# Animation scolaire 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

## KERVAL Centre Armor

Auteur :

69, rue Chaptal

22000 Saint Brieuc

Voir le site internet

Jean-benoît Orveillon
jborveillon@kerval-centre-armor.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

## CONTEXTE

Kerval Centre Armor, syndicat public en charge de la valorisation des déchets ménagers de la zone centrale des Côtes d'Armor créé en 2014, réunit le SMETTRAL et 3 autres syndicats de traitement (le SMICTOM des Châtelets, le SMICTOM du Penthièvre Mené et le SMITOM de Launay Lantic). Cette fusion (320 000 habitants) a permis la construction d'une coopération intercommunale renforcée et la création d'outils techniques qui ont pour objectifs de valoriser toujours plus les déchets de son territoire et la réduction de ceux-ci.

Les activités de Kerval Centre Armor :

- Valorisation énergétique
- Valorisation organique
- Valorisation matière et énergie
- Gestion des transports des bennes de déchèteries vers les filières de valorisation
- Sensibilisation du public à la réduction des déchets

Depuis janvier 2016, Kerval Centre Armor a ouvert son centre de tri Généris au grand public et plus particulièrement aux scolaires. L'objectif, au-delà de la visite de l'usine, est bien de sensibiliser le jeune public au geste de tri, et, à la réduction du gaspillage alimentaire au sein des foyers mais également dans les différents lieux de restaurations collectives.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

- Sensibiliser un maximum d'écoles de CM1 et CM2 du territoire à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Sensibiliser des adultes accompagnateurs et décisionnaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### Résultats quantitatifs

Animations menées entre janvier 2017 à mars 2018 :

- Nombre de classes en animation : 15
- Nombre d'élèves sensibilisés : 356
- Nombres d'adultes accompagnateurs ou non sensibilisés : 68

# MISE EN OEUVRE

## Description de l'action

Depuis janvier 2016, Kerval Centre Armor a ouvert son centre de tri Généris au grand public et plus particulièrement aux scolaires. L'objectif, au-delà de la visite de l'usine, est bien de sensibiliser le jeune public au geste de tri, et, à la réduction du gaspillage alimentaire au sein des foyers mais également dans les différents lieux de restaurations collectives.

L'animation comporte différents ateliers : (la classe est divisée en deux groupes, chaque animateur ayant en charge entre 10 et 15 élèves)

- Visite guidée de l'usine qui permet aux enfants de découvrir le tri de leur bac jaune à travers le tri mécanique, optique et manuel des déchets.
- Projection d'un film (Agathe la patate) qui explique les formes de gaspillage alimentaire et les moyens pour éviter celui-ci. ( https://www.youtube.com/watch?v=_ET6U05bMG4 )
- Utilisation d'un planisphère représentant la provenance de certaines denrées alimentaire (le lait, le cacao et la pomme) afin de montrer des lieux de productions éloignées, le gaspillage possible et la pollution qui est générée par le transport.
- Jeu représentant le cycle de l'alimentation, les moments où peut intervenir le gaspillage et les moyens de l'éviter.
- Le Kerval Market, où l'enfant est mis en situation de faire les courses. Il dispose pour cela d'un pad lui permettant de scanner les produits de la liste de course qui lui semblent le moins impactant écologiquement parlant. Les élèves ont pour consignes de respecter un certain nombre de critères d'achats (DLC, saisonnalité, provenance, ...).
- Questionnaire sous forme de questionnaire, avec télécommande, sur le thème du gaspillage mais aussi du tri des déchets.

Cette dernière initiation pédagogique sur le gaspillage peut, également, être suivie d'un accompagnement de l'école et de la cantine pour les responsables intéressés ou, au contraire, si celui-ci a eu lieu, être l'aboutissement d'un travail fait au sein de l'école. Cet accompagnement consiste en un travail de pesée des restes alimentaires qui se fait à la cantine et d'une sensibilisation auprès des personnes impliquées (élus, personnel de cantine et de cuisine et enseignants).

Le 1er septembre 2016, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités ont eu l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation et du Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, des outils ont été conçus pour aider les acteurs de la restauration collective à s'engager dans une démarche de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire, notamment le guide pratique de l'ADEME et du MEDDE paru en octobre 2015. En déclinaison de l'opération nationale « 1 000 restaurants scolaires contre le gaspillage alimentaire » lancé par la Ministre de l'environnement, de l'énergie et de la mer, l'ADEME a lancé un appel à projet auprès des collectivités lauréates Territoire Zéro Déchets Zéro Gaspillage (ZDZG) et des conseils départementaux. Kerval Centre Armor a répondu à l'appel à Projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » et a mené un travail auprès de 69 cuisines collectives. Ce travail de pesée et de sensibilisation au sein des cantines s'accompagnait d'une visite du centre tri pour les CM1 et CM2 afin de les aider à être les éco-citoyens de demain.

## Planning

Les animations sont possibles en période scolaire le mardi, jeudi et le vendredi matin.
Chaque animation dure 2h45 et accueille un maximum de 30 élèves.

## Moyens humains

Les animations sur le centre de tri Généris se concentrent sur 5 demi-journées hebdo, sachant que pour chaque animation, 2 animateurs sont nécessaires pour le bon déroulement de la matinée ou de l'après-midi.

## Moyens financiers

- Une partie de la subvention de 41 985.89 euros de l'ADEME (opération 1 000 écoles) a été mobilisée pour la création de supports pédagogiques et matériels d'animation, ainsi que pour le coût de prise en charge du transport de chaque classe venant à l'usine Généris.

## Moyens techniques

- 3 salles pour les animations (les classes sont scindées en 2 groupes l'un en visite de l'usine, l'autre en salles pédagogiques).
- Matériel d'animation.
- Pad pour faire les courses dans le Kerval Market.
- Manettes pour le quiz en fin d'animation en classe entière.

### Partenaires mobilisés

- EPCI adhérentes à Kerval Centre Armor

## VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

### Facteurs de réussites

- Le succès des ateliers pédagogiques est lié au fait que les enfants sont en situation d'acteurs (Kerval Market) et exercent des activités de réflexion et d'échanges entre eux. Ils doivent tout d'abord identifier les moments où intervient le gaspillage tout au long du cycle de l'alimentation puis proposer des solutions pour éviter ce gaspillage alimentaire. Cela se fait à l'oral en échange entre eux et l'animateur. Dans le Kerval Market, lorsque les équipes sont formées, c'est en groupe qu'ils doivent faire des choix, se convaincre les uns les autres de ce qu'ils doivent acheter, et après il faut exposer aux autres équipes les choix fait en groupe. En fin d'animation ce seront les enfants qui referont le cycle de l'alimentation, ils pourront identifier à nouveau les gaspillages possibles et les moyens de les éviter.
- La pertinence des ateliers se mesure aux questions et aux réactions des enfants. Il est important de concevoir des outils qui suscitent cette interactivité et cette curiosité.
- Les enfants sont des vecteurs de sensibilisation auprès de leurs parents.

- Malgré l'arrêt de l'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », la poursuite de cette animation est favorisée étant donné la forte demande exprimée et le maintien d'une actualité importante sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

---

### Mots clés

CENTRE DE TRI | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | CAMPAGNE D'INFORMATION | BIODECHET | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

### Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

### Contact ADEME

Pierre-Marie ROUSSEAU
pierre-marie.rousseau@ademe.fr
Direction régionale Bretagne