

Pauline CANCE
Antoine DELARUE
Johanne VERZA

2012-2013

Commanditaire: Communauté de
commune de Villefort
Tutrice: Claire HERGOTT

"Penser global, agir local"

René DUBOS (1901-1982). Cet agronome, biologiste et écologue français émigré aux Etats-Unis a participé aux travaux préparatoires du premier Sommet de la Terre à Stockholm en 1972.



Projet de sensibilisation d'élèves de collège aux enjeux du gaspillage alimentaire
(Ex du collège du BLEYMARD (48))

**Licence Coordination de projet en Education à l'Environnement
et au Développement Durable**
UE-Projet tutoré

REMERCIEMENTS

Nous tenons tout d'abord à remercier très sincèrement **Amandine Pierre-loti**, pour ses conseils, sa bonne humeur et sa « positive attitude. » Les différentes réunions partagées se sont toujours faites dans la bonne humeur et le sérieux. Merci à elle pour son ouverture d'esprit et la liberté qu'elle a pu nous accorder tout au long du projet, que ce soit dans notre mode d'organisation, les idées que nous avons pu apporter et les modalités pratiques,

Merci aux **élus de la communauté de commune de Villefort** de nous avoir débloqué des fonds financiers afin de mener à bien la création de nos différents outils pédagogiques,

Merci à **Mr SOBZCYK**, proviseur du collège du BLEYMARD, pour nous avoir fait confiance et nous avoir ouvert les portes de son collège afin de réaliser notre projet,

Merci à la professeur d' SVT, **Chantal GRIVOLAT**, pour nous avoir permis de réaliser une animation sur ce temps de cours et de nous avoir fait des remarques constructives sur cet outil,

Merci à l'ensemble de l'**équipe éducative et personnel encadrant** du collège du BLEYMARD pour leur accueil et leur disponibilité à répondre à l'ensemble de nos interrogations. Mention spéciale pour le personnel de cuisine à qui nous avons « squatté » les locaux de nombreuses heures. Merci à eux pour leur compréhension.

Nous tenons aussi remercier les **élèves** de la licence professionnelle Coordinateur de projet en Éducation à l'Environnement et au Développement Durable, pour leurs remarques constructives et pertinentes lors des différents points intermédiaires du projet tuteuré.

Merci aux **formateurs de SupAgro Florac** pour leurs préconisations par rapport à ce projet

Pour finir, nous tenons à remercier les **élèves du collège du Bleymard** pour leur collaboration, leur sérieux et leur joie de vivre, mention très spéciale pour l'ensemble des **élèves de la classe de 5ème** qui nous a apporté beaucoup de satisfaction lors de notre « test » d'animation, par leur engouement et leur sérieux lors de cette ½ journée, encore merci à eux.

Et enfin, merci à l'ensemble des personnes que nous avons pu contacter et croiser lors de nos recherches bibliographiques et de nos interventions.

Table des matières

INTRODUCTION	1
Partie I : Le projet, une commande pour une structure	2
I / PRÉSENTATION DU CONTEXTE ET IDENTIFICATION DES ACTEURS	2
1) La communauté de communes de Villefort	2
2) ...dans le cadre d'un programme de prévention des déchets à l'échelle départemental.....	2
II / LA COMMANDE	3
1) La définition de la commande.....	3
2) Notre arbre à objectifs.....	5
3) Critiques et discussions autour de la commande.....	6
Partie II : Notre démarche	7
I / NOTRE ORGANISATION DANS LE GROUPE	7
1) Création d'une dynamique.....	7
2) Des outils de mutualisation pour une plus grande efficacité.....	7
II / MÉTHODOLOGIE	8
1) Les étapes de notre projet.....	8
2) L'échéancier de notre projet.....	9
III / LES RÉSULTATS OBTENUS	13
1) La phase diagnostic	13
2) La phase mise en place d'outils et d'animation.....	14
3) Synthèse des résultats obtenus	16
IV / PRÉCONISATIONS ET HYPOTHÈSES À NOS COMMANDITAIRES	17
1) Freins.....	17
2) Leviers.....	18
Partie III : Analyse de la démarche	19
I / ANALYSE DE L'ORGANISATION DE L'ÉQUIPE	19
II / COMPÉTENCES ET ENSEIGNEMENTS	20
III / TRAVAIL PRESCRIT TRAVAIL RÉALISÉ	20
Conclusion	22
Bibliographie	23

INTRODUCTION

L'unité d'enseignement « Projet tuteuré » de la licence professionnelle CEEDDR (*Coordinateur de projet en Education à l'Environnement vers un Développement Durable*) nous propose d'aborder une réalité professionnelle par l'appréhension d'un cas concret sur le terrain. L'objectif de ce projet consiste à répondre à une commande d'un acteur présent sur le territoire Lozérien.

Nous avons ainsi choisi de travailler en collaboration avec la chargée de mission "Prévention des déchets" : M^{elle} Amandine PIERRE-LOTI de la communauté de communes de Villefort. Le thème de ce projet porte sur la volonté de diminuer le gaspillage alimentaire dans les départements Est-Lozère/Haut Allier, en se ciblant sur la restauration scolaire.

Suite à la formulation de cette commande avec la chargée de mission, nous avons décidé d'axer notre travail sur la sensibilisation des publics confrontés à cette problématique en affinant notre secteur d'action. Nous avons choisi de réaliser notre projet sur le collège Henri ROUVIÈRE situé dans le village du Blyemard, petite commune située dans le Nord Lozère, à 44km de Florac.

Notre groupe de travail a ainsi travaillé sur la problématique suivante :

Comment sensibiliser le public du collège (personnel éducatif et élèves) sur la question du gaspillage alimentaire et susciter éveil des consciences et changement de comportement ?

Notre dossier s'articule selon trois parties :

- La première partie pose la présentation générale et contextuelle du projet, ainsi que la formulation de la commande et des objectifs qui découleront de la phase d'actions.
- La seconde phase présentera la démarche de travail et la méthode adoptée des différents temps du projet, de la phase de diagnostic aux propositions concrètes d'actions à engager afin de répondre à la problématique.
- La troisième partie amènera l'analyse de notre démarche et notre recul sur les différents temps du projet afin d'en faire émerger les points forts et les points faibles.

Partie I : Le projet, une commande pour une structure

I / PRÉSENTATION DU CONTEXTE ET IDENTIFICATION DES ACTEURS

Avant d'évoquer le travail effectué et les méthodes, nous allons présenter dans cette partie le commanditaire et les objectifs de son projet. Nous finirons par analyser la demande.

1) La communauté de communes de Villefort ...

La communauté de communes de Villefort a été créée en 2002. Elle se situe sur la commune éponyme, au Nord-est du département lozérien, à la limite du Gard et de l'Ardèche et regroupe sept communes du canton de Villefort.

Afin de s'inscrire dans une vision de coopération intercommunale, son rôle est de mettre en place des actions d'intérêts communautaires dans ses domaines de compétences, nécessaires au développement de son territoire d'action : aménagement de l'espace, développement économique, équipements culturels et sportifs ... dont la protection et la mise en valeur de l'environnement avec la thématique de gestion des déchets (d'après le site de la communauté de communes : www.villefort-cevennes.com)



Figure 1 : Localisation de Villefort (48)
(Source image : google.fr)

2) ...dans le cadre d'un programme de prévention des déchets à l'échelle départemental

Une volonté de cohérence territoriale s'est dégagée suite à la mise en place de la communauté de commune. Cela a permis l'émergence de projets communs, notamment en faveur de la thématique qu'est la gestion des déchets issue en premier lieu d'un contexte national. En effet, suite à la signature en 2011 d'un plan de prévention des déchets entre l'État et l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), le Conseil Général de Lozère a signé deux programmes locaux de prévention des déchets en juin 2012. Ces deux programmes regroupent les collectivités locales en charge des déchets sur le département (deux territoires ont été ainsi déterminés -Voir annexe 1) :

- ◆ le Programme Local de Prévention des Déchets Sud Lozère
- ◆ le Programme Local de Prévention des Déchets Est Lozère et Haut-Allier qui rassemble la communauté de communes de Villefort.

Une animatrice du programme a été désignée pour ce deuxième programme : la chargée de mission prévention des déchets M^{elle} Amandine PIERRE-LOTI. Sa mission s'articule en plusieurs étapes :

- 1) l'élaboration d'un diagnostic « déchet »
- 2) la rencontre de tous les acteurs concernés par la gestion des déchets sur le territoire –collectivités, gestionnaires de la collecte des ordures ménagères et des déchetteries, commerçants, des professionnels du tourisme...
- 3) la programmation d'actions futures de réduction des déchets.

A terme, l'objectif principal -issu des lois Grenelle de l'environnement- est d'obtenir la **réduction de 7 % des déchets ménagers** (ordures ménagères et collecte sélective comprise) soit 26kg par habitant, selon un plan quinquennal (d'après le dossier de presse de signature des deux programmes locaux de prévention des déchets du CG48).



Illustration 1: Logo du programme de prévention des déchets Sources : Communauté de communes

II / LA COMMANDE

1) La définition de la commande

Vis-à-vis de ces précédents objectifs fixés à l'échelle départementale pour la communauté de communes de Villefort, des actions ont été déclinées auprès de la restauration scolaire et de la restauration collective.

En ce qui nous concerne, la chargée de mission déchets de la communauté de communes de Villefort, M^{elle} Amandine PIERRE-LOTI nous a confié la mission d'agir dans le cadre de la réduction des déchets auprès du collège du Bleygard. Par la suite, ce projet devrait être transposable à l'ensemble des établissements scolaires du territoire. Dans un premier temps, il avait été décidé d'agir dans le collège de Langogne. Cependant, il a été convenu avec M^{elle} PIERRE-LOTI de basculer le projet vers l'établissement du Bleygard qui était plus enclin à la participation du projet et notamment pour des raisons de proximité. Dès le début, nous avons adhéré au projet quant à notre intervention dans le collège. Cependant, nous avons émis quelque réserve que nous développerons dans les prochaines parties.

Initialement, il définissait 5 objectifs principaux :

- ◆ Sensibiliser les équipes éducatives et les élèves aux impacts du gaspillage
- ◆ Participer à l'élaboration d'un argumentaire solide à l'usage des intervenants en cuisine.

Pour ce faire, deux objectifs secondaires ont été déclinés de la façon suivante :

- ◆ Sensibiliser les élèves à l'impact environnemental de la production de nourriture
- ◆ Sensibiliser les élèves à la problématique de l'alimentation dans le monde

Compte tenu du temps imparti (20 jours), nous avons demandé à la commanditaire de cibler les priorités, souhaits, besoins... quant à ce projet.

M^{elle} PIERRE-LOTI a tenu à nous informer du fait que nous avons une certaine liberté d'actions qui néanmoins, devait rester dans un cadre institutionnel puisque nous étions prestataires de la communauté de communes de Villefort.

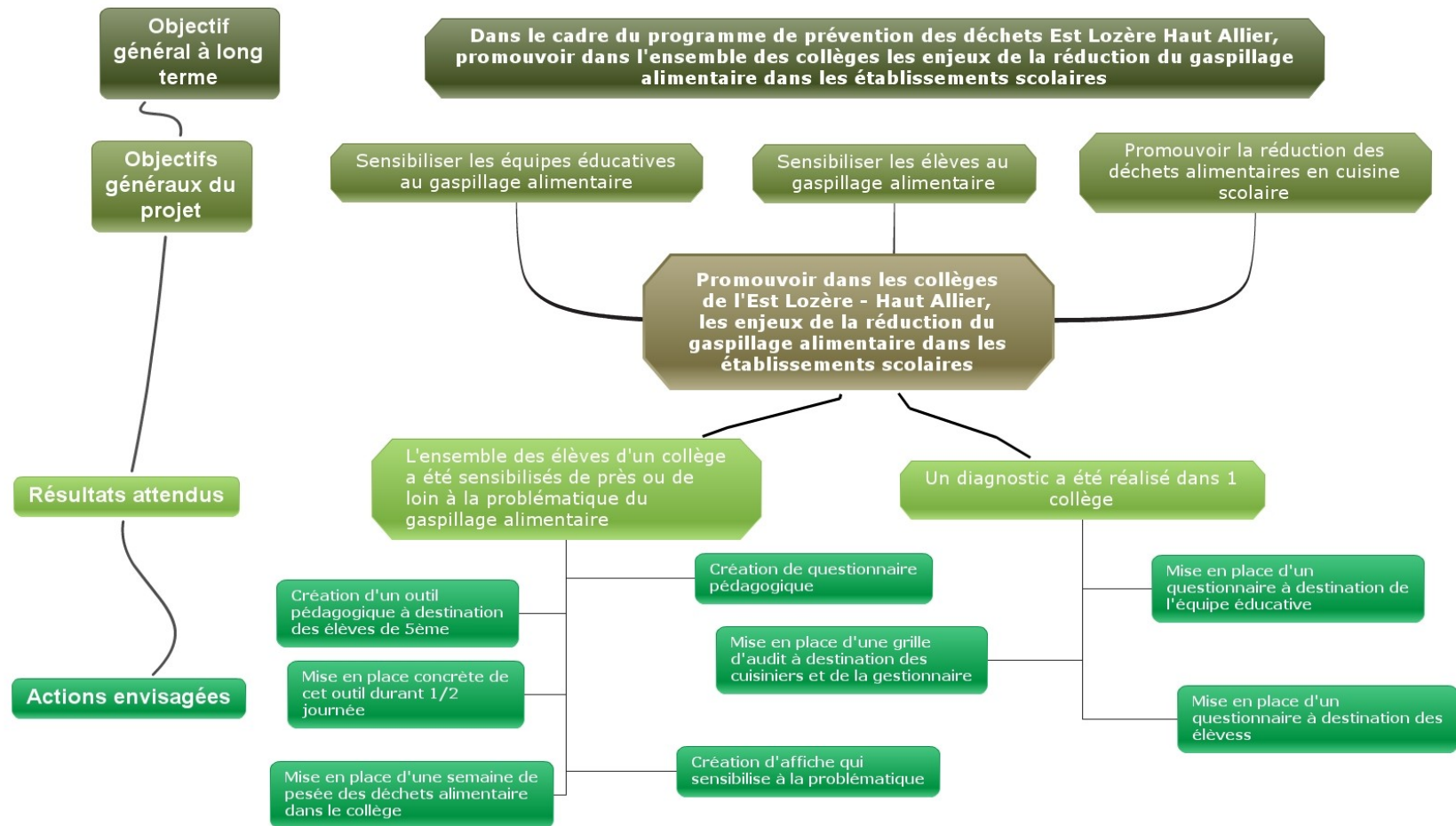
Idée générale du projet	Objectifs opérationnels	Actions à mener
<p align="center">Promouvoir dans l'ensemble des collèges les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire</p>	Réaliser un diagnostic	Création d'une grille d'audit à destination de la gestionnaire et des cuisiniers
	Mettre en place des moyens de communication et de réflexion afin d'impliquer l'ensemble des acteurs concernés	Mise en place d'un questionnaire à destination de l'équipe enseignante
	Mener des actions techniques	Mise en place d'un questionnaire à destination des élèves
	Développer des outils de prévention efficaces et transposables à terme à d'autres écoles	Création d'affiches informatives au sujet du gaspillage alimentaire
		Élaboration d'un jeu concours à destination des élèves
		Création de questionnaires ludiques à destination des élèves
		Création d'un outil pédagogique à destination des 5èmes.
		Mise en place concrète de cet outil lors d'une demi-journée
Mise en place d'une semaine de pesée des déchets alimentaires		

Tableau 1: Reformulation de la commande en Octobre 2012

2) Notre arbre à objectifs

L'arbre à objectifs nous a permis de bien définir nos missions et rôles dans ce projet. Il a été indispensable durant toute la conduite du projet afin de nous recentrer lorsque nous sentions que nous nous égarions.

Illustration 2: Arbre à objectifs de notre projet Réalisation : Equipe du projet



3) Critiques et discussions autour de la commande

La commande alors établie et reformulée, plusieurs points peuvent être critiquables et discutés.

Un premier point de vigilance est à retenir et sera le plus important. Ce thème est un sujet très prisé en ce moment dans le monde de l'éducation à l'environnement. C'est la raison pour laquelle la vigilance était notre mot d'ordre quant à notre position sur ce projet (tenter de ne pas rester cloisonné dans des choses déjà vues, ne pas avoir un discours culpabilisant...).

Ce projet est en fait une phase de « test » pour la création d'une méthode pour le futur.

La commande étant réalisée par une communauté de communes, il existe donc des enjeux politiques importants. Il est donc nécessaire de veiller à ne pas se laisser influencer par cette composante même si celle-ci sera prise en compte, d'autant plus que nous serons dans l'obligation de composer avec cette dernière.

Nous suggérons au commanditaire d'être vigilant quant au discours que nous pouvons avoir sur l'ensemble du projet et des outils mis en place. (Voir annexe 2, Arbres à problèmes)

Quant à la mise en place du projet sur le long terme, l'idéal serait de revoir et de faire des points intermédiaires afin de réajuster les objectifs en fonction des événements et du temps. L'objectif est de créer des outils transposables dans l'ensemble des établissements sachant que certaines composantes ne peuvent être anticipées (ex : nombre d'élèves...). Il faudra donc s'adapter fortement aux conditions extérieures.

Partie II : Notre démarche

I / NOTRE ORGANISATION DANS LE GROUPE

Dans cette partie, nous allons mettre en avant les moyens et les outils qui nous ont permis de répondre de manière la plus pertinente possible à la commande.

1) Création d'une dynamique

Il était important pour l'ensemble du groupe de pouvoir travailler dans des bonnes conditions de travail. Pour cela, nous nous sommes mis d'accord, dès le début sur les modalités. Nous avons donc définis plusieurs critères :

- ◆ Ne pas attribuer de rôles dans lesquels nous pourrions nous « enfermer ». Chacun contribuant à l'ensemble des tâches de près ou de loin sans oublier les compétences personnelles diverses et variées de nos profils,
- ◆ La confiance et l'adaptation sont deux qualités sans lesquelles nous ne pouvions avancer et qui nous ont permis de contrer certains problèmes, (maladies, indisponibilité pour travailler, « manque de motivation » à certains moments...)
- ◆ Cela se recoupe avec une communication permanente entre les membres du groupe (faire suivre les mails de la commanditaire, travailler ensemble ...)
- ◆ Lors de la finalisation des travaux, un regard était porté par l'ensemble du groupe sur ce travail et nous dégageons les points forts et les points faibles.

Nous avons réussi à instaurer des temps de convivialité lors de ces différentes séances de travail. Nous nous étions fixé pour objectif de travailler tout en prenant du plaisir afin que cette expérience soit la plus formatrice possible, tant dans l'acquisition de compétences techniques de conduite de projet que dans la communication et les relations humaines.

2) Des outils de mutualisation pour une plus grande efficacité

Lors des différentes phases de travaux personnels, dans le but de compléter notre système de travail collectif, nous avons mis en place des outils de mutualisation en ligne afin de travailler à distance.



La DropBox, nous a permis de partager des documents essentiels à l'avancée du projet. Nous partageons ainsi l'ensemble des ressources qui nous étaient nécessaires. Cela a permis une facilité dans la rédaction et la création des outils pédagogiques.



Les « Google documents » nous ont permis de travailler sur un même document et de pouvoir le partager avec notre commanditaire pour qu'elle voit l'avancement de notre projet tout en y incorporant son point de vue et ses envies.



II / MÉTHODOLOGIE

Pour présenter le travail effectué, nous décrirons les différentes étapes suivies ainsi que les résultats obtenus. A travers ces dernières, nous pourrions suivre l'évolution de notre approche et de notre démarche. Ensuite, nous détaillerons l'organisation interne de notre groupe de travail. Enfin nous proposerons quelques suggestions à la communauté de communes de Villefort pour une meilleure prise en charge du projet.

1) Les étapes de notre projet

Le projet s'est déroulé en plusieurs étapes qui se sont étalées du mois d'octobre 2012 au mois de février 2013. (voir échéancier page suivante)

DIAGNOSTIC INITIAL

Notre équipe, composée de Pauline, Antoine et Johanne, a organisé une première rencontre avec M^{elle} PIERRE-LOTI dans le but de réaliser un premier diagnostic. En amont, il nous a été demandé d'établir un recueil des actions déjà existantes relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Pour ce faire nous avons réalisé un travail bibliographique. A travers les différentes ressources que nous avons pu étudier, nous avons constaté que la Belgique était un territoire très enclin à ce genre de pratiques. Ces recherches ont donc inspiré notre travail en matière de pratiques déjà mises en place. (Notamment d'après cette source principale: http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/Ecoles_DosPedAlimentation_4_FR.PDF)

Création d'une grille d'audit à destination de la gestionnaire et du personnel de cantine

Dans un premier temps, nous avons décidé avec notre commanditaire de réaliser un diagnostic auprès du personnel technique de cuisine et de la gestionnaire dans l'objectif de réaliser un état des lieux initial. Suite à nos recherches, nous avons décidé de créer un questionnaire d'audit en nous inspirant de grilles préexistantes (filières qualités).

Nous avons cherché à connaître :

- 1) L'organisation de la cantine, les locaux et le matériel à disposition
- 2) L'organisation du service de restauration
- 3) Les pratiques en cuisine
- 4) La politique de restauration de l'établissement
- 5) L'accompagnement des repas
- 6) La gestion des déchets et du surplus alimentaire
- 7) Le recueil des représentations, sensibilité et connaissance vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

2) L'échéancier de notre projet

PREPARATION DE PROJETS - Planing prévisionnel																									
	OCTOBRE				NOVEMBRE				DECEMBRE				JANVIER				FEVRIER				MARS				
SEMAINES	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ACTIONS																									
Conception du projet																									
Rencontre commanditaire	■																								
Recherche bibliographique		■	■	■																					
Point intermédiaire avec la commanditaire				■																					
Elaboration d'un plan d'action, des questionnaires (élèves,profs)				■	■	■	■	■																	
Création d'un jeu concours				■	■	■	■	■																	
Réflexion autour des affiches					■	■	■	■																	
Elaboration d'un audit						■	■	■	■																
Finaliser les questionnaires							■	■	■																
Conception d'affiches								■	■																
Concevoir et organiser la semaine de pesée								■	■	■															
Création d'un quizz									■	■	■														
Préparation du projet																									
Déplacement dans le collège									■	■	■														
Audit du personnel cantinier									■	■	■														
Affichage dans le collège									■	■	■														
Distribution questionnaire élèves et jeu concours									■	■	■														
Achat de matériel pour la semaine de pesée									■	■	■														
Traitement des données										■	■	■													
Rendez-vous avec la commanditaire											■	■	■												
Envoi des quizz à la commanditaire												■	■	■											
Intervention collège semaine de pesée (annulée)													■	■	■										
Vacances et stage														■	■	■									
Début de la rédaction du projet tutoré															■	■	■								
Création d'un outil pédagogique																■	■	■							
Dernier point avec la commanditaire avant intervention																	■	■	■						
Intervention collège semaine de pesée et animation annulées																		■	■	■					
Réalisation du projet																									
Evaluation																									
Retour de l'instituteur et de la commanditaire sur l'animation																									
Récupérations des données																									
Analyse																									

Élaboration des questionnaires et mise en place d'un concours « anti-gaspi »

Un premier questionnaire à destination de l'équipe enseignante a été créé (Voir annexe 3 Questionnaire professeur)

Il avait pour objectif de :

- Recueillir leur représentation et leur comportement en matière d'alimentation à la cantine et par rapport au gaspillage alimentaire.
- Connaître leurs pratiques pédagogiques en matière d'éducation à l'environnement

Nous avons décidé d'élaborer un second questionnaire à destination des élèves dans lequel était intégré un concours que nous avons nommé « anti-gaspi ». (Voir annexe 5 Questionnaire élèves) Ce document a été diffusé à l'ensemble des élèves présents lors de la pause déjeuner du 26 novembre 2012, date de notre première intervention. Il leur a été expliqué que nous récupérerions les deux parties séparément. Le questionnaire était anonyme tandis que le concours offrait la possibilité de gagner un lot. Pour se faire il y avait deux urnes où ils devaient déposer dans la rouge la partie relative aux concours en ayant au préalable inscrit leur nom puis dans la verte, la partie anonyme du questionnaire destinée à notre propre analyse. Nous avons insisté sur la préservation de l'anonymat de chaque élève afin qu'ils se livrent plus facilement.

Ce document définissait les objectifs suivants :

- Recueillir des représentations sur le gaspillage alimentaire (chiffres, équivalence...)
- Se renseigner au sujet des habitudes quotidiennes au moment des repas (temps alloué au repas...)
- Déceler leur sensibilisation et leur représentation par rapport au circuit court (produits locaux...)

ACTIONS DE SENSIBILISATION

Nous avons mis en place des actions de sensibilisation à la suite de ce diagnostic qui émerge de l'ensemble des recherches bibliographiques ainsi que de nos concertations et de nos idées dans le groupe.

Création d'affiches

Notre démarche de sensibilisation :

Qui ?

Le public visé est constitué de l'ensemble des élèves du collège et de manière indirecte, le personnel éducatif.

Quoi ?

Il consiste à informer le public au sujet des thématiques concernant l'alimentation et le traitement des déchets alimentaires en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Comment ?

Par le biais de supports visuels accrocheurs réalisés par nos soins. (Voir annexe 7 Affiche de sensibilisation)

Où ?

Les lieux d’affichage sont des lieux stratégiques où les élèves sont amenés à se regrouper de manière fréquente. Il s’agit des couloirs, du réfectoire ainsi que le hall d’accueil qui fait office de salle de jeu.

Semaine de pesée

Nous avons mis en place une semaine de pesée dans le but :

- ◆ De constater concrètement la quantité jetée de déchets alimentaires,
- ◆ Sensibiliser les jeunes par rapport à leur consommation au moyen d’un tableau récapitulatif

Pour se faire, nous avons obtenu en amont l’accord de la cuisinière qui était en charge de récupérer l’ensemble des restes alimentaires de chaque repas du midi pendant la semaine du 18 au 22 février. Trois poubelles étaient à sa disposition afin qu’elle effectue un tri qui consistait en la séparation des aliments suivants :

- ◆ Viande, poisson, œuf dans une même poubelle
- ◆ Légumes, pâtes, riz
- ◆ Préparation (ex : lasagnes)

En ce qui concerne le pain, les élèves avaient en charge de récolter les restes de pain afin de les y déposer dans un bac plexiglas à l’entrée de la cantine. Cela leur permettait d’observer la quantité de pain jetée progressant de jour en jour lors de cette semaine de pesée.

La cuisinière avait pour mission de retranscrire les résultats en kilogrammes de la pesée du jour de chaque poubelle sur un tableau récapitulatif à la vue de tous.



Illustration 3: Colonne de pain mise en place par nos soins Source : Mlle Amandine PIERRE-Loti

Questionnaires ludiques

Il s’agissait ici de regrouper un certain nombre d’informations en rapport avec le gaspillage alimentaire et d’en informer les élèves tout en rendant l’opération participative et amusante. Nous avons mis à profit l’émulsion cognitive de notre équipe afin de mener à bien cette élaboration.

Lors de la semaine de la pesée, pendant le moment de la restauration, chaque table disposait de questionnaires (Voir annexe 8 Questionnaires ludiques). Le but du jeu était interactif, les élèves pouvaient se poser des questions au moyen d’un recto verso. Nous avons créé 4 questionnaires



Illustration 4: Mise en place des questionnaires Source : Mlle Amandine PIERRE-LOTI

différents pour les 4 jours de restauration.

Conception d'une animation

Nous avons beaucoup réfléchi à la manière dont nous voulions aborder cette phase concrète de réalisation d'une animation sur le thème du gaspillage alimentaire. La première idée portait sur la réalisation d'un « PowerPoint » décrivant le phénomène du gaspillage alimentaire et qui reprenait les éléments se trouvant dans les questionnaires et les affiches. Devait s'en suivre un débat autour de ces questions.

Notre équipe, après réflexion, a suggéré de s'orienter vers la conception d'un outil qui engage plus la participation et l'interaction plutôt que la simple transmission d'informations au sujet du gaspillage alimentaire.

But de notre démarche :

Créer un outil pédagogique, dans le but d'aider ou d'accompagner « un » public à comprendre, à apprendre ou à travailler (dans cette situation les élèves), avec pour objectif de répondre à une intention précise (ce à quoi nous voulons aboutir) : la problématique du gaspillage alimentaire. Nous souhaitons faire émerger les intérêts pédagogiques spécifiques suivants:

- ◆ Apprendre en expérimentant,
- ◆ Appréhender une situation problématique existante pour en explorer les multiples facettes et sa résolution.

Nous gardions en tête de créer un outil transposable et utilisable en autonomie pour les enseignants d'après les souhaits de la commanditaire.

Nous avons déterminé un outil précis : le débat sous la forme d'un jeu de rôle. (Voir annexe 4 Outil pédagogique, le débat en jeu de rôle)

Objectifs du jeu :

- ◆ Sensibiliser à la thématique du gaspillage alimentaire
- ◆ Expérimenter un nouveau mode d'interaction en collectif : le débat
- ◆ Permettre la participation de l'ensemble des élèves

Nous avons au préalable dû définir le public cible en tenant compte d'une logique des contenus d'apprentissage. C'est pourquoi notre choix s'est porté sur la classe de 5^{ème} qui aborde lors de son programme de SVT, l'alimentation et le schéma digestif.

Nous sommes intervenus le 18 février lors d'une demie journée afin d'expérimenter notre animation après avoir obtenu l'accord de la professeur de SVT.



- 12 Illustration 5: Test de notre outil pédagogique
Source : Mlle PIERRE-LOTI

III / LES RÉSULTATS OBTENUS

Après les différentes phases décrites ci-dessus, nous allons vous décrire les différents résultats obtenus phase par phase. Nous nous basons sur l'arbre à objectifs vu ci-dessus. Chaque phase va être observée globalement et les résultats opérationnels. En effet, nous allons observer si chaque résultat a été atteint de façon globale mais aussi de manière opérationnelle.

1) La phase diagnostic

Le questionnaire « enquête » professeur

Nous avons créé un questionnaire en ligne et nous l'avons envoyé à l'ensemble de l'équipe éducative du collège du Bleynard. Nous n'avons pas reçu de réponse. Les raisons sont très simples. Aucun professeur ne mange dans l'établissement. Par rapport à nos attentes et objectifs de sensibilisation de l'équipe éducative, cela n'est pas atteint. Le résultat attendu est donc mitigé car l'outil a été créé mais sans réponse.

Le questionnaire « enquête » élève

Lors de notre première intervention dans le collège, durant l'heure du repas, nous avons expliqué notre démarche aux élèves et nous avons distribué des questionnaires. Un premier questionnaire était une enquête. Cela avait pour but de réaliser un diagnostic des pratiques et des goûts en matière d'alimentation.

L'ensemble des enfants a participé de manière très sérieuse à l'ensemble du questionnaire (ensemble des réponses qui étaient pertinentes et plausibles). Le résultat est donc concluant.

Un second questionnaire nous a permis de recueillir les savoirs déjà acquis ou non sur la thématique de l'alimentation sous la forme d'un jeu concours « anti-gaspi ».

Lors des dépouillements des résultats, nous avons fait plusieurs constats :

90 % des élèves mangent 4 ou 5 fois par semaine à la cantine. En général, les enfants sont sensibilisés à la problématique. Il est désormais nécessaire d'approfondir. Par ailleurs, nous avons constaté que les connaissances véhiculées sur ce thème sont issues de la publicité et de la télévision. En matière de questions d'ordre général, nous avons relevé un fort taux de bonnes réponses. Toutefois nous n'avons pas assez approfondi l'interprétation des résultats pour des raisons de priorité accordées aux actions à définir.

La grille d'audit au personnel de cuisine

Nous avons interrogé le personnel de cuisine sur ses pratiques afin de découvrir et de nous immerger dans ce monde inconnu. L'action a été menée à bien puisque la grille d'audit a été remplie. En revanche, nous n'avons pas exploité ces résultats.

Lors de cette phase, nous trouvons que les résultats sont atteints. En effet, notre arbre à objectifs mentionnait l'action qu' « un diagnostic soit réalisé dans un collège ». L'ensemble des publics ciblés a donc été interrogé sur leurs représentations, leurs pratiques et leurs conceptions du thème.

Dans les pistes à améliorer : tout d'abord, mettre en place des outils simples d'utilisation afin d'exploiter les résultats des différents questionnaires et grilles. Revoir la pertinence des questionnaires envoyés aux professeurs. Nous préconisons de réaliser une réunion d'information avec l'ensemble des professeurs et personnels encadrant du collège afin de présenter le projet de façon plus précise et concrète.

2) La phase mise en place d'outils et d'animation

Nous avons veillé à ce que ces outils ne soient pas une contrainte et une perte de temps pour les cuisinières. Cela a été satisfaisant, d'après leur retour.

La semaine de pesée

Notre deuxième intervention dans le collège avait pour objectif de réaliser l'animation et de transmettre un outil aux cuisinières afin de réaliser une semaine de pesée des déchets alimentaires.

Jour	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	Totaux semaine
Nombre d'élèves	36	47	16	54	52	205
Viande (protéines)				3,1	3,2	6,3
Légumes (riz, pâtes)	3,5	6,2	3,58	3,5	3,5	20,28
préparation	1			2		3
pain						2,5
Emballages						1,8
Total	4,5	6,2	3,58	8,6	6,7	32,08

Tableau 2: Bilan de la semaine de pesée du 18 - 22 Février 2013

La pesée de la semaine du 18 au 22 février met en avant les résultats suivants: sur un total de 205 élèves, environs 32kgs de nourriture sont mis à la benne.

Comparée à la moyenne nationale, les pertes par convives et par repas sont en moyenne de 185grs dans la restauration collective dans le secondaire. (étude menée par le ministère de l'agriculture en novembre 2011 dans le cadre du programme national d'alimentation PNA). Le collège du Bleynard se situe convenablement puisqu'il n'est gaspillé que 30grammes de nourriture par élève par repas lors d'une semaine, ce qui équivaut à 1,42 kilogrammes sur une année.

Ces résultats devront être traités par la communauté de communes en comparaison avec la future mise en place de ce projet auprès d'autres établissements.

La mise en place de la colonne de pain amène un résultat qui comporte un effet pervers important. En voici l'explication : si le gâchis de pain est très faible lors d'une semaine, cela n'implique pas des résultats pleinement satisfaisants puisque les enfants consomment beaucoup

de pain. Ce qui induit peut-être qu'ils se soient « vengés » sur le pain. Il est alors compliqué de traiter les résultats et d'en tirer une conclusion car la consommation peut être aléatoire.

L'animation débat jeu de rôle

La création de l'outil pédagogique a été une phase importante. L'objectif à la base est de créer un outil qui soit réutilisable et livré « clé en main » pour un animateur de la communauté de communes. La simplicité et la clairvoyance étaient donc de rigueur.

Nous avons testé cet outil lors d'une matinée, en collaboration avec la professeur de Sciences de la Vie et de la Terre du collège auprès d'une classe de 5ème.

Nous étions à la fois inquiets et impatients de voir le résultat. Les enfants ont réussi à s'approprier les personnages et à trouver des arguments constructifs. L'ensemble des élèves a participé, ce qui était notre principal objectif. Aucun d'entre eux n'a été exclu du processus. Nous nous étions fixés comme objectif que chaque élève puisse s'exprimer au moins deux fois. Ce qui a donc été atteint.

Lors du débriefing après le jeu, nous avons eu des retours par les élèves qui étaient satisfaits de s'être exprimés par le biais du jeu de rôle au sujet du gaspillage alimentaire. D'après eux, cela les « change d'un cours normal ». Ici, l'innovation a porté ses fruits.

Notre objectif était que chaque enfant puisse voir les logiques de chaque acteur afin d'en comprendre les mécanismes. Cela a été partiellement atteint. Certains n'ont pas compris l'ensemble des logiques lors du débriefing. Nous avons décelé cette incompréhension d'après les éléments suivants : le rôle n'était pas bien envisagé et imprégné, la non compréhension des arguments exposés par les autres participants, des arguments non plausibles par rapport au rôle joué.

Avis et commentaires de la part de la professeur d'SVT :

N'ayant pas établi de grille d'évaluation, les retours étaient libres. Le retour de l'enseignante a lieu très rapidement. Elle nous a fait part de sa satisfaction à l'égard de notre intervention et n'y voyait pas d'axe d'amélioration. Une semaine plus tard, Mlle Pierre-Loti a elle aussi obtenu un retour de sa part. Son appréciation n'avait pas évolué dans son constat et les enfants étaient toujours autant satisfaits. Cet outil sera réutilisé par ses soins pour d'autres thématiques.

Avis et commentaires de la part de notre commanditaire

Mlle Pierre-Loti a été convaincue par notre prestation. Son objectif était de faire en sorte que cet outil soit facilement pris en main par un animateur de la communauté de communes. Les résultats sur ce point ne sont pas totalement concluants. Des adaptations seront à réaliser dans le cadre de ses fonctions afin que l'appropriation soit plus facile pour l'animateur.

La mise en place des questionnaires

Lors de la pause déjeuner, nous avons disposé des questionnaires sur les tables afin de susciter des interrogations et des discussions autour du thème du gaspillage alimentaire. Aucune évaluation n'a été menée compte tenu qu'il s'agissait d'un outil informatif et ludique.

3) Synthèse des résultats obtenus

Pour la structure communauté de communes

- ◆ L'outil pédagogique est créé et doit être réadapté pour une réelle prise en main autonome de l'outil
- ◆ Les questionnaires (professeurs et élèves) sont pertinents et peuvent être proposés dans les établissements, sous cette forme.
- ◆ Une dynamique est lancée par rapport au personnel de cantine, il faut mettre en place des indicateurs de suivi

Pour le collège du BLEYMARD

La classe de 5ème a participé à l'animation et des outils ont été installés dans l'établissement, il est maintenant nécessaire que des suivis soient réalisés.

IV / PRÉCONISATIONS ET HYPOTHÈSES À NOS COMMANDITAIRES

Afin que notre démarche puisse être poursuivie par la communauté de communes de Villefort, nous allons maintenant présenter nos suggestions et nos hypothèses, dans le but d'assurer une pérennité et une continuité du projet.

Nous allons vous présenter les forces/faiblesses, opportunités/menaces du projet sous la forme d'une grille d'analyse :

Tableau 3: Synthèse des préconisations et hypothèses

Menaces (externes)	Opportunités (externes)
<ul style="list-style-type: none"> • Réticence des établissements scolaires • Vaste territoire 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaste territoire • Soutien du CG • Partenariat durable avec SupAgro
Faiblesses (internes)	Forces (internes)
<ul style="list-style-type: none"> • Communication • Manque de temps et de personnel • Absence de partenariats associatifs • Aval des élus 	<ul style="list-style-type: none"> • Soutien des collectivités à l'égard du projet • Polyvalence et dynamisme de la chargée de mission

1) Freins

Réticence des établissements scolaires

Il est à prévoir que l'ensemble des établissements scolaires n'adhèrent pas au projet de lutte contre le gaspillage alimentaire (ex : le collège de Langogne). Le projet peut les rebuter, qu'il s'agisse du chef d'établissement au sujet du contenu pédagogique du projet ou du personnel de restauration scolaire quant à la politique de restauration.

Vaste territoire

Compte tenu des spécificités géographiques de la communauté de communes, le territoire peut constituer une menace en raison de son étendue. Cela pourrait affecter la bonne optimisation et l'assise du projet sur le territoire. (62 communes, 1587 km², 18 établissements en charge)

Structuration organisationnelle

La chargée de mission ne bénéficie pas d'un appui technique d'un pôle de communication rattaché à son service. Elle se voit donc dans l'obligation de supporter ces charges. (Par exemple : création d'affiches, d'articles de presse, flyers...).

La chargée de mission, « court après le temps » en raison d'un territoire très étendu et des nombreuses tâches qu'elle a à accomplir. Pour l'efficacité et la conduite de certaines actions, il serait judicieux d'embaucher une personne supplémentaire ou d'avoir recours à un partenariat avec des associations d'éducation à l'environnement. Ici, nous faisons référence à la diffusion de l'outil pédagogique à l'ensemble des établissements du territoire d'actions.

Aval des élus

La condition de financement et de lancement des projets dépend de la décision des élus, qui parfois peuvent prendre du temps. Il peut s'en répercuter un retard sur le projet.

2) Leviers

Un territoire propice et un soutien des collectivités

Au vu du nombre de collèges que le territoire comporte cela constitue un atout quant à la possibilité d'agir. De plus, la chargée de mission bénéficie du soutien des collectivités pour sa marge de manœuvre. Il y a sur le territoire une volonté politique importante poussée en raison du coût engendré par le gaspillage alimentaire.

Polyvalence et dynamisme de la chargée de mission

La motivation et le dynamisme de M^{elle} PIERRE-LOTI sont des atouts extrêmement importants à la mise en œuvre de ce projet. En effet, il faudra qu'elle veille à ne pas être la seule porteuse de ce projet.

Partie III : Analyse de la démarche

I / ANALYSE DE L'ORGANISATION DE L'ÉQUIPE

Le travail de groupe a pour but de mutualiser les connaissances et les compétences de chacun : c'est en cela un travail collaboratif. Cela représente à la fois une force dans la constitution d'une équipe et une faiblesse. En effet les représentations, les méthodes de travail, les caractères différents représentent une diversité des apports issus des parcours et des expériences de chacun.

Philippe MEIRIEU, spécialiste des sciences de l'éducation et de la pédagogie, évoque quatre objectifs du travail en groupe. Chaque groupe qui termine son travail collaboratif doit tenter de répondre à ces questions :

Finalisation : « Sur quelles difficultés le groupe a-t-il buté ? Que convient-il d'en apprendre ? »

Notre réponse et analyse : nous n'avons pas rencontré de difficultés particulières dans notre groupe de travail. En effet, nous n'avons pas eu recours à une organisation spécifique de répartition des rôles distincts entre les membres du groupe. Nous nous accordions ensemble sur le travail à réaliser en nous le répartissant selon les envies prononcées et l'approbation par l'ensemble de l'équipe. Nous nous sommes particulièrement bien entendus au regard des caractères de chacun, dans une relation d'équilibre où l'on pouvait compter les uns sur les autres (se relayer quand l'une des personnes est absente par exemple). Nous n'avons jamais eu affaire à une situation de conflit.

Socialisation : « Que découvrez-vous sur les conditions nécessaires d'un travail collectif ? Que peut faire chacun afin d'améliorer les relations sociales au sein du groupe ou de l'équipe ? »

Notre réponse et analyse : nous voulions dès le début travailler systématiquement en groupe mais nous avons vite constaté la difficulté de cet exercice au vu des techniques de travail et de l'efficacité en termes de temps. Dans un souci d'organisation, il a fallu de ce fait décréter une répartition des tâches individuelles pour une meilleure optimisation du temps de travail.

Confrontation : « Que vous a apporté la confrontation ? »

Notre réponse et notre analyse : la confrontation des idées permet d'impliquer le facteur risque. Toutefois cela n'a pas été le cas pour nous. En effet la confrontation a été vectrice de diversités, d'enrichissements et de créativité. Nous avons forcément expérimenté la conciliation dans certaines situations. La frustration a ainsi été évitée car la parole de chacun était légitime et prise en considération.

L'apprentissage : « Quels apprentissages avons-nous acquis lors de la participation à la tâche commune ? »

Notre réponse et analyse : dans l'apprentissage, nous avons particulièrement mis en exergue les capacités d'écoute (légitimité de chacun dans ses propos) et de lâcher-prise (dans le sens de confiance accordé à l'autre dans la répartition du travail).

(D'après "Travail de groupe, cinq objectifs, cinq questions", <http://www.meirieu.com/ARTICLES/>)

II / COMPÉTENCES ET ENSEIGNEMENTS

A travers cette expérience, nous avons développé différentes compétences :

- ◆ conception d'un outil pédagogique et mise en place opérationnelle
- ◆ utilisation des outils collaboratifs et organisationnels (google.doc, dropbox)
- ◆ création de supports de communication (affiches)
- ◆ acquisition de compétences relationnelles et de communication (médiation, vulgarisation, rédaction article de presse)
- ◆ création d'outils spécifiques (grille d'audit, questionnaires pédagogiques)
- ◆ planification de notre projet

Nous tirons plusieurs enseignements, du point de vue de certaines tâches précises comme l'expérimentation de l'outil pédagogique dans la classe de cinquième. Cela a été une expérience constructive et gratifiante pour nous.

La thématique du gaspillage alimentaire n'était pas pour nous la motivation première. Pour nous, l'importance du projet revêtait dans l'inflexion des consciences afin d'impulser des réflexions auprès des élèves sur les enjeux et la multi dimensionnalité des logiques relatives à cette problématique. Nous voulions mettre en application les enseignements dispensés cette année en lien avec la pédagogie active.

III / TRAVAIL PRESCRIT TRAVAIL RÉALISÉ

Dans le but d'analyser le travail que nous avons réalisé tout au long du projet, nous nous sommes basés sur le référentiel des missions du coordinateur de projets en EEDD. Les questions suivantes ont donc émergé : « Les actions que nous avons menées correspondent-elles aux compétences et missions que doivent maîtriser un coordinateur ? ». Le tableau ci-dessous met en évidence les missions prescrites par le commanditaire et les missions que nous avons réalisées.

Nos missions

Tableau 4: Analyse des missions prescrites et réalisées

Mission du coordinateur de projet en EEDD	Travail prescrit	Travail réalisé
Missions génériques transversales		
Coordination de la politique éducative	██████████	██████████
Coordination d'un projet territorial		
Développement des partenariats		
Construction de dossiers		██████████
Veille informative et formative		
Communication interne et externe et représentation de la structure	██████████	██████████
Fonction : Responsabilité pédagogique		
Concevoir avec les animateurs les outils pédagogiques		
Coordonner l'équipe d'animateur		
Réaliser la conception de programme éducatif	██████████	██████████
Fonction : Coordinateur de réseau		
Être dynamique, impulser	██████████	██████████
Capitaliser les expériences		
Faire circuler l'information	██████████	██████████
Être chef ou animateur de projet		
Organiser des événements	██████████	██████████
Fonction : conseil et médiation		
Créer du lien entre les acteurs	██████████	
Animer des projets territoriaux		
Être chargé de la communication	██████████	██████████

Source : référentiel LP « coordinateur de projet en EEDD »

D'après la lecture de ce tableau, il transparaît clairement que les missions dont nous avons été chargés se rapportent d'avantage aux tâches d'un animateur plutôt qu'à celles d'un coordinateur. Or à l'origine, nous pensions que notre démarche serait axée sur ces dernières dans le cadre de notre formation.

De ce fait, nous sommes en mesure de nous interroger sur la raison qui nous a amené à accepter ce positionnement. Peut-être n'avons-nous pas su nous affirmer face à la commanditaire ou peut-être n'avons-nous pas reformuler clairement la demande, nos missions et nos attentes.

En revanche nous avons assumé notre rôle de coordinateur de projet dans la conception d'un outil pédagogique.

Conclusion

Au cours de ce projet, nous avons dû répondre à la commande précise qui consistait en la « réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration collective ».

La problématique suivante avait été définie : **Comment sensibiliser le public du collège (personnel éducatif et élèves) sur la question du gaspillage alimentaire et susciter éveil des consciences et changement de comportement ?**

Pour cela nous avons défini une méthodologie et une ligne d'actions visant à atteindre cet objectif: La sensibilisation des équipes éducatives et des élèves aux enjeux du gaspillage alimentaire.

Les objectifs sont partiellement atteints. Compte tenu du temps imparti, nous avons préféré nous cibler sur les élèves au détriment de l'équipe éducative. Tous les outils n'ont pas été menés à bien mais nous pensons que le principal objectif de la commande a été atteint en accord avec la commanditaire. Nous avons exprimé des préconisations et des suggestions quant à la pérennité de ce projet. Nous ne pouvons prétendre à l'exhaustivité de ce projet mais nous avons tenté de définir au mieux les lignes d'actions pour mener à bien cette mission

Cette problématique du gaspillage alimentaire est pour nous, un enjeu très important et il est donc important de définir une évaluations et un suivi contrairement à ce que nous avons pu réaliser. Cela ne représente qu'une partie infime d'un projet de grande envergure.

Bibliographie

BATIUK, R. A., P. BERGSTROM, M. KEMP, E. KOCH, L. MURRAY, J. Cout Stevenson, R. BARTLESON, V. CARTER, N. B. RYBICKI, et J. M. LANDWEHR. « Chesapeake Bay submerged aquatic vegetation water quality and habitat-based requirements and restoration targets: A second technical synthesis ». *CBP/TRS 245*, n° 00 (2000). Etienne, Pierre. « L'individu et le temps chez les Baoulé: Un cas de contradiction entre la représentation d'un phénomène social et sa pratique (Time and the Individual among the Baule) ». *Cahiers d'Etudes Africaines* (1973): 631–648. « 28outils.pdf ». Consulté le 9 Novembre 2012

<http://www.envirodoc.org/static/pdf/28outils.pdf>. « Mise en page 1 - ademevous_56_complet.pdf ». Consulté le 26 Octobre 2012

http://ademe.typepad.fr/files/ademevous_56_complet.pdf. « Pertes-gaspillages_RAPPORT 270112_cle02c35d.pdf ». Consulté le 9 Novembre 2012

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Pertes-gaspillages_RAPPORT270112_cle02c35d.pdf. « Rapport final - rapportannee1.pdf ». Consulté le 7 Novembre 2012

http://www.syvedac.org/iso_upload/rapportannee1.pdf. « repertoire-50-outils.pdf ». Consulté le mars 18, 2013.

<http://www.envirodoc.org/static/pdf/repertoire-50-outils.pdf>. « support d'animation.indd - supportanimation.pdf ». Consulté le 8 Janvier 2013

<http://www.syctom-paris.fr/pdf/cuisine/supportanimation.pdf>. « Trucs et astuces anti gaspi alimentaire ok vectorisé.indd - Consulté le 6 Janvier 2012

[Reglement_concours_Trucs_et_astuces_anti_gaspi_alimentaire.pdf](#) ». Consulté le 8 janvier 2013

http://www.trifyl.com/userfiles/files/Reglement_concours_Trucs_et_astuces_anti_gaspi_alimentaire.pdf. « untitled - stop gaspi-Guide.pdf ». Consulté le Consulté le 8 janvier 2013

<http://www.grand-dijon.fr/onlinemedia/Upload/stop%20gaspi-Guide.pdf>. Consulté le 27 Novembre 2012

Index des illustrations

Illustration 1: Logo du programme de prévention des déchets Sources : Communauté de communes.....	3
Illustration 2: Arbre à objectifs de notre projet Réalisation : Equipe du projet.....	5
Illustration 3: Colonne de pain mise en place par nos soins Source : Mlle Amandine PIERRE-Loti...	11
Illustration 4: Mise en place des questionnaires Source : Mlle Amandine PIERRE-LOTI.....	11
Illustration 5: Test de notre outil pédagogique Source : Mlle PIERRE-LOTI.....	12

Index des tableaux

Tableau 1: Reformulation de la commande en Octobre 2012.....	4
Tableau 2: Bilan de la semaine de pesée du 18 - 22 Février 2013.....	14
Tableau 3: Synthèse des préconisations et hypothèses.....	17
Tableau 4: Analyse des missions prescrites et réalisées.....	21

Résumé

En France, le gaspillage alimentaire représente un volume annuel, par habitant, de 20 à 30 kg de nourriture jetée, ce qui représente près de 5,6 millions de tonnes de déchets alimentaires par an. C'est dans un contexte national que la lutte contre le gaspillage a été engagée avec pour objectif d'atteindre d'ici 2025 la réduction de moitié du volume de ces déchets alimentaires.

Localement, à échelle départementale en Lozère, un programme de prévention des déchets est appliqué par la communauté des communes de Villefort, dont la chargée de mission Melle Amandine Pierre-loti est responsable de son application sur le territoire est-lozère/Haut Allier.

Melle PIERRE-LOTI a fait appel à nous afin de pouvoir travailler en collaboration, en lien avec notre propre projet tutoré d'étudiant en coordination de projet d'éducation à l'environnement et développement durable. Nous intervenons dans le cadre d'une demande précise : agir en faveur de la diminution du gaspillage alimentaire sur les territoires de la communauté de communes, en se ciblant sur la restauration scolaire.

Nous avons porté notre champ d'action sur le collège Henri-Rouvière du Bleymard, situé dans le Nord Lozère, à 44km de Florac. Nous avons déterminés les principaux objectifs pour mener à bien ce projet : sensibiliser les élèves ainsi que l'équipe éducative sur la thématique du gaspillage alimentaire au moyens d'actions pédagogiques, par la mise en place d'un diagnostic des pratiques au préalable. Pour cela nous avons tenter de définir une méthodologie quant à l'envergure d'un tel projet et des enjeux qui en incombent.

Summary

In France, food waste represents an annual volume, per capita from 20 to 30 kg of food discarded, what represents about 5,6 million tons of food waste a year. It's in a national context that the fight against the wasting was committed with for objective to reach the reduction of half of the volume of this food waste before 2025,

Locally, in departmental scale in Lozère, a program of prevention of waste is applied by community of communes of Villefort, whose project manager Miss Amandine PIERRE-LOTI is responsible for its application on the est-lozère / top territory Allier.

Ms. PIERRE LOTI has called us to be able to work in collaboration, in connection with our own project tutored student in coordination of environmental education and sustainable development.

We operate within a specific request : take action for the reduction of food wasting on territories of the community of communes, by focusing on school restauration.

We concerned our radius of action the middle school Henri-Rouvière of Bleymard, located in the North Lozère, in 44km of Florac.

We determined the main objectives to bring a conclusion of this project: taking consciousness campaign to pupils and educational team on the theme of the food wasting by means of educational activities and by implementing a diagnostic practices beforehand. For this, we attempt to defined a methodology as to the scale of this project and stakes which fall there.

Pauline CANCE
Antoine DELARUE
Johanne VERZA

2012-2013

Commanditaire: Communauté de
commune de Villefort

Tutrice: Claire HERGOTT

"Penser global, agir local"

René DUBOS (1901-1982). Cet agronome, biologiste et écologue français émigré aux Etats-Unis a participé aux travaux préparatoires du premier Sommet de la Terre à Stockholm en 1972.



ANNEXES

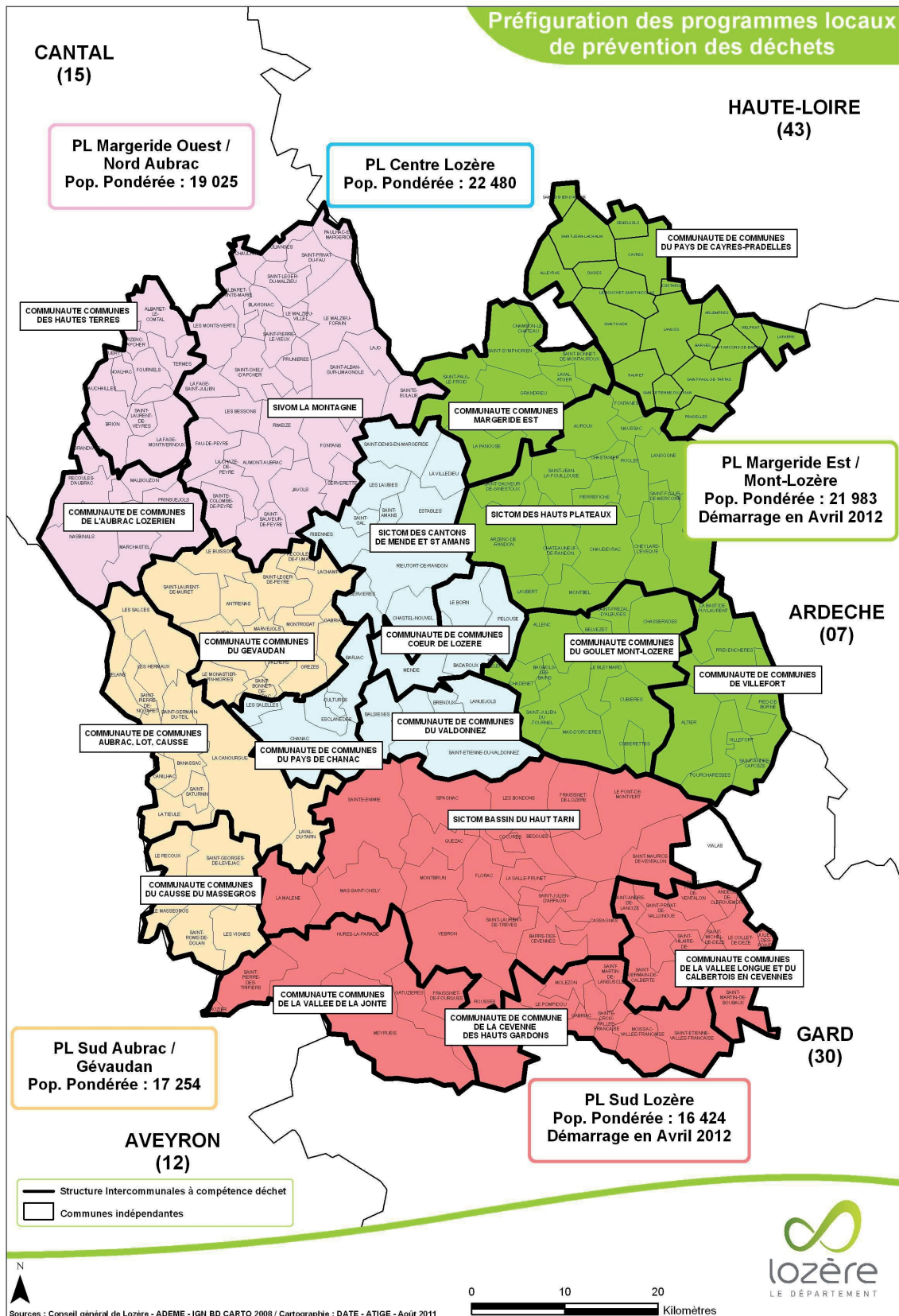
Projet de sensibilisation d'élèves de collège aux enjeux du gaspillage alimentaire
(Ex du collège du BLEYMARD (48))

**Licence Coordination de projet en Education à l'Environnement
et au Développement Durable**
UE- Projet tutoré

Table des annexes

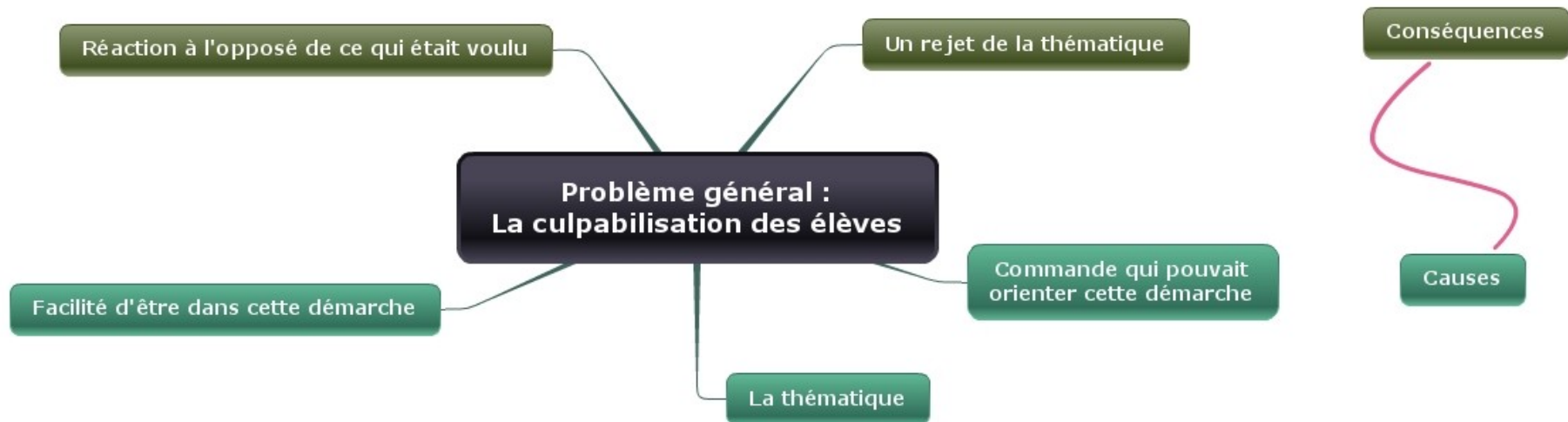
Annexe I : Préfiguration des programmes locaux de prévention des déchets.....	2
Annexe II : Arbres à problèmes.....	3
Annexe III : Questionnaire professeurs.....	4
Annexe IV : Outils pédagogique, le débat en jeu de rôle.....	6
Annexe V : Questionnaire élèves enquête/concours.....	7
Annexe VI : Premier bilan des pesées.....	8
Annexe VII : Affiches de sensibilisation.....	9
Annexe VIII : Questionnaires ludiques.....	10
Annexe IX : Article	11

Annexe I : Préfiguration des programmes locaux de prévention des déchets



Annexe II : Arbres à problèmes

Cet arbre à problème a été rédigé après les différents constats engagés, sur la culpabilisation des élèves. Nous avons donc anticipé



Annexe III : Questionnaire professeurs



Questionnaire professeurs "Gaspillage alimentaire"

La réduction des déchets est une problématique actuelle dans les lieux collectifs. L'objectif de ce questionnaire est de faire un état des lieux des différentes pratiques qui puissent exister dans votre établissement.

Ce diagnostic amènera à la mise en place d'outils pédagogiques et éducatifs amenant l'ensemble des acteurs des Etablissements scolaires (Élèves, professeurs, instituteurs, personnel de cuisine, assistant d'éducation, agents administratifs ...) à s'investir dans cette démarche si ils le souhaitent.

Ce questionnaire est anonyme et sera confidentiel.

Temps estimé pour répondre : 5 minutes

***Obligatoire**

Que jetez vous le plus souvent ? *

- Entrée
- Plat principal
- Fruits
- Dessert préparé
- Pain
- Laitages
- Autre :

Lorsque vous sortez de la cantine, êtes vous rassasié ?

- Oui
- Non
- ça dépend des jours

Les élèves à la cantine ...

D'après vous, quels sont les aliments que les enfants désireraient manger le plus souvent ? *

- Produits locaux
- Produits biologiques
- Viandes
- Légumes
- Fruits
- Féculents
- Laitages
- Autre :

Êtes vous ... *

- Professeur
- Conseillère d'orientation
- Assistante sociale
- Infirmière
- Assistant d'éducation
- Instituteur
- Assistante maternelle
- Autre :

Si vous mangez à la cantine ...

Combien de fois par semaine y mangez vous ?

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Avez vous, selon vous assez de temps pour y manger ?

- Oui
- Non

Quelle sensibilisation est réalisée selon vous dans l'enceinte de l'établissement scolaire (Classe, club ...) ? *

1 = minimum à 5 = maximum

	1	2	3	4	5
Développement durable	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Environnement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Déchets	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Diététiques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nutrition	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Education au goût	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Selon vous, quels moyens pourraient être mis en oeuvre pour diminuer le gaspillage alimentaire dans l'établissement ?

Seriez vous prêt à participer à des événements spécifiques en lien avec ce thème ?

(Semaine européenne de prévention des déchets, opération "repas 0 déchet", semaine de développement durable, semaine du goût ...)

- Oui
 Non

Le gaspillage alimentaire ...

Ci dessous sont énumérés les principales thématiques intéressantes à développer dans un établissement scolaire dans le cadre du gaspillage alimentaire Lesquelles vous semble les plus importantes ? *

1 = minimum à 5 = maximum

	1	2	3	4	5
Développement durable	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Environnement	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Déchets	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Diététiques	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Nutrition	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Education au goût	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Seriez vous prêt à participer à des événements spécifiques en lien avec ce thème ?

(Semaine européenne de prévention des déchets, opération "repas 0 déchet", semaine de développement durable, semaine du goût ...)

- Oui
 Non

A quel degré seriez vous prêt à vous impliquer dans projet d'établissement sur le gaspillage alimentaire ?

	Pas d'implication	Faible implication	Implication significative	Forte implication
Par rapport à son élaboration	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Par rapport à son fonctionnement à court terme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Par rapport à un impact et à une continuation à long terme	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Annexe IV : Outils pédagogique, le débat en jeu de rôle

Fiche technique : le débat en jeu de rôle

But de notre démarche :

“Un outil pédagogique, c’est un support associé à une démarche et élaboré dans le but d’aider ou d’accompagner « un » public à comprendre, à apprendre ou à travailler”. Il s’agit de créer un outil au service de la pédagogie avec pour objectif de répondre à une intention précise (ce à quoi nous voulons aboutir) : la problématique du gaspillage alimentaire.

Intérêts pédagogiques :

- apprendre en expérimentant
- appréhender une situation problématique existante pour en explorer les multiples facettes et sa résolution
- créer un outil utilisable en autonomie pour les enseignants

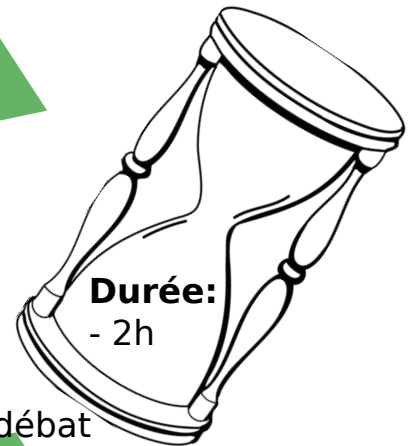
Organisation

Participants :

- Elèves de 5ème
- 15 élèves

Objectifs du jeu :

- sensibiliser à la thématique du gaspillage alimentaire
- expérimenter un nouveau mode d’interaction en collectif : le débat
- permettre la participation de l’ensemble des élèves



Présentation

Contexte :

Le collège de votre commune s’est engagée dans une démarche de sensibilisation sur les problématiques environnementale en vue de l’adoption future d’un agenda 21 scolaire. Sous la tutelle du professeur d’SVT, une réflexion et une sensibilisation souhaitent être engager sur la problématique du gaspillage alimentaire afin d’impulser des pistes de réflexion axées sur le changement de comportements.

Un débat libre d’entrée est donc prévu, co-organisé par la mairie qui a communiqué sur l’évènement, afin de mieux faire participer la sphère publique pour une meilleure prise en compte des enjeux.

Enjeux :

- L’attention portée sur des question socialement vives : le gaspillage, les déchets et la question d’une alimentation conscientisée
- L’implication des différents acteurs dans le processus de réflexion et de problématisation.
- La valorisation du dialogue sociale au sein d’un exercice de démocratie participative

Objectifs :

- Informer le public, lui permettre de s’exprimer sur tous ses aspects afin d’éclairer des décisions ou marges de manoeuvres à prendre in fine
- Convenir d’une définition commune et générale des objectifs concernant la réduction du gaspillage alimentaire.

Préparation du jeu (15 minutes)

Il s'agit d'un temps dédié à la répartition des rôles et à l'acquisition des consignes :

Chaque élève choisit au hasard une "carte d'identité personnage" qui décrit le rôle à incarner :

- 12 élèves incarnent la sphère publique (cad les participants divers qui viennent au débat, tels qu'un agriculteur, un parent d'élève, un agent administratif...)

- 3 élèves incarnent la "sphère administrative" : un co-animateur, et deux greffiers.

Leurs rôles est d'aider au déroulement du débat et à la restitution des idées lors du débriefing final.

Le professeur incarne le rôle de l'animateur du débat/professeur d'SVT :

- une fiche technique lui est fournie ("carte d'identité de l'animateur") avec l'ensemble des consignes qu'il doit suivre.

Lieu :

La classe peut-être aménagée en assemblée afin de reconstituer de manière réaliste un débat en intérieur.

Déroulement du jeu : (1h25)

Phase 1 : accueil et présentation (15 minutes)

Les 12 participants entrent dans la salle et s'installent sans placement prédéfinis. L'animateur et le co-animateur(rice) dominent l'assemblée, installés à un bureau. Le greffier se situe plutôt vers le public sans trop s'éloigner du bureau. L'animateur se présente et décline : le contexte, la problématique et les règles du débat (répartition du temps, articulation et prise de parole). Il convie l'assemblée à se présenter tour à tour.

Phase 2 : amorce du débat, recueil des représentations (25 minutes)

L'animateur entame le débat avec une phrase d'amorce où chacun pourra exposer ses conceptions : "Nous sommes ici pour traiter du gaspillage alimentaire, mais qu'entendez vous par gaspillage alimentaire?" "Qu'est ce que cela représente pour vous?". Le but est de recueillir les conceptions/représentations des élèves et que chacun puisse s'exprimer par rapport à ce sujet. L'animateur veille à l'attribution et à la répartition de la parole. Le secrétaire synthétise les grands axes du débat en prenant des notes. A la fin du temps imparti, l'animateur fait un résumé de cette première phase.

Phase 3 : recueil et débat sur les constats (20 minutes)

La deuxième étape du débat est basée sur le recueil des multiples constats de l'assemblée selon l'interrogation menée par l'animateur : " Quel est votre point de vue sur la question, à chacun ? Avez-vous des constats ou des chiffres à communiquer qui nous permettrait de nous rendre compte de la situation?"

Phase 4 : quelles mises en oeuvre tactiques ? (20 minutes)

La dernière étape du débat consiste à ce que les élèves prennent position en proposant des mesures à adopter afin de réduire le gaspillage alimentaire. " Suite aux constats qui viennent d'être évoqués, auriez-vous des suggestions/propositions à faire concernant cette problématique ?

Phase 5 : bilan et conclusion (5 minutes)

Pour conclure, l'animateur reprend les principaux points du fil des discussions pour faire une synthèse et clôt le débat.

Débriefing (20 minutes)

Le greffier-secrétaire ainsi que l'observateur reprennent rapidement et tour à tour la vision générale qui ressort du débat, en exposant les points clés (10 minutes)

Le temps restant, une réflexion d'ensemble libre est menée permettant aux participants d'explicitier et analyser leurs choix afin d'en tirer les conclusions adéquates.

Carte d'identité du professeur : animateur du débat

Rôle :

Le professeur incarne le rôle de **l'animateur du débat**. La fiche descriptive ci-dessous lui fournit l'ensemble des consignes à suivre.

Objectifs du rôle d'animateur du débat :

- Animer et conduire le débat : insuffler et s'assurer d'une dynamique d'échanges de la part des élèves/acteurs
- Permettre une répartition équitable de la parole
- Atteindre les différentes étapes et objectifs du débat (trouver des décisions communes)

Rappel du contexte :

Le collège de votre commune s'est engagée dans une démarche de sensibilisation sur les problématiques environnementale en vue de l'adoption future d'un agenda 21 scolaire. Sous la tutelle du professeur d'SVT, une réflexion et une sensibilisation souhaitent être engagée sur la problématique du gaspillage alimentaire afin d'impulser des pistes de réflexion axées sur le changement de comportements. Un débat est donc prévu, co-organisé par la mairie qui a communiqué sur l'évènement et libre d'entrée, afin de mieux faire participer la sphère publique pour une meilleure prise en compte des enjeux.

Déroulement du débat : (1h25)

1^{ère} Phase : accueil et présentation (15minutes)

1	Les 12 participants entrent dans la salle et s'installent
2	Vous vous installez en tête d'assemblée avec le(a) co-animateur(rice)
3	Vous présentez votre rôle et présentez le contexte : « Bonjour à tous, nous sommes réunis en ce jour afin de discuter d'une grande problématique qui nous concerne tous : le gaspillage alimentaire. Je suis Morgane Vito, professeur d'SVT du collège. C'est moi qui est impulsé le débat car je remarque que même à l'échelle de l'établissement, les élèves ne sont pas sensibilisés à cette problématique. Ensemble nous chercherons des pistes de réflexion qui pourront éventuellement nous conduire vers un changement comportemental dans le but de réduire ce gaspillage »
4	Vous présentez les règles du débat : veiller à une bonne répartition du temps –en charge par le co-animateur-, et le respect de la prise de parole en levant la main.
5	Vous conviez l'assemblée à se présenter (en commençant par l'élève le plus proche) : « Tout d'abord afin que chacun se connaisse et compte tenu que nous sommes peu nombreux, nous débiterons par un tour de table où chacun se présentera puis nous engagerons le débat ”

2^{ème} Phase : amorce du débat, recueil des représentations (25 minutes)

6	Vous entamez le débat avec une phrase d'amorce où chacun pourra exposer ses conceptions : « Nous sommes ici pour traiter du gaspillage alimentaire, mais qu'entendez vous par gaspillage alimentaire? Qu'est ce que cela représente pour vous? ». Le but est de recueillir les représentations des élèves couplé avec leur rôle.
7	Vous veillerez à l'attribution et à la répartition de la parole de manière équitable
8	A la fin du temps, vous reprenez synthétiquement les grands points énoncés lors de la discussion pour résumer.

3^{ème} phase : recueil et débat sur les constats (20 minutes)

9 Une fois que l'assemblée se sera exprimée, vous passerez à la deuxième étape du débat qui est le constat :
« Quel est votre point de vue sur la question, à chacun ? Avez-vous des constats ou des exemples précis qui nous permettraient de nous rendre compte de la situation ? »

Si aucun élève ne prend la parole, désignez-en un au hasard, qui après s'être exprimé, désignera à son tour un de ses camarades et ainsi de suite afin que le tour de table se fasse.

Veillez à ce que tout le monde se soit exprimé.

4^{ème} phase : quelles mises en œuvre ? (20 minutes)

10 Les élèves doivent prendre position et proposer des mesures à adopter afin de réduire le gaspillage alimentaire.
« Suite aux constats qui viennent d'être évoqués, auriez-vous des suggestions/propositions à faire concernant cette problématique ? Comment pourrions-nous réduire ce gaspillage alimentaire ? ».

5^{ème} phase : bilan et conclusion (5 minutes)

11 Pour conclure, vous reprenez les principaux points du fil des discussions pour faire une synthèse et clore le débat.

6^{ème} phase : débriefing (20 minutes)

12 Le greffier-secrétaire ainsi que l'observateur reprennent rapidement et tour à tour la vision générale qui ressort du débat, en exposant les points clés (10 minutes)

13 Le temps restant, une réflexion d'ensemble libre est menée permettant aux participants d'explicitier et analyser leurs choix afin d'en tirer les conclusions adéquates.



Parent d'élèves



33 ans

Irma Yonnaiz

Présentation : " Pour moi, il est indispensable que mon enfant mange des produits naturels et sain pour sa santé et l'environnement. "

" D'après moi, rares sont les élèves qui apprécient la nourriture à la cantine, ils pensent que le gaspillage alimentaire est dû au choix de la nourriture et qu'il n'en serait pas question si l'alimentation était de meilleure qualité. "

Attitude : "Je propose des alliances avec le maraicher et les producteurs locaux : une alimentation saine et de proximité !
Je suis sûr qu'il y a d'autres solutions que l'on pourraient trouver tous ensemble.

Parent d'élèves



35 ans

Thomas To-k

Présentation : " Je voudrais que mon enfant se rende compte de la chance qu'il a, de pouvoir manger quand il veut et je veux en profiter pour développer des partenariats avec les producteurs locaux. "

" D'après moi, rares sont les élèves qui apprécient la nourriture à la cantine, ils pensent que le gaspillage alimentaire est dû au choix de la nourriture et qu'il n'en serait pas question si l'alimentation était de meilleure qualité. "

Attitude : "Je propose des alliances avec le maraicher et les producteurs locaux : une alimentation saine et de proximité !
Je suis sûr qu'il y a d'autres solutions que l'on pourraient trouver tous ensemble.

Parent d'élèves



40 ans

Rita Basco

Parent d'élèves



32 ans

Philippe Ersil

Présentation: " Mon enfant mange de tout, il ne fait pas de gachis à la maison. "

" D'après mon enfant, les élèves apprécient quand même la nourriture de la cantine et on devrait les obliger à finir leur assiette.

C'est comme ça que l'on doit les éduquer au goût, les forcer à goûter! "

Attitude : "Aujourd'hui, nous devons mener une politique d'éducation plus stricte : si les élèves se sont servis trop de nourriture, ils ne doivent pas la jeter mais la finir !"

Présentation: " Bonjour, lorsque j'étais petit on nous forçait à finir notre assiette, maintenant je mange de tout ! "

" D'après mon enfant, les élèves apprécient la nourriture de la cantine et on devrait les obliger à finir leur assiette. Le directeur doit prendre des dispositions très claires. "

Attitude : "Aujourd'hui, nous devons mener une politique d'éducation plus stricte : si les élèves se sont servis trop de nourriture, ils ne doivent pas la jeter mais la finir !"

Membres de l'association
'Croc' Recup'



30 ans

Laura Cnp'

Membres de l'association
'Croc' Recup'



32 ans

Laura Dis

Présentation : " Je suis membre actif de l'association Croc' Recup' car il est pour moi inconcevable de jeter des aliments qui peuvent encore être mangé."

" Chaque année nous récupérons plus de 10 tonnes de nourriture destinées à la poubelle et nous les redistribuons gratuitement à ceux qui en ont besoin."

Attitude : "Je comprend la lutte des freegans engagés contre les commerces qui jettent les produits encore consommables ! Des dons aux associations éviteraient ce considérable gaspillage alimentaire. Qu'en pensez-vous ?"

Présentation : " Je me suis engagé dans cette association car il y a beaucoup de personnes dans le besoin et cette association répond à ces gens en détresse. J'aime ce que je fais ! "

" Chaque année nous récupérons plus de 10 tonnes de nourriture destinées à la poubelle et nous les redistribuons gratuitement à ceux qui en ont besoin. "

Attitude : Ne comprend pas les commerces qui jettent les produits encore consommables sans en faire don aux associations ce qui serait un premier geste afin de réduire l'impact du gaspillage alimentaire. Ne comprends pas l'attitude du gérant du Supermarket du village.

Marché biologique



Lucas Rotté

43 ans

Éleveur de brebis



Robert Gine

35 ans

Présentation : " Je suis agriculteur depuis 20 ans et je voudrais pouvoir vendre mes légumes le moins loin possible . "

"La restauration scolaire ne me sollicite pas souvent afin de la fournir en aliments locaux qui sont produits de manière respectueuse de l'environnement, je voudrais pouvoir contribuer à cela. Pouvons nous trouver des solutions?"

Attitude : "Pourquoi la restauration scolaire ne fait pas appel à moi? C'est une histoire de budget?"

Présentation : "Éleveur de brebis depuis peu je produis de la laine et du très bon fromage"

"La restauration scolaire ne me sollicite pas souvent afin de la fournir en aliments locaux qui sont produits de manière respectueuse de l'environnement, je voudrais pouvoir contribuer à cela. Pouvons nous trouver des solutions?"

Attitude : "Pourquoi la restauration scolaire ne fait pas appel à moi? C'est une histoire de budget?"

Secrétaire



40 ans

Sacha Genda

Présentation : " Je suis déléguée des professeurs et je vais prendre des notes avec ma collègue. Je suis très investie sur cette problématique.

- 1) Je dois réaliser **une prise de note des moments clés du débat.**
- 2) Je dois être capable d'effectuer un temps de restitution des informations si les acteurs ou l'animateur le demande au cours du débat.
- 3) Je dois faire un récapitulatif à l'ensemble du groupe à la fin de la séance (aide à l'évaluation du débat : pertinence, portée des arguments...)

Attitude : " Reste en retrait durant le débat mais intervient à la fin. "

Secrétaire



45 ans

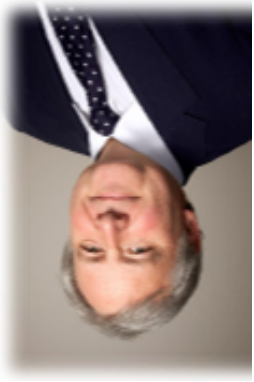
Nicolas Grapheuz

Présentation : " Je suis surveillante du collège et je constate des pertes importante, je serais là avec Mr Genda pour vous faire un compte rendu. "

- 1) Je dois réaliser **une prise de note des moments clés du débat.**
- 2) Je dois être capable d'effectuer un temps de restitution des informations si les acteurs ou l'animateur le demande au cours du débat.
- 3) Je dois faire un récapitulatif à l'ensemble du groupe à la fin de la séance (aide à l'évaluation du débat : pertinence, portée des arguments...)

Attitude : " Reste en retrait durant le débat mais intervient à la fin. "

Proviseur du collège



45 ans

Mr Jean Bon

Adjointe du collège



32 ans

Léna Vésorbon

Présentation: " Je suis proviseur de ce collège depuis 10 ans et l'heure est grave ! "

" Je constate une perte d'argent dû au gaspillage alimentaire, environ 150 grs par élève sont jetés chaque jour ce qui représente 180 000 euros par an soit le prix d'une maison! "

Attitude : Je suis inquiet, et j'espère que des solutions seront proposées pour pallier à cette perte.

(Il coupe la parole aux autres et est impatient)

Présentation: " Je voudrais trouver des solutions face à ce problème, à nous d'agir. "

" Je constate une gestion trop légère face au gaspillage de la part des élèves, je voudrait qu'ils prennent conscience de l'importance de la nourriture en tant que denrées rares."

Attitude: "Je suis assez remonté face à la légèreté des élèves devant cette problématique. Je suis colère face à ce gachis !"

Gestionnaire
des comptes



Cara Melmou

42 ans

Représentante du conseil
Général
chargée du Développement Durable



Sophie Fontek

37 ans

Présentation : " Mon objectif est de faire dépenser le moins possible d'argent au collègue. "

"Je m'occupe de passer les commandes de denrées alimentaires, choisis en fonction du budget qu'il lui est alloué. Je choisis des aliments en fonction de leur prix et non de leur qualité, que je commande au supermarché le plus proche"

Attitude : Plutôt passive, en retrait.

Présentation :

"Je constate qu'aujourd'hui les établissements scolaires jettent 150 000 tonnes de déchets par an. L'impact environnemental est considérable : gaspillage d'eau, pollution des sols, augmentation du trafic routier donc émission de gaz à effet de serre etc ! C'est une urgence écologique !"

Attitude : "Je pense que les quantités servies devraient être ajustées en fonction des besoins comme le stocks alimentaire de la cantine : d'ailleurs y'a-t-il déjà eu une enquête pour vérifier cela ? Qu'en est-il de la pesée des déchets et d'un véritable suivi ?"

Le directeur du commerce du village



53 ans

Lucas INEAU

Présentation : " Je constate une perte importante de ma marchandise chaque année que ce soit les produits périmés ou abîmés et qui ne donnent plus envie au consommateur de les acheter.

Cela représente un manque colossal dans mon petit commerce lorsque ces produits ne sont pas remboursés par le fournisseur. "

Attitude : "Je suis opposé au ramassage des déchets dans mes poubelles : les règles d'hygiène sont strictes, je ne veux pas être poursuivi en justice !" (Il veut continuer à faire du profit en vendant un maximum mais en jettant un minimum et peut passer une convention avec le collègue).

CO-Animateur



25 ans

Larry Bambelle

Présentation : "j'aide l'animateur"

1) Je veille à la répartition du temps : chaque phase du débat à un temps qui lui est imparti. Si le temps dépasse je le signale à l'animateur afin de passer à la phase suivante (voir ma feuille de déroulement du débat)

2) Je m'assure du bon déroulement du débat en détectant les problèmes de communications ou de relationnels entre les différents acteurs

Problèmes : Les participants sont dissipés (ils se coupent la parole, ne s'écoutent pas ...)

Solutions : Recapter leur attention. Exemple : "il s'agit d'un débat, veuillez vous respecter, n'oublions pas que nous sommes là pour discuter"

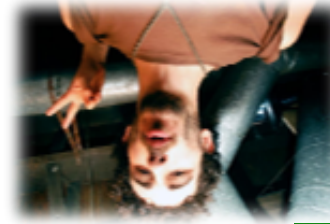
Problèmes : Les participants sont timides ou certains s'accaparent la parole

Solutions : Solliciter ceux qui ne parlent pas (par exemple "et vous Mme... qu'en pensez vous ?") et freiner ceux les gros parleurs ("Pardon mais vous parlerez au prochain tour car vous coupez la parole !")

Problèmes : Les participants ne sont pas d'accord et il y a blocage.

Solutions : : Demander au groupe son opinion sur l'origine du conflit.

Personnes récupérant des aliments dans les poubelles



"Freegan"

35 ans

Lucas Sis

Personnes récupérant des aliments dans les poubelles



"Freegan"

33 ans

Anabelle Pou

Présentation: " Je n'ai pas beaucoup d'argent, j'ai du mal à me nourrir donc je vais chercher dans les poubelles ce que je ne peux pas m'acheter. Attention jamais de viande ou de poisson ni de produits à risque sanitaire! Nous pouvons vivre de ce que nous trouvons dans les poubelles vu les quantités monstrueuses que les commerces jettent! Nous faisons des économies et ne contribuons pas au gaspillage alimentaire. "

Attitude : "Je pense qu'il n'est pas raisonnable de consommer et de gaspiller à outrance sans tenir des impacts que cela peut entraîner pour les hommes et l'environnement".

Présentation: " Je récupère dans les poubelles des commerces des produits abîmés qui peuvent être consommés sans risque. Je vais chercher les aliments derrière le magasin du village. "

Nous pouvons vivre de ce que nous trouvons dans les poubelles vu les quantités monstrueuses que les commerces jettent! Nous faisons des économies et ne contribuons pas au gaspillage alimentaire. "

Attitude : "Je trouve que c'est une aberration de jeter autant de produits, je trouve que vous monsieur Ineau vous alimentez ce processus de haute consommation non-responsable !!"

Cuisinier



35 ans

René Pinat

Cuisinière



41 ans

Marie Basmaty

Présentation: "J'aime mon métier et l'objectif est de faire plaisir aux élèves et de les éduquer aux goûts. "

" Je prépare les repas en arrivant tous les jours à 7h. Constatent que les élèves ne finissent pas souvent leurs assiettes sauf quand il y a des frites. J'aime cuisiner des produits d'ici et je voudrais travailler avec Mr le maraicher ici présent. "

Attitude : Je pense que les élèves ne considèrent pas leur travail et que les plats ne sont pas souvent appréciés. (Dès que Marie prend la parole, René fait des compliments sur les plats)

Présentation: "J'adore faire des gâteaux mais je n'ai pas le temps, ni l'argent pour en faire ! "

" Je prépare les repas en arrivant tous les jours à 7h. Constatent que les élèves ne finissent pas souvent leurs assiettes sauf quand il y a des frites. Il faut privilégier les circuits courts (bio, local...) pour de bons produits accessibles financièrement. "

Attitude : Je pense que les élèves ne considèrent pas leur travail et que les plats ne sont pas souvent appréciés. (Elle "râle" lorsque la gestionnaire prend la parole)

Annexe V : Questionnaire élèves enquête/concours

B. Parmi les produits suivants, d'après toi, quels sont ceux qui sont locaux et/ou bio

La lentille du puy	L'ananas	Le yaourt Duo Lozère	L'avocat
--------------------	----------	----------------------	----------

C. En ce moment, quels sont les fruits et légumes de saison ? (plusieurs choix possibles)

Carotte	Concombre	Kaki	Courge	Laitue
Pomme	Poire	Epinard	Raisin	Fraise

D. En France, combien de kilos de nourriture par personne sont jetés chaque année ?

5Kg	10 Kg	15 Kg	20 Kg	50kg
-----	-------	-------	-------	------

E. D'après toi quel est l'aliment le plus gaspillé en France

Viande	Poisson	Légumes	Pain	Produits laitiers
--------	---------	---------	------	-------------------

F. Combien faut-il de litres d'eau afin d'obtenir une baguette de pain ? (Y compris l'eau nécessaire aux champs de céréales)

1L	10L	100L	500L	1000L
----	-----	------	------	-------

G. Au sein de ton collège, à combien estimes-tu la quantité de pain jetée par semaine ?

1 kg	3 kg	5 kg	7 kg	9 kg
------	------	------	------	------

H. Quel est l'outil qui permet de recycler tes déchets alimentaires afin d'obtenir de l'engrais pour ton potager ?

La poubelle	Le robot mixeur	Le compost	La télévision
-------------	-----------------	------------	---------------

I. Parmi ces pays européens, lequel d'entre eux est le plus gros producteur de déchets alimentaires ?

La France	L'Espagne	L'Allemagne
-----------	-----------	-------------

J. Dans l'Union Européenne, qui comprend 27 pays, combien de tonnes de déchets alimentaires finissent à la poubelle chaque année ?

10 millions	50 millions	90 millions	130 millions	200 millions
-------------	-------------	-------------	--------------	--------------

17. Tu es chef cuisinier et tu as la possibilité de choisir tes produits pour élaborer tes menus, de manière équilibrée - bien entendu - choisirais-tu : (plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	des produits locaux de ta région
<input type="checkbox"/>	des produits frais et de saison
<input type="checkbox"/>	des produits surgelés ou des plats déjà préparés
<input type="checkbox"/>	des produits bio

18. Considères-tu que le gaspillage alimentaire dans l'établissement est :

<input type="checkbox"/>	Un problème	<input type="checkbox"/>	N'est pas un problème
--------------------------	-------------	--------------------------	-----------------------

19. Si tu devais estimer la qualité de la nourriture de la cantine : si "c'est bon ou pas bon" :

<input type="checkbox"/>	++	<input type="checkbox"/>	+	<input type="checkbox"/>	-	<input type="checkbox"/>	--
--------------------------	----	--------------------------	---	--------------------------	---	--------------------------	----

20. Si tu devais estimer la quantité de la nourriture de la cantine: si "il y a trop ou pas assez à manger"

<input type="checkbox"/>	++	<input type="checkbox"/>	+	<input type="checkbox"/>	-	<input type="checkbox"/>	--
--------------------------	----	--------------------------	---	--------------------------	---	--------------------------	----

21. A la cantine termines-tu ton assiette ?

<input type="checkbox"/>	Jamais	<input type="checkbox"/>	Parfois	<input type="checkbox"/>	Souvent	<input type="checkbox"/>	Toujours
--------------------------	--------	--------------------------	---------	--------------------------	---------	--------------------------	----------



Pour en savoir plus sur le gaspillage alimentaire ou la réduction des déchets, tu peux consulter le site :

www.reduisonsnosdechets.fr

Réduisons le gaspillage alimentaire !



QUESTIONS GASPI

Mobilisons nous tous ensemble contre le gaspillage alimentaire !



1. Combien de fois manges-tu à la cantine par semaine ?

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

2. Que préfères-tu manger à la cantine ?

Légumes	Féculeux	Fruits	Pain
Viandes	Poissons	Œufs	Produits laitiers

3. Quel est le plat que tu préfères ?

4. Quel est le plat que tu aimes le moins ?

5. Trouves-tu l'assaisonnement des plats sont correctement assaisonnés ?

Trop assaisonné	Correctement	Pas assez
-----------------	--------------	-----------

6. Si tu ne connais pas un aliment servi, le goûtes-tu ?

Jamais	Parfois	Souvent	Toujours
--------	---------	---------	----------

7. Quand le plat principal te déplaît, que manges-tu ?

Entrée	Dessert	Fruits	Fromage	Yaourt	Pain
--------	---------	--------	---------	--------	------

8. En moyenne combien prends-tu de tranches de pain par repas ?

1	2	3	4	5	Plus
---	---	---	---	---	------

9. Penses-tu avoir assez de temps pour manger ?

Oui	Ça va	Non
-----	-------	-----

10. Entre midi et deux heures, à quoi préférerais-tu passer ton temps libre ?

Repas	Récréation	Atelier sportif, musique ...
-------	------------	------------------------------

Autre : _____

11. As-tu encore faim après le repas de midi ?

Jamais	Parfois	Souvent	Toujours
--------	---------	---------	----------



12. Si oui, est-ce que tu grignotes après ?

Jamais	Parfois
Souvent	Toujours

13. Prends-tu un goûter ?

Le matin	L'après-midi	Les 2
----------	--------------	-------

14. Selon toi, qu'est ce qui est nécessaire de manger pour avoir une alimentation équilibrée ?

15. Qu'est-ce que c'est « manger local et de saison » pour toi ? (plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	manger plus sain et de meilleure qualité
<input type="checkbox"/>	manger seulement dans les restaurants de ton
<input type="checkbox"/>	manger des produits issus de l'agriculture autour
<input type="checkbox"/>	manger des fruits et des légumes qui sont murs

16. Pour toi « manger bio » c'est manger : (plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	des produits (légumes, gâteaux, viande ...) bio
<input type="checkbox"/>	des produits issus d'une agriculture respectueuse
<input type="checkbox"/>	des produits correctement lavés et nettoyés
<input type="checkbox"/>	des produits n'ayant pas subi de traitement chi-



Réduisons le gaspillage alimen'Terre !



CONCOURS

GASPI

A vos esprits citoyens !

Nom :
Prénom :
Classe :

A. Le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est ?

<input type="checkbox"/>	Consommer en respectant l'environnement
<input type="checkbox"/>	Jeter des aliments encore comestibles à la pou-
<input type="checkbox"/>	Aimer cuisiner pour de nombreuses personnes

Annexe VI : Premier bilan des pesées

Ce tableau nous montre les différentes pesées qui a eu lieu durant la semaine de pesée

Menu des repas :				
Jour :	Entrée :	Plats :	Fromage :	Dessert :
Lundi 18	Salades d'endives	Lasagnes		Fromage blanc et crème de marrons
Mardi 19	Choux fleur	Paella	Fromage	Mandarine
Mercredi 20 (que les internes)	Macédoine	Cordon bleu et haricots blancs à la tomate		Mousse au chocolat (yaourt)
Jeudi 21	Salade arlequin	Bœuf aux olives et Ebly	Fromage	Biscuit
Vendredi 22	Salade italienne	Dos de colin au safran et haricots verts		Mandarine

Résultat des pesées				
Jour :	Préparation du repas (kg)	Pain (kg)	Viandes Poissons oeufs (kg)	Légumes, pâtes, riz (kg)
Lundi 18	1			3,5
Mardi 19				6,2
Mercredi 20 (que les internes)				3,58
Jeudi 21	2		3,1	3,5
Vendredi 22			3,2	3,3
Moyenne	3	2,5	6,3	20,08
Total préparation et reste de repas (Kg) :			31,88	
Total reste de repas (Kg) :			28,88	
Extrapolation des quantités jetées sur l'année				
Nombre de jours ouverts sur l'année	Préparation du repas (kg)	Pain (kg)	Viandes Poissons oeufs (kg)	Légumes, pâtes, riz (kg)
177	106,2	88,5	223,02	710,832
Total préparation et reste de repas (Kg) :			1128,552	
Total reste de repas (Kg) :			1022,352	

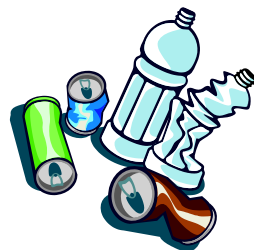
Annexe VII : Affiches de sensibilisation

Réduisons le gaspillage aliment' Terre !

Sais-tu qu'à la cantine, le gaspillage représente 20kg par élève par an !

En réfléchissant et en agissant,

Mobilisons nous TOUS ensemble
contre le gaspillage alimentaire !



Lundi 26 novembre 2012 à 12h00 au réfectoire

Élèves de la 6^{ème} à la 3^{ème} vous êtes invités, tout comme vos professeurs, à participer au lancement du Projet
« **Réduisons le gaspillage aliment' Terre !** »

Au programme, un questionnaire-quizz à remplir sur les grandes questions concernant **l'alimentation et le gaspillage.**

Nous sollicitons votre aide pour l'opération TRI. Des poubelles seront mises à votre disposition. Les déchets ainsi collectés seront pesés et nous ferons le bilan de la récolte anti-gaspi !

Une **petite tombola** sera organisée le **lundi 17 décembre** où des lots récompenseront les grands gagnants du quizz !

Cette journée sera le commencement d'une réflexion qui serait menée collectivement sur le collège du Bleymard.

A vos esprits citoyens !

**Réduisons le gaspillage
alimentaire !**



CONCOURS GASPI

**Mobilisons nous tous
ensemble contre le
gaspillage alimentaire !**



Programme
local
de prévention
des déchets
Est-Lozère
Haut Allier

Qu'est ce que le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire est le fait de **jeter à la poubelle des denrées alimentaires** entamées ou non, et qui auraient pu être consommées.



Quels sont ses impacts ?

Avant même de parler de gaspillage alimentaire, l'alimentation a des **impacts sur l'environnement** puisque sa production, son transport, sa distribution et sa cuisson, nécessitent l'utilisation de matières premières, d'énergie et d'eau en quantité.

Les aliments produisent donc des déchets et rejettent **tout au long de leur cycle de vie** (du champ jusque dans ton assiette) des gaz comme le CO₂.

De quoi le gaspillage alimentaire est-il responsable ?

- de l'augmentation des **quantités de déchets**
- des rejets d'émissions de CO₂ qui renforcent l'effet de serre et les changements climatiques sur notre planète
- de l'importante **consommation d'énergie et d'eau**

Quels chiffres en France ?



Dans les cantines, les élèves jettent en moyenne 150g d'aliments par repas qui auraient pu être mangés

⇒ Si tu calcules cela fait **150 000 tonnes de nourriture** qui terminent à la poubelle par an.

Par habitant, c'est 20kg de nourriture gaspillés par an, non consommés et encore emballés !

Les Français gaspillent donc en moyenne **5,6 millions de tonnes de nourriture** chaque année.

⇒ C'est l'équivalent du poids de 560 tours Eiffel entassées les unes sur les autres !

Gaspiller un pain équivaut à :

Allumer une lampe pendant 32,13 heures

Faire tourner un lave-vaisselle 1 fois

Gaspiller un steak de bœuf équivaut à :

Allumer une lampe pendant 70 heures

Faire tourner un lave-vaisselle 4 fois

Et si on agissait ensemble ?

Une alimentation équilibrée : qu'est ce que c'est ?

Comment lire la pyramide alimentaire ?

Les aliments sont tous classés en familles alimentaires : au sommet de la pyramide, tu trouves ceux qu'il faut consommer modérément et la base, les aliments qui doivent représenter la plus grande part dans notre alimentation !
Ainsi, plus tu montes dans la pyramide, plus les proportions doivent être modérées.



Bien construire son équilibre en variant les plaisirs !

Annexe VIII : Questionnaires ludiques

Question réponse recto



Constat

- 1. Question :** Aux USA, le tiers de la nourriture est jetée ce qui équivaut à 40 000 milliards de litres d'eau gaspillés. A ton avis, combien de piscines olympiques pourrait-on remplir avec cette quantité d'eau ?
 - 200
 - 1 000
 - 11 000 000
- 2. Réponse :** l'insécurité alimentaire c'est le non accès et l'indisponibilité de la nourriture en qualité et quantité suffisante. Les personnes en situation de pauvreté sont les plus touchés par l'insécurité alimentaire.
- 3. Question :** Quels sont les moyens pour lutter contre l'insécurité alimentaire ?
 - Faire des dons de nourriture,
 - Assurer une production agricole pérenne et respectueuse de l'environnement,
 - Réduire le gaspillage de l'ensemble des filières alimentaires.

Comment éviter le gaspillage ?

- 4. Réponse : Voici l'intrus :** Acheter des produits avec des dates de consommation courtes augmente le risque d'avoir de la nourriture périmée
 - Date Limite de Consommation (DLC) : Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers). Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être vendu, ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
 - Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : Denrées moyennement périssables. Elle informe le consommateur sur le délai au-delà duquel les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer, sans présenter de danger pour la santé.
- 5. Question :** Afin de limiter le gaspillage, d'après toi quels sont les bons gestes à adopter? (plusieurs choix possibles)
 - Jeter à la poubelle le reste des plats,
 - Faire une liste de courses
 - Entamer un aliment et ne pas le fini
 - Organiser son placard et son réfrigérateur en fonction des dates de péremption
- 6. Réponse :** Faux : La règle est "premier entré, premier sorti". En effet, un aliment qui est mis en premier dans le réfrigérateur doit être dans la mesure du possible être le premier à en sortir afin d'anticiper les dates limites de consommation.



Question réponse verso



Constat

1. **Réponse** : Avec ces 40 000 milliards de litres d'eau gaspillés, nous pourrions remplir 11 millions de piscines olympiques!!
2. **Question** : L'insécurité alimentaire c'est :
 - Le risque de se faire piquer son goûter.
 - Le non accès et l'indisponibilité de la nourriture en qualité et quantité suffisante.
 - L'abondance en produits alimentaires pour tous.
3. **Réponse** : Quels sont les moyens pour lutter contre l'insécurité alimentaire ?

Les 3 réponses sont correctes mais la plus efficace est de réduire le gaspillage de l'ensemble des filières alimentaires.

Dans un monde où la demande globale en nourriture augmente avec l'accroissement des populations et où les ressources naturelles sont limitées (terres, eau, ressources énergétique...), la réduction du gaspillage alimentaire doit être une priorité permanente.

Comment éviter le gaspillage ?

4. **Question** : Cherchez l'intrus ! Lequel de ces gestes favorise le gaspillage alimentaire ?
 - Cuisiner ses restes
 - Acheter des produits avec des dates de consommation courtes
 - Bien conserver ses aliments
5. **Réponse** : Voici les bons gestes à adopter afin d'éviter le gaspillage alimentaire :

Il faut faire une liste de courses et organiser ses rangements.

La liste de courses est un très bon moyen pour ne pas se laisser tenter par des produits dont nous n'avons pas le besoin. Cela permet d'aller à l'essentiel et par la même occasion de faire une économie de temps et d'argent.

Organiser ses rangements permet de voir les aliments en dates de péremption proches puisque ceux-ci seront placés au premier plan. Cela évitera qu'ils ne finissent oubliés au fond d'un placard puis un jour au fond de la poubelle car ils ne seront plus consommables.
6. **Question** : La règle pour ranger son frigo est "dernier arrivé, premier sorti".
Vrai ou faux ?



Question réponse verso

Les quantités jetées

1. **Réponse** : Nous jetons 30% de la nourriture produite : le gaspillage alimentaire dans le monde s'élève à 1,3 milliard de tonnes par an. Cela correspond à plus de 40 000 kg par seconde. En résumant, c'est 30% de l'espace cultivable, de l'eau et de l'énergie qui sont exploités à perte. Cela comprend l'émission de déchets et des gaz à effet qui pourraient être évités.

2. **Question** : En Europe 89 millions de tonnes d'aliments sont jetés à la poubelle soit 179kgs par an et par habitant. Ranger ces gaspilleurs du plus petit au plus grand :

- L'industrie agroalimentaire
- Les commerçants
- Le secteur de la restauration
- Les ménages

3. **Réponse** : Au Royaume-Uni, seule 1 salade sur 3 achetées est consommée, les 2 autres se retrouvent à la poubelle, ce qui correspond à 66%.

4. **Question** : Quelle est la somme en € d'aliments jetés à la poubelle par français lors d'une année? on jette

- 50€
- 150€
- 300€
- 430€



Pour aller plus loin

5. **Réponse** : Les logos représentant l'agriculture biologique sont ?

La réponse A) correspond au logo de l'agriculture biologique au niveau européen. L'ensemble des produits avec ce logo correspondent à des produits issus de l'agriculture biologique d'un pays européen.

La réponse B) correspond au logo de l'agriculture biologique au niveau français. L'ensemble des produits sont issus de l'agriculture biologique française.

L'agriculture biologique est une méthode de production agricole qui se caractérise par l'absence d'usage de produits chimiques de synthèse.



Le logo C) correspond au recyclage : l'entreprise qui a fabriqué l'emballage paye pour aider le fonctionnement des filières de recyclage. Attention, cela ne signifie pas que le produit est recyclable.

6. **Question** : Selon toi, que cela implique-t-il de consommer local ou équitable ? Et quelle consommation favoriserais-tu ?

Question réponse verso

Les conséquences

- Réponse** : Dans le monde le pourcentage de gaz à effet de serre dû à l'alimentation représente 30% des émissions soit 7 milliards 100 millions de tonnes de CO₂ par an. Le gaspillage alimentaire a donc un impact important sur le réchauffement climatique. En analysant le cycle de vie de la nourriture d'un français, on constate qu'un repas = 3 kg de CO₂ rejetés
- Question** : Combien utilise-t-on de litres de pétrole pour produire 1 Kg haricots verts frais locaux ?
 - 0.1 litre de pétrole
 - 2 litres de pétrole
 - 10 litres de pétrole
- Réponse** : 2.500 à 4.000 km sont parcourus en moyenne par un légume avant d'arriver dans notre assiette. En plus de n'avoir aucun goût, les fraises d'Espagne ont parcouru 1500 kms et émis l'équivalence de leur poids en CO₂.

Les recettes

- Question** : S'il te reste du pain sec, un fond de bouteille de lait, un œuf, et un petit peu de sucre, quelle recette pourrais-tu faire ?
 - Des œufs sur le plat
 - Du pain perdu
 - Des crêpes
- Réponse** : Les fruits trop mûrs ou abîmés peuvent être transformés en smoothie.



Voici la recette du smoothie pour te rafraichir:

1. Epluchez les fruits et les coupez les en gros morceaux.
2. Passez tous les fruits au mixeur, on peut aussi y rajouter un yaourt, de la vanille, ...
3. Servir bien frais.

Sinon avec des fruits et légumes abîmés ou trop mûrs, une fois les parties gâtées enlevées, on peut les utiliser pour des soupes, des gratins de légumes, de la ratatouille, des tartes, des gâteaux, de la compote...

- Question** : peut-on manger les épluchures de légumes et de fruits.
Vrai ou faux ?

Question réponse recto

Les conséquences

1. **Question :** Dans le monde quel pourcentage de gaz à effet de serre est dû à l'alimentation ?
 - 10%
 - 30%
 - 60%
2. **Réponse :** On utilise 0,1 litre de pétrole pour produire 1 kg de haricots vert frais locaux, il faut 2 fois plus de pétrole s'il vient d'Espagne et 48 fois plus s'il vient du Kenya.
Pour produire 1 Kg de haricots verts locaux en boîte, 0,4 litre de pétrole sont utilisés.



3. **Question :** Combien de kms sont parcourus en moyenne par un légume avant d'arriver dans notre assiette ?
 - 0 à 200 Km
 - 500 à 1000 Km
 - 2.500 à 4.000 km

Les recettes

4. **Réponse :** S'il te reste du pain sec, un fond de bouteille de lait, un œuf, et un petit peu de sucre, tu pourras faire du pain perdu mais tu peux aussi faire de la chapelure (mixé finement au robot et stocké, elle peut servir sur un gratin, dans des farces, des boulettes, des terrines...) ou des croûtons pour accommoder une salade, une soupe...

Voici la recette du pain perdu pour régaler tes papilles :

1. Mélange les œufs, le sucre et le lait à l'aide d'un fouet.
2. Trempe-y les tranches de pain rassis afin qu'elles en soient bien imbibées.
3. A l'aide d'une poêle et d'une noisette de beurre que tu y auras déposée, fais cuire les tranches à feu doux en veillant à ce qu'elles dorent bien de chaque côté. Et voilà, Bon appétit!

5. **Question :** Que faire avec des fruits abimés ?

- un smoothie
- un footie
- un spoothie



6. **Réponse :** Oui on peut manger les épluchures de certains fruits et légumes pour en faire des plats savoureux et économiques.

Par exemple :

- des chips avec les épluchures de pommes, de carottes et de pommes de terre,
- des tisanes avec les queues de cerise,
- des soupes à base de fanes de radis, de carottes, de céleri, d'épluchures de courgettes, d'asperges, de carottes, de queues de persil, du vert de poireaux ou d'oignons, des tiges de brocolis, des feuilles extérieures des salades, des cosses de petits pois.
- Des bâtonnets de crudités avec des tiges de brocolis épluchées et coupées dans la longueur.

Question réponse recto

Les alternatives

- Réponse :** Le compostage est le fait de récupérer les déchets verts issus de la cuisine et du jardin afin de les placer sur un tas ou dans un bac. Ces deux derniers éléments sont appelés "composteurs", ils vont permettre aux déchets verts de se décomposer naturellement afin d'obtenir de l'engrais. Ce dernier favorisera la croissance et la bonne santé des plantes de ton jardin.
- Question :** Replace dans l'ordre chronologique les étapes du compostage.
 - Aérer le compost et vérifier son humidité
 - Déposer l'engrais au pied des plantes
 - déposer les épluchures de légumes dans le composteur
 - Décomposition des épluchures de légumes
- Réponse :** Les aliments ne pouvant être placés dans le composteur sont :
 - La viande, les produits laitiers, le poisson et les fruits de mer ne doivent pas être placés dans le composteur. Leur décomposition génère des odeurs nauséabondes dans le compost et attire des rongeurs dont la présence n'est pas souhaitée.
 - Les fruits et légumes peuvent être compostés mais ceux ayant subi un traitement chimique (notamment les oranges et les bananes) ne doivent pas être compostés puisque ceux-ci pollueront le compost et la terre par la suite.
 - Les coquilles d'œufs peuvent y être déposées puisqu'elles sont constituées de calcaire ce qui enrichira le sol et réduira l'acidité du compost.
 - Les sachets de thé, le marc de café et les filtres à café peuvent tout à fait être compostés puisqu'ils proviennent d'éléments végétaux qui ont été transformés.



Pour aller plus loin

- Question :** Qu'est-ce qu'un freegan ?
 - une marque de chewing-gum
 - un style vestimentaire
 - un « déchétarien »
- Réponse :** L'emballage le plus respectueux de l'environnement est d'acheter en vrac si cela vous est possible. Comme cela vous ne prenez que les quantités dont vous avez besoin, et limitez en plus les emballages !
Il en est de même pour la viande et le fromage qu'il est préférable d'acheter à la coupe.



Question réponse verso

Les alternatives

1. Question : Qu'est-ce que le compostage?

- Mettre des ordures à la poubelle
- Laisser se développer des bactéries dans la poubelle
- Placer les déchets verts dans un bac ou sur un tas afin de récupérer par la suite de l'engrais
- La recette d'un potage à base de légumes verts

2. **Réponse** : Voici l'ordre chronologique des étapes du compostage :

1 : **Déposer les épluchures de légumes dans le composteur.**

2 : **La décomposition** s'effectuera les mois suivants.

3 : Il faudra donc veiller à ce que la matière végétale en décomposition soit bien **aérée**. Pour se faire, il suffira de remuer régulièrement (environ une fois par semaine) le contenu du composteur en vérifiant qu'il ne soit ni trop sec ni trop humide, son humidité doit être comparable à celle d'une éponge essorée.

4 : Six mois à un an plus tard, tu obtiendras du compost que tu pourras **déposer au pied de tes plantes**.

3. Question : Quels aliments ne peuvent pas être placés dans le composteur ?

- Viande (os et gras compris) et produits laitiers
- Fruits et légumes
- Les coquilles d'œufs
- Marc de café, filtre à café et sachets de thé
- Le poisson et les fruits de mer

Pour aller plus loin

4. **Réponse** : Qu'est-ce qu'un freegan ?

Le terme freegan a été fabriqué à partir des mots anglais free (gratuit) et vegan (végétarien). Un freegan est un individu, qui pour des choix principalement éthiques, refuse le système de consommation actuel basé sur le gaspillage. Cela consiste donc à manger gratuitement en demandant les restes et invendus aux fournisseurs alimentaires, en récupérant les restes directement dans leurs poubelles ou en récupérant les excédents.



5. Question : Quel est l'emballage le plus respectueux de l'environnement ?

- En barquette
- En gros mais emballés en sachet plastique
- En vrac



Article sur le projet de réduction du gaspillage alimentaire

Fruits, légumes, pain, yaourts.... chaque Français jette en moyenne 20 kilos de nourriture par an dont 7kg non consommés et encore emballés, ce qui représente près de 5,6 millions de tonnes de déchets alimentaires par an. Présent à tous les niveaux de la chaîne, de la production à la transformation en passant par la distribution et la consommation (cette dernière représentant à elle seule plus d'un tiers du gaspillage alimentaire), le coût de cet impressionnant gaspillage alimentaire s'élève ainsi à 400 euros par an et par habitant en France.

La restauration scolaire n'est pas épargnée par le gaspillage alimentaire qui représente 150 000 tonnes d'aliments perdus.

Dans le cadre du programme de prévention des déchets mené par la communauté des communes du Goulet-Mont Lozère, un projet pédagogique a été mis en place cette année au collège Henri-Rouvière du **Bleymard** -en partenariat avec des étudiants de l'institut SupAgro à Florac- en faveur d'une réflexion autour du gaspillage alimentaire. Les élèves mais aussi l'ensemble de l'équipe technique et pédagogique sont concernés. L'objectif est de construire en équipe et proposer ensemble des actions en faveur de sa diminution.

Des actions concrètes ont déjà été mises en place : un premier diagnostic a été réalisé auprès du personnel de cantine afin de connaître leurs pratiques. Un questionnaire pour les élèves a été proposé afin d'explorer leurs pratiques alimentaires au collège. En fonction de ces résultats, des actions ont été réalisées (instauration d'un système de pesée des quantités alimentaires jetées, de quiz sur les pratiques autour de l'alimentation et d'une tombola pour récompenser les gagnants, création d'un outil pédagogique sur un jeu de rôles-débat, d'affiches ...) afin de sensibiliser et de faire émerger des réflexions sur cette problématique qui ravage nos assiettes !

C'est en adaptant et en modifiant les gestes du quotidien que des actes concrets agiront en faveur de la diminution de ce gaspillage et de ses impacts néfastes, en développant des actions responsables en faveur du bien commun : prendre conscience, éveiller à la réflexion, participer à la préservation d'un environnement sont les maîtres mots de ce projet collaboratif !

Pour plus d'informations :

Amandine PIERRE-LOTI

Chargée de mission Prévention des Déchets Est Lozère - Haut Allier

Communauté de communes de Villefort

*Rue de l'église
48800 VILLEFORT*

*Tél : 04 66 46 80 67
Port : 06 78 37 44 02*