

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST NOS OIGNONS

Fiche thématique n°5 : La sensibilisation et la communication

Durée recommandée : le temps d'une action ou sur le long terme

Difficulté : ★ ★ ★ ★ ★

Matériel : -1 volonté de l'établissement ;
-1 information au personnel et aux convives ;
-1 pincée de connaissances sur la réglementation ;
-1 pincée de connaissances sur l'alimentation
et l'environnement ;



Préparation : la communication auprès des convives est un outil pratiquement indispensable dans la plupart des actions afin d'obtenir des résultats escomptés. Elle permet de leur faire prendre connaissance des enjeux et conséquences du gaspillage alimentaire.

Il existe plusieurs actions de sensibilisation et de communication possibles, en direction des convives mais également du personnel. On peut citer la création de panneaux pédagogiques, la réalisation d'animations par des intervenants extérieurs tels que le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE), des journées de visites des cuisines ou d'autres établissements « exemplaires » ...

Nous vous présentons donc ces pratiques en 3 parties :

- Les affiches et panneaux pédagogiques
- L'exposition des pertes
- Le travail sur les menus

Les + du chef : Plusieurs autres documents présentent des exemples d'actions menées dans d'autres régions, comme **la boîte à outils Optigede** de l'ADEME, en ligne. Nous vous invitons donc à les consulter.

Fiche thématique n°5 : La sensibilisation et la communication

• Les affiches et panneaux pédagogiques

De manière générale, il est plus adapté de mettre en place ce type d'actions dans des établissements scolaires étant donné leur mission prioritaire d'éducation. De plus, avec la mise en place d'outil de développement durable tels que l'Agenda 21, ou la certification Etablissements en Démarche de Développement Durable (E3D), les chefs d'établissements sont plus à même d'accepter de sensibiliser leurs élèves. Malgré tout, de plus en plus de sociétés de restauration, de cuisines centrales, ou encore de centres hospitaliers placent le gaspillage alimentaire en tête de leur campagne de communication.

Vous la reconnaissez ? C'est une des affiches qui est accrochée dans de nombreux restaurants scolaires. Elle fait partie des 9 affiches proposées par le *Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt* afin de sensibiliser le grand public, parallèlement à la mise en place du Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire.

La cuisine *Estredia* utilise aujourd'hui ces **affiches** pour attirer l'attention de son personnel sur la thématique, mais aussi auprès de ses marques et de ses clients (écoles maternelles, entreprises, établissements de santé ou personnes à domicile).



Le *collège des Lacs* a souhaité investir les élèves autour de la thématique en leur proposant de réaliser un **panneau explicatif**. Il est important dans ce genre de réalisations de créer une « rupture » en proposant des documents originales et attractifs (chiffres chocs, couleurs ...). Dans cet établissement, les élèves se sont montrés imaginatifs en décrivant ce que signifiait le gaspillage alimentaire selon eux : pour résumer, « gaspiller, ça craint » !

Fiche thématique n°5 : La sensibilisation et la communication

• *L'exposition des pertes*

Souhaitant approfondir leurs actions sur le gaspillage, certains établissements ont choisi de rendre les convives acteurs dans la mise en évidence des pertes pour leur faire comprendre que le gaspillage alimentaire est omniprésent aujourd'hui, et que chacun peut agir pour en limiter les conséquences.

Au lycée agricole Lucien Quelet par exemple, la sensibilisation passe par le biais de la pratique ! Une **table de tri** permet de séparer les emballages et le pain dans des sacs transparents afin de rendre bien visible les déchets pour le consommateur. Les bio-déchets quant à eux sont jetés dans une poubelle spécifique, plus loin dans la desserte.



Ces pertes peuvent être également estimées et/ou exposées dans un gâchimètre. Le but étant, pour sensibiliser les convives, et de marquer les esprits.

Consultez la fiche thématique n°1
sur les pesées du gaspillage
alimentaire



L'aliment le plus simple à exhiber est le pain. C'est cet élément que la Cité Scolaire Pierre Vernotte a choisi de récolter au sein d'un gâchipain (récipient). Puis à l'aide d'un tableau, le personnel convertit chaque semaine les tranches de pain jetées en baguettes, pour être plus parlant.

L'établissement propose également des actions « coups de poing » où ce pain gaspillé va être étalé, puis par exemple converti en euros. Cela permet de faire comprendre aux consommateurs que le gaspillage alimentaire a un coût, et l'économie réalisée peut être réinvestie dans la qualité des produits !

Fiche thématique n°5 : La sensibilisation et la communication

•Le travail sur les menus

Les menus sont d'excellents outils, tant bien pour informer les convives sur la provenance des produits, que pour travailler sur des thématiques spécifiques. Ainsi à l'occasion d'événements internationaux comme la semaine européenne du développement durable ou la semaine européenne de réduction des déchets, les cuisiniers tendent à proposer des menus spécifiques afin de faire réfléchir leurs invités.



Lundi 17 février au Vendredi 21 février 2014

LUNDI 17 FEVRIER	<i>Cerettes végétales intégrées au salade avec mesclun végétal au jus de citron vinaigrette</i> Faux filet grillé au poivron Salade Flandre au légumes choux et café
MARDI 18 FEVRIER	Taboulé au jus de citron multigraines Bûche de chocolat Gâteau de courgettes à la bûche Cassoulette au miel cabernet au madame Lolo Fruits de saison
MERCREDI 19 FEVRIER	Salade composée Moules à la marinière, frites Café Fruits de saison
JEUDI 20 FEVRIER	<i>Concours de recettes inventées élèves 2^{ème}</i> Soupe de pois cassés au choucroute de porc et chardons ou Tarte aux pommes et gâteaux et chères Moules Pâtisseries au St Germain au Pébreux Tarte au chocolat au foin ou autres merguez au verres de jus de citron et d'orange ou de jus orange et choucroute
VENDREDI 21 FEVRIER	<i>Apéritif mesclun végétal au jus de citron vinaigrette Moules à la marinière (sans, pommes de terre et carottes)</i> Vrai bon de l'ail Fruits de saison

● fait saison ● bio et bio local ● végétal ● conserve

Le Principal. Le Chef cuisinier. Le Gestionnaire.

CHARM C. DEMANGEL C. GAUTIERNET

Tout changement au menu pouvant intervenir en fonction des livraisons de nos fournisseurs

Le collège Jules Grévy communique grâce à ses **menus** en les rendant **transparents** ! Chaque plat a une couleur spécifique afin d'indiquer sa provenance ou son mode de préparation (« fait maison », biologiques, conserves...). Le but est de valoriser le travail du cuisinier et d'expliquer aux élèves que préparer un repas, ce n'est pas seulement ouvrir une boîte de conserve et la chauffer au micro-ondes ! Ensuite bien entendu, ces menus sont affichés à des endroits stratégiques tels que la file d'attente afin de limiter la perte de temps liée au choix du plat lors du service.

Consultez la fiche structure
n°3 sur le collège Jules
Grévy

Consultez la fiche projet n°3
sur la charte « carte sur
table »

Le lycée agricole Edgar Faure a mis en place et communiqué sur un « **menu zéro déchets** » dans le cadre de la charte « carte sur table » et de la semaine européenne de réduction des déchets.

Tout d'abord, le menu a été choisi par les délégués restauration par le biais d'une commission restauration, en fonction de leurs envies mais surtout de la production finale de déchets estimée.

Durant cette action, l'implication des élèves est ici très importante, car une partie d'entre eux sensibilisent leurs camarades en amont et pendant le repas, avec notamment des affiches.

En 2014, 20 élèves se sont partagés cette tâche en sensibilisant leurs camarades en 2 temps de 45 minutes à plusieurs postes : file d'attente, distribution du pain, salad'bar, salle de restauration, dessert des plateaux Une pesée des déchets est enfin réalisée pour découvrir que la quantité de déchets a été réduite de 80% par rapport à un repas « classique » ! Une communication des résultats est par la suite assurée par la publication dans le journal interne du lycée ou par le biais des télévisions. Le coté « challenge » fait ici toute la différence !



Fiche thématique n°4 : Les grammages et les quantités

Vous pouvez contacter les acteurs ci-dessous pour obtenir de plus amples renseignements :

Cuisine Estredia
Compass Group France

Caroline BARBERO
Responsable Qualité et Environnement
03 84 96 32 00

Collège des Lacs

Frédéric KAPLAN
Gestionnaire
03 84 25 82 93

Lycée agricole Lucien Quelet

Claudy CARTIER
Cuisinier
03 84 58 49 60

Cité Scolaire Pierre Vernotte

Claudine BRIDE
Principale-adjointe
03 84 42 02 07

Collège Jules Grévy :
Christophe DEMANGEL

Chef cuisinier
03 84 37 12 61

Lycée agricole Edgar Faure

Muriel LESANT
Chef de projet de partenariat circuits-
courts
muriel.lesaint@educagri.fr

Auteur : HENRY Anthony
Service Régional de l'Alimentation
Direction Régionale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt de Franche-Comté
Bâtiment ORION : 191 rue de Belfort
25 043 BESANCON
03 84 47 75 70 / sral.draaf-franche-comte@agriculture.gouv.fr

Dernière
actualisation :
25 juillet 2014