

Projet « mangeons sain, jetons moins »

Programme d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au collège André Malraux de La Wantzenau
Année scolaire 2014-2015





- Un projet financé et soutenu par le Conseil départemental du Bas-Rhin, le SMICTOM d'Alsace centrale et le Rectorat de l'Académie de Strasbourg
- Un projet proposé et animé par le réseau ARIENA (Association régionale pour l'initiation à la nature et à l'environnement en Alsace)

CINE de
Bussierre

Le projet est animé par le Centre d'initiation à la nature et à l'environnement de Bussierre

- Le projet « mangeons sain, jetons moins » s'applique à plusieurs collèges du Bas Rhin
- Au collège André Malraux il est animé par une animatrice du CINE de Bussierre membre du réseau ARIENA

I- Quels sont les objectifs ?

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les élèves aux conséquences du gaspillage sur le développement durable
- Contribuer à l'éducation à l'alimentation des élèves
- Contribuer au rôle éducatif du restaurant scolaire en faisant du lien entre la cuisine, les programmes scolaires et la communauté éducative



II- Quelle est la démarche ?

- Former des élèves « ambassadeurs » volontaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire pour sensibiliser le reste des convives
- Formation du personnel de cuisine



III- Qui participe au projet ?

- Un groupe de quinze élèves de sixième et un groupe de quinze élèves de cinquième
- Deux professeurs de SVT : elles encadrent les groupes d'élèves, communiquent au sein de l'établissement, sont les personnes relais du projet
- Le chef de restauration et son équipe qui sont essentiels au projet. Les animations se font en relation étroite avec eux, ils proposent des idées d'actions. Le chef de restauration participe à la formation des cuisiniers
- L'administration : la Principale, le Principal adjoint et le gestionnaire valident les propositions d'actions et facilitent les démarches

IV- Quelles sont les actions menées ?

A- La sensibilisation des ambassadeurs

Au cours de plusieurs séances avec Mme Pruvost du CINE de Bussierre et leur professeur de SVT, les élèves sont amenés à réfléchir sur plusieurs thématiques autour du projet « lutte contre le gaspillage alimentaire » : l'origine du gaspillage, son coût et ses **impacts environnementaux (liés à la fabrication et au transport)**.

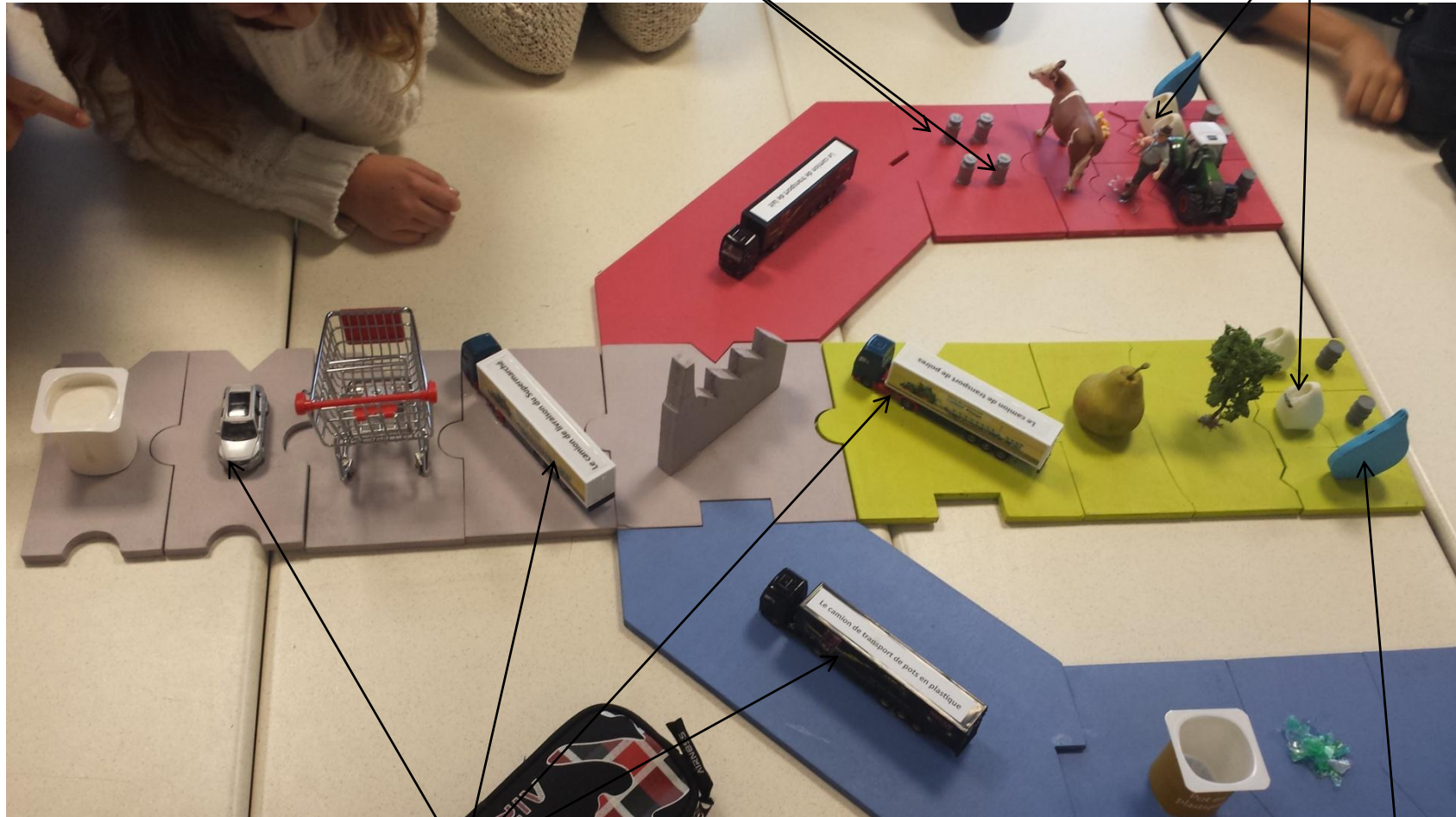
1- Le puzzle du yaourt

- Construction d'un puzzle montrant tous les ingrédients directs et indirects nécessaires à la fabrication d'un yaourt à la poire ainsi que toutes les étapes nécessaires jusqu'à sa présence dans un lieu de vente. Le but est de faire réfléchir les élèves et de les amener à réaliser la grande chaîne aboutissant au yaourt qu'ils achètent : au travail et aux produits nécessaires mais aussi à la pollution engendrée.

Les élèves prennent conscience que le gaspillage alimentaire implique bien plus que l'argent gâché, qu'il y a aussi un impact environnemental non négligeable.

Utilisation de pétrole à de nombreuses étapes.

Utilisation d'engrais et de pesticides, sources de pollution



Transports multiples, sources de pollution

Utilisation d'eau

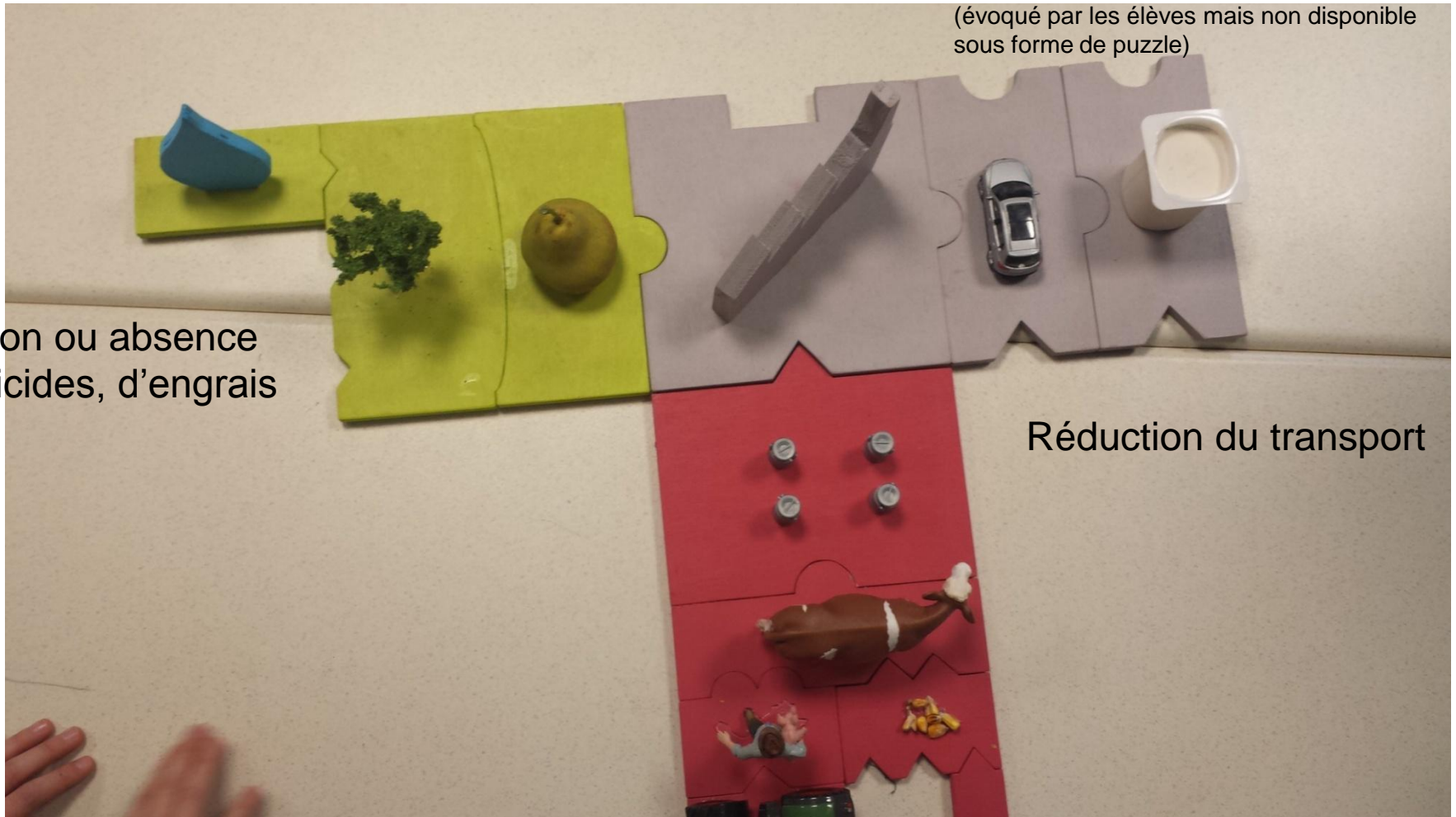
- Simplification du puzzle : où est-il possible d'agir pour consommer un yaourt à la poire en respectant le développement durable ?

Utilisation d'un pot en verre

(évoqué par les élèves mais non disponible sous forme de puzzle)

Réduction ou absence de pesticides, d'engrais

Réduction du transport



2- La dégustation d'un yaourt

- Dégustation à l'aveugle de yaourts aux fruits dans le but de sensibiliser au goût des aliments
- Lecture de l'étiquette de ces yaourts dans le but de rendre attentif à la composition des aliments, à leur mode et leur lieu de fabrication, à leur emballage

	Activia	Climont	les 2 yaourts	la laitière
j'aime 😊	9	0	2	5
interd	14	4	6	5
E	4	0	0	0
code emb	gers	Bas Rhin	Calvados	Nord
pot	Plast	verre	Plast	verre

Nombre d'ingrédients

Nombre de colorants

Lieu de fabrication:
+ ou - de transport

Emballage utilisé:
+ ou - polluant

3- Cuisiner avec des produits locaux

Au cours d'une sortie au CINE Bussierre , les élèves cuisinent en utilisant, en partie, des ingrédients qu'ils viennent de cueillir comme l'ail des ours et le romarin.



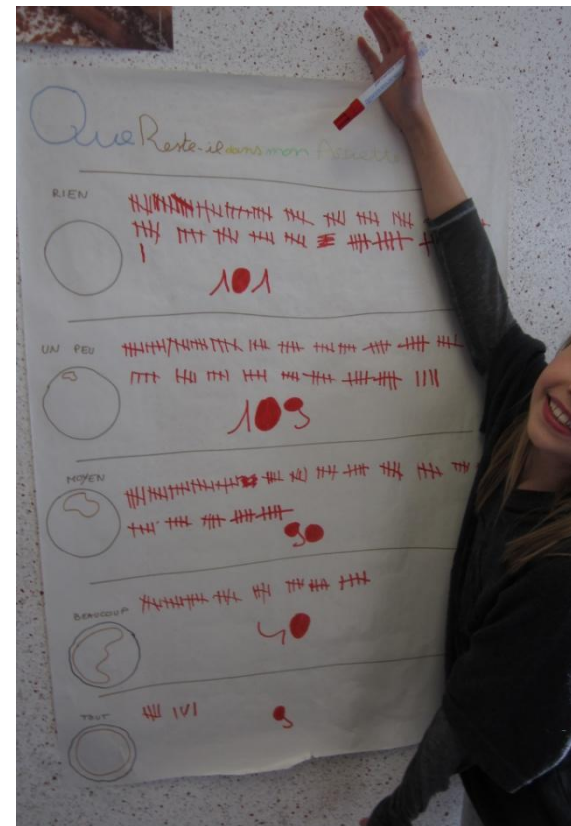
Les élèves réalisent que l'on peut cuisiner en réduisant son impact environnemental: moins de transport = moins de pollution.

B- La sensibilisation des autres élèves

Objectifs : partager avec les autres élèves les notions apprises pendant les séances de sensibilisation afin de réduire les déchets du repas.



Dégustation à l'entrée de la cantine pour découvrir les légumes du jour sous une autre forme



Quantité de déchets dans les assiettes à la fin d'un repas.



Opération **zéro pain jeté**. Plusieurs sortes de pains sont proposées.



Opération **bar à salades**: les convives choisissent les crudités, la quantité souhaitée et peuvent venir se servir à nouveau



Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage au sein de la cantine

Article à consulter sur le blog du journal du collège
http://dncmalraux.blogspot.fr/2015_04_01_archive.html

Action prévue le 4 juin :

Réalisation par l'équipe de cuisine d'un repas bon pour la planète : aliments locaux uniquement, sans viande.

En projet pour la rentrée 2015 :

Sensibilisation dès le mois de septembre des nouveaux élèves de sixième : présentation personnalisée des équipes de cuisine à chaque classe avec instauration d'un dialogue entre le personnel et les élèves, présentation d'un petit film ou diaporama (en cours de réalisation) montrant le travail réalisé en cuisine pour la préparation d'un repas, quizz ...

V- Quels sont les résultats ?

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le lundi 08/12/2014 a eu lieu une pesée des poubelles de déchets alimentaires de la cantine

Menu du jour :

- Salade de carottes / salade de céleri
- Emincé de volaille, gratin de brocolis, riz
- Fromage à la coupe
- Fruit (banane ou pomme)

Nombre de repas servis : 414

85 kg de nourriture et 2,3 kg de pain

ont été jetés par les personnes ayant mangé à la cantine ce jour-là

Etat des lieux de départ

MENU
- SALADE DE CAROTTES OU DE CELERI
- EMINCE DE VOLAILLE, RIZ
- GRATIN DE BROCOLIS
- FROMAGE A LA COUPE
- POMME ET BANANE

414 REPAS SERVIS

BRAVO

Le 8 décembre 2014
85 kg
de
déchets

Le 3 février 2015
60 kg
de
déchets

- 30 %
de déchets

BRAVO

Et aujourd'hui ?

Ensemble, poursuivons notre lutte contre le gaspillage !

Evolution de la quantité de déchets suite à une animation.

Les pesées de retours de plateaux

Pesées	08/12/2014	3 février (Avec animation)	27 mars (légère animation)	23 avril 2015 (Après animation)
Menu du jour				
Entrée	salade de carottes, salade de céleri	Salade de carottes, salade céleri	Salade de carottes, salade céleri	Salade de carottes, salade céleri
Plat	émincé de poulet; riz et gratin de brocolis	Emincé de poulet, riz et gratin de brocolis	Emincé de poulet, riz et gratin de brocolis	Emincé de poulet, riz et gratin de brocolis
Dessert	fruit (pomme et banane)	Fruit (pomme et banane)	Fruit (pomme et banane)	Fruit (pomme et banane)
Produit Laitier	fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Eléments à prendre en compte				
Nombre de repas servis	414	368	378	355
Poids des déchets "retour plateau sans le pain" en Kg				
Poids des déchets "retour plateau sans le pain" en Kg	84,65	47,86	54	62
Poids des déchets "pain servi non consommé" en Kg				
Poids des déchets "pain servi non consommé" en Kg	2,3	2	2,9	3
Poids des déchets d'emballage retour plateau en Kg				
Poids des déchets d'emballage retour plateau en Kg	2,6	2,5	5,5	2,2
Poids total des déchets retour plateaux en Kg				
Poids total des déchets retour plateaux en Kg	89,55	52,36	62,4	67,2
Poids déchets retour plateaux (en g par personne)				
Poids déchets retour plateaux (en g par personne)	216,3043478	142,2826087	165,0793651	189,2957746
Action spécifique (animation etc), développer				
Action spécifique (animation etc), développer	Aucune animation	Animation avec SINE Bussière (Tickets + sensibilisation)	Légère animation (affichage + échange)	Aucune animation

Conclusion

- ▶ Ce projet a permis de mobiliser une grande partie de l'établissement dans un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ Il a permis de développer le lien entre élèves, professeurs, cuisiniers et administration
- ▶ Chacun a pu prendre conscience de la quantité de déchets jetés à la cantine à chaque repas (et donc de sa contribution personnelle au gaspillage !) et a pu réfléchir aux actions simples qui pouvaient être mises en œuvre pour lutter contre le gaspillage
- ▶ La lutte contre le gaspillage alimentaire est un travail sur le long terme, qui nécessite beaucoup de présence et de répétitions
- ▶ Le projet se prolongera les années suivantes pour de nouveaux résultats

Les participants :

- ❖ Fanny Pruvost, intervenante extérieure du CINE Bussierre
- ❖ Reuther Régine et Maechling Valérie, professeurs de SVT au collège André Malraux
- ❖ L'équipe de cuisine : David Delattre, responsable restauration, et son équipe : Agnès, Christine, Alex
- ❖ Les élèves de sixième : Cassandra, Claire, Jade, Julia, Justine, Léa, Margaux, Marion, Océane, Antoine, Quentin, Samuel, Mathieu, Thomas, Tom
- ❖ Les élèves de cinquième : Samuel, Gaia, Elise, Flavie, Briec, Victor, Emma, Océane, Emma, Zoé, Léna, Merily, Morgane, Loriane, Eve, Maëlle.
- ❖ La direction du Collège André Malraux : Mme Roussel, Principale et M Peter, Principal adjoint.