

Sensibiliser, mesurer et réduire le gaspillage alimentaire *Ecole Pasteur - Goussainville (95)*

CR de la séance de bilan et plan d'action - 3/02/17

Après la journée de mesure du gaspillage du 10 janvier, la rencontre du 3 février avait pour but de faire le bilan des pesées et des enquêtes et de bâtir un plan d'actions « anti-gaspi ». Elle a réuni les élèves de la classe de CM1/CM2 ainsi que :

Nesrine Hajeje, professeur de la classe

Mme Dunez, directrice de l'école

Sophia da Silva, responsable de l'animation et des NAP

Valérie Léveziel, assistante, service environnement de la ville de Goussainville

Eric Laby, coordinateur du Conseil municipal des enfants de la ville de Goussainville

Aurélie Rey, infirmière scolaire

Ushma et Jordan, élèves éco-délégués de la classe

Anne Didier-Pétremant, directrice De mon assiette à notre planète

La rencontre a comporté 3 séquences :

1. Restitution des résultats de la mesure
2. Atelier d'éducation au goût pour découvrir la courgette
3. Construction du plan d'action

A noter qu'un important travail a été réalisé par la classe de Mme Hajeje entre les 2 séquences dont des enquêtes dans les classes pour mieux comprendre les comportements des élèves et leur appréciation du restaurant scolaire.

Un des résultats chiffrés est 39% des élèves interrogés qui apprécient de manger à la cantine. Même si l'on sait que déjeuner à la cantine ne fait jamais 100% de convives satisfaits, ce chiffre reflète une appréciation assez basse de leur restauration par les élèves.

Les élèves ont également produit, entre les 2 séances, un travail individuel bien illustré de dessins et collages sur les raisons du gaspillage ainsi que sur leur repas préféré.

Rendre les élèves acteurs de leur alimentation

1. Restitution des résultats de la mesure

Cette restitution a eu lieu d'abord en comité de pilotage, puis en classe avec les élèves. Les principaux résultats ont été discutés :

- les convives ont jeté 11,3 kg d'aliments
- 50% des courgettes ont été jetées
- 40% du pain
- 16 portions de fruits au sirop et 13 portions de fromages jetées intactes.

Les pratiques en œuvre au restaurant scolaire ont été débattues, ce qui a débouché sur les idées/recommandations suivantes:

- Ne plus interdire les échanges de plats ou d'aliments entre enfants
- Expérimenter une évaluation de l'appréciation des plats, réalisée à la fois par les agents d'office et les animateurs, ce qui permettra par ailleurs de constituer un socle de culture commune et partagée entre les différents acteurs du temps du repas
- Donner plus de goût à certains plats non pas en mettant des salières à disposition des enfants (ce n'est ni autorisé réglementairement ni souhaitable sur un plan nutritionnel) mais en travaillant les saveurs par l'ajout d'épices par exemple
- Etudier la possibilité de redistribuer des excédents de la cuisine centrale d'Elior à des associations de solidarité alimentaire. Cette idée émane des nombreuses suggestions des élèves de « ramener chez nous les restes », ou « donner la nourriture aux pauvres ».

2. Atelier d'éducation au goût pour découvrir la courgette

La courgette ayant été fortement gaspillée le 10 janvier, un atelier de découverte et d'éducation au goût avait pour objectif de la faire découvrir (et apprécier !) avec tous ses sens. Pour ce faire, un panier de courgettes et de légumes « intrus » ayant pour point commun d'être de couleur verte et de forme allongée (courgettes, concombres, céleris branche et poireaux) a permis de réaliser de nombreuses activités de dégustations et de mesurer également combien la découverte sensorielle des aliments

Rendre les élèves acteurs de leur alimentation

permet de vaincre de nombreuses réticences. Ainsi, 100% des élèves ont exprimé, au tout démarrage de l'atelier, leur dégoût à l'idée de manger des courgettes ...puis 100% ont finalement accepté de goûter... et tous sauf un se sont régalés !

Les expressions des élèves sont reprises ci-dessous, telles qu'elles ont été exprimées :

Ça sent la maison
Ça sent la terre, le marché
Ça me fait penser à de l'air frais
Ça sent le Maroc
Ça me fait penser à mon tonton et ma tante à Nice
C'est croquant, ça me va
Quand on croque, ça explose
Ma mère prépare de la soupe avec ce légume
C'est trop bien, ça m'a fait penser à la nourriture de mon pays, le Congo
C'est délicieux, ça fond dans la bouche, j'étais sur un nuage
Je ressens de la nature, de l'inspiration, de l'amour, de l'affection envers la nourriture
Ca sent les plats que ma marraine faisait dans mon pays, la Guyane française
Ça me fait penser à l'odeur de la soupe de la maison de vacances au Portugal
J'ai bien aimé le parfum que je viens de ressentir et que je ressens encore en cet instant précis
Le goût était succulent, je n'ai pas de mots pour le décrire
Quand on regarde de loin, ça ne donne pas envie mais c'est très savoureux
Je ressens la même chose que quand ma mère fait une soupe de bonheur
Je croyais que le céleri c'était pas bon mais c'est délicieux
C'est le légume le plus délicieux que j'ai mangé
Je ne savais pas que ça pouvait se manger cru
L'odeur du céleri m'a fait penser au poireau et à la soupe en Bretagne
Le céleri, c'est comme de la carotte mais sans sucre
On sent les pâtes chinoises
Ça me fait penser au poulet (NB : les 2 remarques ci-dessus, peuvent s'expliquer par le fait qu'un sel aux herbes était proposé pour assaisonner les bâtonnets crus de légumes)
Ça m'a piqué la bouche, le nez

Rendre les élèves acteurs de leur alimentation

Les expressions des élèves traduisent une très grande richesse de perceptions, et combien le goût et les odeurs sont associés à des lieux, des moments, des émotions. Les élèves ont d'eux-mêmes conclu que chaque personne possède des goûts et des dégoûts bien à lui, un très grand pas vers le respect des perceptions individuelles au restaurant scolaire.

Enfin il n'est plus à démontrer combien le fait de goûter change la perception sur un aliment ! Ainsi, la remarque d'un élève peu enclin à goûter au démarrage de l'atelier : « Regarder les autres manger, ça nous donne envie ».

3. Construction du plan d'action

A l'issue de cet atelier du goût, les élèves travaillent sur des objectifs de réduction du gaspillage. Ils se fixent notamment l'objectif de jeter moins de 1,5 kg de courgettes lors de la prochaine mesure du gaspillage.

Leurs propositions d'actions « anti-gaspi » sont reprises ci-dessous :

- Ecrire une fiche méthodologique de réalisation d'un atelier du goût puis animer un atelier auprès des autres élèves de l'école, tel qu'il a été réalisé ce jour
- Créer une « Brigade anti-gaspi » qui aura pour but de proposer des défis comme par exemple des assiettes vides, récompenser les élèves qui respectent le défi et... les élèves de la brigade donnent l'exemple !
- Créer un « kit spécial BAG » : t-shirt avec logo et slogans / carnet pour noter le nombre de défis réussis / sacoche avec des récompenses (stickers, etc...). Idée de recherche de financement extérieur
- Faire des affiches contre le gaspillage alimentaire à afficher dans la cantine et partout dans l'école, réutilisées lors de l'expo de fin d'année
- Inventer une histoire pour les filles par les filles (une fille devenue princesse après avoir mangé des légumes), pour les garçons par les garçons (un garçon devenu super fort après avoir mangé des légumes) et en faire des affiches

Rendre les élèves acteurs de leur alimentation

- Proposer un « apéro-légumes » régulièrement, pour mettre en valeur les légumes peu connus ou peu appréciés ; apéro-légumes servi à la cantine par les élèves de la classe, ambassadeurs du goût auprès de leurs camarades. 1^{er} expérimentation à prévoir avec des courgettes crues, lors de la prochaine journée de mesure
- Renommer les plats peu connus ou susceptibles d'être peu appréciés pour susciter la curiosité et l'envie de les goûter
- Servir le plat avec une louche ou cuillère de petite taille et inciter les élèves à se demander s'ils souhaitent une portion « petite faim » ou « grande faim »
- Décorer la cantine avec un cœur réalisé tout en légumes

Prochaines étapes

- **Entre le 3/02 et le 25/04** : mise en place des actions pour « moins gaspiller et mieux manger »
- **25/04 de 9h à 15h**: 2^{ème} mesure du gaspillage (même menu que le 3/02)
- **14/06 de 10h à 12h**: réunion de bilan des actions menées dans les 9 établissements scolaires engagés. Cette réunion aura lieu dans les locaux du SIGIDURS à Sarcelles



Rendre les élèves acteurs de leur alimentation