



Un élève ouvre le feu dans son lycée à Grasse

ENQUÊTE. Des problèmes psychologiques seraient à l'origine de son acte. **DERNIÈRE PAGE**

LES JOURS C MAINTENANT

OUVERT
Dimanche
19 mars



CITROËN

BD AUTOS 45
OLIVET et SARAN

223040

larep.fr

LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE → LOIRET

N° 22233

CentreFrance

VENDREDI 17 MARS 2017 - 1,10€

■ LOIRET

Les policiers en ont assez d'attendre les renforts promis

PAGE 4

■ GRANGERMONT

Menacée de fermeture l'école maternelle peut-elle être sauvée ?

PAGE 11

■ BEAULIEU-SUR-LOIRE

À l'abandon, le château de Courcelles sauvé par un passionné

PAGE 16



■ LOIRET

« Stars 80 » tête d'affiche des sorties de la semaine

CAHIER CENTRAL

La nourriture, tu la manges ou tu la tries !



■ **LOIRET.** Établissements scolaires, particuliers et associations multiplient les initiatives contre le gaspillage alimentaire. Ou comment mieux consommer pour moins jeter.

■ **EXEMPLE.** Dernière action en date, la mise en service de « tables de tri » au self du lycée agricole du Chesnoy, près de Montargis. Les jeunes jouent volontiers le jeu. PHOTO ÉRIC MALOT

PAGES 2 ET 3

■ PROPOS D'UN JOUR

Vilain défaut. Une nouvelle preuve en est apportée par la mésaventure survenue, hier, à des journalistes et à des touristes blessés (légèrement) par une pluie de lave et de vapeur provoquée par une explosion sur l'Etna, de nouveau en éruption : oui, la curiosité peut être un vilain défaut ! Voici de quoi réjouir ceux qui jetteraient bien reporters et cameramen dans un cratère lorsqu'ils prétendent révéler les pratiques cupides ou malhonnêtes de certains, surtout en ces temps de campagne électorale, sur fond d'exigences accrues de transparence. Sauf que la curiosité permet aussi très souvent de dévoiler les pires travers...



PEUGEOT RECOMMANDE TOTAL (1) Soit 25 % de remise sur le tarif conseillé en vigueur au jour de l'achat, pour l'achat de 2 ou 4 pneus (hors pose). Offre non cumulable, réservée aux particuliers, valable du 16/03/2017 au 22/03/2017 dans le réseau PEUGEOT participant. Offre non valable pour les marques KORMORAN, BARJUM, SAVA, SEIBERLING.



DU 16/03 AU 22/03

-50% (1)

SUR LE 2^{ÈME} PNEU ACHETÉ SUR DES PNEUMATIQUES DE GRANDES MARQUES

RDV & DEVIS EN LIGNE SUR SERVICES.PEUGEOT.FR

MOTION & EMOTION

Peugeot Bernier Orléans Nord et Sud
2 fois plus près de chez vous !

ORLÉANS NORD

RN20 Nord - 30, rue André Dessaux - 45400 Fleury les Aubrais
02 38 65 00 80

ORLÉANS SUD

RN20 Sud - 540, rue de la Bergeresse - 45160 Olivet
02 38 25 11 70



231962

R 7714 1.10
ISSN EN COUFRS
17/03/17
LOIRET

Le fait du jour

Le Loiret ouvre la chasse

Une table de tri vient d'être inaugurée au self du lycée agricole du Chesnoy, à Amilly. Une des nombreuses initiatives pour inciter les Loirétains à faire la chasse au gaspillage alimentaire.

REPORTAGE

Alexis Marie

alexis.marie@centrefrance.com

Éviter de produire ce qui sera jeté, d'acheter ce qui n'ira pas jusque dans l'assiette, de mettre à la poubelle ce qui pourrait encore servir. Lutter contre le gaspillage alimentaire. Une attitude en expansion, qui se traduit par des actions dans les écoles du Loiret, ou menées par des associations locales, mais aussi à travers les pratiques à adopter au quotidien pour ne rien gâcher... et faire des économies.

Une table de tri avec trois « bouches »

Hier midi, au self du lycée agricole du Chesnoy, le moment était quelque peu solennel en dépit du brouhaha ambiant. Il faut dire que la pause du midi est synonyme de moment de détente. Bref. Micro à la main, Antonin, l'un des trois élèves de deuxième année de BTS ACSE (Analyse et conduite de systèmes d'exploitation) ayant mené un projet lié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, s'est félicité de la mise en place d'une table de tri. Si elle a été inaugurée, hier, elle est en service depuis la reprise



ÉDUCATION. Les lycéens séparent les déchets organiques : un geste contre le gaspi et en faveur du recyclage. PHOTO ÉRIC MALOT

des cours le lundi 27 février. Cette installation, somme toute basique, permet aux élèves de se présenter avec leur plateau et de trier leurs déchets. Face à eux, trois « bouches » : une pour le pain, une pour les pots de

yaourt, une pour les opercules et les serviettes. Et derrière eux, juste à côté de la plonge, se trouve une quatrième bouche destinée aux déchets organiques. Déchets qui sont collectés pour être transformés en énergie à l'usine

de méthanisation de Château-Renard, depuis le 1^{er} janvier.

« Notre projet permet de respecter le travail des producteurs, tout en valorisant les déchets. Par exemple, les pots de

yaourt sont recyclés », détaille Antonin. Le pain est utilisé pour nourrir des animaux. Quant aux serviettes et aux opercules, ils finissent à la poubelle.

Avec Lætitia et Justin, ses deux camarades de classe, et le soutien de Sébastien,

ambassadeur de tri au Smirtom (Syndicat mixte de ramassage et de traitement des ordures ménagères), ils ont sensibilisé les élèves des quatre classes de seconde, en février. En s'appuyant sur un questionnaire et en leur délivrant quelques chiffres clés.

600 repas le midi, 400 le soir

Car il y a du volume au lycée du Chesnoy. Par jour, 1.000 repas (600 le midi et 400 le soir) sont servis. Ainsi que 300 petits-déjeuners. Nicolas, le chef du self depuis novembre, estime à 1.000, le total quotidien de yaourts consommés.

« Le chef m'a dit qu'on est passé, par jour, de dix à deux sacs de déchets qui ne peuvent pas être triés ou recyclés », précise Antonin.

À en croire Élise, Clotilde et les deux Pauline croisées à la sortie du self, la table de tri n'est pas une punition. Il semble naturel aux quatre étudiantes de contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, en jouant le jeu du tri. Après une courte période d'adaptation, les jeunes ne crient pas au loup et se plient de bonne grâce au dispositif qui coûte 4.000 €. Dont 1.500 € à la charge du lycée qui, selon Jean-Charles Lavier, le président du Smirtom, est à la pointe en matière de recyclage et de tri.

Un militantisme environnemental anti-gaspi qui reflète la sensibilisation croissante des Loirétains – écoles, particuliers et associations – sur le sujet. ■

➔ DANS LE LOIRET

SUR L'AGGLO MONTARGOISE. Les villes de Montargis et de Châlette-sur-Loing sont, pour le moment, en pleine réflexion. Elles veulent aller plus loin en matière de tri des déchets dans leurs cantines. Les deux équipes cherchent des solutions, les plus simples et les plus efficaces possible, pour éviter que cet objectif reste lettre morte.

Rien n'a pour l'instant été mis en place à Amilly.

Sur Villemandeur, depuis la rentrée de septembre 2015, il a été décidé de donner de moindres quantités, après avoir formé le personnel pour qu'il incite les enfants à finir leurs assiettes. Ce qui était loin d'être le cas avant cette nouvelle façon de voir les choses. Et si jamais certains n'étaient pas rassasiés, il y a du « rab », au cas où. ■

À BEAUGENCY. Les cantines scolaires publiques sont alimentées par la cuisine centrale. Les selfs des écoles primaires disposent de tables de tri. « Nous travaillons sur l'édu-

cation, pour leur apprendre à faire des portions raisonnables, selon la quantité qu'ils vont manger. Nous voulons donner aux enfants de bonnes habitudes avant qu'ils partent vers le self du collège », explique Dominique Bombeux, responsable du pôle restauration et entretien. Les surplus de fruits et légumes vont dans un composteur exploité par le service des espaces verts.

La ville est aussi une des cinq communes pilotes, dans l'enquête (sur les gaspillages et circuits courts) mise en place récemment par le pays Loire Beauce. Sont prévues des campagnes de pesage (avant et après les repas) pour faire l'analyse des pourcentages de perte. ■

À JARGEAU. À la rentrée, deux bacs de 120 litres ont été installés dans les cantines de l'école Madeleine et de l'école maternelle. Ces déchets seront méthanisés. « On sait qu'entre 400 et 450 repas sont servis quotidiennement, expliquait l'adjointe Sophie Héron, en septembre. Ça représente 52.000 repas sur une année. Et on sait qu'il y a du

Ingré



DIGESTEUR. Les déchets sont transformés en compost. PHOTO D'ARCHIVES

Un digesteur, installé près du restaurant scolaire depuis 2011, transforme les déchets alimentaires des écoliers en compost, utilisé ensuite par le service des espaces verts. Il digère les quelque 35 kilos laissés quotidiennement par les élèves de Victor-Hugo, mais aussi les rebuts des élèves du Moulin. ■

gaspillage. » Avant, tout ça partait dans des poubelles classiques...

Châteauneuf-sur-Loire

Une fois par trimestre est organisée une journée de pesée des déchets à la fin des repas, dans l'école du Morvant (self) et l'établissement Maurice-Genevoix (pas de self). « Ça leur permet de voir ce qu'ils jettent, ce qui aurait pu ne pas être gâché s'ils n'avaient pas mis, sur leur plateau, des choses qu'ils n'allaient pas manger », indique l'adjoint au maire, Robert Dubois.

À GIEN. « En donnant aux enfants le choix entre deux repas, nous nous assurons qu'ils mangeront ce qu'il y a dans leurs assiettes, raconte le directeur de cabinet Yannick Rouyer. Et ça marche : depuis la rentrée, nous avons constaté que les enfants mangent plus et donc jettent moins ». ■

Le fait du jour

au gaspillage alimentaire

Sur la table de tri du lycée du Chesnoy

Pain → Distribué aux chevaux, etc.	Emballages en plastique (pots de yaourt, sans les opercules) et en aluminium → recyclables.	Serviettes (papier sale), opercules → Non recyclable : incinération.	Déchets alimentaires → Méthanisation.
--	---	--	---

LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE Infographie : Claire Martin.

Et chez vous...

Quelques bons plans pour ne pas jeter ses aliments

Faire une liste de courses en fonction :
 - de ce qui reste dans les placards et
 - des repas de la semaine à venir.

De l'ordre dans le frigo :
 - fruits et légumes à part,
 - restes dans des boîtes fermées,
 - produits ouverts devant les autres.

Compostage des épluchures pour avoir de belles plantes.

Un réfrigérateur lavé à l'eau savonneuse et rincé à l'eau vinaigrée 1 à 2 fois par mois permet de mieux conserver les aliments.

Légume abîmé peut encore être mangé

Ce n'est pas parce que la moitié d'un fruit ou d'un légume est pourrie que l'autre moitié n'est plus comestible. C'est en partant de ce constat qu'est né le concept de disco soupe : un moment de partage pendant lequel une soupe à base de légumes en fin de vie est distribuée, gratuitement, aux participants.



BON SENS. Cuisiner la partie encore en bon état. PH. D'ARCHIVES

Dans le Loiret, la prochaine se déroulera à Orléans, ce mercredi 22 mars, de 15 heures à 19 h 30, dans le quartier Blossières et celui des Murlins.

« C'est plus symbolique qu'autre chose. On veut montrer aux gens que les légumes sont souvent jetés alors qu'ils pourraient être utilisés », rappelle Abdennabi El Mordi, membre du collectif organisateur. C'est ouvert à tous et gratuit. Un groupe de musique brésilienne contribuera à l'ambiance.

Une disco salade

Un peu plus rare : la disco salade, qui fonctionne sur le même principe. Châtillon-Co-

ligny en a hébergé une, en 2015. « Il y avait des personnes âgées, qui étaient bien d'accord avec nous, et disaient : "Aujourd'hui, on jette tout, ce n'est pas normal". Mais chez les plus jeunes, certains n'avaient apparemment pas l'habitude d'utiliser des légumes un peu abîmés. On leur a donné des idées pour éviter le gaspillage, comme la recette du pain perdu... », raconte Jeanny Launay, de l'association Partage. ■

C.B.

Ce dont personne n'a voulu

Éviter le gaspillage alimentaire peut prendre de nombreuses formes. Y compris celle du glanage.

Amédée vit en Beauce. Et comme un certain nombre de gens de la campagne, il a pris l'habitude de récupérer des produits dans les champs récemment récoltés (si l'on passe avant la récolte, il s'agit de vol, bien sûr). Des pommes de terre surtout, mais aussi des oignons ou des échalotes. « Ma femme vient d'un milieu très modeste. Ses parents glanaient dans les champs pour nourrir la famille ».

« Il y a un principe essentiel, c'est de prendre uniquement ce dont on a besoin. Je fais le calcul, j'en donne à ma mère et à ma fille, mais je n'ai jamais à jeter ce que j'ai ramassé », raconte-t-il. La plupart des hivers, il n'a pas besoin d'acheter la moindre pomme de terre.

Permission

Alain Dupeu est agriculteur à Boynes. Il accepte sans difficulté que l'on vienne glaner sur ses champs, « tant qu'on a la politesse de venir me demander la permission ». Une habitude prise auprès de son père il y a vingt ans : « C'était les voisins du village, les personnes âgées... Aujourd'hui, il



EFFORT. Fin août, les habitués sont de sortie. PHOTO D'ARCHIVES

y en a beaucoup qui viennent de la ville, remplissent leurs coffres et ne demandent rien à la permission », regrette-t-il.

L'Union départementale des associations familiales organise des glanages, notamment avec les élèves de Maisons familiales et rurales. « Le dernier a eu lieu en octobre : nous avons ramassé plus d'une tonne de pommes chez un exploitant de Mareau-aux-Prés, que nous avons remis à la Banque alimentaire. La prochaine fois, ce sera des cerises », raconte Karine Bizouerne, du service action familiale.

Objectif : « Sensibiliser les acteurs (jeunes, exploitants, familles...) à la lutte contre le gaspillage ali-

mentaire et au respect des produits ».

Le glanage existe aussi en ville. Dalal, Orléanaise de 23 ans, essaie de limiter son impact sur l'environnement : alimentation bio et locale, gestion de la quantité achetée... « Mais je connais des étudiants qui viennent à la fin des marchés demander s'il reste des invendus. Les producteurs ne sont pas portés à les donner, mais les revendeurs, si ».

Enfin, économie extrême, « il y a les étudiants qui font les poubelles des supermarchés, ils savent quels sont les bons jours. » Même dans les poubelles, on ne gaspille pas. ■

Caroline Bozec
 caroline.bozec@centrefrance.com

➔ MAIS AUSSI...

UFC QUE CHOISIR ?

ATELIERS. L'UFC Que Choisir d'Orléans organise des « ateliers pédagogiques et ludiques », destinés à un public adulte. Ils allient des apports théoriques et des exercices pratiques (analyse et tri du contenu d'un réfrigérateur et d'un placard, utilisation des restes...).

ETIK ET BIO

DONS. Le magasin Etik et bio, à Orléans, a sa propre méthode pour éviter le gaspi : « Les produits sous vide en fin de vie sont vendus à prix cassés. Quant aux fruits et légumes abîmés, nous les mettons dans des caisses à la sortie du magasin. Ceux qui les veulent peuvent venir les récupérer », indique Johann Frédéric. Voilà le bon plan pour faire ses confitures...

SUPERMARCHÉS

LOI. La loi interdit aux supermarchés de jeter la nourriture encore mangeable. Ils peuvent la donner à des associations caritatives, l'envoyer à la méthanisation, la faire composter... (notre édition du 13 février).

RECETTE

PAIN PERDU. Du pain trop sec pour être mangé ? Batre des œufs et du lait (un verre de lait par œuf). Y faire tremper le pain sec quelques instants, puis le faire revenir à la poêle. Servir chaud, avec du sucre, du beurre, de la confiture...

APPEL À PROJET

COLLECTIVITÉS. L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie lance un appel à projet pour soutenir les collectivités menant des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.