



Réaliser une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration scolaire

En restauration scolaire, 1/3 de la nourriture préparée est jetée en fin de repas. Cela représente environ 30kg par an et par convive.

(Chiffres obtenus dans les collèges par l'association « De mon assiette à notre planète »)



Détails : Sur les 600g (environ) de nourriture servie par convive (grammage pour les adolescents), **150g sont jetés par les convives** (pain non consommé, plats à peine entamés, légumes, viandes et poissons gaspillés, etc.) et **50g sont jetés en cuisine** (restes qui ne peuvent généralement pas être réutilisés et qui proviennent de quantités préparées supérieures aux besoins due à une méconnaissance du nombre exact de convives, à des tailles de conditionnement des produits trop importantes, à de mauvais réglages des appareils de préparation, ...)

Objectif : réduire la quantité de nourriture jetée

- ✗ Sensibiliser les convives et les équipes de cuisine aux impacts du gaspillage alimentaire
- ✗ Faire prendre conscience aux élèves qu'ils peuvent agir au quotidien pour éviter le gaspillage
- ✗ Les amener à proposer des solutions concrètes pour réduire ce gaspillage

Méthodologie

- ✗ **Constituer un groupe de pilotage** regroupant des membres de la communauté éducative (enseignant en charge de la classe pilote, équipe de cuisine, gestionnaire/intendant, personnel de direction, personnel de la vie scolaire, personnel de santé, parents, etc.)
 - ✗ **Séance de préparation** (2h en classe) de l'action de tri et de mesure du gaspillage (sensibilisation aux impacts du gaspillage, organisation pratique de la collecte, relevés, statistiques, ...)
 - ✗ **Opération à la cantine** de tri et de mesure du gaspillage généré par les convives auquel s'ajoute les restes de cuisine
 - ✗ **Analyse des résultats** et proposition de mesures pour réduire les deux sources de gaspillage
 - ✗ **Communication des résultats**
 - ✗ **2^{ème} opération à la cantine** de tri et de mesure pour évaluer les impacts de la sensibilisation depuis la 1^{ère} mesure
 - ✗ **Nouvelle analyse des résultats** et des écarts, retours d'impressions, réévaluations des mesures
 - ✗ **Information et communication**
- Remarque : il est intéressant de reproduire plusieurs fois (par exemple 1 fois par trimestre) les actions pour mesurer les évolutions et renforcer la sensibilisation
- ✗ **Inscription de l'action dans le projet d'établissement** pour amplifier et pérenniser l'action, première étape pour un éventuel agenda 21



Opération de tri et de mesure du gaspillage en fin de repas





Réaliser une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration scolaire



Matériel nécessaire

- ✗ Une balance
- ✗ Différents bacs ou poubelles pour recueillir les denrées par catégories (entrées, pain, viandes, accompagnement, fromage, ...)



Gâchis-mètre réalisé en pain jeté

(Création plastique par des élèves du lycée agricole de Poligny)

Outils d'information et de communication

- ✗ Papier : tracts, affiches
- ✗ Internet : site, blog, mails, ...
- ✗ Audiovisuel : clip vidéo, message radio
- ✗ Création plastique mettant en scène le gaspillage
- ✗ Intervention théâtrale, sketch, théâtre forum, ...
- ✗ ...

Supports pédagogiques

Pour introduire le sujet en classe, faire réagir sur un point en particulier, il peut être utile de s'aider d'un support adéquat :

- ✗ Vidéos sur le gaspillage du pain, extrait de JT sur le sujet, ...
- ✗ Visite des cuisines, ...



© Chlorophylle

En savoir plus

- ✗ **Notre dossier thématique** sur le site de France Nature Environnement dédié à la prévention des déchets: <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/gaspillage-alimentaire.html>
- ✗ **La Semaine Européenne de Réduction des déchets** : <http://www.ewwr.eu/fr/>
- ✗ **Le site de l'ADEME « Réduisons vite nos déchets, ça déborde »** : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/>
- ✗ **L'association « De mon assiette à notre planète »** : <http://www.assiette-planete.fr>
- ✗ **Projet transfrontalier GreenCook** : <http://www.green-cook.org/>
- ✗ **Projet britannique « Love Food, hate waste »** : <http://www.lovefoodhatewaste.com/>

