

Gelos : trois jeunes ont tourné un film contre le gaspillage alimentaire



Alain Benesty à la caméra, avec Théo, Julie et Pauline à sa droite, ainsi que deux élèves interviewés.
Pascale Arranz

PUBLIÉ LE 21 AVRIL 2021 À 20H25.



Des jeunes en service civique ont tourné un film au Lycée professionnel avec le réalisateur Alain Benesty. Il sera diffusé pour faire la promotion de l'anti-gaspillage.

Trois jeunes de l'association Unis Cité, embauchés en service civique, ont décidé de s'investir dans des missions de cinéma, citoyenneté et développement durable. Avec un point d'orgue sur l'anti-gaspillage alimentaire au lycée professionnel de Gelos.

Ils ont lié les trois missions en faisant appel à un réalisateur documentariste sur l'éducation par l'image, Alain Benesty. Cet indépendant a à son actif de nombreux tournages avec les élèves de maternelles et le monde associatif, et ses documentaires ont une vocation sociale et culturelle.

Pendant une semaine, Pauline, Théo, Julie et Alain ont mis les petits plats dans les grands avec deux idées en tête : montrer que l'anti-gaspillage est possible et en faire la promotion. Ils ont tout organisé avec un support pédagogique et un kinéscope.

« Un combat permanent »

L'anti-gaspillage va de la surconsommation de sucre, soda ou sel au tri des déchets alimentaires et plastiques. Le focus a aussi été fait sur le travail de ceux qui sont sur les chaînes de tri : « Ce n'est pas anodin de jeter ; des personnes plongent la main dans les déchets pour les trier. Finir son assiette, éviter de prendre trop de pain, jeter dans la bonne poubelle doivent devenir des pratiques usuelles » s'exclament Pauline, Julie et Théo d'une même voix.

Un écho que relaie le cuisinier de l'établissement : « C'est un combat permanent. Les bonnes pratiques, il faut les entretenir ». Le travail commence au piano de cuisine pour le cuistot qui doit réfléchir à l'intérêt nutritionnel et au risque que cela ne soit pas aimé, donc laissé dans l'assiette. Là est le dilemme : comment promouvoir certains aliments et l'anti-gaspillage ?

L'objectif était donc de valoriser le travail de l'équipe de cuisine. Le travail du personnel pendant une journée type a été filmé : la réception des produits, leur exploitation (préparation du repas, service de restauration, le tri sélectif) et le cheminement vers la centrale de tri pour être composté. De nombreuses interviews ont été réalisées : des élèves, du personnel administratif, des enseignants, du personnel de cuisine ainsi que l'équipe du service civique.

Pour mettre en avant les actions de développement durable effectuées durant l'année par les volontaires, un atelier de sensibilisation sur les abus d'ingrédients (tel que l'huile et le sucre...) a également été mis en place un après-midi.

Journal La République des Pyrénées du 21 avril 2021