PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Collège Paul Emile Victor Mundolsheim

2013 - 2014

En partenariat avec le Sine
et leurs intervenantes:

Fanny PRUVOST
Justine FLEUROT-GIGANT

CONSTAT

Une grande quantité de nourriture est jetée à la cantine.

Constat socialement, économiquement et écologiquement inacceptable.

30 % de la nourriture préparée est jetée

OBJECTIFS DU PROJET

→ Sensibiliser les usagers à l'impact du gaspillage sur l'environnement

→ Amener à la réduction du gaspillage alimentaire

→ Prise de conscience des solutions possibles

LES ACTEURS

- **M. ROQUE**, principal du collège Paul Emile Victor.
- **Mme JACOB,** directrice de la SEGPA.
- **Mme BELLAHCEN,** gestionnaire.
- **M. LORCH** et son équipe de cuisine.
- **Mme HERBETH,** professeur de SVT.
- **Mme FRITZ**, professeur en SEGPA.
- **Les élèves** de 5e4 et de 4e5.

DESCRIPTION GENERALE

Tout au long de l'année,

les élèves seront acteurs de ce projet accompagnés par les 2 animatrices de l'association SINE.

Ils élaboreront des actions au sein de l'établissement afin de

sensibiliser au gaspillage alimentaire

les élèves, les personnels et enseignants.

PROJET PAR ETAPES
Le calendrier

- <u>Octobre à décembre:</u>

  sensibilisation de tous les convives ainsi que le personnel de cuisine.

- <u>Janvier à juin:</u>

  les actions dans l'établissement.

LA SENSIBILISATION

- 04 octobre:

Journée d'immersion à la ferme Bussière.

Récolte de plantes dans le jardin

Confection d'un repas végétarien.

Ateliers : connaissance des thèmes de l'alimentation durable

- → Provenance des produits
- → Graines de légumineuses (source de protéines)
- → Produits maison / industriels
- → Principes de l'agriculture biologique

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Des recettes « bio »

Soupe de pois cassés

Crudités avec fleurs comestibles

Cake aux herbes du jardin

Cookies potimarron / noix

Lasagnes aux orties

Crumble aux pommes / coings / noisettes

Cookies
au
potimarron

Lasagnes
aux orties

- <u>01octobre</u>:

Pesée des aliments jetés en fin de repas sans la participation des élèves.

- 12 décembre:

Pesée à la cantine avec les élèves.

Intervention de la banque alimentaire de la Meinau.

Présentation de leurs actions aux élèves.

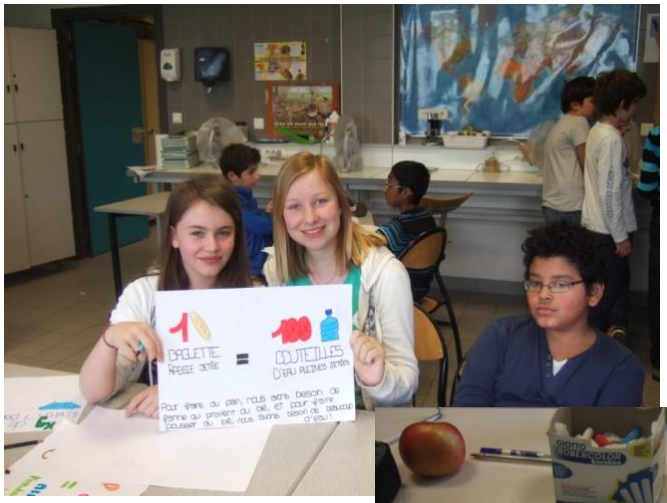
Banques Alimentaires

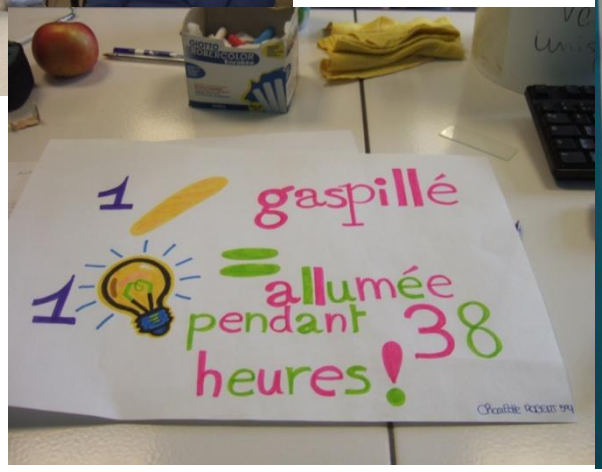
LES ACTIONS DE LA 5e4

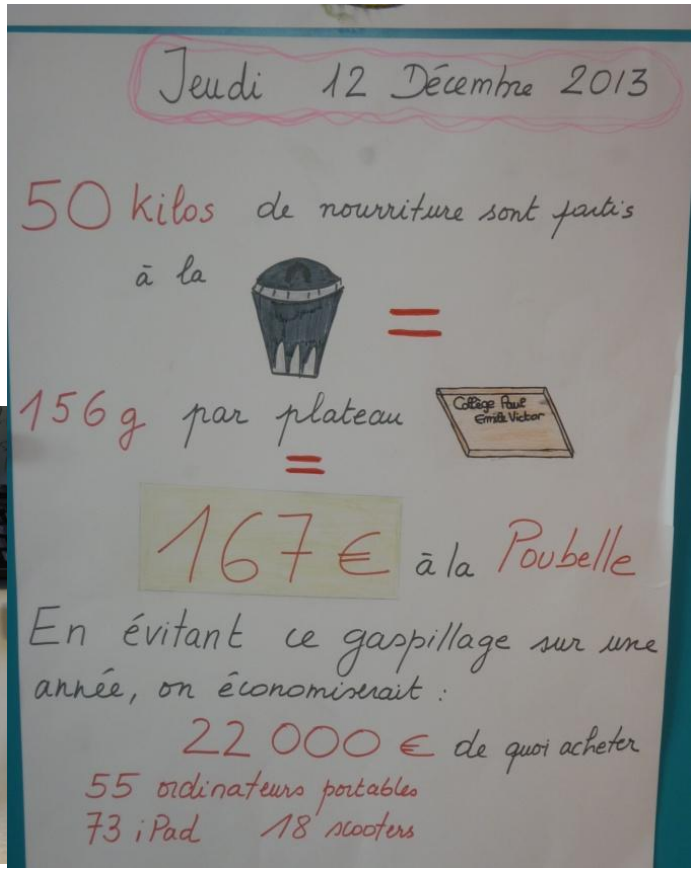
- <u>Réalisation d'affiches avec des slogans</u>

Sensibiliser les autres élèves au gaspillage

lors de leur passage à la cantine.







Réalisation d'un « gâchi-mètre » de pain

Visualiser le gaspillage

- Atelier de cuisine

Apprendre à confectionner des recettes avec les restes.

Le pain de la cantine est utilisé pour réaliser des mendiants.

Dégustation collective des mendiants dans le hall d'entrée à la récréation

Composition d'une chanson

Sur l'air de « Tous les mêmes » de Stromae

avec l'aide du professeur de musique

Création de saynètes : atelier de théâtre

Les élèves jouent des sketchs sous forme de courts spots publicitaires.

Elaboration d'un sondage dans l'établissement

Comprendre les causes du gaspillage.

Réalisation d'une vidéo

Retracer le projet dans sa globalité

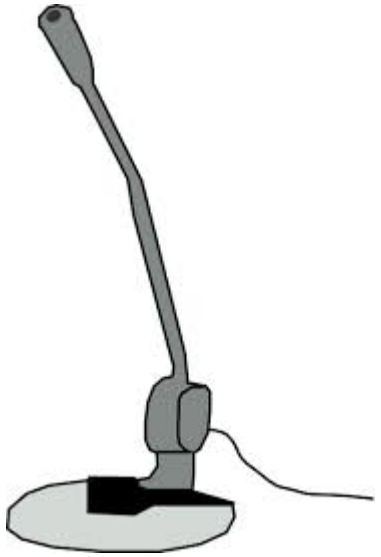
LES ACTIONS DE LA 4E5

<u>Atelier culinaire : les mendiants.</u>

Dans le cadre de leur atelier HAS.

Création de slogans de sensibilisation au gaspillage.

Diffusion des slogans pendant la récréation par le biais des haut-parleurs intérieurs et extérieurs.



Création d'un slam

Diffusion sur le site du collège

Pour toucher un public plus élargi.

« Mange ton pain, partage avec tes copains
Ne jette rien, pense à ceux qui ont faim
N'ayez pas les yeux plus gros que le ventre
Aujourd'hui on ne prend que ce que l'on mange. »

Organisation d'une collecte pour la banque alimentaire du Bas-Rhin.

- → Réalisation d'un power point de présentation de l'action.
- → Collecte et stockage des denrées non périssables au collège.
- → Don des aliments à la banque alimentaire de la Meinau.
- → Visite de la banque alimentaire.

LES ACTIONS COMMUNES

Les pesées à la cantine

Quand? Chaque période.

Qui?

- 2 élèves de 5e4
- 2 élèves de 4e5

Pourquoi?

- Mesurer l'évolution
- Cerner les causes du gaspillage
- Sensibiliser l'ensemble du collège

Bilan des retours des plateaux

Dates	01 octobre	12 décembre	13 mars	04 avril
Poids du gaspillage (kg)	52.7	50.1	30	58
Poids par plateau (g)	154.1	156.5	96	209
Pourcentage gaspillé	27.7	26.1	18	33
Coût (€)	183	167	90	174

Ces pesées permettent une prise de conscience efficace.
Le gaspillage devient concret à travers ces chiffres.

Toutefois les menus n'étaient pas identiques à chaque pesée.

Repas éco-responsable

L'alimentation responsable en restauration de collectivité.

Intervention de Jean-François DUSART

(animateur, cuisinier, formateur de la Maison de la Nature du Ried)

- → L'ordre des plats au moyen-âge
- → Alimentation durable
- → Etude de l'exposition photos de Peter Menzel
- → Association céréales/légumineuses
- → Construction de l 'animation de repas

- **Table de présentation**

  des céréales avec floconneuse pour faire la relation entre céréales et nutriments (sucré en bouche)

- **Boîte à toucher**

  les ingrédients du repas (céleri, lentilles, avoine)

- **Paperboard « As tu faim? »**

  distribution de papillons de couleurs à remettre au cuisinier avant de prendre son plat

- **Affichage sur le pain**

  «Le terme de copain vient de couper le pain » rappel de la notion de partage et pesée du pain gaspillé

- **Exposition de Peter Menzel**

- **Sortie plateau**

  « As tu aimé, assez mangé ? »

QUELQUES SOLUTIONS ?

- **Redonner du sens à la nourriture préparée**

  Visite de cuisine de restauration collective et prendre conscience du travail réalisé avant la consommation.

- **Procurer du plaisir à consommer une alimentation variée**

  Rendre attentif aux produits (qualité, origine, ...)

- **Rendre le repas agréable, festif**

  Semaine du goût : surprendre par des nouveautés, repas à thème, ...

- **Le service**

  Ajuster les quantités servies et la présentation des plats.

CONCLUSION

- **Un projet de sensibilisation à l'alimentation durable qui dépasse le cadre du collège.**
- La communication s'étend aux parents d'élèves
- Les élèves reproduisent les comportements chez eux

- **Les élèves acteurs du projet.**

  Ils se sont montrés créatifs, entreprenants et ont volontiers pris part aux actions.

- **Saisir les enjeux**

  Diminuer le gaspillage pour améliorer la qualité.

- **Actions encore en cours.**

  Les effets du projet ne peuvent encore être mesurés.