



## Réaliser une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration collective



**Principe :** Le gaspillage de nourriture en restauration collective est important. Afin de faire changer les comportements individuels, il est nécessaire de sensibiliser sur le lieu de restauration. Pour vous y aider, cette fiche donne des pistes pour organiser une action de sensibilisation au gaspillage du pain.

### Objectif : Réduire la quantité de pain gaspillé

- ✗ Sensibiliser les convives au gaspillage quotidien de pain à la cantine en le collectant et en le mesurant
- ✗ 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

### Préparation

- ✗ Contact avec l'établissement scolaire (direction, intendance, corps enseignant)
- ✗ Contact avec le personnel de la cantine scolaire

### Matériel nécessaire

- ✗ Un bac pour récupérer le pain non consommé en fin de repas (voir avec la cantine)
- ✗ Une balance
- ✗ Un contenant pour l'exposition de pain (filet ou une table par exemple)
- ✗ Des supports de communication (possibilité de s'inspirer des exemples dans liens)



### Déroulé de l'action

Identifier les acteurs qui porteront le projet au sein de l'établissement : association d'élèves, le club DD ...

Prévoir une ou deux séances avec les élèves au préalable pour préparer l'action (cf. mener une réflexion avec les élèves)

**Remarque :** L'action peut se dérouler sur une semaine, voire sur plusieurs mois

#### Collecter :

Pendant 1 repas, 1 semaine ou plus, collecter en sortie de cantine le pain non consommé (entamé ou non).

#### Mesurer :

Peser le pain ainsi obtenu. Compter le nombre de convives pour établir un ratio de pain gaspillé par élève ou par jour.





## Réaliser une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration collective

### Exposer la quantité de pain collectée :

Sous la forme qui vous inspire (tas, totem ou sous une autre forme) l'idéal est de l'exposer dans un lieu de passage ou à l'entrée du restaurant.

### Mener une réflexion avec les élèves

Pourquoi jette-t-on?

Combien a-t-on jeté? (en poids, en nombre de baguettes, proposer des comparaisons/faire des équivalences/en équivalent en énergie et en eau, en hectare, en conso/hab/an)

Combien le cuisinier achète de pain? Quelle est la proportion jetée?

Où se situe le pain dans la chaîne du self, au début ou à la fin?

Que faire pour sensibiliser les autres élèves? Concours d'affiche? De diaporamas?

### Organisation d'une seconde pesée

Une semaine après l'opération, une deuxième pesée permettra de mesurer et valoriser les progrès.

## Exemple de présentation du pain gaspillé



Action dans le collège Saint Egrève, académie de Grenoble  
Par le Club « Je prends soin de ma planète »

Ci contre, réalisation d'un clip sur le gaspillage de pain  
Classe de 3<sup>ème</sup> du Collège Louis Aragon de Roquevaire

Voir le clip : <http://www.youtube.com/watch?v=o-HeoBGLkJw>

## 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 « Le pain de l'espoir »** : <http://pain-espoir.chez-alice.fr/topic/index.html>
- ✗ **Projet transfrontalier GreenCook** : <http://www.green-cook.org/>
- ✗ **L'association « De mon assiette à notre planète »** : <http://www.assiette-planete.fr>