

Objectifs :

- Impliquer les enfants dans la préparation culinaire.
- Faire découvrir une recette anti-gaspillage à refaire chez soi.
- Donner envie de découvrir un aliment.

Cibles :

Les enfants.



Etapes de mise en place :

- Déterminer à quels enfants s'adresseront les ateliers : classes ambassadrices, d'autres classes... Cela vous donnera le nombre d'enfants pour l'organisation.
- Choisir le thème de l'atelier, l'aliment, la recette anti-gaspillage. Ce choix peut être fait en fonction des résultats du diagnostic.
- Choisir où se fera l'atelier : en classe ou dans la cuisine du restaurant scolaire. S'il s'agit d'une cuisine centrale, il faudra penser au déplacement en bus.
- Vérifier ce qu'il est possible de faire en fonction des normes d'hygiène : peut-on manger la préparation, peut-on la servir aux autres enfants de la cantine...?
- Déterminer qui animera l'atelier : le personnel de cantine, l'enseignant, le chef du restaurant, un intervenant extérieur ?
- Fixer la date et le moment de l'atelier en fonction des disponibilités de chacun, des contraintes des cuisines, du temps scolaire.
- Lister les besoins matériels (ingrédients, matériel, tabliers...) et réaliser les achats pour le jour J.

Acteurs à mobiliser	Besoins matériels	Besoins de financement
Personnel de cuisine, enseignants, direction, enfants	Oui, pour la réalisation de la recette	Oui, pour l'achat des aliments, du matériel ou pour le transport

Erreurs à éviter :

- Prévoir une recette trop complexe : il faut que la réalisation soit simple pour permettre aux enfants de vraiment participer.
- Ne pas être dans le récréatif : pour donner envie de cuisiner, il faut pouvoir se faire plaisir !

Temps de mise en œuvre :

La mise en place de cette action peut prendre du temps si elle est réalisée à la cuisine centrale ou dans la cuisine du restaurant scolaire. Il faudra surtout trouver une date et un horaire qui conviennent aux cuisines comme au temps scolaire. Concernant le transport, il faut trouver le financement et réserver le bus. Sans oublier l'anticipation pour l'achat du matériel.

Ils l'ont fait ...

Les élèves de la classe ambassadrice de Colombier-le-Vieux, en Ardèche, ont réalisé des recettes anti-gaspi dans la cuisine de la cantine. Au menu : pain perdu et croûtons à l'ail. Tout le monde s'est régalé, même les parents d'élèves ! Retrouvez des idées de recettes anti-gaspillage alimentaire sur : www.recettes-antigaspi-sytrad.fr