

# Des étudiants veulent mobiliser contre le gaspillage alimentaire

Chaque année, un tiers des aliments produits dans le monde finit à la poubelle. Et chaque Français jette en moyenne sur une année 260 kilos. Partant de ce constat, un groupe de huit étudiants de Telecom Bretagne, dans le cadre d'un module de leur formation consacré au développement durable, a décidé de monter un projet autour de cette thématique. Baptisé « Gaspillons moins, luttons contre la faim ! », il a pour objectif de sensibiliser le public, et notamment les étudiants, à l'importance de leur rôle dans la lutte contre la faim, en réduisant le gaspillage alimentaire. « *Nous savons que la famine est l'un des premiers problèmes sanitaires dans le monde : 25 000 personnes en meurent chaque jour* », explique Anis, l'un des étudiants du projet. « *D'un autre côté, il y a ce gaspillage alimentaire massif. Cela a fait « tilt » chez nous, et nous avons donc décidé de travailler autour de cette thématique* », précise-t-il. Et plus précisément sur le parallèle entre faim et gaspillage. « *Tout le monde n'est pas encore sensible à cela* », déplore-t-il. « *Nous avons donc décidé de mettre la lumière sur ce problème, et de travailler à notre niveau, c'est-à-dire à l'école* », précise Anis.

## Un partenariat avec les Restos du coeurs

Direction alors le restaurant du campus, le Rak. Le petit groupe s'est entretenu avec le responsable du lieu pour recueillir son témoignage sur le gaspillage alimentaire, et prendre des photos pour illustrer le phénomène. « *Nous avons discuté des solutions qui pouvaient être trouvées. Pour le moment, le restaurant dispose d'une vitrine réfrigérée permettant de stocker et conserver les produits qui ne sont pas consommés pour les redistribuer sous 3 jours, au lieu de*

*les jeter directement. Il y a aussi un accord qui est passé avec les Restos du Coeur : l'association vient récupérer certains produits. Et nous avons proposé de réduire la taille des portions dans les assiettes, et d'avoir la possibilité d'aller se servir à nouveau plutôt que de jeter », détaille Anis. Mais tout n'est pas réglé pour autant : environ 15% de ce qui est servi, d'après les calculs des étudiants, finit encore dans les poubelles.*

**« Les étudiants connaissent le problème mais sont encore un peu passifs »**

Le groupe s'est également intéressé aux grandes surfaces. « *Le consommateur n'est pas le seul responsable. Il faut l'inciter à opter pour des dates de péremption plus courte, et lui apprendre à ne pas acheter plus que nécessaire* », estime Anis. Toutes ces rencontres et observations ont donné lieu à une vidéo, que les huit étudiants ont projetée durant le forum « enjeux du développement durable et défis de demain », qui s'est déroulé mercredi 2 avril, dans l'enceinte de Telecom Bretagne. L'occasion également de sensibiliser leurs confrères, « *qui connaissent le problème mais restent encore un peu passifs* », selon Anis. Le groupe participe d'ailleurs avec l'association Acted à l'opération européenne « Food Right Now », en proposant des outils de communication (cartes postales, posters) dans le restaurant universitaire et sur le campus. Et espère par ce biais arriver à mobiliser les étudiants sur le sujet !