



Réaliser une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration collective



Principe : Le gaspillage de nourriture en restauration collective est important. Afin de faire changer les comportements individuels, il est nécessaire de sensibiliser sur le lieu de restauration. Pour vous y aider, cette fiche donne des pistes pour organiser une action de sensibilisation au gaspillage du pain.

Objectif : Réduire la quantité de pain gaspillé

- ✗ Sensibiliser les convives au gaspillage quotidien de pain à la cantine en le collectant et en le mesurant
- ✗ Faire prendre conscience aux élèves qu'ils peuvent agir au quotidien pour éviter le gaspillage
- ✗ Les amener à proposer des solutions concrètes pour réduire ce gaspillage

Préparation

- ✗ Contact avec l'établissement scolaire (direction, intendance, corps enseignant)
- ✗ Contact avec le personnel de la cantine scolaire

Matériel nécessaire

- ✗ Un bac pour récupérer le pain non consommé en fin de repas (voir avec la cantine)
- ✗ Une balance
- ✗ Un contenant pour l'exposition de pain (filet ou une table par exemple)
- ✗ Des supports de communication (possibilité de s'inspirer des exemples dans liens)



Déroulé de l'action

Identifier les acteurs qui porteront le projet au sein de l'établissement : association d'élèves, le club DD ...

Prévoir une ou deux séances avec les élèves au préalable pour préparer l'action (cf. mener une réflexion avec les élèves)

Remarque : L'action peut se dérouler sur une semaine, voire sur plusieurs mois

Collecter :

Pendant 1 repas, 1 semaine ou plus, collecter en sortie de cantine le pain non consommé (entamé ou non).

Mesurer :

Peser le pain ainsi obtenu. Compter le nombre de convives pour établir un ratio de pain gaspillé par élève ou par jour.





Réaliser une action de sensibilisation au gaspillage alimentaire en restauration collective

Exposer la quantité de pain collectée :

Sous la forme qui vous inspire (tas, totem ou sous une autre forme) l'idéal est de l'exposer dans un lieu de passage ou à l'entrée du restaurant.

Mener une réflexion avec les élèves

Pourquoi jette-t-on?

Combien a-t-on jeté? (en poids, en nombre de baguettes, proposer des comparaisons/faire des équivalences/en équivalent en énergie et en eau, en hectare, en conso/hab/an)

Combien le cuisinier achète de pain? Quelle est la proportion jetée?

Où se situe le pain dans la chaîne du self, au début ou à la fin?

Que faire pour sensibiliser les autres élèves? Concours d'affiche? De diaporamas?

Organisation d'une seconde pesée

Une semaine après l'opération, une deuxième pesée permettra de mesurer et valoriser les progrès.

Exemple de présentation du pain gaspillé



Action dans le collège Saint Egrève, académie de Grenoble
Par le Club « Je prends soin de ma planète »

Ci contre, réalisation d'un clip sur le gaspillage de pain
Classe de 3^{ème} du Collège Louis Aragon de Roquevaire

Voir le clip : <http://www.youtube.com/watch?v=o-HeoBGLkJw>

En savoir plus

- ✗ **Notre dossier thématique** sur le site de France Nature Environnement dédié à la prévention des déchets: <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/gaspillage-alimentaire.html>
- ✗ **La Semaine Européenne de Réduction des déchets** : <http://www.ewwr.eu/fr/>
- ✗ **Le site de l'ADEME « Réduisons vite nos déchets, ça déborde »** : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/>
- ✗ **L'association « Le pain de l'espoir »** : <http://pain-espoir.chez-alice.fr/topic/index.html>
- ✗ **Projet transfrontalier GreenCook** : <http://www.green-cook.org/>
- ✗ **L'association « De mon assiette à notre planète »** : <http://www.assiette-planete.fr>