



Limiter le gaspillage alimentaire à la cantine

DEFI ECO-CITOYEN



Environ 30% des terres cultivées en France aujourd’hui, le sont pour alimenter nos poubelles. Même si ce chiffre nous paraît extrême, il est tout à fait vérifié. Chaque année, un français jette en moyenne 240€ de nourriture à la benne ! C’est d’autant plus abberant, qu’une personne sur neuf dans le monde souffre de malnutrition en 2019. Si chaque foyer est concerné par le gaspillage alimentaire, la restauration collective a elle aussi, son rôle à jouer. 150 à 200g d’aliments seraient jetés par jour et par personne dans les cantines. En relevant ce défi, vous participerez à réduire la part de nourriture mises aux ordures dans votre cantine et ainsi, vous ferez économiser des centaines d’euros à la commune et réduirez votre impact sur l’environnement !






Niveau



Temps

A définir selon les cas de figures

Matériel

-  Matériel de pesée
-  Bacs pour regrouper les déchets alimentaires
-  Tableau pour écrire l’évolution de la pesée

PARTICIPEZ VOUS AUSSI AUX DEFIS POUR LA NATURE !

1

Préparer le projet

Rencontrer avec la classe, le chef des cuisines ou employés de cantine, afin d'échanger avec eux. Poser les bonnes questions afin d'identifier quel type de restauration collective est-ce : cuisine centrale ou autonome, service à l'assiette, au plat ou mixte (entrée à l'assiette, plat au centre de la table) ou self. Pensez ensemble à comment évaluer le gaspillage alimentaire fait aujourd'hui à la cantine en impliquant les élèves : mise en place d'un "gachimètre à pain", installation de bacs permettant de trier les aliments jetés afin d'organiser des pesées régulières, etc. Ces étapes auront pour but de faire réaliser aux enfants, l'ampleur du gaspillage et de mieux appréhender les leviers d'action.

2

Passer à l'action

- (DANS UN SELF) Placer le pain à la fin du circuit permettant aux élèves de composer leur repas.

(DANS UN SERVICE A TABLE) Ne pas placer la corbeille à pain dès le début du repas. En distribuer à chaque élève après l'entrée, un morceau chacun puis à la demande.

Lorsque l'on arrive à la cantine, la faim nous fait souvent prendre un, voire plusieurs, morceaux de pain qui ne seront pas terminés après avoir consommé le reste du repas ou qui couperont l'appétit avant même le début du repas.

-(DANS UN SELF) Les entrées et les desserts trouvent aussi une meilleure place, après le plat.

Ils complètent le repas en fonction de l'appétit de chacun.

- (AVEC UNE CUISINE CENTRALE) Impliquer, ou à minima, avertir, la cuisine centrale du projet.

Elle est la source de la nourriture et donc un acteur essentiel dans la réduction du gaspillage alimentaire.

- (QUELQUE SOIT LA CUISINE) Après quelques semaines de pesée, demander à échanger sur les résultats en présentant une estimation des économies possibles en réduisant ce gaspillage.

- Demander à connaître la provenance des produits.

Il a été montré qu'un lien existe entre la quantité de nourriture gaspillée et sa qualité. Des produits de saison, bio et/ou locaux seront meilleurs gustativement mais aussi nutritivement, et seront donc moins souvent délaissés dans l'assiette.

- Impliquer les élèves en les faisant rechercher produits de saison et producteurs locaux pour créer un "carnet de contact" et une frise de saisonnalité.

- Faire visiter les cuisines aux enfants.

Cela créera du lien entre eux et le personnel de cantine, ils pourront aussi observer le travail fait avec que leurs assiettes ne leur soient servies.

- Présenter aux élèves, la chaîne de production d'un ou plusieurs plats.

Les élèves prendront ainsi conscience de ce qu'il y a dans leur assiettes, de l'origine des aliments et de leur impact sur l'environnement (un steak était un animal vivant qu'il a fallu nourrir, abreuver puis tuer, le maïs vient de champs nécessitant un arrosage important,...).

- Servir des portions adaptées aux besoins nutritionnels des élèves selon leur âge et demander à chacun leur avis sur la quantité servies, selon leur appétit du jour.

Selon les jours et les activités, l'appétit peut varier. Charger davantage les assiettes, ne fera pas manger davantage un élève repus.

- Organiser un atelier cuisine avec les enfants.

Impliquer les enfants dans la préparation d'un repas leur fera prendre conscience du travail accompli pour la préparation des plats.

- Réaliser des recettes anti-gaspillage, en cuisinant par exemple épluchures ou fanes de légumes.

« Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme » Lavoisier.

-



Dresser un bilan et communiquer sur le projet

- Créer des graphiques de l'évolution des pesées tout au long du projet.

Les graphiques peuvent être détaillés par type d'aliments jetés (légumes, féculents, pain, fromage,...).

-- Valoriser l'expérience par un article dans un journal local, la rédaction d'un carnet de bord ou encore une animation avec les membres de la cantine et les parents d'élèves.

Sources pédagogiques

https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire_le_gaspillage_alimentaire_en_restaurant_collective_010256.pdf

<https://www.fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres>

<https://www.fne.asso.fr/actualites/missionalimentation-la-bande-annonce>