

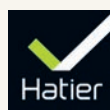


MON ÉCOLE
ANTI GASPI



KIT D'ACTIONS

CANTINE





SOMMAIRE

Ce kit vous aidera à mettre en place avec vos élèves des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire en lien avec le restaurant scolaire. Il se présente sous forme de 6 fiches actions clés en main.

- | | |
|---|---|
| 1. Construire un gâchimètre de pain | 3 |
| 2. Réaliser une enquête auprès du personnel de cantine | 4 |
| 3. Élaborer un menu anti-gaspi | 5 |
| 4. Réaliser un sondage auprès de ses camarades | 6 |
| 5. Créer des affiches de sensibilisation | 7 |
| 6. Mettre en place la solution Too Good To Go | 8 |

ACTION 1: CONSTRUIRE UN GÂCHIMÈTRE DE PAIN

OBJECTIFS → Prendre conscience des quantités de pain gaspillées à la cantine.

DÉROULEMENT

Le pain est un des aliments les plus gaspillés à la cantine. Le gâchimètre est une sorte de tube transparent dans lequel le pain non consommé à la fin des repas est jeté. En disposant ce gâchimètre de manière visible dans la cantine, les enfants et le personnel peuvent, au fil des jours et des semaines, constater l'importance du gaspillage du pain.

Pour construire le gâchimètre, vous pouvez suivre le tutoriel proposé par l'ADEME :

- **Vidéo** : <https://bit.ly/3KaSVXy>
- **Fiche** : <https://bit.ly/3rSF0Py>



Sur la règle graduée du tube, vous pouvez indiquer les kilos, ainsi que les équivalents monétaires et/ou en eau gaspillée. Pour information, il faut 150 L d'eau (l'équivalent d'une baignoire) pour produire une baguette de pain de 250 g : ce sont donc 600 L d'eau gaspillée à chaque kilo de pain jeté.

Une fois que les quantités de pain gaspillées sont évaluées pendant au moins une semaine, vous pouvez réfléchir avec les enfants et le personnel du restaurant scolaire à des moyens de diminuer le gaspillage du pain, comme :

- Mettre le pain en bout de self.
- N'avoir le droit de se servir qu'un seul morceau de pain à la fois, etc.

Puis une nouvelle pesée peut être réalisée après la mise en place de ces mesures, pour constater la réduction du gaspillage et communiquer les résultats sous forme de graphiques par exemple.

Un exemple de gâchimètre avec les équivalents en kilos de pain gaspillé.

ACTION 2: RÉALISER UNE ENQUÊTE AUPRÈS DU PERSONNEL DE CANTINE

OBJECTIFS →

Faire prendre conscience aux enfants du travail réalisé par le personnel de restauration et de leurs efforts pour réduire le gaspillage. Reconnecter les enfants à leur alimentation.

DÉROULEMENT

L'idée de cette action est d'amener les enfants à réaliser des interviews du personnel de la cantine, en posant des questions en lien avec leur travail et la gestion du gaspillage alimentaire. Les enfants pourront noter leurs idées de questions sur des post-its ou dans une boîte à idées.

Des exemples de questions :

- *Comment vous appelez-vous ?*
- *Comment s'appelle votre métier ?*
- *Dans le repas de ce midi, qu'avez-vous préparé ?*
- *Comment faites-vous pour éviter le gaspillage alimentaire en cuisine ?*
- *Quelle astuce pourriez-vous nous donner pour que, nous les enfants, gaspillions moins à la cantine ?*
- *À la maison avez-vous aussi des astuces pour réduire le gaspillage ?*

Les éléments phares des interviews (verbatim, photos) pourront être affichés sur les **unes de journaux** proposées dans le pack de ressources du programme Mon Ecole Anti Gaspi.



ACTION 3:

ELABORER UN MENU ANTI-GASPI

OBJECTIFS → Faire participer les enfants à l'élaboration d'un menu anti-gaspi.

DÉROULEMENT

Pour cette action, il s'agit d'impliquer les enfants dans la création d'un menu qui, tout en respectant l'équilibre alimentaire, permette de produire le moins de gaspillage alimentaire et le moins de déchets possibles.

Des enfants pourront être associés aux Commissions Restauration pour discuter de l'élaboration de ce menu anti-gaspi. Quelques idées de recettes :

- Des recettes utilisant l'entièreté de l'aliment (fanés de carotte, épluchures de légumes).
- Des recettes utilisant des restes non consommés (par exemple, du pain sec).
- Des recettes nécessitant le moins d'emballage possible.
- Des recettes qui plaisent aux enfants (tout en respectant l'équilibre alimentaire) et qui seront donc moins gaspillées.

Le menu anti-gaspi pourra idéalement être proposé la veille de vacances scolaires pour utiliser les surplus.

ACTION 4:

RÉALISER UN SONDAGE AUPRÈS DE SES CAMARADES

OBJECTIFS →

Permettre aux enfants de comprendre les comportements de leurs camarades face au gaspillage à la cantine.

DÉROULEMENT

Les enfants seront en charge d'élaborer une petite enquête à destination de leurs camarades, qui pourra permettre :

- De comprendre à quel point leurs camarades sont sensibilisés aux enjeux du gaspillage alimentaire.
- D'identifier les causes du gaspillage alimentaire à la cantine.
- De récolter des idées de solutions à mettre en place.

Des exemples de questions :

● *Connais-tu la quantité moyenne gaspillée par les Français chaque année ?*

☐ 9 kg

☐ 19 kg

☐ 29 kg

● *Finis-tu toujours ton repas à la cantine ?*

☐ Oui

☐ Non

● *Pourquoi ne finis-tu pas toujours ton repas ?*

☐ Je n'ai plus faim

☐ Je n'apprécie pas ce qui m'est servi

☐ Je n'ai pas le temps

● *Que pourrait-on faire pour moins gaspiller à la cantine ?*

Les résultats du sondage pourront être exploités et transmis aux équipes de restauration.

ACTION 5: RÉALISER DES POSTERS DE SENSIBILISATION POUR LA CANTINE

OBJECTIFS →

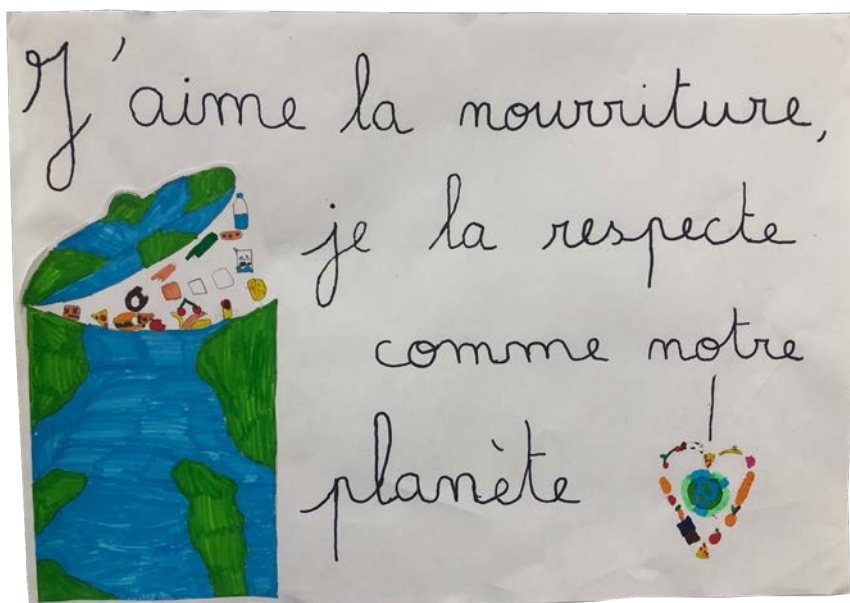
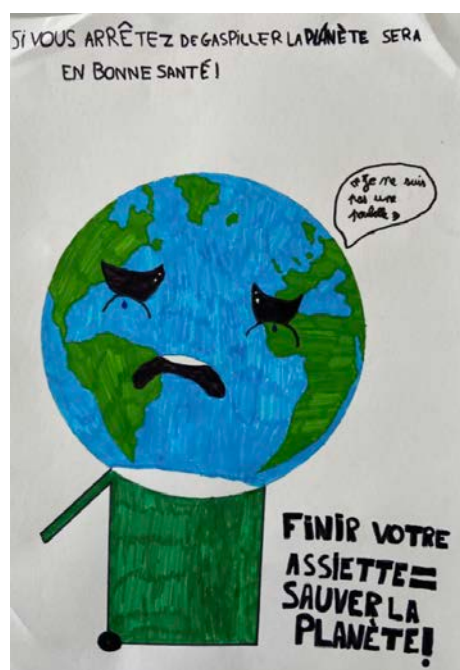
Réaliser de la signalétique pour la cantine afin d'inciter ses camarades à moins gaspiller.

DÉROULEMENT

Les enfants pourront réaliser des affiches avec des slogans anti-gaspi. Par exemple : « Manger c'est bien, Jeter ça craint ».

Ils pourront aussi réaliser des affiches de sensibilisation aux enjeux du gaspillage alimentaire. Par exemple, au niveau du service du pain, une affiche pourra indiquer que la production d'une baguette de pain nécessite l'équivalent d'une baignoire d'eau.

Enfin, ils pourront réaliser des affichettes au niveau du self avec des messages du type : « Petite faim ou grande faim ? Dis-le à la personne qui te sert ! ».



Des exemples de posters réalisés par des élèves de CM1.

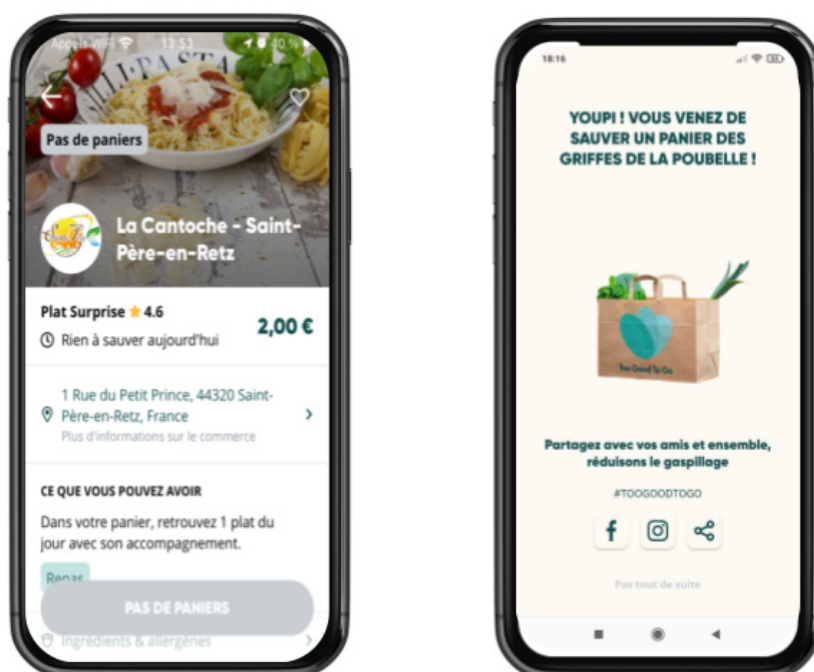
ACTION 6: METTRE EN PLACE LA SOLUTION TOO GOOD TO GO

OBJECTIFS → Mettre en place une solution de gestions des excédents dans sa cantine.

L'application Too Good To Go peut vous permettre de valoriser les excédents de votre cantine en quelques étapes.

Pour découvrir des exemples de cantines scolaires ayant mis en place la solution Too Good To Go :

- Le restaurant scolaire de la ville de Saint-Père-en-Retz (44) :
<https://bit.ly/3vEJhqS>
- Le restaurant scolaire de la ville de Tournedos-Bois-Hubert (27) :
<https://bit.ly/3KiK1HB>



**Pour en savoir plus,
contactez :**

restaurationcollective@toogoodtogo.fr



L'ensemble du contenu du programme Mon Ecole Anti Gaspi appartient à Too Good To Go Aps et ne peut faire l'objet d'une utilisation commerciale sans accord préalable.

® Too Good To Go et Mon Ecole Anti Gaspi ainsi que les marques et designs y afférent appartiennent à Too Good To Go Aps et désignent des marques de Too Good To Go dans l'Union Européenne, sauf indication contraire.