



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Greencook – Plateforme transnationale de dialogue

Lille 20/11/2012

---

## Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire

Anne Didier Pétremant

*De mon assiette à notre planète*

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

[www.assiette-planete.fr](http://www.assiette-planete.fr)



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Rendre le gaspillage visible pour susciter les prises de conscience

« Mise en scène » du pain jeté *intact* par les convives pour « donner à voir »



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# En collège, chaque élève jette en moyenne **25 kg de nourriture par an**

## Palmarès des aliments les plus jetés:

- Les fruits et légumes,
- les viandes avec du gras, de texture ferme, avec des os,
- le poisson non pané,
- les aliments « *non lisibles* » dans l'assiette,
- les aliments « *noyés* » dans la sauce,
- les aliments nouveaux « *non introduits* » aux convives...

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »





Atelier d'éducation à l'alimentation



En moyenne, 15% des assiettes d'entrées et de plat principal sont « *non touchées* »

---



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Gaspillage au stade de la distribution : les «excédents de production»

- Effectifs réels inférieurs aux effectifs attendus,
- désintérêt des convives pour le plat,
- quantités préparées trop importantes,
- « peur de manquer »



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Oser s'attaquer à la question des quantités préparées

« Peur de manquer » et/ou respect des recommandations GEMRCN :  
des « excédents de production » qui ne seront pas réutilisés



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Faire plaisir ? La peur de manquer ?

Ici, un déjeuner  
pour « faire plaisir »  
à des convives  
Adultes !

.... le mieux est parfois  
l'ennemi du bien



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Comment les nombreux dilemmes des cuisiniers aboutissent à une « désolation à la plonge »



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



« On savait qu'on jetait  
mais on ne savait pas  
qu'on jetait autant »

---



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Moins gaspiller, mieux manger...une recette écrite par des collégiens

Recette pour mieux manger  
et moins gaspiller

Je mélange de bons ingrédients  
et de moyennes quantités  
j'ajoute un bon cuisinier  
et j'assaisonne le tout avec  
une touche de plaisir

*Après des actions  
de sensibilisation  
de quelques  
semaines, le  
gaspillage est en  
moyenne réduit de  
20 à 30%,  
voire jusqu'à 50%  
dans certains cas  
de très forte  
mobilisation*

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Comment ré-enchanter les repas « à la cantine » ?



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Comprendre ensemble...

---

Comment rapprocher les attentes apparemment contradictoires des cuisiniers, des gestionnaires et des convives ?



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



« Je jette parce que c'est pas halal »

« *Le rôti de porc, je mange ça et après je suis malade* »  
(un élève de 6ème)



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Du diagnostic à l'action : les 4 services du pâté en croûte



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Un engagement individuel et collectif

## Charte de la demi-pension au collège

Je, soussigné .....

Élève demi-pensionnaire au collège ....., m'engage à respecter les points suivants :

- Je ne prendrai pas plus de nourriture que ce que mon estomac ne peut englober
- J'essayerai de goûter les plats nouveaux que l'on me présente
- Si je n'aime pas quelque chose, j'essayerai de le partager avec un de mes copains plutôt que de le jeter
- Je ne prendrai que 2 morceaux de pain maximum
- Je ne jetterai pas la nourriture par terre ou dans les escaliers

Fait à XXX, le 22 Novembre 2012

Signature :

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

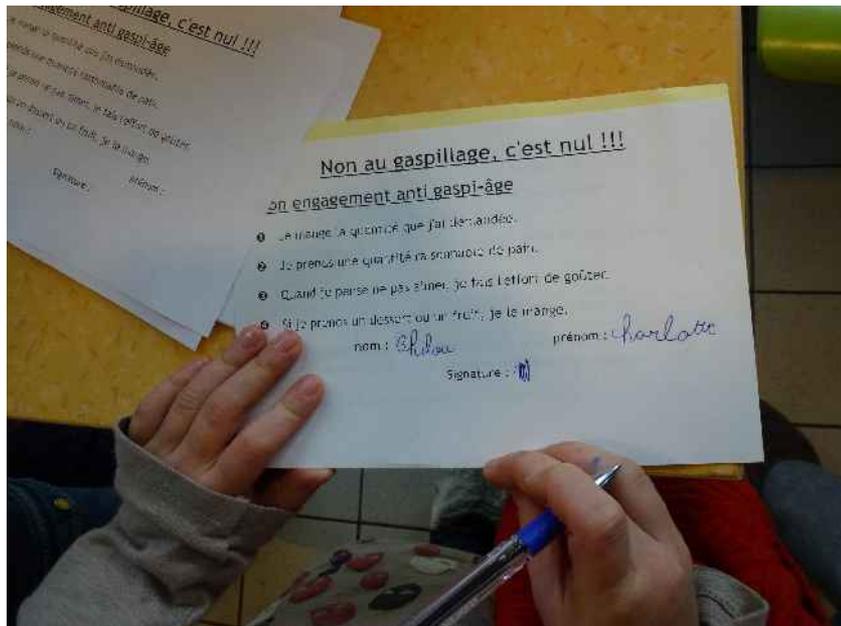
[www.assiette-planete.fr](http://www.assiette-planete.fr)



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Au travers de chartes « anti gaspi-âge »



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Expliquer, convaincre, susciter l'engagement



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

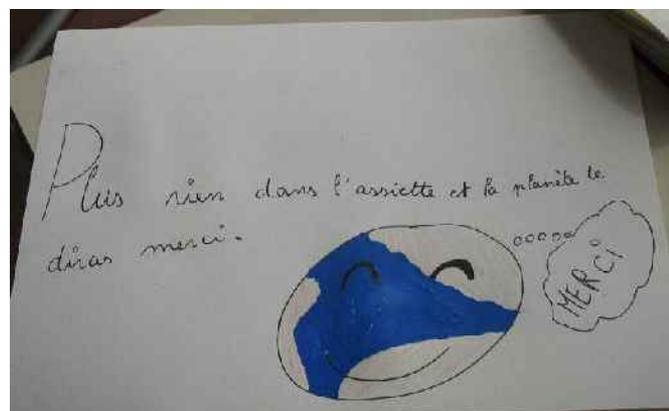
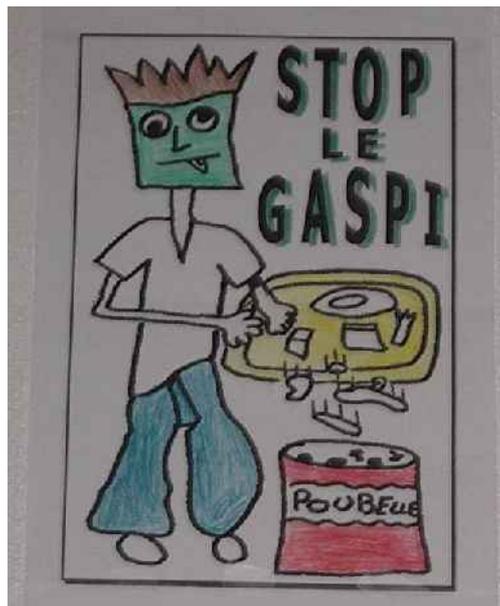


Atelier d'éducation à l'alimentation

# Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire



## Des affiches pour informer

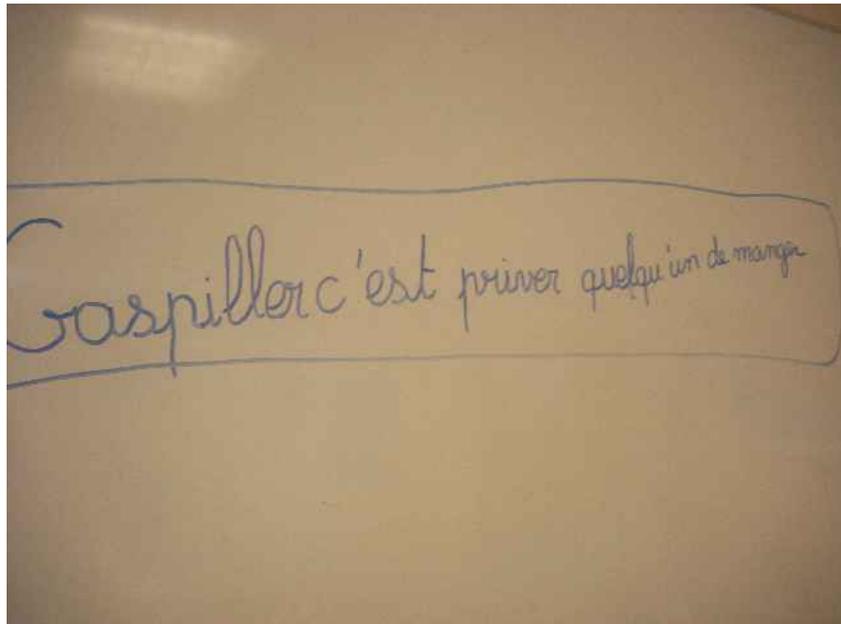




Atelier d'éducation à l'alimentation



# Choquer ? Faire rire ?



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



# Des idées simples qui contribuent au rapprochement de l'aliment et du convive



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »



Atelier d'éducation à l'alimentation



## Faire évoluer les mentalités, accompagner, susciter l'envie de changements

« Le gaspillage, ça coûte moins cher qu'un poste de personnel en cuisine »



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »