

Kit Gaspillage Alimentaire

Guide d'aide à l'utilisation

Outil pédagogique



version actualisée juin 2019

SOMMAIRE

PRÉSENTATION DU KIT

Un kit pédagogique

Pour quoi ? Pour qui ? Par qui ?

Pour aborder quoi, où ? Quand ? Comment ?

COMPOSITION DU KIT

pages 7

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE D'ACCOMPAGNEMENT

pages 8 à 9

FICHES THÉMATIQUES SUPPORTS D'ANIMATION

pages 10 à 24

ÉTAPE 1 : « Brise glace »

ÉTAPE 2 : Approfondissements thématiques

ENRICHISSEMENT DU KIT

pages 25 à 27

Questionnaire Utilisateur et Suggestions

Retours d'expériences / d'utilisation

PRÉSENTATION DU KIT

En vue d'économiser les ressources et de contribuer à réduire notre impact sur le changement climatique, **la lutte contre le gaspillage**, sous toutes ses formes, est devenue l'un des objectifs prioritaires du ministère de la Transition Écologique et Solidaire. Ceci constitue un défi majeur pour notre société, défi dont chacun peut être acteur quel que soit son âge, sa sphère professionnelle, son lieu de vie,....

Afin de faciliter la prise d'initiative, de nombreux outils et démarches d'accompagnement sont proposés par la sphère associative selon les publics et les contextes envisagés. Pour sa part, depuis 2014, la DREAL Nouvelle-Aquitaine met **gratuitement à la disposition des structures** inscrites dans une démarche de lutte contre le gaspillage (ou souhaitant s'y engager!), **un kit pédagogique** permettant d'initier et de développer l'éducation aux bonnes pratiques dans la restauration collective.

Initialement conçu en vue d'interventions dans des collèges, le kit est désormais adopté par de nombreuses structures (établissements d'enseignement ou d'accueil de loisirs, collectivités, ...) et intervenants (associations, sphère pédagogique,...) qui conçoivent leurs actions de sensibilisation de façon adaptée au contexte d'intervention (public, lieu, durée d'intervention...).

Les informations délivrées ci-après font plus spécifiquement référence aux collèges mais peuvent être librement adaptées selon les utilisateurs du kit. Elles se veulent un fil conducteur que chaque professionnel de l'animation ou intervenant saura enrichir et faire évoluer.

Un kit pédagogique...

Pour quoi?

La mise en place d'une action au sein d'un établissement scolaire se trouve largement facilitée lorsque des outils et des méthodes d'accompagnement ayant fait leur preuve dans des contextes similaires sont mobilisables. Disposer d'un outil concret, d'une méthode d'accompagnement et de retours d'expériences sont autant d'atouts pour convaincre et susciter l'adhésion de personnes en vue de constituer une équipe référente amenée à impulser et à accompagner la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire sur la durée dans un collège.



Ce guide n'est pas directif. Chacun peut librement se l'approprier et l'adapter au contexte dans lequel il doit être utilisé. Il est conçu pour aider ses utilisateurs et repose sur une synthèse de retours d'expérience.

D'ailleurs, vous pourrez vous aussi contribuer à son enrichissement en nous transmettant un retour sur votre expérience afin qu'il soit lui aussi capitalisé. (cf.p27)

Qui?

Toute personne à l'initiative d'un projet en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'un collège ou toute personne habilitée pour représenter un collège peut utiliser le kit.

Toute association ou structure intervenant dans le domaine de l'Éducation à l'Environnement et au Développement Durable peut emprunter le kit en vue d'assurer des interventions en lien avec le gaspillage alimentaire.

Quels acteurs?

Lancer un travail de fond sur la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein d'un collège s'inscrit dans une démarche collective pouvant mobiliser différents « acteurs » internes et externes à l'établissement scolaire :

Pour qui ? la communauté éducative :

- direction et personnel administratif de l'établissement
- enseignants
- personnel de cuisine
- élèves
- parents d'élèves ...

Par qui? des experts :

- associations ou structures à même d'animer et d'accompagner la démarche
- experts thématiques



La réussite de la démarche va beaucoup reposer sur « l'équipe projet » qui va se mobiliser. Facteur de réussite incontournable, il est conseillé de privilégier une composition pluri-disciplinaire de cette équipe afin que les différentes sphères d'acteurs évoquées ci-avant y soient représentées. A déterminer aussi, quels élèves vaut-il mieux mobiliser:6ème pour une action sur 4 ans au collège ? Une mixité d'élèves ?

Quoi?

Pour agir efficacement, il convient d'identifier les motivations (pédagogiques, budgétaires, environnementales...) à l'origine de l'engagement de la démarche au sein de l'établissement. Ensuite, selon le contexte et/ou les initiatives déjà en place, des thèmes d'actions prioritaires peuvent être retenus de manière à fédérer et garantir la mobilisation de l'ensemble des acteurs.



Dans le présent kit, les thèmes du pain, de la viande/eau, des quantités gaspillées, des Gaz à Effet de Serre (GES) sont proposés au travers de supports et de fiches de retours d'expérience. Chaque utilisateur peut librement développer d'autres thèmes, d'autres angles de sensibilisation plus adaptés au contexte dans lequel il intervient.

Où?

Si le kit vise la sensibilisation de la communauté éducative des collèges, cela requiert l'identification des différents locaux dans lesquels la démarche pourra efficacement être mise en œuvre que ce soit à l'occasion des phases de sensibilisation (pédagogie, communication...) et d'action (cuisine, self...).



Les locaux mobilisables devront être dimensionnés en fonction du nombre de personnes intégrées à la démarche et selon les étapes (ex : salles spacieuses lors des ateliers pédagogiques de réflexion). De même, des emplacements adaptés devront être identifiés pour la mise en place des espaces d'action (ex : points de collecte) et de communication (ex : affichage des pesées).

Quand?

Contribuer à la lutte contre le gaspillage alimentaire est une initiative propre à chaque établissement. La détermination du moment le plus propice pour le lancement de la démarche est donc aussi à adapter au contexte et aux publics cibles visés.



Sensibiliser et engager dans la démarche les acteurs « moteur » tels que les personnels de restauration et les enseignants est une phase incontournable et facilitatrice pour le lancement de la pédagogie et de la mise en œuvre d'actions avec les autres acteurs dont les élèves.

Comment?

Agir pour convaincre ou convaincre pour agir ? Là encore, le contexte guidera les utilisateurs du kit mais la définition d'une méthode d'accompagnement et d'un rétro-planning actant des différentes phases à franchir collectivement sont indispensables. Si les compétences internes au sein de l'établissement permettent d'assurer le portage de la démarche, l'équipe projet structurera collectivement la démarche sur la durée.

S'il est fait appel à une association, une structure ou un intervenant externe pour porter la démarche, des propositions seront formulées pour validation et calage du projet d'accompagnement.



Compte tenu de la réservation régulière du kit, il conviendra d'anticiper sa réservation suffisamment à l'avance afin d'être sûr de pouvoir en disposer aux phases prévues.

Combien?

La mise à disposition du kit sur le gaspillage alimentaire est gratuite.

Charentes

Le budget à allouer sera fonction de différents paramètres évoqués précédemment à commencer par le recours à des interventions externes en vue d'assurer « animation » et « portage » de la démarche mais aussi de la stratégie de communication qui pourra être envisagée autour des actions engagées par l'établissement et donc des supports de communication créés.

Le coût « personnel interne » dont enseignants pourra être intégré au coût global. En parallèle et sur la durée, les économies induites par les actions (réduction du gaspillage, diminution des volumes achetés....) devront être capitalisées.



Contacts:

Belin-Béliet GRAINE 05 56 88 19 infos@graine-aquitaine.org

Limoges (87) DREAL NA 05 55 12 96 08 ou 96 20 psg.mdd.dreal-na@developpement-durable.gouv.fr

GRAINE Poitiers (86) Poitou- O5 49 01 64 42 grainepc@grainepc.org

LA COMPOSITION DU KIT

Le kit sur le gaspillage alimentaire se compose des éléments suivants :

4 affiches sur bâche, format 84 x 204 cm, sur roll'up (enrouleur alu) avec housse de transport :





2 affiches sur bâche : « Définis ton appétit » et « Mode d'emploi », format 29,7 x 42 cm, avec crochets de fixation

1 fresque(17 Mo), format 250 x 80 cm, sur bâche - 8 œillets métal pour fixation



Des dépliants papier « Définis ton appétit du jour »

1 présentoir de comptoir cartonné selon les kits

2 à 5 tabliers selon les kits (cinq messages imprimés différents): « *Si tu en veux moins dis-le!* » « *Avec ou sans sauce?* » « *Petit oiseau ou gros sumo?* » « *Si tu prends, tu manges!* » « *Personnalise ton assiette* »

1 guide d'aide à l'utilisation

1 valise de transport

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE D'ACCOMPAGNEMENT

DES OBJECTIFS

- > Favoriser un travail transversal au sein d'une structure (établissement scolaire ou autre) en vue de porter un projet collectif inter-acteurs et inter-disciplines qui concerne tout le monde
- > Proposer une pédagogie active mobilisant les compétences de chacun des acteurs
- > Faire vivre le projet et le voir perdurer

DES ÉTAPES INDICATIVES

- > Convaincre du bien-fondé du projet et le faire acter en tant que projet de la structure
- > Identifier les personnes « facilitatrices » pour le bon déroulé du projet
- > **Structurer** la coordination (logistique, arbitrages, moyens financiers alloués, communication...) et le rétro-planning cadrant le projet
- > Constituer les équipes garantes du projet (COPIL, Groupes de travail thématiques...)
- > Expérimenter

Rencontre des personnes mobilisées (étape 1 des fiches)

Premières sensibilisations thématiques (étape 2 des fiches)

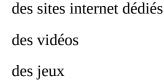
Sensibilisation durant le temps de restauration par l'équipe de cuisine + intervenants

Poursuite des sensibilisations thématiques (étape 2 des fiches)

Autres initiatives complémentaires (interventions externes, pédagogie en cours, projection de film, visites...)

- > Communiquer pour motiver et favoriser l'adhésion tout au long de l'expérimentation
- > Établir le bilan qualitatif et quantitatif de l'expérience en se fondant sur les indicateurs de suivi retenus au début de l'expérimentation (attention : pour être exploitables, les indicateurs doivent être facilement mobilisables et pérennes dans le temps).
- > Améliorer au fil de l'eau les méthodes et les pratiques engagées
- > Valoriser en continu les progrès collectifs accomplis en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire

DES SUPPORTS PÉDAGOGIQUES



des expositions

des spectacles

des brochures

des formations.....

DES ACTIONS CONCRÈTES

- > après chaque repas, des pesées des déchets alimentaires effectuées par des élèves et le personnel de cuisine
- > durant le temps de restauration, intervention de producteurs approvisionnant la structure afin de sensibiliser le consommateur via le respect dû au producteur et au produit consommé
- > valorisation des déchets alimentaires de la structure via des filières dédiées afin de limiter le volume des déchets ultimes
- > chiffrer les économies réalisées suite à la diminution du gaspillage alimentaire pour la structure puis, le cas échéant, la marge financière pouvant être affectée à un approvisionnement en denrées de meilleure qualité (Bio, circuits courts, ...)

....à vous d'innover!

UNE COMMUNICATION ADAPTÉE ET VALORISANTE

- > au sein de la structure durant l'expérimentation et après afin de démontrer l'exemplarité
- > auprès des tiers (parents, employés,...) pour tenter de les associer à la prise de conscience
- > sur le site internet de l'établissement....comme une vitrine de la dynamique interne!

UNE CAPITALISATION

Le recueil des retours d'expérience, des initiatives entreprises (actions, création d'autres supports thématiques ...) pour l'enrichissement du kit et de la mise à disposition de la communauté d'acteurs pouvant en bénéficier.



Contacts:
DREAL Nouvelle Aquitaine / MDD/PSG

mél:psq.mdd.dreal-na@developpement-durable.gouv.fr

FICHES THÉMATIQUES SUPPORTS DE L'ANIMATION

Chaque fiche peut être utilisée de façon indépendante

```
- <u>Étape 1</u>: « Brise glace »
```

- fiche 1 : Aborder le gaspillage alimentaire par le photo langage
- fiche 2 : Aborder le gaspillage alimentaire par des questions introductives
- Étape 2: Approfondissements thématiques
 - fiche 1 : Pourquoi jeter de la nourriture génère du CO2 (kakémono Voiture)
 - fiche 2 : 170 gr de nourriture gaspillée par repas et par personne, ça correspond à quoi ? (kakémono Eléphant)
 - fiche 3 : Une tranche de pain gaspillée par repas, sur une semaine, ça donne quoi ? (kakémono Ours)
 - fiche 4 : Pourquoi gaspille-t-on de l'eau lorsque l'on jette de la viande ? (kakémono Vache)

Étape N°1 / Fiche 1

Thème : Aborder le Gaspillage Alimentaire par le photo langage

Durée de l'atelier: 30 min

Taille du groupe: 25 personnes

maximum

<u>Composition du groupe</u>:

Personnel de restauration

Enseignants Élèves

Matériel nécessaire:

Photos, dessins, tous supports

Objectifs pédagogiques :

-Faciliter la participation au sein d'un groupe en travaillant sur les représentations de chacun(e)

-Faire un état des lieux des connaissances des participants

-Créer un débat



MÉTHODE:

Après avoir présenté le thème de l'atelier, l'animateur explique la méthode qui comprend plusieurs phases :

DÉROULÉ:

Phase 1:

L'animateur dispose une sélection d'images (photos, dessins, ... il est possible d'en rajouter d'autres) sur une grande table. Il laisse la possibilité aux participants de découvrir les images pendant 10 min maximum.

Phase 2:

L'animateur donne ensuite pour consigne de choisir 1 ou 2 images et de prendre le temps d'expliquer aux autres participants les raisons de ce choix. Les autres participants et l'animateur peuvent alors apporter un complément et réagir. Le débat s'installe.

Phase 3

Une fois le tour de table terminé, l'animateur synthétise les idées et les questionnements soulevés afin d'obtenir un résumé des principaux enjeux que soulèvent la question et les images.

POUR ALLER PLUS LOIN:

Des sites :

- -casuffitlegachis.fr
- -zero-gachis.com
- -www.ecologique-solidaire.gouv.fr

Des supports:

- Dossier l'Essentiel « Gaspillage alimentaire : définition, enjeux et chiffres » de Nature France Environnement *(en annexe)*

Des films/vidéos :

 « Le gaspillage alimentaire » vidéo de l'ADEME accessible sur Youtube

Les atouts

- -Permet l'expression de tous
- -S'appuie sur les représentations de chacun



Les freins

L'animateur doit être en mesure de proposer une synthèse à chaud

Étape N°1 / Fiche 2

Thème : Aborder le Gaspillage Alimentaire par des questions introductives

Durée de l'atelier : 20 min

<u>Taille du groupe</u>: 25 personnes maximum

<u>Composition du groupe</u>:

Personnel de restauration

Enseignants Élèves

Matériel nécessaire:

Dépliant « définis ton appétit » du kit

Objectifs pédagogiques :

-Observer les connaissances des participants sur le thème

-Faciliter la participation au sein d'un groupe en travaillant sur les représentations de chacun(e)

-Créer des échanges

<u>Référents internes</u> :



MÉTHODE:

Après avoir présenté le thème de l'atelier, l'animateur pose les 4 questions du dépliant « Définis ton appétit ».

DÉROULÉ:

Phase 1:

L'animateur pose les questions en aidant les participants.

Pour les questions 1, 2 et 3, l'animateur peut proposer différents chiffres :

« A votre avis ? 10kg,20kg ou 100kg gaspillés par an ? » ou « Est-ce que c'est + ou − de 50€ ? » ou « 100 tonnes, 50 000 tonnes etc. ? »

Pour la question 4, l'animateur peut demander aux participant(e)s une rapide définition de ce que sont, pour eux, les gaz à effet de serre.

Au vu des réponses l'animateur peut compléter les échanges en donnant une définition générale :

Les Gaz à Effet de Serre (GES) sont des gaz qui absorbent une partie des rayons solaires en les redistribuant sous la forme de radiations au sein de l'atmosphère terrestre, phénomène appelé effet de serre. (Source ; actu environnement).

Phase 2:

Les participants donnent leurs réponses au fur et à mesure des questions.

<u>Phase 3 :</u>

L'animateur récapitule les questions et réponses puis engage une discussion afin que chaque participant(e)s donne ses impressions sur les chiffres énumérés.

POUR ALLER PLUS LOIN:

Des sites :

- -casuffitlegachis.fr
- -zero-gachis.com
- -www.ecologique-solidaire.gouv.fr

Des supports:

- Dossier l'Essentiel « Gaspillage alimentaire : définition, enjeux et chiffres » de Nature France Environnement *(en annexe)*

Des films/vidéos :

- « Le gaspillage alimentaire » vidéo de l'ADEME accessible sur Youtube
- « C'est quoi l'effet de serre ? » Vidéo France TV Education

Les atouts

- Permet l'expression de tous
- S'appuie sur les représentations de chacun



Les freins

L'animateur doit être en mesure de :

- > faire vivre le quizz
- > d'établir une synthèse des échanges

Étape N°2 / Fiche 1



Thème : Pourquoi jeter de la nourriture génère du CO2 ?

(Kakemono VOITURE)

Durée de l'atelier : 1h00 pour l'atelier de départ

Taille du groupe : 20 personnes maximum

Composition du groupe : Personnel de restauration Enseignants Élèves

Objectifs pédagogiques :

-Sensibiliser les participants à l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement -Sensibiliser aux solutions à mettre en place pour limiter le gaspillage alimentaire -Responsabiliser et valoriser la place de chacun(e) dans la lutte contre le Gaspillage alimentaire et la protection de l'environnement.

Référents internes :

<u>Disciplines concernées</u> : - SVT, Physique/Chimie

DÉROULÉ:

1 - Phase de questionnement et d'échanges autour du thème :

L'animateur introduit le constat et demande aux participants « Savez-vous combien de kg de nourriture nous jetons dans l'établissement chaque année ? »

Pour la maison c'est en moyenne 126kg de matière biodégradable par personne et par an.

On appelle ces déchets les **biodéchets** ou **fermentescibles** car ils sont composés de 60% à 90% d'eau, ils peuvent donc se dégrader naturellement.

2 - Phase pédagogique sur le sujet :

Mais à votre avis pourquoi jeter de la nourriture crée du CO2 ?

Et c'est quoi le CO2 ?

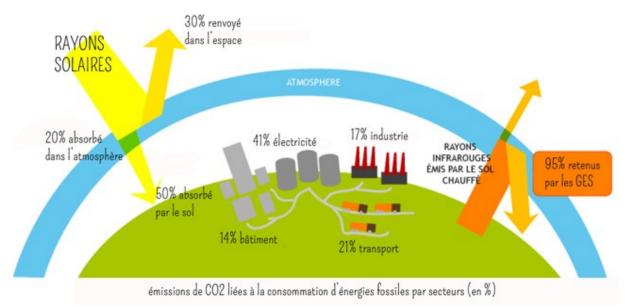
Le dioxyde de carbone (CO2) est l'appellation chimique du gaz carbonique de formule CO2. Le dioxyde de carbone (CO2), gaz incolore, inerte et non toxique, est le principal gaz à effet de serre à l'état naturel, avec la vapeur d'eau. Sa durée de vie dans l'atmosphère est d'environ 100 ans.

Ses sources naturelles sont très nombreuses : éruptions volcaniques, respiration des plantes, des animaux et des hommes, incendies naturels de forêts, décomposition de la matière organique morte de plantes et d'animaux... Sous l'action de l'homme, le taux de CO2 dans l'atmosphère augmente régulièrement et notamment de 30% au cours des deux derniers siècles. En France, au cours des 20 dernières années, 70% à 90% des émissions de dioxyde de carbone proviendraient de la combustion des carburants d'origine fossile.

Et c'est quoi l'effet de serre?

Si nous pouvons vivre sur notre planète, la Terre, sans mourir de froid, c'est grâce à ce qu'on appelle « l'effet de serre ». Notre atmosphère joue le rôle de serre et garde la chaleur, en moyenne 15°C. Sans cela il ferait—18°C! Ce fameux effet de serre est donc vital pour nous mais depuis 150 ans environ, la concentration des gaz à effet de serre (aussi appelés GES) augmente dans notre atmosphère ce qui provoque un réchauffement global des températures et par conséquent un bouleversement du climat.

La plupart de ces GES existe naturellement et sont présents en petite quantité dans notre atmosphère. D'autres sont totalement artificiels et viennent des installations humaines : centrales électriques, transports, déforestation, élevages intensifs...



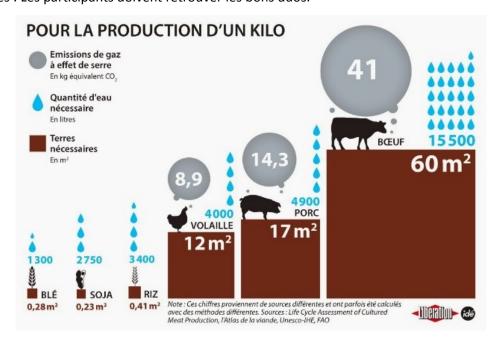
Source: Actu Environnement

Lors de l'élevage ou la culture de ce que nous mangeons, des gaz à effet de serre sont créés : Mais qu'est-ce que cela représente ?

Jeu « Combien de CO2 pour 1kg? »

Composition: Affiche avec les différentes productions

Vignette nuage CO2 avec les différentes valeurs Consignes : Les participants doivent retrouver les bons duos.



Que deviennent nos biodéchets une fois qu'ils sont dans la poubelle ?

Dans la plupart des cas, les déchets sont **incinérés** (brûlés) dans de grosses usines appelées : incinérateur ou **enfouis** c'est-à-dire que les déchets que nous ne pouvons ou ne savons pas recycler sont mis en terre.

Même si ces 2 méthodes sont très réglementées, elles produisent quand même des pollutions :

La mise en décharge des biodéchets est à l'origine d'émissions de gaz à effet de serre (GES) : le tassement des déchets provoque également la fermentation de déchets alimentaires dans un milieu sans oxygène, créant ainsi des conditions favorables à l'émission de méthane dans l'atmosphère. Ce gaz a de plus un pouvoir de réchauffement global 25 fois supérieur à celui du CO2. De même, l'incinération de ces déchets produit également des GES et notamment du CO2 lors de leur combustion.

POUR ALLER PLUS LOIN:

Définition des biodéchets

http://www.cniid.fr/Comment-gerer-durablement-les-biodechets,102

Gestion des biodéchets

http://www.cniid.fr/Comment-gerer-durablement-les-biodechets,102

Impact environnementaux selon le traitement des biodéchets :

http://www.cniid.fr/Impacts-environnementaux-lies-a-la-gestion,99



Des films/vidéos :

Film ADEME

https://www.youtube.com/watch?time_continue=178&v=59FH0MkMxf4

Ω,

Des supports :

En début de séance, aller sur le site et consulter l'émission mondiale de CO2 en temps réel. https://www.planetoscope.com/co2/261-emissions-mondiales-de-co2-dans-l-atmosphere.html

3 - Phase de réflexion pour pouvoir agir collectivement sur le sujet au sein de l'établissement :

Quelles solutions?

Engager alors un débat pour trouver des alternatives :

Mettre en place un « apétimétre » : proposer 2 portions de tailles différentes pour les entrées et desserts. Et pouvoir choisir une portion : petite, normale ou grande selon son appétit et ses goûts. (Le personnel de restauration doit être sensibilisé et à l'écoute des demandes).

Et que faire si on ne peut pas éviter les déchets ?

Sachant que les biodéchets représentent 1/3 voir presque la moitié de nos poubelles.

LE COMPOSTAGE

L'animateur demande si certains participants compostent chez eux ?

C'est quoi le compostage?

Le compostage est un processus qui permet de décomposer la matière organique par l'action de l'air, des bactéries et des organismes vivants du sol (vers) pour la transformer en une ressource naturelle pour les plantations : le compost.



Des solutions existent :

- Créer une zone de compostage dans l'établissement
- Valoriser le pain ou les biodéchets en les donnant à un agriculteur
- Trouver une plateforme de compostage collectif

La gestion de proximité permet tout d'abord de limiter la production de déchets à traiter par le service public et de réduire la facture de gestion des déchets : cela signifie moins de camions de collecte de déchets sur les routes, donc moins de dépenses d'énergie pour leur transport, moins de mise en décharge, moins d'incinération de déchets alimentaires.

L'autre intérêt de cette gestion de proximité est de créer de la matière (du compost) qui permet de limiter les achats d'amendement organique. Le compost se présente comme un terreau qui peut être utilisé sur ses plantes de jardinage ou comme structurant sur le sol du jardin. Les lombricomposteurs permettent également de récupérer des matières qui peuvent être utilisées comme engrais pour les plantes.

D'autres solutions :

Organiser des pesées à la fin des repas

Visiter un centre agroécologique

Visiter une plateforme de compostage

Réfléchir à une alimentation plus responsable grâce aux économies liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire : Plus de bio, de local, viande de meilleur qualité etc.

4 - Phases de communication et de valorisation :

- > auprès de l'ensemble de la communauté éducative (dont Rectorat, collectivités territoriales impliquées dans l'administration de l'établissement)
- > à destination des parents
- > via les médias utilisés par l'établissement (site internet, facebook, twitter,...)
- > via des réseaux métiers
- > labellisations envisageables ?



Les atouts

- Une multitude de support (vidéo, études etc.) afin de maîtriser le sujet.
- Des pistes d'actions simple et plus complexe selon les choix retenus.

Les freins

L'animateur doit être en capacité d'alimenter le débat, il est donc recommandé de consulter les sources afin de maîtriser le sujet.

Étape N°2 / Fiche 2

Thème: 170gr de nourriture gaspillée par repas et par personne, ça correspond à quoi?

(Kakemono Éléphant)



Durée de l'atelier : 1h00 pour l'atelier

Taille du groupe : 20 personnes maximum

<u>Composition du groupe</u> : Personnel de restauration

Enseignants Élèves

Matériel nécessaire :

-Pour l'atelier : 1 petite balance numérique

1 assiette

Des restes de repas

Objectifs pédagogiques :

- -Sensibiliser les participants au Gaspillage Alimentaire
- -Sensibiliser aux solutions à mettre en place pour limiter le Gaspillage Alimentaire
- -Créer une dynamique de projet
- -Responsabiliser et valoriser la place de chacun(e) dans la lutte contre le Gaspillage Alimentaire.

Référents internes :

_

Disciplines concernées :

DÉROULÉ:

1 - Phase de questionnement et d'échanges autour du thème :

En introduction, l'animateur demande aux participants : « Avez-vous jeté de la nourriture lors de votre dernier repas ? Un peu ? Beaucoup ? Savez-vous quel poids cela faisait ? »

Et oui c'est difficile de savoir combien on gaspille exactement!

L'animateur montre alors l'affiche et questionne les participants sur ce que représente 170gr ? (On peut généralement entendre « pas grand-chose » etc.). Il faut alors remettre en perspective : à 10, à 20 personnes, à l'échelle d'une classe cela représente combien de kg par semaine ? par mois ?

L'animateur propose alors une pesée « par tranche » de 170gr.

Les participants disposent 170gr dans l'assiette, puis encore 170gr etc.

Le but est de se rendre compte que 170gr de nourriture ne représente pas grand-chose mais ce qui est important **c'est la multiplication du gaspillage**!

2 - Phase pédagogique sur le sujet :

Qui gaspille?

Dans le monde :

1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues chaque année, ce qui correspond à 1/3 des aliments produits sur la planète!

En Afrique et en Asie, les pertes et gaspillages alimentaires du producteur au consommateur représentent entre 6 et 11 kg par individu et par an, alors qu'en Europe et Amérique du Nord, ils se situent entre 95 et 115 kg.

Avec ce que l'Europe jette chaque année à elle seule, on pourrait nourrir 1 milliard de personnes, soit l'intégralité des personnes qui souffrent de malnutrition dans le monde. (Source : FAO)

En France:

Chaque année en France, la quantité de déchets alimentaires s'élève à :

- ✓ Dans la distribution (hyper et supermarchés, hard-discounts, épiceries et commerces de proximité) :
- 2, 3 millions de tonnes;
- Dans la restauration (collective et commerciale): 1,6 million de tonnes;
- ✓ Dans les foyers : 5,2 millions de tonnes (soit 79 kg par personne) ;
- Au total: 9 millions de tonnes (soit environ 137 kg par personne) si l'on additionne la distribution, la restauration et les foyers (sans compter les pertes liées à la production agricole ainsi qu'à la transformation et au conditionnement des produits dans les industries agroalimentaires).

(Source : Global Gâchis)

Combien coûte le gaspillage en restauration collective ?

Coût direct moyen des pertes et gaspillage de matières premières (aliments achetés) s'élève à 0.27 €/ repas. Si on y ajoute les coûts indirects (notamment le temps passé par les personnels de cuisine, l'énergie consommée pour préparer les plats, facture de déchets...) le montant s'élève même à 0.68 €/ repas.

Pour un collège qui sert 300 repas pendant 145 jours, la facture se monte à près de 13 000 € par an. Source : [ÉTUDE] COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES DIFFÉRENTS TYPES DE RESTAURATION **COLLECTIVE ADEME**

POUR ALLER PLUS LOIN:

Des sites :

https://zero-gachis.com/fr/quelques-chiffres

http://www.casuffitlegachis.fr/particuliers/jem-informe/gaspillage-alimentaire-triple-enjeu

<u>Des films/vidéos :</u>

Economies Anti Gachis

http://www.casuffitlegachis.fr/entreprises/eviter-pertes-alimentaires - « Global gâchis le scandale mondial du gaspillage alimentaire DLC/DLUO

- https://www.inc-conso.fr/content/les-dates-de-peremption Disco Soupe

https://www.youtube.com/watch?v=E5vNuSP_Y74 Composte:

https://www.youtube.com/watch?v=dmEMVFP8hkw

3 - Phase de réflexion pour pouvoir agir collectivement sur le sujet au sein de l'établissement :

Important: si ce cercle est vicieux, il peut tout aussi devenir vertueux si chacun agit, chacun fait sa

Engager alors un débat pour trouver des alternatives :

- Demander une plus petite part à la cantine
- Ne pas prendre si on aime vraiment pas (dans ce cas, les personnels de cuisine doivent être sensibilisés et à l'écoute).
- Etc.

De plus gros projets peuvent être mis en place :

Mettre en place un « apétimétre » : proposer 2 portions de tailles différentes pour les entrées et desserts. Et pouvoir choisir une portion : petite, normale ou grande selon son appétit et ses goûts. (Le personnel de restauration doit être sensibilisé et à l'écoute des demandes).

Sensibiliser à la différence entre DLC et DLUO

	Mention sur l'étiquette	Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être ni vendu ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.		
Date limite de consommation (DLC) Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers)	« À consommer jusqu'au » accompagné du jour et du mois			
Date de durabilité minimale (DDM), qui remplace la date limite d'utilisation optimale (DLUO) Denrées moyennement et peu périssables tel que les produits secs, stérilisés, lyophilisés et déshydratés	« À consommer de préférence avant le » suivi d'une indication temporelle d'autant plus précise que la DDM est courte	Au-delà du délai mentionné, les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer mais il reste consommable.		

Organiser des pesées à la fin des repas

Réfléchir à une alimentation plus responsable grâce aux économies liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire : Plus de bio, de local etc.

Organiser ou participer à une Disco Soupe

Organiser un atelier « Cuisinons les restes » et/ou créer un livre de recettes anti-gâchis

Valoriser les bio déchets en trouvant des solutions de compostage

Visiter un centre agro-écologique

4 - Phases de communication et de valorisation :

- > auprès de l'ensemble de la communauté éducative (dont Rectorat, collectivités territoriales impliquées dans l'administration de l'établissement)
- > à destination des parents
- > via les médias utilisés par l'établissement (site internet, facebook, twitter,...)
- > via des réseaux métiers
- > labellisations envisageables?



Les atouts

Une multitude de support (vidéo, études etc.) afin de maîtriser le sujet. Des pistes d'actions simple et plus complexe selon les choix retenus.

Les freins

L'animateur doit être en capacité d'alimenter le débat, il est donc recommandé de consulter les sources et différentes vidéos afin de maîtriser le sujet.

Attention à ne pas tomber dans « Finis ton assiette car en Afrique on meurt de faim ». La réflexion et les pistes d'actions doivent être plus poussées.

Étape N°2 / Fiche 3



Thème : Une tranche de pain gaspillée par repas sur une semaine... ça donne quoi ?

(Kakemono OURS)

Durée de l'atelier : 1h00 pour l'atelier de départ

Taille du groupe : 20 personnes maximum

<u>Composition du groupe</u>: Personnel de restauration

Enseignants Élèves

Matériel nécessaire :

Pour l'atelier : 1 petite balance numérique

1 assiette

Des restes de pain

Objectifs pédagogiques :

-Sensibiliser les participants au gaspillage quotidien du pain à la cantine -Sensibiliser aux solutions à mettre en place pour limiter le gaspillage du pain -Responsabiliser et valoriser la place de chacun(e) dans la lutte contre le Gaspillage Alimentaire.

Référents internes :

-Disciplines concernées :

DÉROULÉ:

1 - Phase de questionnement et d'échanges autour du thème :

En introduction, l'animateur demande aux participants : « Avez-vous jeté du pain lors de votre dernier repas ? 1 tranche, 2 tranches ? Savez-vous quel poids cela faisait ? »

L'animateur montre alors l'affiche et questionne les participants sur ce que représente 1 tranche de pain ? (On peut généralement entendre « pas grand-chose » etc.). Il faut alors remettre en perspective : à 10, à 20 personnes, à l'échelle d'une classe cela représente combien de baguettes, de kg par semaine ? par mois ?

Le but est de se rendre compte que 3 tranches de pain par repas pour 1 personne ne représente pas grand-chose mais ce qui est important c'est la multiplication du gaspillage!

2 - Phase pédagogique sur le sujet :

En France le gaspillage de pain représente 4.5kg/an/habitant.

Source : ADEME « Du champ à la baguette »



Source: « Manger bien, jeter moins », Bruxelles Environnement

POUR ALLER PLUS LOIN:

Des sites:

https://www.marciatack.fr/que-faire-avec-du-pain-dur/

-http://agriculture.gouv.fr/antigaspi

Des films/vidéos :

-« C'est pas sorcier »

https://www.youtube.com/watch?v=gdajFlDZ3B4

Film ADEME

https://www.youtube.com/watch?time_continue=178&v=59FH0M kMxf4

Des supports:

-Dossier « Réduire le gaspillage du pain »

http://www.optigede.ademe.fr/fiche/operation-anti-gaspi-pour-le-pain-en-restaurant-scolaire

3 - Phase de réflexion pour pouvoir agir collectivement sur le sujet au sein de l'établissement :

Réorganiser la distribution du pain : endroit stratégique, rationnement au 1^{er} passage et possibilité de se resservir.

Repenser la portion de pain : petits pains au lieu de tranche ou pain à base de farine plus complète donc plus rassasiantes avec de meilleures qualités nutritives.

Atelier cuisine des restes de pain : pain perdu, pudding etc.

Organiser des recherches de recettes utilisant du pain et créer un livre de recettes

Organiser des pesées à la fin des repas

Organiser une visite chez un boulanger ou la venue d'un boulanger pour un atelier de cuisine

Réfléchir à une alimentation plus responsable grâce aux économies liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire : Plus de bio, de local etc.

4 - Phases de communication et de valorisation :

- > auprès de l'ensemble de la communauté éducative (dont Rectorat, collectivités territoriales impliquées dans l'administration de l'établissement)
- > à destination des parents
- > via les médias utilisés par l'établissement (site internet, facebook, twitter,...)
- > via des réseaux métiers
- > labellisations envisageables ?



Les atouts

Une multitude de support (vidéo, études etc.) afin de maîtriser le sujet.

Des pistes d'actions simple et plus complexe selon les choix retenus.

Les freins

L'animateur doit être en capacité d'alimenter le débat, il est donc recommandé de consulter les sources et différentes vidéos afin de maîtriser le sujet.

Attention à ne pas tomber dans « Finis ton assiette car en Afrique on meurt de faim ».

La réflexion et les pistes d'actions doivent être plus poussées.

Étape N°2 / Fiche 4

Thème :Pourquoi gaspille-t-on de l'eau lorsqu'on jette de la viande ?



(Kakemono Vache)

Durée de l'atelier : 1h00 pour l'atelier de départ

Taille du groupe : 20 personnes maximum

<u>Composition du groupe</u>: Personnel de restauration

Enseignants Élèves

Objectifs pédagogiques :

- -Sensibiliser les participants au gaspillage quotidien de la viande à la cantine
- -Sensibiliser aux solutions à mettre en place pour limiter le gaspillage alimentaire
- -Responsabiliser et valoriser la place de chacun(e) dans la lutte contre le Gaspillage de la viande.

Référents internes :

Disciplines concernées :

DÉROULÉ:

1 - Phase de questionnement et d'échanges autour du thème :

En introduction, l'animateur demande aux participants : « Avez-vous jeté de la viande lors de votre dernier repas ? Un peu ? Beaucoup ? Savez-vous quel poids cela faisait ? »

L'animateur montre alors l'affiche et questionne les participants sur ce que représente 1 steak ? (On peut généra - lement entendre « pas grand-chose » etc.).

Il faut alors remettre en perspective : à 10, à 20 personnes, à l'échelle d'une classe cela représente combien de kg par semaine ? par mois ?

Et si l'on transfère tout ça en litres d'eau, ça donne quoi ? Et oui des milliers voir des millions de litres!

Mais pourquoi?

Lancer le débat « Pourquoi gaspille-t-on de l'eau quand on jette de la viande ? »

Laisser les participants proposer, échanger puis les guider vers la production de la viande.

2 - Phase pédagogique sur le sujet :

L'empreinte d'eau

Quand on parle des aliments, l'empreinte d'eau est considérée comme la quantité d'eau douce utilisée pour produire un aliment, durant toutes les étapes de la production.

L'empreinte d'eau contient trois composantes :

- L'empreinte d'eau verte est la quantité de pluie utilisée.
- L'empreinte d'eau bleue est la quantité d'eau utilisée provenant de la surface et du sol.
- L'empreinte d'eau grise est la quantité d'eau polluée par la production.

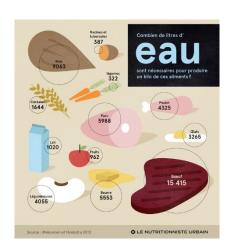
Selon la région, le climat, le type de sol, l'espèce cultivée ou les techniques utilisées, l'empreinte d'eau des aliments peut grandement varier. Certains chercheurs ont tout de même évalué la quantité d'eau nécessaire pour produire un kilo de différents aliments.

Jeu « Combien de litres d'eau pour 1kg? »

Composition : Affiche avec les différentes productions

Vignette goutte d'eau avec les différentes valeurs

Consignes: Les participants doivent retrouver les bons duos.



Alors que la production d'un kilo de fruits demande 962 litres d'eau, la production d'un kilo de bœuf en demande 16 fois plus!

Les aliments d'origine animale sont généralement les aliments qui nécessitent le plus d'eau, mais c'est le bœuf qui remporte la palme du plus assoiffé. En réalité, la plus grande partie de cette eau n'est pas bue par l'animal, elle est plutôt mangée! En effet, c'est la production de la nourriture pour les animaux qui est responsable de la majorité de l'empreinte d'eau associée à l'élevage.

Et oui, l'élevage consomme beaucoup d'eau car que mangent les animaux élevés industriellement ?



Des céréales, et il faut beaucoup d'eau pour cultiver ces céréales!

POUR ALLER PLUS LOIN:

Des sites :

-http://agriculture.gouv.fr/antigaspi

https://nutritionnisteurbain.ca/infographiques/combien-dea u-est-utilisee-pour-produire-les-aliments/

Des films/vidéos:

Film ADFMF

 $https://www.youtube.com/watch?time_continue = 178\&v = 59FH0\\MkMxf4$

<u>Des supports :</u>

En début de séance, aller sur le site et consulter la consommation mondiale d'eau en temps réel.

https://www.planetoscope.com/consommation-eau/239-consommation-d-eau-dans-le-monde.html

3 - Phase de réflexion pour pouvoir agir collectivement sur le sujet au sein de l'établissement :

Mettre en place un « apétimétre » : proposer 2 portions de tailles différentes pour les entrées et desserts. Et pouvoir choisir une portion : petite, normale ou grande selon son appétit et ses goûts. (Le personnel de restauration doit être sensibilisé et à l'écoute des demandes).

Organiser un repas sans viande ou sans viande gourmande en eau (bœuf, agneau etc.) pour la Journée Mondiale de l'eau : 22 Mars.

Organiser des pesées à la fin des repas

Réfléchir à une alimentation plus responsable grâce aux économies liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire : Plus de bio, de local, viande de meilleure qualité, etc.

4 – Phases de communication et de valorisation :

- > auprès de l'ensemble de la communauté éducative (dont Rectorat, collectivités territoriales impliquées dans l'administration de l'établissement)
- > à destination des parents
- > via les médias utilisés par l'établissement (site internet, facebook, twitter,...)
- > via des réseaux métiers
- > labellisations envisageables?



Les atouts

Une multitude de support (vidéo, études etc.) afin de maîtriser le sujet. Des pistes d'actions simple et plus complexe selon les choix retenus.

Les freins

L'animateur doit être en capacité d'alimenter le débat, il est donc recommandé de consulter les sources afin de maitriser le sujet.

Ne pas juger les habitudes alimentaires des participants. Ne pas faire non plus de prosélytisme pour le végétarisme.

ENRICHISSEMENT DU KIT

- 1°/ Questionnaire utilisateur et suggestions
- 2°/ Retours d'expériences

Questionnaire « utilisateur » et « suggestions »

Vous venez d'utiliser le Kit « Gaspillage Alimentaire » qui se veut un outil-support à une pédagogie à la carte en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire. Parmi les critères adoptés lors de sa conception figuraient l'adaptabilité et l'évolutivité, aussi, en répondant au questionnaire ci-après, il vous est possible de contribuer à l'enrichissement et/ou à l'évolution du Kit.

Par avance, merci pour le temps que vous voudrez bien consacrer à ce questionnaire.

19/ Qual utiliantour âtea vaus 2

	Établissement scolaire		Association		collectivité		Autre (précisez)
2°/	A quelle occasion avez	-vous	s utilisé le Kit (Gaspil	lage Alimenta	aire ? Pour	quel (s) public(s) ?
3°I	Comment avez-vous eu	ı con	naissance de s	son e>	xistence ?		
gui	Sa composition actuell de de l'utilisateur) vous OUI	_			fresque, dépl	iants, tablie	rs, valise de transport,
Su	ggestion (s) :						
	Le mode de réservatior OUI ggestion (s) :	ո du l	kit vous paraît- □ NON	-il ada	pté et efficac	e ?	
6°/	Selon vous, quels docเ	ımen	ts pourraient ι	utilem	ent venir com	npléter le kit	?
7°1	Envisagez-vous d'utilis	ser à 1	nouveau le kit	?			
	OUI		□ NON				
Qu	estionnaire à retourner à	l'adre	esse mail suivar	nte : ps	sg.mdd.dreal-r	na@develop	pement-durable.gouv.fr

Retours d'expérience /d'utilisation

Vous venez d'utiliser le Kit « Gaspillage Alimentaire » et vous souhaitez faire profiter de futurs utilisateurs de votre expérience ou de la méthodologie que vous avez adoptée pour utiliser le kit. Il vous est possible de nous communiquer une synthèse de votre expérience afin que nous puissions la mettre à disposition en pièce annexe.

La trame de ce retour d'expérience pourrait notamment comporter les informations suivantes : Votro (facul											
Quel type d'utilisateur êtes-vous ? □ Établissement scolaire □ Association □ collectivité □ Autre (précis	ez)										
A quelle occasion avez-vous utilisé le Kit Gaspillage Alimentaire ?											
Quelle(s) en était/étaient la/les finalité(s) de cette sensibilisation sur la gaspillage alimentaire?											
A destination de quel (s) public(s) ?											
Qui était mobilisé lors de cette action ? (un groupe d'animation, des enseignants, des professions de l'alimentation, des élèves, des particuliers)	ıels										
Combien de temps a duré l'action autour du gaspillage alimentaire ? > phase préparatoire (construction du projet, validation, recherche d'intervenants, de suppopédagogiques) > phase de réalisation (quelle durée ? Quelles étapes ?) > phase bilan	orts										
Quelle méthodologie retenue ? > mobilisation interne à la structure > sensibilisation au sujet du gaspillage alimentaire en amont > intervenants externes > formes d'animation (conférence, ateliers, affichages, productions pédagogiques internes, films) > productions, résultats obtenus											
Quelles suites ?											
Ovelaves whates may illustray to fight (facultatis)											
Quelques photos pour illustrer la fiche (facultatif)											