

Laon, le 12 février 2026,

CHASSE AU GASPI : LES COLLÈGES RELÈVENT LE DÉFI

La nouvelle édition du “Défi zéro gaspi” porté par le Département dans les cantines des collèges publics a mis en compétition 5 établissements sur la Communauté de communes du Vermandois et l’Agglomération du Saint-Quentinois. L’annonce des résultats et la remise du diplôme se sont déroulées au collège Marcel Pagnol de Vermand qui a réalisé la meilleure performance.



Le défi zéro gaspi est une initiative déployée dans les collèges par le Département avec l’objectif de **sensibiliser les élèves aux enjeux du gaspillage alimentaire**.

Chaque édition réunit 5 collèges sur un secteur donné du département de l’Aisne. Les élèves de ces collèges se voient proposer plusieurs séances d’information et de sensibilisation qui leur permettent de mieux saisir le cycle des denrées alimentaires, du producteur jusqu’à leur assiette, mais aussi de comprendre toute l’utilité du tri différencié des déchets de table, l’intérêt du compostage de ces déchets et tout un ensemble de préconisations qui entrent **dans une démarche globale de transition écologique**.

Le jour du défi, les élèves sont incités à être très vigilants au moment du repas de façon à **produire un poids de déchets alimentaires le plus réduit possible**. Les résultats à la pesée ont ainsi permis de départager les 5 collèges participants : Vermand est à la 1^{ère} place avec un **poids record de 2,18 g de déchets par convive**.

Le classement définitif est établi ainsi :

- 1^{er} : le collège Marcel Pagnol à Vermand avec 2,18 g
- 2^{ème} : le collège Villard de Honnecourt à Fresnoy-le-Grand avec 5,90 g
- 3^{ème} : le collège Jacques Prévert à Flavy-le-Martel avec 18,73 g
- 4^{ème} : le collège Henri Matisse à Bohain-en-Vermandois avec 33,61 g
- 5^{ème} : le collège Josquin des Prés à Beaurevoir avec 46,48 g

Changer les habitudes

« *Les collèges de l'Aisne sont tous engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire* » a rappelé Isabelle Ittelet, vice-présidente du Conseil départemental de l'Aisne, Collèges, jeunesse, citoyenneté et Mémoire, devant les équipes de l'établissement et les élèves éco-délégués qui étaient tous réunis pour cette occasion. « *Des actions de sensibilisation sont menées dans 49 établissements et nous comptons 28 collèges qui valorisent tout ou partie de leurs biodéchets.* »

Des efforts qui portent leurs fruits en termes de comportement car comme le souligne **David Granger, chef d'établissement** : « *On voit que les habitudes changent, ce sont non seulement des gestes simples comme le tri, mais aussi un autre rapport à l'alimentation. On goûte avant de dire "je n'aime pas", on compose son assiette différemment et le fait d'en jeter le minimum à la fin du repas c'est aussi une marque de respect pour les équipes qui ont travaillé à la préparation en cuisine.* »

Le collège Marcel Pagnol se montre d'ailleurs très volontaire dans la limitation de son impact environnemental. Les cours de SVT se sont par exemple enrichis d'une **expérimentation pratique sur un potager au sein du collège** et l'établissement a annoncé être dans la course pour obtenir la reconnaissance de sa démarche E3D (Établissement en Démarche de Développement Durable).

Comme des chefs

Grâce à cette réussite au Défi zéro gaspi, **le collège de Vermand se voit récompensé par la venue d'un chef prestigieux**. Ce sera en l'occurrence **Lucas Vannier**, anciennement chef au Château de Courcelles et aujourd'hui installé à Pommiers où il tient le **restaurant L'Aubépine**. Le chef qui affiche à son palmarès *l'Auberge du Templier Les Bézards*, étoilé au Michelin, viendra prochainement coacher les équipes du collège et rencontrer les élèves afin de **travailler avec eux sur un menu équilibré et respectant le principe du circuit court**. Ce sera le jour où il ne faudra surtout pas rater la cantine !