

# Action 4 : je lutte contre le gaspillage alimentaire

## Objectifs :

- Impliquer les acteurs au sein de l'école,
- Evaluer les quantités jetées et comprendre les causes du gaspillage,
- Apporter des solutions pour remédier au gaspillage,
- Améliorer la qualité des produits en achetant moins mais mieux.

## Etapes de mise en place

1. Réaliser, en associant tous les acteurs importants (personnel de la cantine, fournisseur de repas, enseignants, enfants...), un plan d'actions : diagnostic des pratiques, pesée des restes alimentaires, communication...
2. Expliquer et sensibiliser les convives et le personnel en début de projet, réaliser des animations en classe ou à la cantine.
3. Etablir un diagnostic des pratiques : connaître les quantités livrées en début de repas (pesées ou informations transmises par la cuisine) afin de pouvoir faire un ratio avec les quantités jetées.
4. Organiser des pesées : définir la durée et la fréquence des pesées, déterminer les aliments qui seront pesés et comment, décider qui réalisera les pesées, choisir quel matériel utiliser...
5. Créer un tableau de suivi : noter les résultats du diagnostic, des pesées, choisir les informations qu'il contient et déterminer qui le remplira. Penser à y inclure une zone de commentaires, une note d'appréciation du repas, qui peut porter sur la qualité comme sur la quantité.
6. Réaliser le bilan des pesées : indiquer des chiffres clairs et lisibles qui serviront de base au travail des acteurs du projet.
7. Proposer des actions d'amélioration : aidez-vous du diagnostic, des résultats des pesées afin de connaître ce qui relève du fournisseur (quantités, qualité des ingrédients...). Réaliser un questionnaire auprès des élèves.
8. Mettre en place ces actions correctives pendant une durée que vous allez définir pour réaliser à nouveau un temps de pesées et de bilan.
9. Montrer l'implication des enfants : en classe, élaborer des supports afin de communiquer sur l'action à l'ensemble de l'école. Faire réaliser sur des supports grands formats attrayants des graphiques, des photos, des affiches ... (prévoir le matériel nécessaire).
10. Exposer le travail réalisé lors d'un temps de restitution festif, auprès des parents et du grand public (fête de l'école, kermesse...) ou réaliser une exposition permanente (à la cantine, à l'entrée de l'école...).

## Quelques idées à mettre en place

- Faire ou refaire une information auprès du personnel sur les besoins nutritionnels et les grammages adaptés aux différents âges.
- Prendre en compte l'appétit des enfants en leur demandant la quantité souhaitée au moment du service : il y a des jours où l'on n'a pas très faim ou, certains aliments sont moins demandés...
- Repenser la distribution du pain : c'est l'un des aliments les plus gaspillés ! Dans un self en ligne, placer le pain à la fin permet aux convives d'adapter ce dont ils ont besoin en fonction du plat servi. Pour un service à table, prévoir une tranche dans chaque assiette au début du service, puis en distribuer à la demande.
- Acheter du matériel de service uniforme : pour aider le personnel à servir les justes quantités, il est possible d'uniformiser les cuillères de service. On peut aussi utiliser des assiettes plus petites pour donner l'impression qu'elles sont très remplies.
- Réaliser une assiette de référence : en début de service, préparer une assiette avec les bons grammages, qui servira de modèle pour servir les élèves.
- Proposer aux élèves une recette anti-gaspillage à refaire chez soi (comme le pain perdu).
- Réaliser une activité créative avec des légumes : comme des portraits à la manière d'Arcimboldo, à l'aide de découpages faits dans des prospectus ; réaliser des affiches sur les « supers-pouvoirs » des légumes...
- Proposer une visite de la cuisine aux enfants afin qu'ils se rendent compte du travail effectué, qu'ils créent des liens avec les agents...



Pour aller plus loin

- retrouvez de nombreux documents dédiés au gaspillage alimentaire sur [www.sytrad.fr](http://www.sytrad.fr)