Animation gaspillage alimentaire en collège

Grand Lac

Auteur :

1500 Bd Lepic
73100 Aix-les-Bains
Voir le site internet
Anne-gabrielle Ekstets
ag.ekstets@grand-lac.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre du programme de prévention des déchets, la CALB veut sensibiliser le jeune public et les structures les accueillant au problème de gaspillage alimentaire.

Un collège du territoire, ayant déjà mis en place le compostage des déchets de préparation, a été partant pour avoir une action sur le gaspillage alimentaire. Le but est d'étendre ces animations à d'autres collèges du territoire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif de cette animation:

- faire un diagnostic des pratiques prévention au sein des cuisines
- monter un projet avec l'équipe des cuisines et l'équipe d'encadrement
- organiser des pesées de restes de repas avant et après les animations avec des menus équivalents
- organiser des animations ludiques en dehors des heures de cours pour sensibiliser les collégiens au gaspillage alimentaire
- laisser une trace de ces animations dans la cantine

Au total intervention au collège pendant trois semaines.

Résultats quantitatifs

Première semaine: la pesée sans faire de communication

- 245 kg de restes de repas
- 24 kg d'emballage
- 11 kg de restes de pain
- 1 522 repas servis
- soit 168 g/repas

Deuxième semaine: 1 jour dans la semaine animations entre 12h et 13h30

- vidéo sur le gaspillage alimentaire
- quizz
- jeu/animation
- mur d'expression

150 élèves sensibilisés

Troisième semaine: de nouveau des pesées

- 156 kg restes de repas
- 17kg d'emballages
- 12,5 kg de restes de pain
- 1523 repas servis
- soit 110 g/repas

Résultats qualitatifs

Sensibilisation des élèves.

Création d'une charte anti-gaspi.

Création de jeu/animation sur le gaspillage alimentaire.

Création d'un quizz.

Création de documents de communication (campagne nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire)

MISE EN OEUVRE

Planning

Réunion avec la principale, le gestionnaire et le chef cuisiner du collège.

Diagnostic des pratiques en cuisine.

Établissement d'une organisation pour les animations.

Première semaine: la pesée sans faire de communication

Deuxième semaine: 1 jour dans la semaine animations entre 12h et 13h30. Intervention de l'Association Cantonale Enfance et Jeunesse pour les animations.

Troisième semaine: de nouveau des pesées

Création de la charte anti-gaspi et inauguration de cette charte.

Moyens humains

Responsable collecte sélective, prévention, communication en amont et sur les animations (CALB)

Chargée de mission en amont et sur les trois semaines (CALB)

2 personnes de l'ACEJ pour mobiliser les jeunes sur les animations, et la mise en page de la charte anti-gaspi

Implication de l'équipe de la restauration pour le tri des restes de repas.

Les élèves de la commission restaurant pour faire respecter le tri des plateaux repas lors du débarassage.

Moyens financiers

Impression documents de communication.

Moyens techniques

Affiches nécessaires pour le tri des restes de repas.

Jeu sur le gaspillage alimentaire (expo ASDER, photo de pratiques gaspi à déchiffrer, quizz sur les quantités de nourriture gaspillées en France et dans le monde, explication de l'impact du gaspillage alimentaire.)

Matériel pour passer les films.

Grandes affiches blanches pour le mur d'expression. Ce mur d'expression servira de base de travail pour les jeunes afin de créer la charte anti-gaspi.

Impression des affiches de la campagne nationale sur le gaspillage alimentaire.

Impression des panneaux d'informations.

Pour mettre en scène les quantités de restes de repas jetés: tas de sacs poubelles remplis de journaux dans la cantine.

Partenaires mobilisés

Association Cantonale Enfance et Jeunesse (5 heures de temps de travail)

ASDER Chambéry (prêt de l'exposition"D'où viennent nos fruits et légumes?")

Commission restaurant du collège (deux élèves présents à toutes les pesées + 2 heures pour la création de la charte)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Reproductible si:

- motivation du principal, du gestionnaire, du chef de cuisine
- disponibilité en moyen humain

Difficultés rencontrées

Animation sur un temps de pause: le défi est de mobiliser les jeunes sur ce temps (avec la remise d'un petit lot par exemple, des vidéos et des jeux)

Mise en scène des quantités jetées sur une semaine.

Invitation des principales et des gestionnaires des autres collèges à venir voir les animations de lutte contre le gaspillage alimentaire et à l'inauguration de la charte anti-gaspi.

Durée de l'action dans le temps:

- animations sur le gaspillage alimentaire auprès des 6ième à chaque nouvelle année scolaire pour les sensibiliser dès leur arrivé au collège
- pesée des restes de repas réalisés en 2014 sur une semaine.

Recommandations éventuelles

Travailler avec une association qui a l'habitude de mobiliser les collégiens.

Mots clés

CONSOMMATION DURABLE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Elsa THOMASSON

elsa.thomasson@ademe.fr

Direction régionale Auvergne-Rhône-Alpes