



Ensemble, limitons le gaspillage alimentaire !

Pistes pédagogiques

Contexte Parc

Dans le cadre de la charte du Parc, un Projet d'Alimentaire Territorial (PAT) est développé sur le territoire Luberon, dans une dynamique d'acteurs concernés par des enjeux centrés autour du lien Agriculture/alimentation/santé.

L'objectif est de travailler à différentes échelles afin de proposer au plus grand nombre une alimentation locale, de qualité.

L'enjeu du gaspillage alimentaire est intrinsèquement lié au PAT. Le Parc a pu mettre en place quelques expérimentations/opérations ponctuelles il y a quelques années :

- Avec les cantines scolaires : formation des cantiniers du réseau De la Ferme à ta Cantine + expérimentation avec des classes des écoles Giono/Bosco : mise en œuvre de pesées régulières (1 semaine avant toutes les vacances scolaires), suivi de l'évolution des volumes, échanges/sensibilisation avec les enfants...
- Solidarité alimentaire : mise en relation/organisation entre agriculteurs (invendus) et associations caritatives ;
- Opération « Gourmets Bag » avec quelques restaurants.

Le Parc souhaite développer cette réflexion avec les partenaires du territoire dans les années à venir. Le gaspillage alimentaire abordé par la loi sur l'alimentation, en cours de formulation, sera également l'objet d'un appel à projet de la part de la Région PACA.

Autre ressource : réseau régional REGAL

Quelques chiffres

En moyenne, le gaspillage est de 167 g/repas/personne (Lycée/collège : 180 à 200g/repas/personne, primaire : 120 g /repas/personne).

On estime, au cours de la chaîne alimentaire (production, transformation, consommation), qu'un tiers de la production est gaspillée.

Supports pédagogiques

Un support d'animation autour d'un kit anti gaspillage « La cuisine anti gaspi »

<https://www.syctom-paris.fr/accompagnement-des-collectivites/aide-a-la-sensibilisation/outils/kit-anti-gaspillage.html>

Livret pédagogique accompagnant l'exposition

<https://www.syctom-paris.fr/fileadmin/mediatheque/documentation/Kit/supportanimation.pdf>

Une exposition de France Nature Environnement « Tout est lié » sur l'alimentation

<https://fnepaca.fr/2017/12/18/expo-alimentation-lie/>

Le « Kit KOLOK Anti-Gaspi », outil innovant et ludique centré sur les gestes concrets qui permettent au quotidien de réduire le gaspillage alimentaire

<http://la-kolok.com/kit-antigaspi/>

Pour aller plus loin

Localement :

Un rapport écrit enpar le Parc du Luberon faisant état de la mise en place de pesées dans les cantines d'Apt (Giono/Bosco)

Ce rapport est joint à ce document.

Plaquette « Un projet alimentaire territorial pour le Luberon » :

https://www.parcduluberon.fr/wp-content/uploads/2018/02/plaquette_PAT.pdf

Page internet avec quelques liens vers des opérations du Parc et partenaires institutionnels :

<https://www.parcduluberon.fr/un-quotidien-a-preserver/developpement-economique/agriculture/projet-alimentaire-territorial/>

Fiche pratique 2015-2016 « De la ferme à ta cantine : lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration alimentaire » :

Cette fiche est jointe à ce document.

Le site de l'association « Au Maquis », basée à Lauris : <https://aumaquis.org/>

Au niveau national

Education au goût et sensibilisation au gaspillage alimentaire :

<https://zero-gachis.com>

<http://association-alimentation.fr>

<http://optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

La campagne « Réduisons vite nos déchets, ça déborde » de l'ADEME :

<http://www.reduisonsnosdechets.fr>

et leur site associé sur le gaspillage alimentaire

<http://www.casuffitlegachis.fr/>

Le Guide SYTRAD avec des actions et des activités clé en main à mettre en place auprès des scolaires, contre le gaspillage alimentaire dans les cantines

<https://www.sytrad.fr/files/Communication/Espace%20documentaire/Prevention%20dechets/Guide%20gaspillage%20cantines%20scolaires.pdf>

Autres ressources

Le guide de l'ADEME pour agir : réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective
https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire_le_gaspillage_alimentaire_en_restaurant_collective_010256.pdf

Fiche ressource de l'ARPE « Restauration collective durable, lutte contre le gaspillage », fiche qui liste un ensemble de ressources, assez complet sur la thématique.

http://www.territoires-durables-paca.org/files/20171127_Ficheressourcesrestaurationcollective1216.pdf

Guide pratique du compostage dans la restauration scolaire, association GESPER

<http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guide%20dechet%20scolaire%20WEB%20BAT.pdf>

Le site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le gouvernement a notamment proposé pour 2013 « un pacte national contre le gaspillage alimentaire » : <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>

Économie Sociale et Solidaire autour de la question du gaspillage alimentaire :

www.lespaniersmarseillais.org
www.allianceprovence.org

Matériel, ressources pédagogiques

En prêt au Parc, sur demande

Pesons

Kit poubelles de tri

La boîte à compost : <https://www.boiteacompost.fr/>

Matériel, ressources pédagogiques en prêt au Parc, sur demande :

**N'HESITEZ PAS A SUGGERER DES ACQUISITIONS/ACHATS
DE RESSOURCES/MATERIEL EN PARTAGE**

Progression pédagogique et proposition d'activités

Fiche réfléchi par Fanny STAUB (Association Au Maquis), Iris HART (Association Améthyste), Mylène MAUREL, Julien BRIAND et Mariam MEHDI (PNR Luberon)

Des préconisations générales

Le Parc encourage des progressions pédagogiques comprenant les phases de :

1. Recueil des représentations
2. Mise en dynamique de la classe
3. Apport théorique
4. Investigation/expérimentation/diagnostic (terrain, rencontres d'acteurs...),
5. Débat/réflexion citoyenne autour de la thématique
6. Action/production/valorisation du projet

Lors de l'accompagnement au montage de projet (Parc) ou du contact téléphonique de prise de RDV pour co-construction du projet (Intervenants), susciter l'association au projet, voire la présence lors de la réunion, de chefs-cuisiniers + gestionnaire (élus)

Mettre en lien avec le parcours santé et/ou le parcours citoyen des élèves (voir enseignants)

OBJECTIFS	PHASE DE PROGRESSION PÉDAGOGIQUE	IDÉES D'ACTIVITÉS	RESSOURCES (À CRÉER / À PARTAGER)
<p>Partager ses savoirs/ échanger/ exprimer ses opinions</p> <p>Constater le gaspillage, recueillir les représentations</p>	<p>Recueil des représentations</p>	<p>Séquence de pique-nique partagé Auberge espagnole au prétexte d'une visite d'une ferme. Après le repas, constat déchet, tri et pesée par type.</p>	
<p>Questionner et donner envie d'en savoir plus</p>	<p>Mise en dynamique de la classe</p>	<p>Partir d'un questionnaire : Jetez-vous, jetons-nous beaucoup ? A votre avis, pourquoi ?</p> <p>Débat collectif autour du constat de gaspillage alimentaire suite au pique-nique partagé.</p>	
<p>Prendre conscience du gaspillage alimentaire dans sa globalité, aussi bien à l'école que chez soi</p>	<p>Prérequis théoriques/programme scolaire</p>	<p>Analyse d'un plat : les différents produits, comment sont-ils fabriqués ?</p> <p>Comparaison de deux chaînes alimentaires Exemple : tomates locales vs espagnole... Notion d'agriculture paysanne</p>	<p>kit anti gaspillage « La cuisine anti gaspi »</p> <p>Exposition « Tout est lié » sur l'alimentation (FNE)</p>

<p>Connaître les notions de filières et de circuits</p> <p>Interroger sur les possibles effets sur la qualité de l'alimentation, sur la gaspillage alimentaire</p> <p>Eveiller la curiosité du goût</p>		<p>Découvrir le régime méditerranéen</p>	
<p>Découvrir les différentes facettes du métier de l'agriculteur.</p> <p>Connaître quantitativement et qualitativement le gaspillage alimentaire de sa cantine</p> <p>Rencontrer les personnes qui préparent et servent les repas, créer du lien entre ces agents et les enfants</p> <p>Se rendre compte du travail effectué, des différentes étapes et des quantités de nourriture utilisées en restauration collective</p> <p>Donner du sens au repas</p>	<p>Investigation/diagnostic/ Expérimentation/terrain</p>	<p>Visite d'une exploitation agricole Introduire la notion de filière (Production, transformation, commercialisation) : ça ne pousse pas tout seul : temps passé, notion de valeur Notion de produits standard, attentes du consommateur</p> <p>Menons l'enquête à la cantine ! Visite des cuisines de la cantine avec les enfants</p> <p>Analyser les restes en terme de type de denrées Pesée par type d'aliment Choix d'un aliment : reconstitution d'un pain, etc... Estimation en terme financier et en terme de temps passé par l'agriculteur (référence à l'intervention 1)</p> <p>Mettre en place une expérimentation sur le devenir des déchets organiques : http://mesdechets.passerelles.info/ecole/le-guide-de-lenseignant/module-dactivites/sequence-1/#3</p>	<p>Voir fiche pratique n°8 du guide SYTRAD (voir partie ressources)</p>

		<p>Lancer un défi aux élèves comme « mettre en valeur un fruit ou un légume mal aimé » : travail culinaire, arts plastiques, photo...</p> <p><i>Interséance : Consolidation des notions (en lien avec programme d'enseignement) par l'enseignant + travail enseignant, intervenant et cantine pour préparer/définir le jour de l'enquête</i></p>	
<p>Mettre en perspective ses acquisitions, se questionner</p> <p>Comprendre le lien entre le gaspillage alimentaire et le bien manger</p>	Débat citoyen	<p>Organiser un débat au sein de la classe : « Ca veut dire quoi, manger mieux ? »</p> <p>« Mieux manger peut-il réduire le gaspillage alimentaire ? »</p>	
<p>Identifier collectivement les pistes d'actions que les élèves peuvent mettre en œuvre ou initier</p> <p>Lancer et entretenir la dynamique du projet auprès des enfants</p> <p>Organiser une valorisation du projet auprès des acteurs concernés</p> <p>Sensibiliser un public ciblé</p>	Action /Production/valorisation	<p>Brainstorming « Passons à l'action ! »</p> <p><i>Interséance : Consolidation des notions (en lien avec programme d'enseignement) par l'enseignant + choix de 2-3 projets par les élèves (en concertation avec enseignants, cuisiniers, gestionnaires quand c'est possible)</i></p> <p>Mise en œuvre des 3 projets retenus</p> <p>Liste non exhaustive de pistes d'actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veiller à la provenance des produits : lettre au maire... • Organiser le tri des déchets : échange avec le cuisinier, mettre en place un composteur, un poulailler... • Organiser un suivi des pesées tout au long de l'année • Lien avec la maison : lettre à ma mère... • Créer et animer un stand de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans sa ville ou son village 	<p>Le « Kit KOLOK Anti-Gaspi »</p> <p>Voir supports pédagogiques et modèles de la DROPBOX "Gaspillage alimentaire"</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Créer une exposition • Mettre en place des affichettes dans les cantines • Fabriquer un carnet de courses (à distribuer aux parents par exemple) ou un calendrier avec des éco-gestes : un jour, un geste ou un mois, un geste • Créer un repas ou un pique-nique 0 déchets alimentaires à la cantine • Organisation d'un atelier cuisine avec notamment une recette anti-gaspi à ramener chez soi (cuisiner avec les restes) • Désigner une classe ambassadrice chargée de sensibiliser les autres à cette problématique : mise en place d'un protocole de pesées régulières, création d'affiches, de slogans création de comparatifs visuels (pour se situer notamment par rapport à la moyenne nationale), <p>Remarques : l'aspect cuisine, savoir-faire culinaire (recettes ds restes) est important. Nécessité de partager l'ensemble des idées avec les cantiniers et les élus -> un document partagé devra être créé dans ce sens</p>	<ul style="list-style-type: none"> • http://www.optigede.ademe.fr/sites/default/files/Organiser_repas_zero_dechet_alimentaire_cantine_scolaire-2.pdf • Atelier cuisine : Voir fiche pratique n°7 du guide SYTRAD (voir partie ressources)
--	--	--	---