



Réduisons nos déchets, ça déborde

Exploration et action de sensibilisation afin de réduire le gaspillage alimentaire

Type de projet pédagogique, activité, action, accompagnement	Projet de réduction du gaspillage alimentaire
Mots clés des différentes disciplines/contenu pédagogique	Habitudes alimentaires / recyclage
Problématique	Comment réduire le gaspillage alimentaire à la cafétéria ?
Thème	Gaspillage alimentaire
Disciplines (sciences, géographie...)	Géographie / sciences / mathématiques / éducation civique / langue maternelle
Objectifs pédagogiques/ Nouvelles compétences visées	<p>Les apprenants seront capables de :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sensibiliser les jeunes à propos des effets de notre consommation - Proposer des pistes pour réduire les gaspillages dans les écoles. - Connaître les règles d'une alimentation équilibrée en termes de quantité et de qualité afin d'éviter les maladies nutritionnelles - Mener une collecte de données et d'en comprendre les résultats - Communiquer des résultats sous différentes formes (graphiques, tableau, textes, slogans, affiches, vidéos) de façon créative et convaincante - Sensibiliser au sujet d'autres gaspillages alimentaires et se sentir responsables de leurs choix de consommation - Travailler en groupe - Comprendre le lien entre leur action autour de la réduction du gaspillage alimentaire et le ralentissement du changement climatique
Public(s) cible(s) (âge, compétences pré-requises ...)	<p>11 à 15 ans</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les apprenants qui mangent à la cafétéria de l'école - Les apprenants qui ont 11 ans et qui pourront voir l'évolution du gaspillage alimentaire grâce à la réalisation du projet





	<ul style="list-style-type: none"> - Les apprenants et les adultes volontaires de l'école pour réaliser le projet (cafétéria de l'école, cafétéria publique)
<p>Description (progression étapes par étapes)</p>	<p>Le professeur cible un groupe d'apprenants : soit une classe ou des apprenants volontaires de niveaux différents pour réaliser le projet.</p> <p>Étape 1) Le professeur collecte des données</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans les cuisines : menu, commandes, stocks, préparation, gestion des restes - Lors du service : portions suffisantes ? - Après le repas : restes dans les assiettes <p>Étape 2) Après cette collecte, le professeur guide le groupe d'apprenants vers une prise de conscience de la réalité dans les cuisines au moment du service et à la fin du service grâce à un tableau de tri des déchets. Cette observation devrait amener les apprenants à se questionner sur la façon de quantifier les déchets et sur les actions qui peuvent être mises en place pour les limiter. Quelques exemples : les apprenants doivent identifier le rôle de chaque adulte dans la préparation du repas : qui contrôle la nourriture ? Qui cuisine ? Qui fait le service ? Qui prend quelles décisions ? Qui décide des menus ? L'identification des rôles de chacun permettra au groupe de se mettre d'accord sur les actions à mettre en place.</p> <p>Les apprenants peuvent créer une grille qui leur permet de se focaliser sur les quantités lors d'une deuxième visite dans les cuisines (quantité de produits achetés, poids de nourriture cuisinée, poids servi puis consommé ou jeté). Il y a plusieurs façons de déterminer les quantités mais la plus précise est la pesée. Cependant le fait d'identifier les principales sources de gaspillage est déjà une très bonne chose. Le diagnostic peut être réalisé sur une semaine entière ou lors d'un repas, chaque semaine avant les vacances.</p> <p>Étape 3) Grâce aux données collectées, les apprenants ont identifié les sources principales de gaspillage et ils peuvent alors identifier les causes de gaspillage en partenariat avec la personne responsable de l'élaboration des repas : le menu est-il adéquat ? Est-ce que les apprenants sont impliqués dans la conception des menus ? Y a-t-il une différence importante entre les utilisateurs inscrits et les utilisateurs effectifs ? Est-ce que les portions sont adaptées pour des appétits différents ? Est-ce que l'environnement restauration est adapté ? Les utilisateurs sont-ils accompagnés dans leurs</p>





	<p>choix avant et après le repas ? Quels sont les aliments principalement concernés par le gaspillage : le pain, la viande, les légumes, les féculents ?</p> <p>Étape 4) Une fois que les causes principales ont été identifiées par le groupe d'apprenants, les adultes impliqués dans le processus de restauration peuvent travailler autour des causes principales de gaspillage en proposant des actions que tout le monde peut mettre en place (gestionnaire, cuisinier, les agents en charge du service et de l'encadrement, les apprenants, les professeurs...).</p> <p>Quelques exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Produire des affiches de menus attrayantes indiquant lorsque le repas est fait maison, bio... - Acheter moins de produits si les conclusions de l'enquête tendent à montrer que les utilisateurs ne mangent pas beaucoup. - Adapter la quantité de produits cuisinés en fonction des produits gaspillés lors de menus précédents - Mettre en place des assiettes d'encas et l'élaboration d'assiettes pour les apprenants qui ont très faim - Organiser une visite dans une ferme pour comprendre le travail et la consommation d'eau requis afin de produire 1kg de légumes, particulièrement si l'on se dit qu'ils vont peut-être être jetés... <p>Étape 5) Parmi les actions identifiées, les apprenants décident lesquelles peuvent être mises en place rapidement et lesquelles seront efficaces. Production d'un agenda pour l'année scolaire et "mesure" de l'efficacité de ces actions en pesant ou en évaluant les déchets tous les 2 mois.</p>
<p>Lieu (salle de réunion, espace extérieur, ...)</p>	<p>Restaurant scolaire.</p> <p>Intérieur</p> <p>Visite d'une ferme</p>
<p>Actions collectives et/ou individuelles</p>	<p>Actions collectives</p>
<p>Besoin(s) en matériel</p>	<p>Ordinateur, une balance, des outils pour sensibiliser les apprenants</p>
<p>Durée du projet ou de l'activité pédagogique</p>	<p>6 à 8 mois</p> <p>Le projet peut être mené pendant toute une année scolaire, puis mise en place d'un suivi à chaque semestre.</p>





	La sensibilisation des apprenants peut être menée durant quelques mois d'une année scolaire ou durant toute l'année scolaire.
Évaluation des nouvelles compétences acquises.	Réduction des déchets Résultat du questionnaire sur les changements des habitudes
Adaptation écocitoyenne, approfondissement des connaissances et liens vers d'autres sujets.	Liens possibles : Fiches d'activités : Réactions de l'écosystème dues au changement climatique Fiches projets : Changer nos habitudes concernant les déchets
Observations	L'ADEME, l'UNCPPIE ont réalisé quelques outils afin de faciliter la mise en place de ce type de projets

