les jardins partagés du lycée permettent de récupérer tout ce qui peut se composter, afin de produire le compost pour les futures plantations. Une partie de ce compost est également vendue à d'autres usagers. Ce système permet au lycée d'avoir

une démarche écologique et, en même temps, à l'association *Bellombric*, qui est une junior entreprise créée et gérée par les élèves de classe préparatoire, de gagner des fonds. La crise du Covid a permis de nouvelles actions. Citons par

exemple la démarche écologique du poulailler qui a permis de récupérer les épluchures de légumes de la cantine ...

Le tri y gagne et le développement écologique de la cité scolaire aussi.

## Et la distribution ?

**Rencontre avec Anne-Laure CAMELOT, la gérante du magasin *Food Vrac***



Près de 900 références dans le magasin et tout en vrac ! M. et Mme CAMELOT ont pris l'initiative d'ouvrir une épicerie vrac afin d'éviter le gaspillage dans ce monde de plastique. « *Je n'aime pas parler de bio mais plutôt de produits locaux* » précise-t-elle. Il faut privilégier les circuits courts en allant directement chez les producteurs, pas trop loin de la zone où on habite, pour éviter certains frais économiques mais surtout l'impact carbone des emballages. Elle ajoute que « *faire du vrac et dire que c'est systématiquement bio n'est pas le but. Le but est d'apporter le zéro déchet et éviter le gaspillage. Il est vrai cependant que le vrac et le bio se complètent.* »