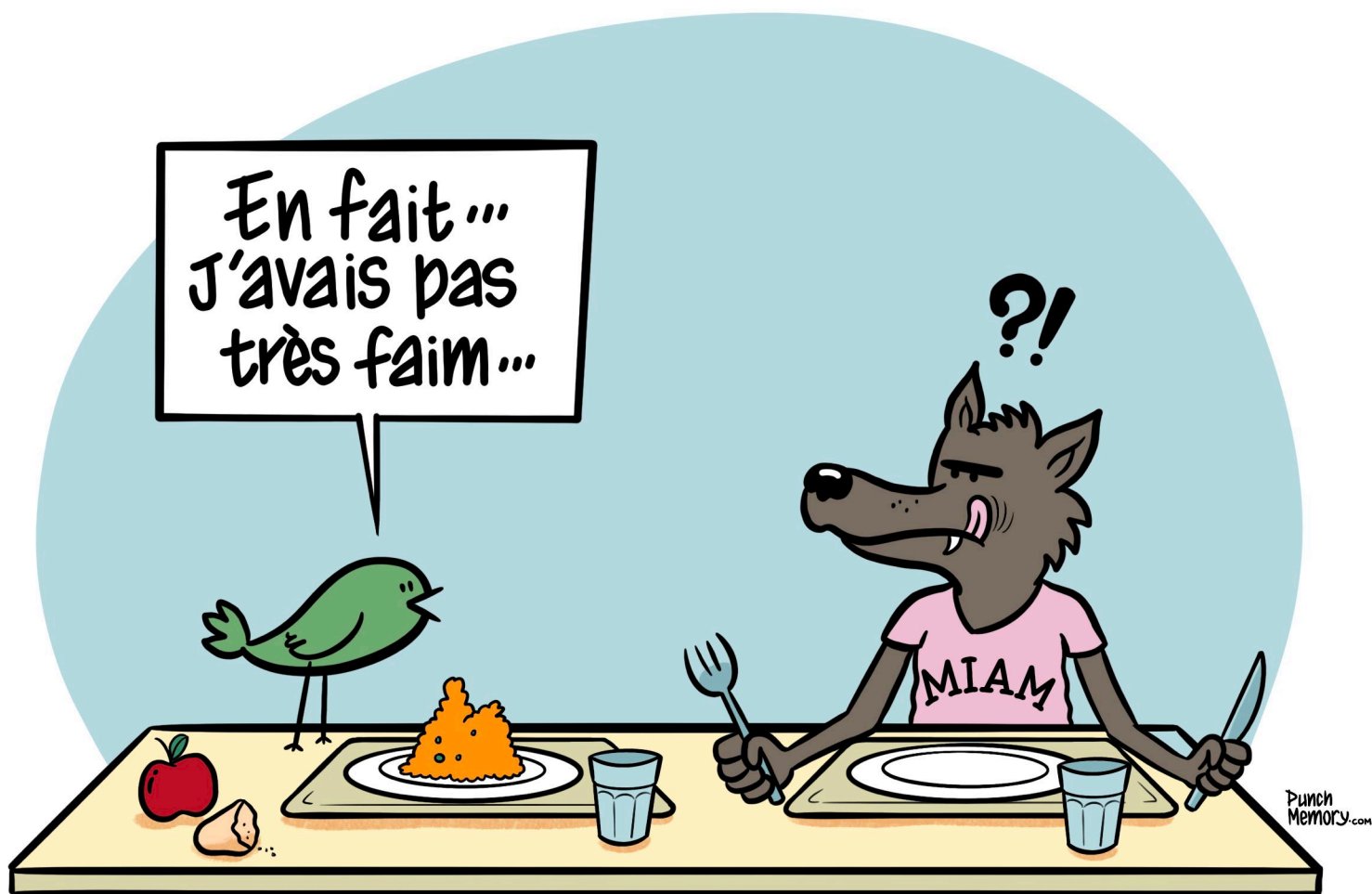
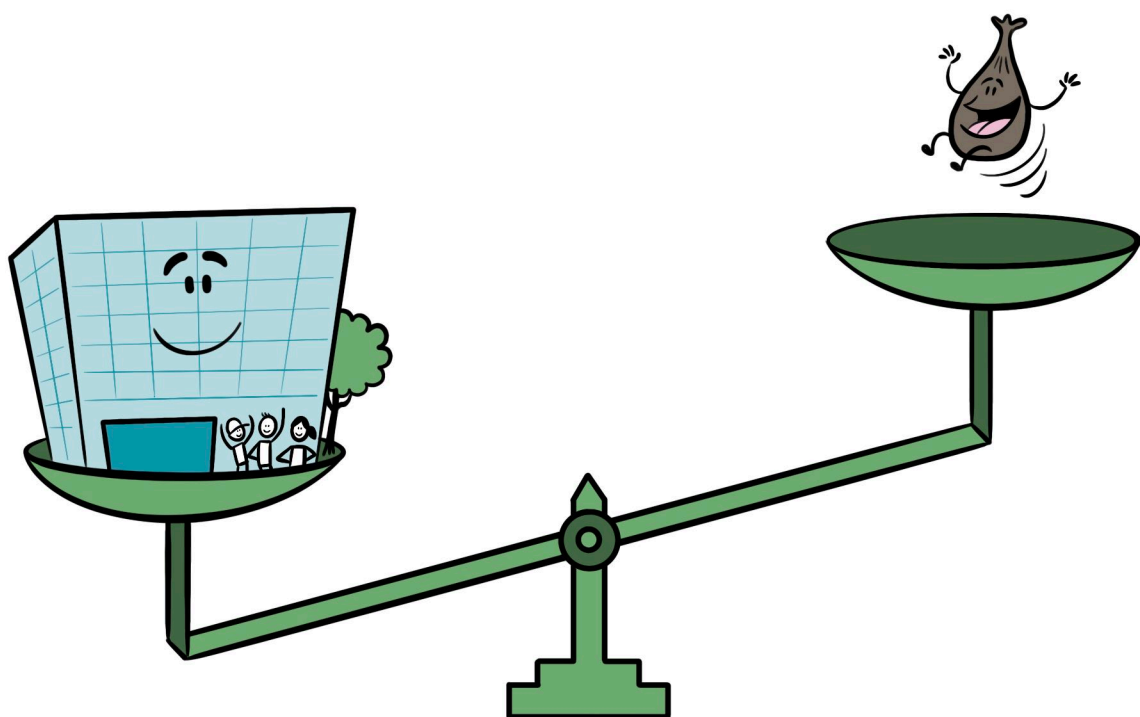


LES COLLÈGES VS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Petit guide pour **AGIR!**

LES COLLÈGES VS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Sommaire

I- Intro

II- Actions Anti-Gaspi



- 1 Les cartes Appétit
- 2 La pesée
- 3 Le gâchimètre à pain
- 4 La boîte à voter
- 5 Frigo ou table de troc
- 6 Journée(s) bilan et sensibilisation consacrée(s) à la lutte contre le gaspillage alimentaire

III- Pistes à explorer



IV- Remerciements



I/ Introduction

Ce guide représente le fruit du travail mené par un **groupe de jeunes élus du département** dans le cadre du Conseil Départemental des Jeunes. C'est un outil ayant pour objectif de permettre aux directions des établissements scolaires, des personnels de cuisine ou encore aux collégiens, de **s'engager dans une démarche plus responsable** en termes de gaspillage alimentaire.

Ce guide regroupe **6 présentations d'actions**, réalisables dans les établissements scolaires.

Les prescriptions indiquées doivent être considérées comme des "**lignes directrices vertueuses**" qu'il convient d'adapter au contexte de chaque établissement.

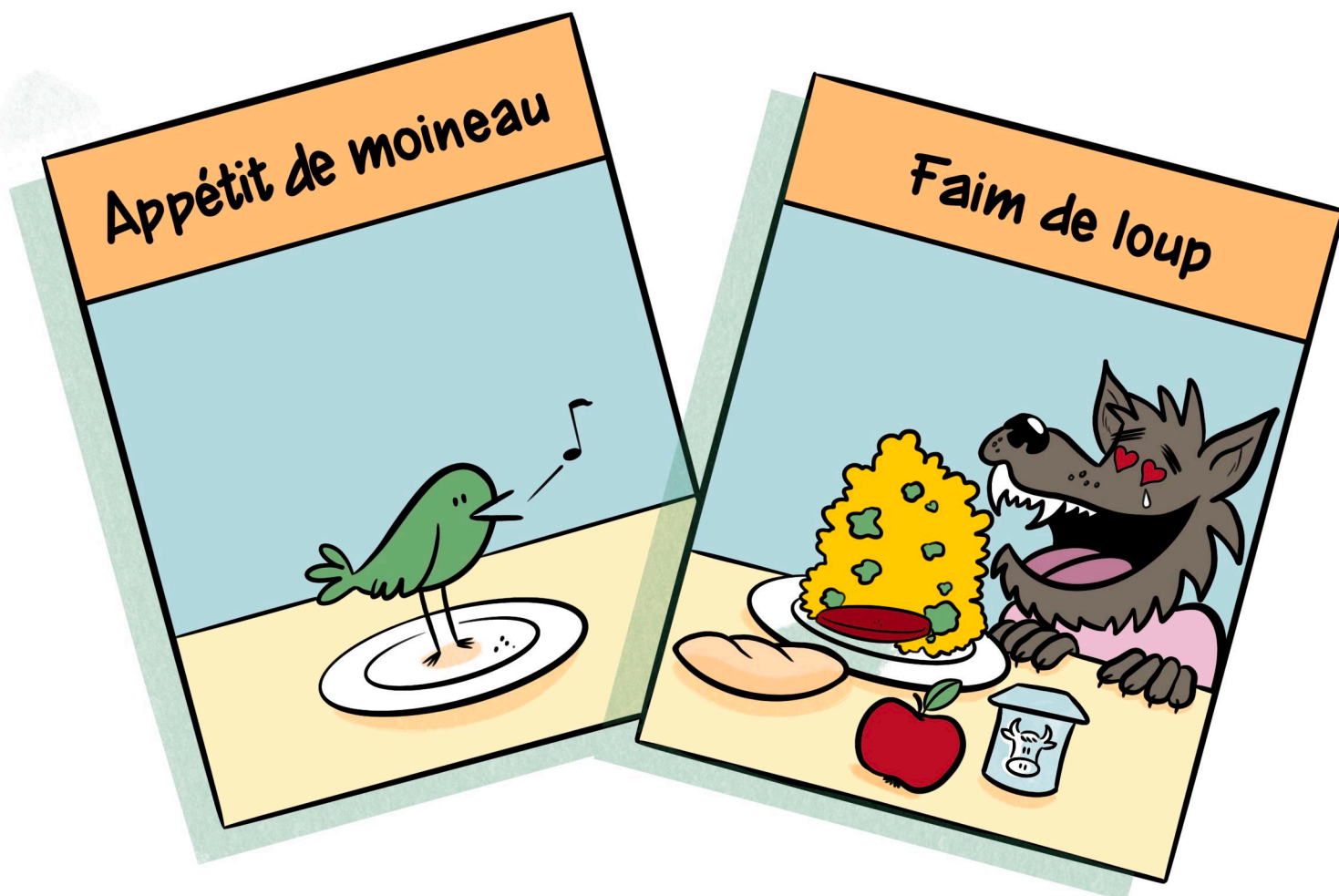


II- Actions Anti-Gaspi



Les petites ou grandes portions

« Les cartes Appétit »



Les élèves en entrant à la cantine choisissent une carte : grande faim ou petite faim. **Le choix se fait en fonction de l'appétit du jour.** Au moment du plat principal, l'élève montrera la carte à l'agent du self qui lui servira une portion en fonction de ses besoins.



Les professionnels de la cantine peuvent, également, préparer des « grandes assiettes » et des « petites assiettes », et servir l'une ou l'autre en fonction du choix de l'élève.

Les points positifs



- Impliquer les élèves dans la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines en ayant une **alimentation adaptée** à leurs envies journalières
- Une démarche **facile à mettre en place** et des cartes simples à réaliser

Les points de vigilance



- L'entretien et le renouvellement des cartes
- Les élèves choisissant régulièrement des grandes assiettes ou des grandes portions peuvent faire l'objet de stigmatisation ou de moqueries

Le matériel



- Le matériel nécessaire pour la réalisation des cartes.
- Eventuellement, l'achat de grandes et petites assiettes pour le plat principal

Le coût

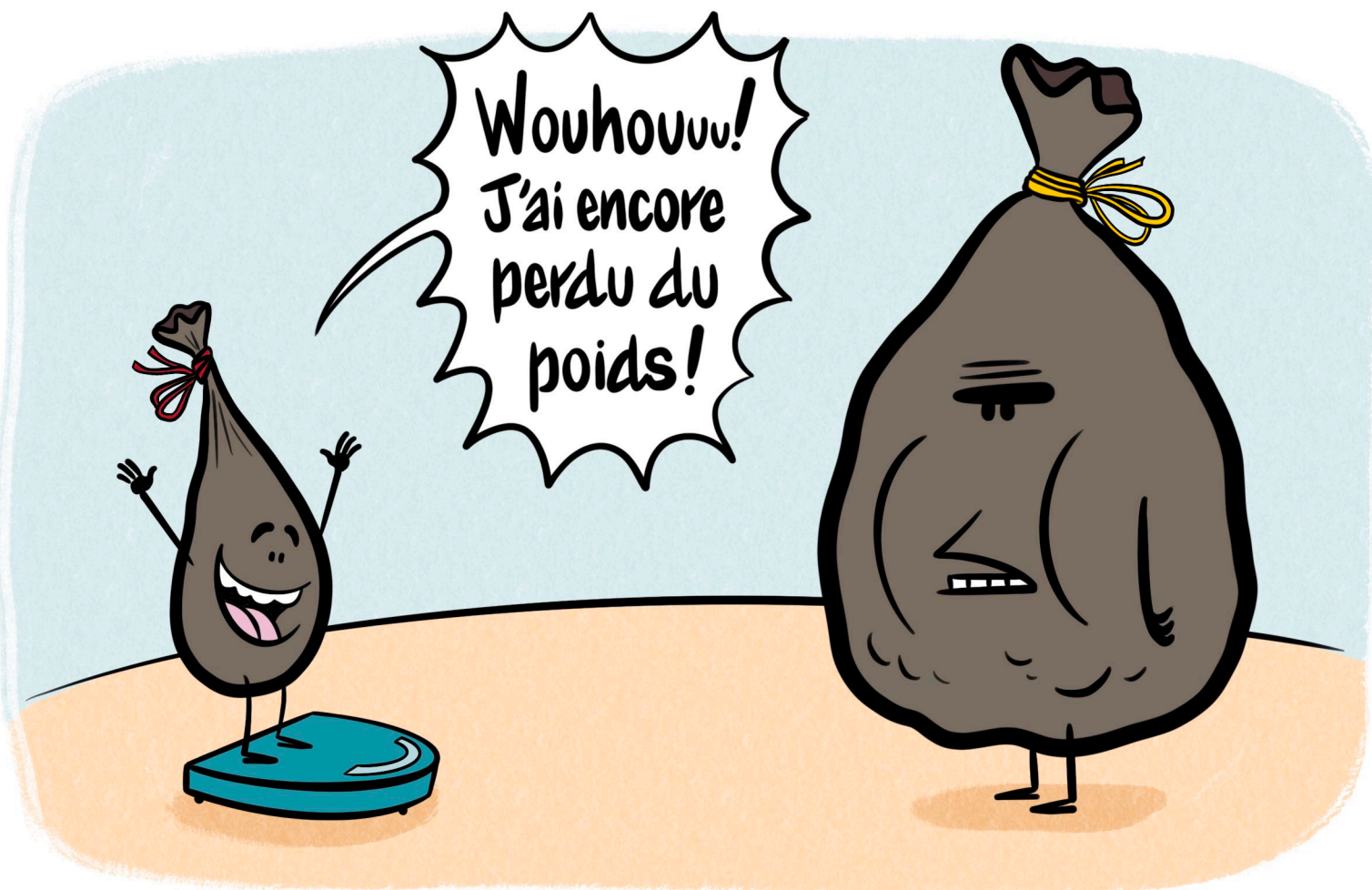


Un coût relativement faible

Quelques collègues ayant tenté l'expérience

- Le collège Emmanuel Dupaty de Blanquefort
- Le collège Jean Aviotte de Guître

La pesée



Cette idée est simple, il suffit de peser les aliments et les emballages. Le poids obtenu servira à constater si le même repas génère plus ou moins de gaspillage lors de sa deuxième pesée.

Après il faut communiquer.

Exemple : les pâtes : le 3/12, il y a 70g de gaspillage par personne et le 3/01(1 mois après), il n'y a plus que 50 g de gaspillage par personne.

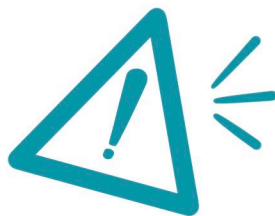
Le poids obtenu servira à constater si le même repas génère plus ou moins de gaspillage alimentaire.

Les points positifs



- Constater l'évolution du gaspillage sur un même menu
- Inciter les collègues à faire le tri sélectif
- La communication sur cette action permet une réduction du gaspillage

Les points de vigilance



- Prends du temps
- Nécessite une bonne organisation du tri sélectif

Le matériel



- Une balance
- Un tableau : afficher à la vie scolaire ou au self avec le volume des déchets
- En option, un composteur, potager pour valoriser certains déchets.

Le coût

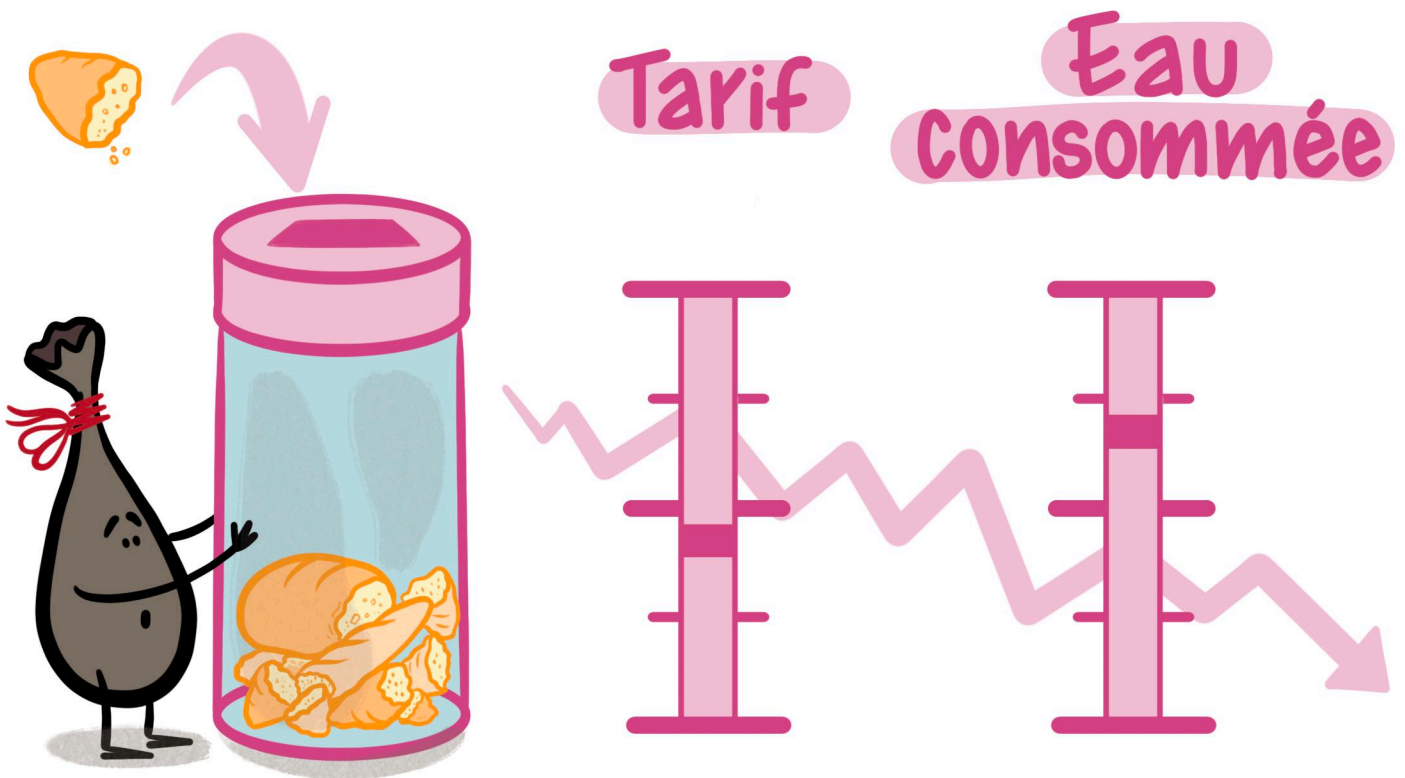


Un coût faible à moyen

Quelques collègues ayant tenté l'expérience

- Le collège Eléonore de Provence de Monségur
- Le collège Fontaine de Monjous de Gradignan
- Le collège Rosa Bonheur de Bruges
- Le collège Aliénor d'Aquitaine de Martignas-sur-Jalle

Le gâchimètre à pain



Le « Gachimètre » est un récipient où les élèves viennent déposer le **pain non consommé lors d'un repas** à la cantine. Il est construit, de préférence, avec du matériel de récupération.

Un **système de graduation** permet de mesurer la quantité de pain gaspillé.

Afin de mieux prendre conscience du gaspillage, il est possible de **transformer cette quantité en données** plus parlantes (ex : jeter une baguette de pain revient à vider une baignoire d'eau, ou traduire cette quantité en monnaie).

Les points positifs



- Permet de visualiser, rapidement et facilement, le pain gaspillé
- Permet de responsabiliser les usagers de la cantine par une prise de conscience
- A terme, réduire la quantité de pain gaspillée

Les points de vigilance



- Il faut le fabriquer
- Oblige à trier le pain
- Attention à ce que ça ne devienne pas un jeu pour certains

Le matériel



Dans l'idéal, ce gâchimètre est construit avec du matériel de récupération.

Le coût

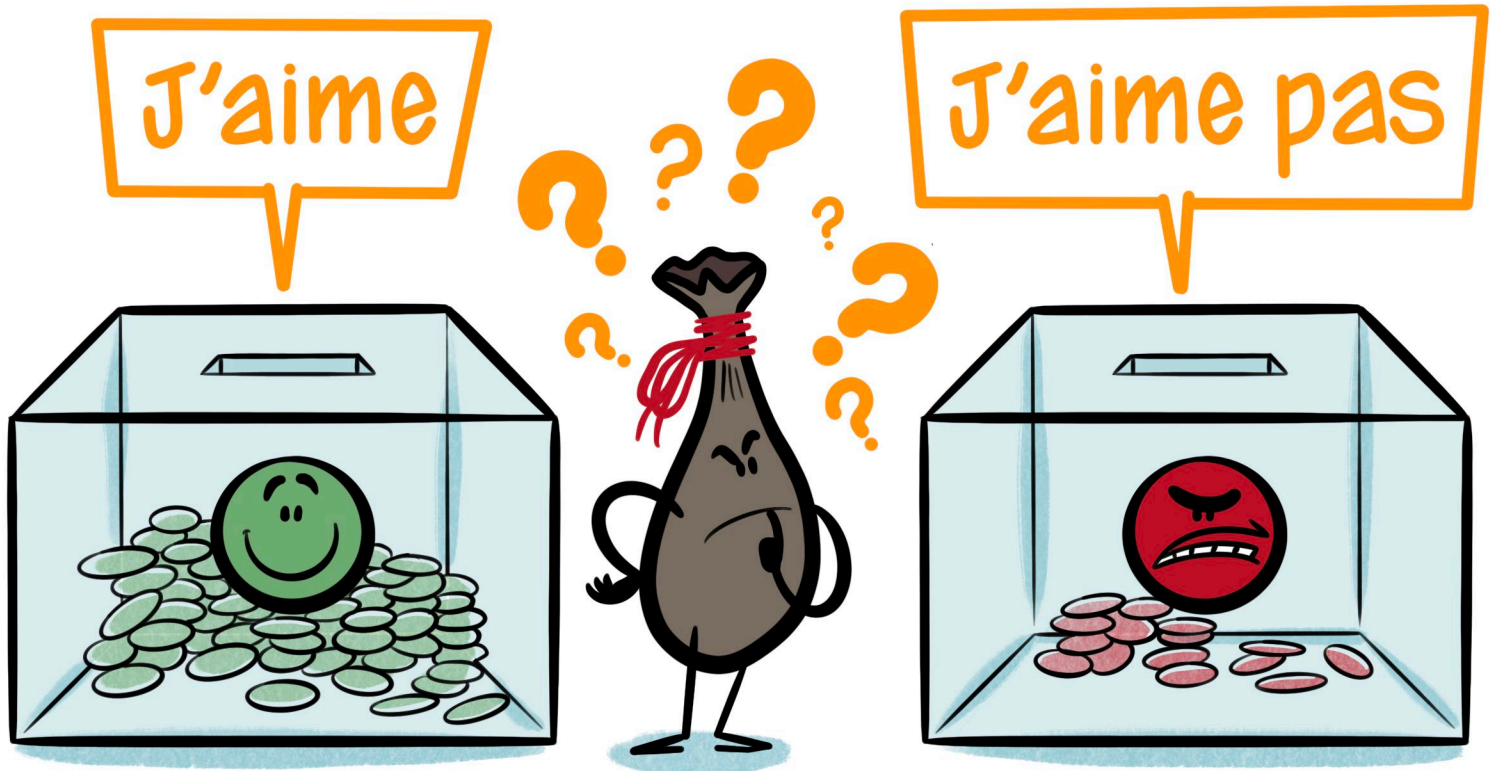


Coût nul ou faible

Quelques collèges ayant tenté l'expérience

- Le collège Eléonore de Provence de Monségur
- Le collège Manon Cornier de Bassens
- Le collège Emmanuel Dupaty de Blanquefort
- Le collège Paul Esquinance de La Réole
- Le collège Jean Auriac de Arveyres

La boîte à voter



Une **urne à voter** peut-être installée à la sortie du self ou de la cantine, afin que les élèves puissent émettre un avis sur un repas ou un plat.

Afin de mettre en place ce système de vote, des **jetons de couleurs** ou de **smileys** peuvent être utilisés. L'utilisation de coupons permettrait de préciser « pourquoi on aime » ou « pourquoi on n'aime pas » et ainsi apporter des **pistes d'amélioration**.

L'idée n'est pas de soumettre au vote l'ensemble des repas, mais plutôt les « **nouveaux plats** » ou des plats qui peuvent faire l'objet de gaspillage.

Ainsi, les professionnels de la cantine pourront adapter les menus, ou **renouveler les expériences culinaires**, en fonction des retours des élèves, et donc limiter le gaspillage.

Les points positifs



- Limiter le gaspillage. Un plat qui ne plaît pas du tout aux élèves ne sera plus proposé à la cantine.
- Impliquer les élèves dans le choix des menus, une démarche qui se veut participative.

Les points de vigilance



- Être vigilant lors du processus de vote. S'assurer qu'il n'y ait pas de triche
- Bien communiquer sur la démarche. L'idée n'est pas d'évaluer ou de noter le travail des professionnels de la cantine. Il s'agit simplement d'un outil permettant de tester des plats et identifier ceux qui sont susceptibles d'être les plus gaspillés.

Le matériel

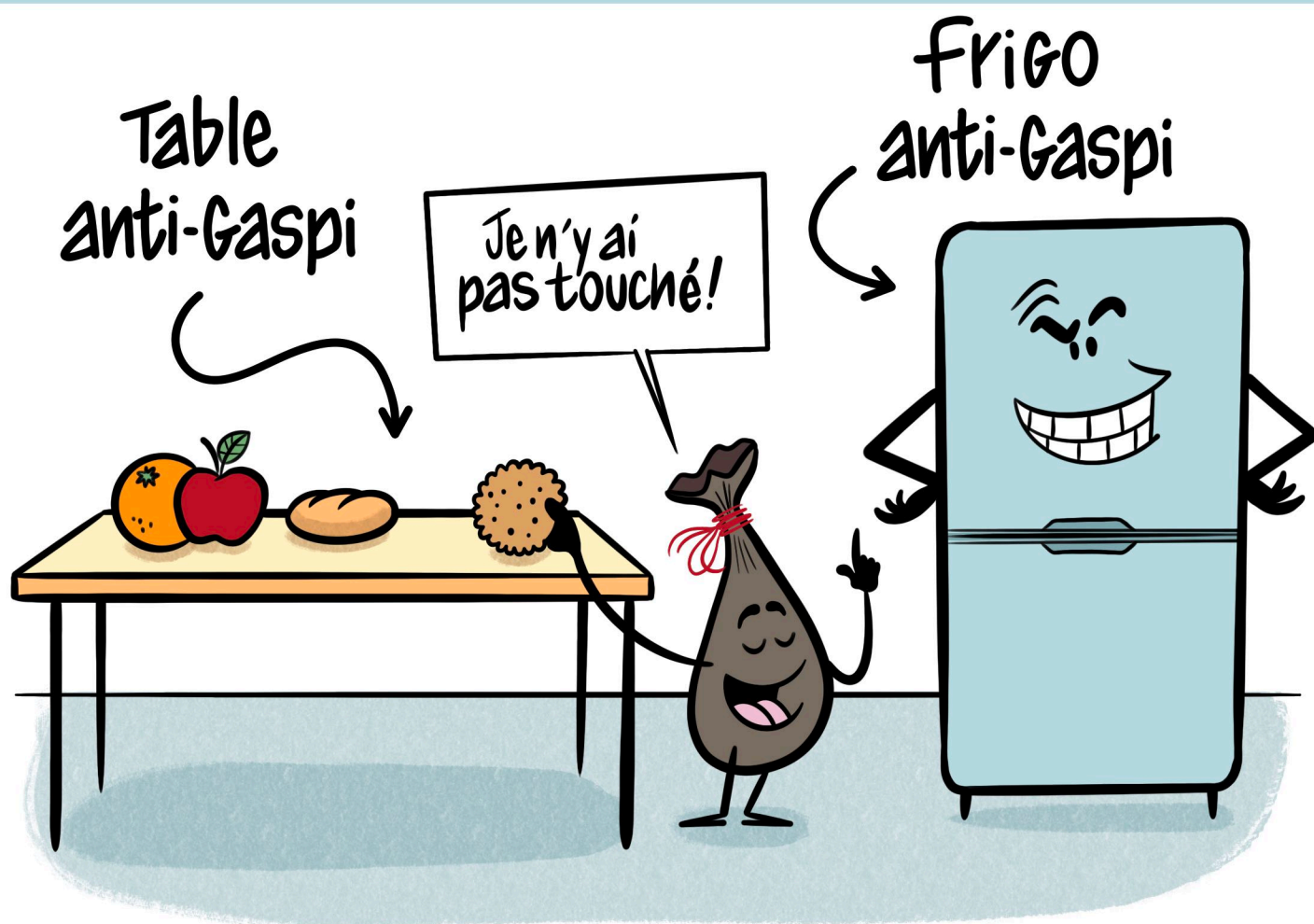


- Une boîte ou urne à voter
- Des jetons de couleurs ou des smileys

Le coût



Un coût relativement faible



Il s'agit d'une table, ou d'un réfrigérateur, qui permet de déposer et mettre à disposition des élèves ayant encore une petite faim les aliments choisis mais non consommés, par leurs camarades...

... à condition qu'ils ne soient pas entamés.

Les produits ou aliments concernés varient en fonction de l'équipement (réfrigérateur ou table), mais cette démarche concerne généralement : **les fruits, le pain, les petits biscuits et les yaourts ou fromages, à condition de respecter la chaîne du froid.**

Les points positifs



- Permet de limiter les produits pris lors du passage des élèves, et directement jetés à la poubelle alors qu'ils ne sont pas entamés
- Permet de compléter le repas des personnes ayant encore une petite faim

Les points de vigilance



- Demande des moyens humains pour surveiller les excès éventuels des élèves et entretenir l'équipement (table ou réfrigérateur)
- Être vigilant au respect de la chaîne du froid et aux risques éventuels (type intoxication alimentaire). La surveillance d'un professionnel semble nécessaire.
- Être vigilant à l'équilibre alimentaire des élèves. Exemple : je sais que je vais pouvoir reprendre deux yaourts, donc je ne m'embête pas à prendre des légumes.
- Afin de limiter les risques, il peut être nécessaire que les établissements soient accompagnés par un intervenant extérieur (sensibilisation des élèves, construction de l'organisation, etc.)

Le matériel



- Une table ou un réfrigérateur
- Peut nécessiter des moyens humains

Le coût



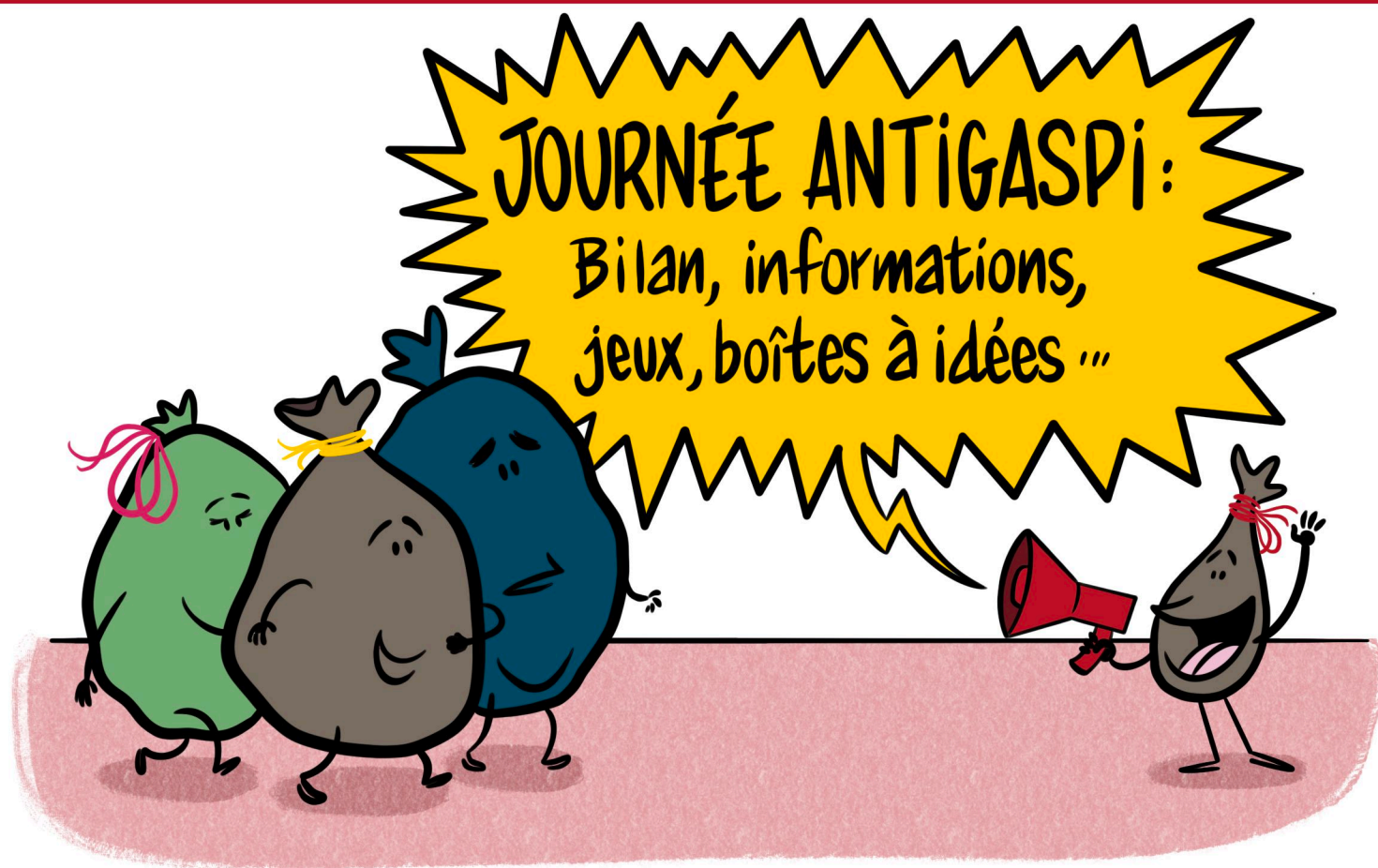
Un cout de faible à élevé.

Mettre une table avec une corbeille à fruits ne coûte pas cher, mais acheter un réfrigérateur, prévoir un professionnel dédié et un intervenant extérieur peut représenter une dépense non négligeable.

Quelques collègues ayant tenté l'expérience

- Le collège Henri Brisson de Talence
- Le collège Hastignan de Saint Médard en Jalles
- Le collège Paul-Emile Victor de Branne

Journée(s) bilan et sensibilisation consacrée(s) à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Ces journées se dérouleraient **plusieurs fois par an**, deux fois dans l'année par exemple.

Elles auraient pour but de **sensibiliser** les élèves et le personnel des établissements au gaspillage alimentaire.

Pendant ces journées, l'établissement pourrait faire intervenir des **associations** qui sont engagées, faire le **bilan des actions** menées au cours de l'année (pesée des déchets, gâchimètre, etc.), et mettre en place une campagne de sensibilisation.

Les points positifs



- Sensibilisation au gaspillage alimentaire
- Cette action permet de faire le lien avec les mesures « anti-gaspi » menées par l'établissement scolaire

Les points de vigilance



- Cette action impose une bonne organisation en amont
- Elle peut demander un temps de préparation important

Le matériel



Variable en fonction des projets et ambitions de la journée

Le coût

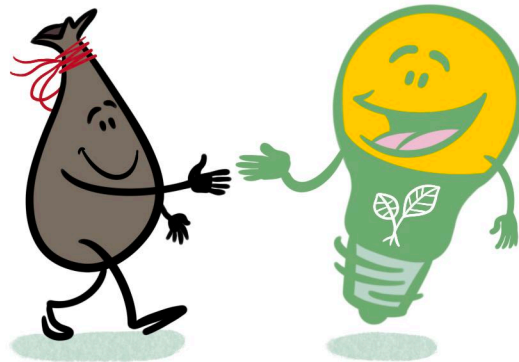


Variable en fonction des projets et ambitions de la journée

Quelques collèges ayant tenté l'expérience

- Le collège Jean Zay de Cenon
- Le collège Georges Lapierre de Lormont
- Le collège Edouard Vaillant de Bordeaux
- Le collège Toulouse Lautrec de Langon
- Le collège Pablo Neruda de Bègles

Quelques idées/pistes supplémentaires



1/ Création d'une commission ou association des jeunes à la commission pour l'élaboration des repas : Cette instance composée d'élèves, de parents, des membres de la direction et, évidemment, du personnel des cantines aurait pour mission de travailler collectivement à l'élaboration des menus. Elle pourrait se réunir tous les trimestres.

2/ Travail partenarial avec les associations caritatives locales : chaque établissement pourrait mettre en place, par le biais d'une convention, un partenariat avec une association caritative. Cette dernière viendrait récupérer l'ensemble des aliments non consommés, et qui pourraient se perdre, afin de les redistribuer aux personnes dans le besoin.

3/ Valorisation des biodéchets : Mettre en place au sein des établissements des composteurs dont la gestion serait assurée par les élèves, avec l'appui des adultes. Si ce n'est pas possible, pourquoi ne pas faire appel à des spécialistes ? Exemple : la coopérative « Les détritivores ».

4/ Mettre en place un potager et/ou un poulailler :

Ces initiatives ambitieuses permettraient de valoriser les biodéchets. Ces démarches peuvent devenir de vrais supports pédagogiques permettant de sensibiliser les élèves à la préservation de la nature et à la protection animale.

5/ Favoriser une alimentation labellisée et locale :

Proposer aux élèves une alimentation basée sur des produits bons pour les élèves, et bons pour la planète. Les restaurations collectives sont souvent engagées dans ce type de démarche mais les élèves n'ont pas toujours accès à cette information.

6/ Mettre en place une campagne de sensibilisation importante et permanente sur la question du gaspillage alimentaire : Une campagne de communication, pensée avec les élèves, basée sur des jeux, des visuels, peut permettre de sensibiliser un maximum d'élèves. Des associations spécialisées sur ces questions peuvent accompagner les établissements. Exemple : E-graine, le CREPAQ

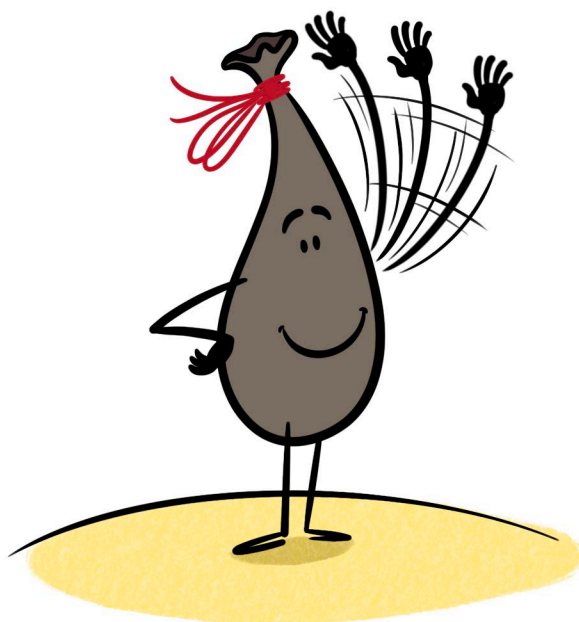
7/ Mise en place de « selfs participatifs » : Les plats sont mis à disposition des élèves qui se servent en fonction de leur faim. Les élèves sont autonomes et responsables dans leur choix. De plus, la consommation d'eau est réduite, l'entrée et le plat peuvent se prendre dans la même assiette.

Travail réalisé par les élus au Conseil Départemental des Jeunes

Illustrations imaginées avec les élèves et réalisées par Guillaume Lefèvre de
Punch Memory

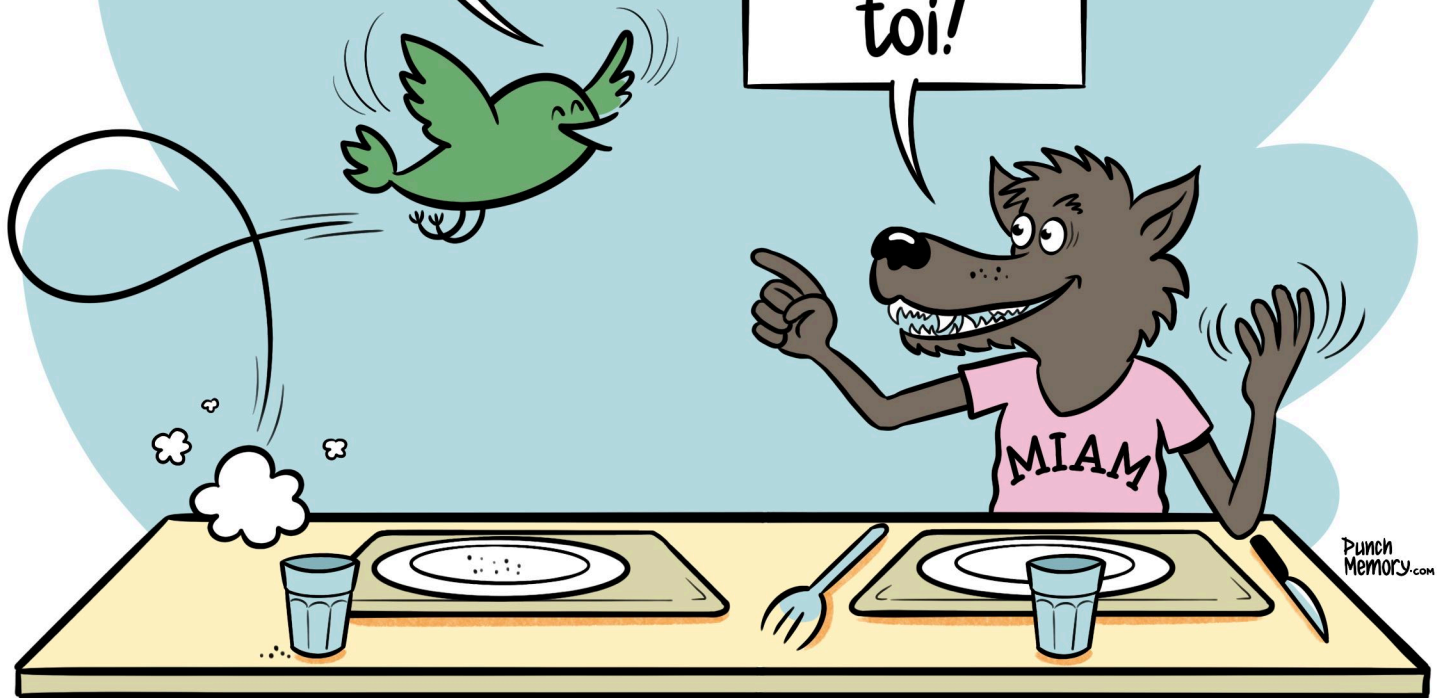
IZIA
LOUNA
NIELS
LILOU
LISON
GABIN
SHAINEZE
ANNA
CAMILLE
DJIOVANY
RONAN
TIMEO
EMMA
MAXENCE

Nous tenons à remercier le Conseil Départemental de la Gironde ainsi que ses différentes directions pour nous avoir accueillis et accompagnés tout au long de ce Conseil Départemental des Jeunes 2023. Nous remercions également le RIA de Mériadeck, la Direction des Collèges ainsi que les différentes personnes et associations qui sont intervenues au cours de ces journées de travail en commun : le CREPAQ, e-Graine, Punch Memory et les PEP 33. Merci à tous pour avoir rendu ce travail possible.



Merci pour les conseils
je ferai plus attention
à l'avenir...

Parles-en
autour de
toi!



On compte sur
VOUS!

