



Sensibilisation en centre de loisir et formation BAFA - BAFD - CAP Petite enfance Anti-gaspi

CARTE D'IDENTITÉ DE L'ACTEUR ET SON TERRITOIRE

Ligue de l'enseignement du Gard

2 Impasse Jean Macé

<https://www.laliguegard.fr/>

OPTIGEDE

Administrateur

ADEME

administrateur.optigede@ademe.fr

Mots-clés: Espace privé HOTELLERIE RESTAURATION,

CONTEXTE

Description du contexte de l'action:

Le centre AGORA, qui est le local de la Ligue de l'enseignement, accueille environ 3000 personnes par an, réparties sur toute l'année. Les convives peuvent venir des quatre coins du département, de la France ou même de l'Europe et peuvent être à école primaire, au collège ou encore retraité. Cette diversité permet d'avoir un panel de sensibilisation multiple et varié.

De plus, en distribuant 25000 repas chaque année, la ligue a constaté un gaspillage de 2250kilos par an. Une nouvelle gestion de la distribution et de la cuisine en général permettra une diminution de ces pertes.

Et enfin, la Ligue propose des formations brevet d'aptitude aux fonctions d'animateur (BAFA), brevet d'aptitude aux fonctions de directeur (BAFD) et certification d'aptitude professionnelle petite enfance (CAP petite enfance). L'objectif est de mettre en place un module « anti-gaspi » lors de ces formations.

Ce projet comporte donc 3 volets : un volet animation et sensibilisation, un volet diminution du gaspillage alimentaire dans le restaurant du centre et un volet conception d'un module de formation du personnel.

OBJECTIFS ET RÉSULTATS

Objectifs généraux:

Sensibiliser les convives, le personnel, les futurs professionnels de l'animation au thème du gaspillage alimentaire

Élaborer un outil pédagogique sur le gaspillage alimentaire à destination des animateurs

Résultats quantitatifs:

En cours

Résultats qualitatifs :

En cours

MISE EN OEUVRE

Planning:

Action 1 : Sensibilisation : mise en place d'une mallette pédagogique et de fiches animation pour les repas.

Cette mallette est composée d'outils pédagogiques sur la thématique du gaspillage alimentaire : une exposition représentant le gaspillage alimentaire durant chaque étape de la production à l'assiette, un dépliant d'information sur le compost, un dépliant sur les astuces Anti-Gaspi, un livre de recette anti-gaspi et des affiches de sensibilisation. Ces outils et les fiches animation qui seront élaborées seront utilisés afin d'animer des séances et de sensibiliser les convives à la problématique. Elles pourront être utilisées pendant les classes découvertes, les éco-événements comme la semaine de développement durable ou encore pendant les repas.

Septembre 2015 - mai 2016 : élaboration de la mallette et des fiches.

Mai 2016 – août 2016 : test de la mallette et des fiches auprès des convives.

Action 2 : Remaniement de la cuisine afin de diminuer le gaspillage alimentaire

La sensibilisation auprès des convives se fera grâce à la mise en place de poubelles de tri afin que chaque personne se rende compte de ce qu'elle jette sans avoir une démarche de culpabilisation. Les déchets alimentaires seront ajoutés au compost qui servira également d'outil de sensibilisation.

La diminution du gaspillage en salle ne dépend pas seulement des convives : la gestion des repas est également importante. Les quantités servies seront ajustées selon le convive, des quarts de fruits et un salad'Bar seront mis à disposition et enfin, les plats en surplus seront sortis une fois les plats réchauffés finis. Parallèlement, un travail sur l'attente des convives envers la restauration sera fait. Le personnel d'AGORA, les classes découvertes et les accueils de loisirs seront soumis à un questionnaire où ils devront expliquer pourquoi ils gaspillent, si c'est une question de goût, de présentation, d'attente, ... Une boîte à idée sera également mise à disposition.

Action 3 : Insertion d'un module gaspillage alimentaire dans la formation des BAFA, BAFD, CAP petite enfance

Les modules mis en place seront des animations de 3 heures qui se déclineront selon les formations. Ces formations seront animées par France Nature Environnement.

Pour le BAFD : Module sur les bons gestes de la gestion de la cuisine et apport d'un panel de ressources d'activité et d'animation ludique et pratique pour les animateurs.

Pour le BAFA et le CAP petite enfance : Module « anti-gaspi » afin de mettre à disposition de

nombreuses activités pour sensibiliser les enfants et animer les repas.

Année principale de réalisation:

2014

Moyens humains :

Formateur de France Nature Environnement

Animateurs de la ligue

Équipe restauration de la ligue

Moyens financiers :

Animation des modules, des repas, des éco-événements : 7 600€

Élaboration des outils pédagogiques : 10 000€

Formation par la France Nature Environnement : 3 000€

Moyens techniques :

Table de tri, composteur, urne à pain

Partenaires mobilisés :

Réseau départemental de l'éducation à l'environnement : MNE - RENE30

CIVAM Racine

Réseau Régional d'éducation à l'environnement Le GRAINE

Ligue de l'enseignement nationale,

DRAAF, ADEME

VALORISATION

Facteurs de réussite :

La mallette pédagogique, une fois testée, pourra être dupliquée et donnée aux autres ligues d'enseignement de France et diffusée dans le réseau GRAINE

Difficultés rencontrées :

Première fois qu'un module anti-gaspi est proposé pour des BAFA, BAFD ou CAP petite enfance.

Recommandations éventuelles:

Pour en savoir plus :

Lien vers fiche SINOE

Lien vers toutes les fiches actions

DÉCOUVRIR L'ACTEUR SUR SINOE ®

[Découvrir](#)



Dernière actualisation de la fiche : **octobre 2019**

Fiche action réalisée sur le site : www.optigede.ademe.fr

Les actions de cette fiche ont été établies sous la responsabilité de son auteur.