

BILAN MI-PARCOURS (Ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire



sycatom

l'agence
métropolitaine
des déchets
ménagers

**Est
Ensemble
Grand Paris**





ÉDITO

Clément Charleux
Coordinateur vie associative
et développement

Lauréat de l'appel à projet « territoire zéro déchet » en 2019, le GRAINE IdF conduit le projet « (ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire » grâce à un cofinancement Est Ensemble et SYCTOM.

Durant l'été 2019, le GRAINE IdF a sélectionné pour déployer le projet 3 de ses structures adhérentes (Pik-Pik Environnement, Planète Sciences et De mon assiette à notre planète).

Celui-ci se construit autour de 6 étapes : de la sensibilisation à la formation, de campagne de pesée à un comité de pilotage, d'actions à un temps de valorisation. L'accompagnement se fait sur 2 ans auprès de 10 établissements scolaires (9 écoles primaires et 1 collège) répartis dans les villes de Bobigny, Les Lilas et Pantin. Le constat est sans appel : il y a du gaspillage, parfois au-delà des quantités moyennes affichées par Est Ensemble. Cela motive d'autant plus les élèves et les adultes impliqués dans le projet à réfléchir ensemble aux solutions et à les mettre en place.

Ce support a pour objectif de donner à voir ce qui se fait, valoriser chaque établissement et également donner une vision globale, imbriquer les choses, expliquer pourquoi nous sommes là, d'où cela vient.

SOMMAIRE

LE PROJET	6
Coordinateur du projet	6
Associations partenaires	7
Partenaires	10
Interview	12
Étapes du projets	15
BOBIGNY	16
Interview	16
École Jasques Decour	18
École Romain Rolland	20
École Jean-Jacques Rousseau	22
Collège République	24
LES LILAS	26
Interview	26
École Victor Hugo	30
École Paul Langevin	32
École Romain Rolland	34
PANTIN	36
Interview	36
École Joséphine Baker	40
École Jean Jaurès	42
École Henri Wallon	44
RESSOURCES	46

CONTEXTE

Les enjeux liés à l'alimentation sont multiples et il faut y réfléchir de manière globale et cohérente. Du choix de mode de consommation (produits emballés ou en vrac) à la transformation des denrées alimentaires, de la présentation des plats dans une cantine à la lutte contre le gaspillage alimentaire, il est primordial d'agir et de faire notre part tou-te-s, individuellement et collectivement. Les chiffres parlent d'eux-même.

- Le Graine Ile de France a pris ce sujet à bras le corps depuis plusieurs années. Il a notamment édité (en lien avec le Conseil régional d'Ile-de-France) :
- Un annuaire recensant une vingtaine d'outils pédagogiques pour sensibiliser et agir en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Un guide sur la prévention des déchets et éducation.

Fin 2018, c'est un projet d'accompagnement de 10 établissements scolaires que le Graine IdF a proposé à Est Ensemble et au SYCTOM. Là encore, le constat au niveau de la restauration scolaire pousse à agir : sur le territoire d'Est Ensemble, les écoles primaires enregistrent un volume de pertes de 110-130g/personne/repas et les collèges et lycées de 179-200g/personne/repas. Les causes de ces pertes et gaspillages alimentaires sont diverses (surévaluation des quantités à préparer, pratiques professionnelles du personnel de cuisine, quantités servies trop grandes, ...) ce qui offre un champ d'interventions large.

Il est à rappeler pour comprendre l'état d'avancement du projet dans certains établissements que l'année scolaire 2019-2020 a été bousculé à deux reprises : d'abord par les grèves entre décembre 2019 – janvier 2020 puis par la crise du covid-19 de mars à juin 2020. Des scénarii sont en train d'être élaborés par les 3 structures accompagnatrices en concertation avec Est Ensemble et les villes impliquées pour poursuivre le projet (sous une nouvelle forme et un calendrier revu) sur le dernier trimestre 2020.

1ère pesée - École Jacques Decour



Le taux de recyclage des emballages ménagers était en 2017 de **68%**

87% des français-e-s trient leurs déchets

Dans le monde **1/3** des aliments destinés à la consommation humaine est perdu tout au long de la chaîne alimentaire

44% seulement d'entre eux le font de manière systématique

30kg C'est le poids moyen de nourriture que jette un-e français-e chaque année

7kg de ces aliments sont encore emballés



100 à 160€ C'est le coût estimé du gaspillage alimentaire en France par an et par personne

Le taux de perte en moyenne chaque année est également élevé :

45% pour les fruits et légumes

30% pour les poissons et fruits de mer

30% pour les produits céréaliers

22% pour les oléagineux et légumineux

20% pour la viande et les produits laitiers

LE PROJET

coordinateur du projet



NOM GRAINE ÎLE-DE-FRANCE

DESCRIPTION Depuis plus de 30 ans, le GRAINE Île-de-France est le réseau francilien d'Éducation à l'Environnement. Sous forme associative, il rassemble des associations, des collectivités, des entreprises et des personnes à titre individuel.

Face aux enjeux écologiques et sociaux, nous sommes convaincus de la nécessité d'une sensibilisation à la nature tout au long de la vie. Notre cœur de projet est de comprendre pour agir, autant éveiller la curiosité qu'expérimenter.

La diversité des acteurs et de leur pratique permet à notre structure de proposer une expertise forte en matière d'éducation à l'environnement. Accompagnement, formation, production collective permettent aux adhérents de réaliser collectivement ce qu'ils ne pourraient faire isolément.

Le GRAINE ambitionne d'être le support des bonnes pratiques et entend se positionner en tant que référence et vitrine de l'Éducation à l'Environnement en Île-de-France.

EMPLACEMENT RÉGIONAL DES STRUCTURES MEMBRES DU GRAINE IDF



<http://www.graine-idf.org/>

LE PROJET associations partenaires



NOM DE MON ASSIETTE À NOTRE PLANÈTE

DESCRIPTION L'association De mon assiette à notre planète a été créée en 2006 par Anne Didier Pétremant, avec l'envie de « ré-enchanter les repas à la cantine » dans le collège de ses enfants. Ateliers du goût, mesure du gaspillage alimentaire, lecture des étiquettes alimentaires, promotion d'approvisionnements en produits locaux, de saison et bio dans la mesure du possible ont été les premières actions de l'association.

Labellisée PNA et administrateur de l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût des Jeunes (ANE-GJ), l'association intervient en restauration scolaire et d'entreprise pour de nombreuses collectivités territoriales en France : Conseils régionaux Île-de-France et PACA, Mairie de Paris, Conseils généraux de Seine-Saint-Denis, des Alpes-Maritimes et des Bouches-du-Rhône, Communauté d'Agglomération de Rennes Métropole, une dizaine de syndicats des déchets,

ANIMATRICE Au quotidien, c'est Anne Didier Pétremant qui intervient auprès des établissements de la Ville de Bobigny. Fondatrice de l'association De mon assiette à notre planète, Anne a fait de l'éducation au goût son cheval de bataille. Elle accompagne depuis une quinzaine d'années des établissements scolaires, services de restauration collective ainsi que des collectivités dans la prise en compte des enjeux liés au mieux manger, moins gaspiller. Elle est également la co-fondatrice d'Excellent Excédent, entreprise de l'économie sociale et solidaire spécialisée dans la valorisation des excédents de la restauration, qu'elle a accompagné pendant 3 ans.



LE PROJET

associations partenaires



NOM PIKPIK ENVIRONNEMENT

DESCRIPTION

PikPik Environnement est une association loi 1901, d'intérêt général, créée en 2009. Elle a pour but l'éducation à l'éco-citoyenneté et à l'environnement urbain en Île-de-France, grâce à des animations participatives.

Il ne s'agit pas de changer radicalement de vie, mais d'adopter des «trucs et astuces» permettant d'économiser les ressources, d'être en meilleure santé, le tout dans un esprit simple, utile et ludique ! L'association propose de nombreuses animations pour tous les publics : collectivités, entreprises, associations, consommateurs, publics scolaires...

En 2018, avec son équipe de 20 animateurs, PikPik Environnement a réalisé 600 animations dans toute l'Île-de-France et sensibilisé près de 50 000 personnes.

Notre objectif ?

Diffuser des trucs et astuces pour permettre à chacun de devenir un peu plus écocitoyen au quotidien !

Comment faisons-nous ?

Avec des animations ludiques, nous permettons aux petits comme aux grands de découvrir en douceur des thèmes comme la consommation responsable, la biodiversité francilienne ou encore l'énergie et la mobilité douce.

PikPik, c'est :

- des animations pour apprendre en s'amusant : basket-tri, smoothie party...
- des ateliers participatifs : réparation, couture, brico'récup, DIY, jardinage...
- des balades urbaines et des écorallyes
- des espaces nature à Issy les Moulineaux : des ruches et une parcelle de jardin partagé,
- des collectes : livres, vêtements...
- des projections-débat,
- des rencontres d'acteurs engagés pour l'environnement
- ...et bien plus encore !

ANIMATRICE



Au quotidien, c'est Camille De Ligondés qui intervient auprès des établissements de la Ville des Lilas. Diplômée d'un MASTER 2 Développement Durable, Management Environnemental et Géomatique, Camille a rejoint l'équipe de PikPik Environnement depuis février 2018. Elle a l'habitude de mener des animations en milieu scolaire et auprès du grand public.

LE PROJET

associations
partenaires



NOM PLANÈTE SCIENCES

DESCRIPTION

Planète Sciences, association créée en 1962 sous l'égide du CNES et sur l'initiative d'enseignants du Palais de la découverte pour encadrer les clubs scientifiques, propose une approche collective et expérimentale des sciences et des techniques. Elle permet de rendre la culture scientifique et technique accessible au plus grand nombre de jeunes, des plus passionnés aux simples curieux.

Aujourd'hui, le réseau national Planète Sciences soutient plus de 500 clubs scientifiques, intervient auprès de plus de 300 établissements scolaires et organise des séjours et des animations durant les vacances pour plus de 20 000 jeunes.

Planète Sciences a pour objectif de favoriser auprès des jeunes de 8 à 25 ans l'intérêt, la découverte, la pratique des sciences et des techniques et d'aider les enseignants, les animateurs, les éducateurs, les chercheurs et les parents dans

leurs activités vers les jeunes.

Planète Sciences propose des activités en astronomie, astrophysique, aéronautique, spatial, environnement, énergie, robotique et numérique. Pour créer, améliorer et diversifier ses animations, l'association noue des liens étroits avec les chercheurs et les ingénieurs, offre divers cadres de formation (BAFA, stage technique) et réalise des documents et outils pédagogiques.

Planète Sciences intervient dans différents cadres : écoles primaires, établissements du secondaire et de l'enseignement supérieur, clubs scientifiques, centres de loisirs et de vacances, quartiers urbains, etc. L'association s'inscrit dans des événements partagés (Fête de la Science, Nuit des Étoiles Filantes) ou organise les siens propres (Trophées de robotique, C'Space).

ANIMATEUR



Au quotidien, c'est Fabien Michel qui intervient auprès des établissements de la Ville de Pantin.

Diplômé d'un Master Ecologie, Biodiversité, Evolution, Fabien est animateur scientifique dans l'association Planète Sciences depuis septembre 2014. Il a l'habitude de mener des ateliers en milieu scolaire (primaire, collège) sur des thématiques allant de la biodiversité à l'eau, du changement climatique à l'énergie.

LE PROJET partenaires



STRUCTURES ADHÉRENTES DU GRAINE IDF

Pour réaliser ce projet, le Graine IdF s'appuie sur 3 structures adhérentes qui accompagnent les établissements scolaires sur le terrain. Le Graine assure la coordination des différents acteurs et le lien avec les différents financeurs. Un appel à candidature a été lancé en juillet 2019 pour sélectionner les candidats qui répondent au mieux aux différentes phases de l'accompagnement, qui s'adaptent au mieux aux publics ciblés. Les structures choisies ont 3 ou 4 établissements à accompagner entre septembre 2019 et novembre 2020.

EST ENSEMBLE

Dans le cadre du label « Territoire zéro gaspillage zéro déchet » et du Contrat d'Objectif Déchets et Économie Circulaire (CODEC) conclu entre Est Ensemble et l'ADEME, Est Ensemble a lancé un appel à projets début 2019 sur la mise en place de projets innovants, d'organisation d'événements et d'animations relatifs à la prévention et au tri des déchets. Le Graine IdF a été retenu sur un projet d'accompagnement d'établissements scolaires en lien avec la thématique gaspillage alimentaire.



**Est
Ensemble**
Grand Paris

SYCTOM

De plus, le Graine IdF a sollicité un co-financement de la part du SYCTOM. Cela s'inscrit dans le plan d'accompagnement 2015-2020 du SYCTOM pour les opérations de prévention et de tri des déchets, axe 2 / biodéchets / actions de sensibilisation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.



AGENTS TERRITORIAUX DES VILLES DU TERRITOIRE D'EST ENSEMBLE

La sélection des villes pouvant bénéficier de cet accompagnement sur 3 ou 4 établissements s'est faite en concertation avec Est Ensemble. La proposition par Fanny RASSAT a été faite à plusieurs collectivités à la suite des résultats de l'Appel à Projet en juin 2019. Par la suite, les échanges entre le GRAINE IdF et les villes intéressées ont permis de déterminer les regroupements possibles d'établissements.

L'accompagnement s'est donc déployé dans 3 villes et 10 établissements répartis comme ainsi :

Bobigny

- Ecole Jacques Decour
- Ecole Romain Rolland
- Ecole Jean-Jacques Rousseau
- Collège République

Les Lilas

- Ecole Victor Hugo
- Ecole Paul Langevin
- Ecole Romain Rolland

Pantin

- Ecole Josephine Baker
- Ecole Jean Jaurès
- Ecole Henri Wallon

Chaque collectivité présente dans l'établissement public territorial Est Ensemble a des agents dédiés soit au développement durable, au territoire politique de la ville ou au lien avec les établissements scolaires. Ils/elles ont été le relais de ce projet et ont grandement facilité la prise de contact, les échanges avec les chef.fe.s et les différentes équipes d'établissement scolaire dans leur Ville.



Comité de pilotage - Collège République





LE PROJET

Interviews

QUI ÊTES-VOUS ?

Delphine Plénel, je travaille à la Direction de la Prévention et de la Valorisation des Déchets depuis 2 ans et demi. Je suis chargée de mission « Territoire Zéro Déchet »

Mes Missions :

- suivi de l'expérimentation de la collecte des déchets alimentaires auprès des ménages d'un quartier de Romainville et de 70 gros producteurs ;
- pilotage, accompagnement et suivi du Contrat Objectifs Déchets et Economie Circulaire (mise en œuvre de 60 actions répondant à des objectifs de prévention et d'évitement de déchet, de réemploi, recyclage, valorisation, économie circulaire)
- suivi opérationnel de l'accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des établissements scolaires dans le cadre de l'Appel A Projets.

Fanny Rassat, je travaille à la Direction de la Prévention et de Valorisation des déchets depuis 1 an et demi. Je suis chargée de mission « Territoire Zéro Déchet ».

Mes missions :

- Mise en œuvre de 10 actions du CODEC spécifiques à la prévention des déchets et inscrites également dans le PLPDMA
- Pilotage, accompagnement et suivi de l'appel à projets Territoire Zéro Déchet, coordination des actions de prévention des déchets et du budget alloué à ces actions.
- Déploiement de la collecte des textiles sur le territoire

EST ENSEMBLE

C'est quoi ?

Créé en 2010, d'abord en tant que Communauté d'Agglomération, Est Ensemble est un Etablissement Public Territorial de la Métropole du Grand Paris depuis 2016 doté de compétences d'intérêt général au service de 418 000 habitants de 9 villes de Seine-Saint-Denis pour une superficie d'environ 39,2 km².

Quelles sont les missions ?

Les compétences d'Est Ensemble répondent aux 5 grandes compétences obligatoires des communautés d'agglomération : aménagement de l'espace, développement économique, équilibre social de l'habitat, politique de la ville, valorisation des déchets. Pour les déchets la compétence est obligatoirement attribuée aux intercommunalités depuis la loi NOTRe. Les 9 villes fondatrices d'Est Ensemble ont ajouté 5 compétences : équipements culturels et sportifs, protection et mise en valeur de l'environnement et du cadre de vie, assainissement et eau, action sociale.

Quelles villes font partie d'Est Ensemble ?

Bagnolet, Bobigny, Bondy, Les Lilas, Le Pré-Saint-Gervais, Montreuil, Noisy le Sec, Pantin, Romainville.

Quels sont les liens avec les villes ?

La gouvernance d'Est Ensemble est assurée par un conseil de territoire c'est-à-dire une assemblée délibérante qui propose, débat et valide l'ensemble des projets portés et déployés par l'institution. Ce conseil est composé de 80 élu-e-s (dont 1 Président, 16 vice-président-e-s et 6 conseiller-e-s délégué-e-s issu-e-s de chacun des 9 conseils municipaux des villes membres.

Est Ensemble pilote des projets à l'échelle intercommunale, mais tous les services techniques travaillent en étroite collaboration avec ceux des villes pour la mise en œuvre des actions.

Quels sont les sujets traités par Est Ensemble qui impactent la vie des habitants (les élèves) du territoire ? Quelques exemples d'actions de service public que les élèves peuvent observer dans leur vie quotidienne sur le territoire d'Est Ensemble :

- La gestion des eaux de pluie et des eaux usées
- La collecte des déchets ménagers et assimilés des habitants, la sensibilisation et les animations sur la prévention des déchets, le compostage, le recyclage
- La fourniture gratuite des bacs de collecte de déchets ménagers aux habitants ;
- Le vidage des corbeilles de rues et l'évacuation des dépôts sauvages de déchets illégaux ;
- Les équipements publics (sportifs et culturels) présents sur les villes et accessibles à tous : piscines, médiathèques, conservatoires, cinémas municipaux, déchetteries, ... ;
- Les aménagements fonciers : rénovation et réhabilitation des habitats, construction de nouveaux programmes immobiliers comme les ZAC ;

AAP « TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET »

Pourquoi avoir lancé un AAP ?

L'appel à projet permet à Est Ensemble de soutenir les associations et entreprises de l'économie sociale et solidaire qui souhaitent mettre en œuvre de projets innovants sur le territoire en faveur de la prévention des déchets. Cet appel à projets existe depuis 2014 et a été jusque là le principal outil de mise en œuvre de la prévention des déchets sur Est Ensemble.

Quels sont les enjeux liés à cet AAP ?

L'objectif est d'encourager des projets innovants pour sensibiliser les habitants et les professionnels à la prévention des déchets. L'objectif final est de réduire les déchets à la source afin de préserver l'environnement et de réduire les coûts de collecte et de gestion sur les déchets.

Quels sont les axes d'interventions (réemploi, compostage,...)

L'appel à projets 2019-2020 compte 5 axes : l'éco-consommation, la lutte contre le gaspillage alimentaire, le réemploi, l'économie de la fonctionnalité et le compostage.

Les lauréats : Combien sont-ils ? Comment ont-ils été sélectionnés ?

Dans l'appel à projets 2019-2020, 37 associations et 2 entreprises de l'ESS sont lauréats.

Exemple : création d'une bricothèque (lieu de prêt d'outils de bricolage) (Montreuil), organisation de ressourceries éphémères pendant l'été (Bondy, Bobigny, Bagnolet), création d'une tente des glaneurs dans un marché pour récupérer et distribuer gratuitement les invendus alimentaires (Bobigny).

Chaque candidat a déposé un dossier expliquant son projet, son plan d'action et présentant l'équipe du projet. Une première lecture des dossiers est réalisée pour vérifier que toutes les pièces de la candidature sont présentes et pour évaluer si le projet correspond a priori bien aux attentes de l'appel à projets. Ensuite, les projets sont analysés par l'ensemble du pôle prévention, en associant les collègues compétents sur les différents domaines (maîtres composteurs, éco-animateurs, déchets non ménagers, ...). Un jury est organisé avec les élus d'Est Ensemble, plusieurs directions d'Est Ensemble en lien avec les problématiques de l'appel à projets (environnement, politique de la ville, action sociale) et les services développement durable des villes.

LE PROJET (RÉ)AGISSONS : LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

Qu'est ce qui a retenu votre attention sur ce projet ? Le projet a retenu l'attention du jury car il propose un accompagnement global de l'établissement de l'établissement sur le gaspillage alimentaire en adaptant les actions aux besoins de l'établissement. Nous avons souvent réalisé des actions ponctuelles dans les établissements scolaires mais le déploiement d'un projet sur plusieurs trimestres permet vraiment de créer une dynamique efficace et globale de réduction des déchets à la source.

Comment celui-ci s'articule avec le déploiement de la collecte des déchets alimentaires ?

Le projet trouve davantage de sens quand l'établissement est équipé de la collecte des déchets alimentaires, on est alors dans une boucle prévention des déchets et valorisation du déchet obtenue optimale. Les élèves comprennent ainsi mieux les enjeux et les liens entre les différentes actions de prévention et de gestion des déchets produits sur leur établissement. Suivant les capacités des établissements nous mettons en place la collecte des déchets alimentaires (en parallèle des actions de lutte contre le GA) ou la mise en place de composteurs.

Comment êtes-vous présente pour le suivre et l'accompagner ?

Les partenaires rendent compte de leurs activités par la rédaction de compte rendu et de présentations qu'ils m'adressent par mail. Dans le cadre de ma mission de suivi opérationnel, en complément des retours d'informations des partenaires, je me rends disponible pour participer aux rencontres et aux réunions qui sont organisés dans les établissements. Je peux ainsi observer et participer aux échanges, à la réflexion et construction des orientations que les élèves et le corps enseignant/personnel éducatif choisissent de mettre en œuvre. Ce contact avec « le terrain » est pour moi indispensable pour évaluer à la fois le contenu et la forme du projet dans sa réalisation et l'aboutissement des objectifs définis au départ

Quels sont les liens avec le GRAINE et les structures accompagnatrices ?

Dans le cadre de l'appel à projet, le GRAINE est l'une des structures qui a été retenue pour accompagner Est Ensemble dans la lutte contre le gaspillage alimentaire auprès des établissements scolaires. Le Graine et 3 de ses structures nous accompagnent pour soutenir les écoles qui le souhaitent dans la mise en œuvre d'initiatives et d'actions. Nous sommes à la fois sur un lien de soutien financiers aux portages de projets et sur un lien de fédération et de mutualisation des connaissances visant à permettre à chaque élève de devenir un citoyen sensibilisé aux enjeux environnementaux, et plus particulièrement sur la gestion des ressources naturelles, l'alimentation et la prévention des déchets.

DEPUIS LE DÉMARRAGE DU PROJET

Qu'est ce qui vous a le plus étonné ?

Plusieurs observations :

- La mobilisation des élèves et leur implication dans la recherche d'actions à mettre en place sur leur établissement ;
- Leur bienveillance pour agir collectivement sans être dans le reproche ;
- La prise de conscience réelle à la lecture des chiffres de la campagne de pesée sur leur établissement ;

Si vous aviez un mot à partager aux élèves :

Lutter contre le gaspillage alimentaire c'est éviter de produire des déchets en respectant ses besoins

et ses envies alimentaires et c'est manger mieux (qualité et goût) et parfois autrement en diminuant la consommation de certains aliments et produits transformés.

Si vous aviez un mot à partager aux adultes :

Lutter contre le gaspillage alimentaire est un projet global, qui doit se faire à l'échelle de l'école, mais également avec l'ensemble des acteurs impactés et impliqués : producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs. A chaque échelle, il est possible d'agir collectivement et individuellement.



LE PROJET

Étapes du projet

1

2

3

4

5

6

L'accompagnement se base sur la méthodologie de projet avec comme objectif de mobiliser, d'impliquer le maximum de parties prenantes (élèves – éco-délégué-e-s, adultes – personnel de restauration, équipe éducative, équipe de direction, agents de la collectivité, agents des syndicats de restauration et parents d'élèves).

Pour cela, nous passons par les 6 étapes suivantes :

1

MOBILISATION

Sensibiliser et recruter des élèves « éco-délégué-e-s » et adultes « référents ».
Susciter l'intérêt et l'envie des élèves et de l'équipe éducative.
Constituer un groupe stable tout au long du projet, porteur de la démarche et qui diffusera au reste de l'établissement (Comité de PIlotage).

2

FORMATION

Former les élèves « éco-délégué-e-s » et adultes « référents » pour leur expliquer leur rôle et apporter des connaissances théoriques et pratiques sur le gaspillage alimentaire. Permettre à chacun-e de comprendre là où il/elle va pouvoir agir.

3

DIAGNOSTIC

Identifier les initiatives déjà existantes de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Réaliser une campagne de pesée pour quantifier et qualifier le gaspillage alimentaire au niveau de la cantine scolaire (dans un premier temps elle est organisée par la structure accompagnatrice puis faite en autonomie).
Faire un état des lieux pour prendre en compte notamment les freins et leviers.
Mener éventuellement une enquête auprès des différentes parties prenantes.

4

PLANIFICATION

Réunir le COPIL avec les « éco-délégué-e-s » et adultes « référents ».
Échanger et à partir de l'état des lieux.
Proposer des solutions, des pistes d'amélioration tant au niveau de l'offre de restauration que des changements de comportement des convives.
Élaborer un programme d'action qui sera validé par le COPIL.

5

RÉALISATION ET SUIVI DE PROJET

Mettre en place le programme d'action avec la structure accompagnatrice et l'aide du GRAINE Ile de France.
Diffuser la démarche auprès de tout l'établissement scolaire.
Impliquer l'ensemble des élèves, des adultes et les mobiliser pour atteindre les objectifs fixés.

6

ÉVALUATION ET PERSPECTIVES

A la rentrée 2020-2021, relancer la dynamique après les grandes vacances et remobiliser le COPIL et les élèves « éco-délégué-e-s ».
Faire l'évaluation de la première année d'accompagnement et en faire un bilan.
Établir un nouveau programme d'actions à réaliser en autonomie.

BOBIGNY

Interviews

QUI ÊTES-VOUS ?

- Myriam LE DILOSQUER (à gauche) : Adjointe au chef du service
- Christina SOUMBOU (au milieu) : service civique
- Edouard LEMAIRE (à droite) : chef du service



Missions :

- amélioration de la propreté dans la ville
- gestion des réclamations auprès d'Est- Ensemble
- mise en place d'actions respectueuses de l'environnement (tri des déchets alimentaires dans les écoles, tri dans les bâtiments communaux, géothermie, mobilité douce...)
- formation et sensibilisation des habitants et des élèves au respect de l'environnement à travers les événements développement durable de la Ville (ateliers DIYS, expositions, ateliers gaspillage alimentaire...).
- Création d'un réseau E3D pour tous les acteurs intervenant sur le temps scolaire.

Pouvez-vous donner des exemples de projets déployés par votre service ?

- Le tri et la collecte des déchets alimentaires dans les écoles avec Est-Ensemble,

- Ateliers et animations lors des événements développement durable

Comment est pris en main par la Ville le sujet de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

C'est un thème très important au vu de la quantité jetée et qui est préoccupant pour les élus.

De nombreuses interventions de notre service ont lieu en direction du personnel de cantine et des élèves afin de les sensibiliser. Une réunion avec le SIRESCO est prévue prochainement.

Depuis quand la Ville a mis en place des tables de tri dans les établissements scolaires ?

Depuis 2018. 4 nouvelles écoles sont installées et accompagnées par an.

Comment la Ville accompagne le personnel de cantine dans la mise en place des tables de tri ?

Les agents de service et les agents de la pause méridienne reçoivent une formation du collecteur Moulinot. Les élèves sont formés par le service environnement (10 à 15 mns par classe).

Les premiers jours, notre service aide les enfants à trier les déchets alimentaires sur le temps du midi.

LE PROJET (RÉ)AGISSONS : LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Qu'est ce qui a plu dans ce projet ?

Les pesées, se rendre compte concrètement de la quantité jetée.

L'accompagnement qui s'est bien adapté en fonction des différents interlocuteurs

Comment celui-ci s'articule avec le déploiement des tables de tri ?

Le tri des déchets alimentaires avec le déploiement des tables de tri est une solution pour réduire le gaspillage alimentaire. Le projet incite à trier.

Comment avez-vous sélectionné les établissements susceptibles d'être accompagnés ?

En fonction de la motivation des directeurs d'établissement intéressés par le sujet.

Comment êtes-vous présent.e pour le suivre et l'accompagner ?

Nous participons aux réunions et facilitons le lien avec les référents

Comment pouvez vous faciliter la vie du projet ?

En encourageant les établissements scolaires à créer des éco-délégués

Quels sont les liens avec le GRAINE et la structure accompagnatrice ?

Le CODEC d'Est-ensemble

DEPUIS LE DÉMARRAGE DU PROJET,

Qu'est ce qui vous a le plus étonné ?

La capacité des élèves à être force de proposition pour faire évoluer les pratiques, le lien social renforcé entre les porteurs du projet d'établissement.

Si vous aviez un mot à partager aux élèves

Vous avez réussi à mener à bien les différentes étapes, avec toutes les compétences que vous avez développées vous réussirez dans vos prochains projets en lien avec l'environnement

Si vous aviez un mot à partager aux adultes

Un grand remerciement pour votre implication et la créativité que nous avons pu constater sur le terrain. La création d'éco-délégués en début d'année prochaine sera essentielle si l'on veut des relais pour ce projet et une continuité.



ÉCOLE

JACQUES DECOUR

1

2

3

4

5

6



1ère séance avec les élèves de CE1

Présentation de l'établissement

- Adresse : 29 Rue du 8 Mai 1945, 93000 Bobigny
- Directeur : M. Joël BERTHELOT
- Nombre de classes, d'élèves : 279
- Nombre de demi-pensionnaires : NC
- Mode de restauration : self

Avec qui nous faisons le projet ?

- Enseignante : Mme Nadia EL KALCHI
- Classe : Classe de CE1

Définition du « gaspillage alimentaire » (atelier photolangage) :

- On n'en veut plus
- C'est de la nourriture qu'on ne mange pas et qu'on jette
- Quand on abîme des choses
- Quand on en laisse beaucoup dans son assiette



1ère pesée avec les élèves de CE2, CM1 et CM2

Lors de la pesée,
le gaspillage a
été en moyenne
de 151g/convive

Action immédiate
Ne pas trancher
tout le pain avant le
repas

ÉTAPE 1 & 2

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Lancement du projet en classe: qu'est ce que le GA et comment préparer la prochaine journée de pesées

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

- photo langage,
- sondage appétit oiseau/loup
- jeu équilibre alimentaire Ludobio,
- 3 vidéos commentées

PLAGE HORAIRE :

9h30-11h45

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CE1

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 20

ENCADRANTS ADULTES :

N El Kachi

ÉTAPE 3

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Journée de pesées au restaurant scolaire

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

- Préparation du dispositif en classe
- Pesées
- Restitution «à chaud» et auto-observation
- de ses pratiques alimentaires

PLAGE HORAIRE :

11h-14h45

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CE2, CM1 et CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 15 de la classe + 5 «en répartition»

ENCADRANTS ADULTES :

N El Kachi

ÉCOLE

Romain Rolland

1

2

3

4

5

6



Team anti-gaspi
(nom donné à
leur classe)

Visite de l'établissement

Présentation de l'établissement

- Adresse : 45 rue Romain Rolland, 93600 Bobigny
- Directeur : M. Vincent Tirlet
- Nombre de classes, d'élèves : NC
- Nombre de demi-pensionnaires : NC
- Mode de restauration : self

Avec qui nous faisons le projet ?

- Enseignante : Mme Hasna Aït Abdallah
- Classe : Classe de CM2

Réflexions au niveau des fruits

- Aider les enfants à les couper, veiller à leur maturité
- Travailler, avec les équipes de cuisine, sur la manière de parler et de les présenter

Propositions des élèves

- Prendre la quantité qu'on peut manger
- Finir son assiette : faire un effort
- Avoir des assiettes plus petites
- Avoir une présentation plus jolie des aliments
- Prendre un peu et se resservir si besoin



Visionnage

« Au secours, il faut sauver Agathe la patate »

<https://www.dailymotion.com/video/x393xl8>

Lors de la pesée le gaspillage a été en moyenne de 39g/convive
Contexte particulier

« Ce n'est pas bien de gaspiller la nourriture parce qu'il y a des personnes dans la rue qui souffrent de faim. »

1ère pesée avec les élèves de CM2

ÉTAPE 1&2

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

1ère séance en classe: présentation du projet, préparation de la campagne de pesées

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Travail sur définition, origines, impacts du gaspillage
Visionnage vidéos FNE et ADEME

Prise en mains puzzle Ludobio

PLAGE HORAIRE :

14h-16h15

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 17

ENCADRANTS ADULTES :

Hasna Aït Abdallah, enseignante
CM2

ÉTAPE 3

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

1ère journée de pesées

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Pesée à la cantine

PLAGE HORAIRE :

11h-15h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : Les 17

élèves de la classe pilotent les pesées, visibles de l'ensemble des demi-pensionnaires et de l'équipe de service et d'animation

ENCADRANTS ADULTES :

Hasna Aït Abdallah, enseignante
CM2

ÉTAPE 4

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Restitution diagnostic et construction plan d'actions

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Présentation des résultats, analyse des données, co-construction d'actions anti-gaspi

PLAGE HORAIRE :

14h-16h15

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES :

17

ENCADRANTS ADULTES :

Hasna Aït Abdallah, enseignante
CM2

ÉCOLE

Jean-Jacques Rousseau

1

2

3

4

5

6



1ère pesée avec les élèves de CE1, CE et CM2

Présentation de l'établissement

- Adresse : Rue Jean Jacques Rousseau, 93000 Bobigny
- Directrice : Mme Christine Girard
- Nombre de classes, d'élèves : 206 élèves
- Nombre de demi-pensionnaires : NC
- Mode de restauration : self

Avec qui nous faisons le projet ?

- Enseignant-e-s : Cheryl NSAN-WET CE1 / Tarik BEN SALEM CM2 / Eng-Mong LIM CM2
- Classe : Classes de CE1 et CM2



Visionnage

<https://www.youtube.com/watch?v=HYHiWSSC9-Y>

Ils abordent la composition d'un repas équilibré à la cantine, avec le puzzle de l'équilibre alimentaire de la mallette pédagogique Ludobio

1ère séance avec les élèves de CE1 et CM2

Lors de la pesée, le gaspillage a été en moyenne de 159g/convive

Vigilance

Taux de gaspillage

- Carottes rapées – 49%
- Sauté de blé à la provençale – 50%

ÉTAPE 1 & 2

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Présentation projet, travail sur définition GA, causes et conséquences, préparation campagne de pesées

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

- Entretien collectif,
- visionnage 4 vidéos,
- prise en mains du puzzle sur l'équilibre alimentaire

PLAGE HORAIRE :

14h-16h30

CLASSE/GROUPE/CLUB :

70 environ

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 20

ENCADRANTS ADULTES :

Chéryl

Nsan-Mwet, Tarik

Bew Salem, Eng-Mong

Lim, professeurs de CE1 et CM2, Latifa

Boucherafa, AVS

ÉTAPE 3

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

1ère journée de pesées

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

- Pesées du gaspillage

PLAGE HORAIRE :

11h-15h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

Des élèves de 3 classes (CE1 et 2 CM2)

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 12 pendant la séquence à la cantine

ENCADRANTS ADULTES :

Chéryl

Nsan-Mwet, Tarik

Bew Salem, Eng-Mong

Lim, professeurs de CE1 et CM2, Latifa

Boucherafa, AVS

COLLÈGE RÉPUBLIQUE

1

2

3

4

5

6



Comité de pilotage

Présentation de l'établissement

- Adresse : 66 Rue de la République, 93000 Bobigny
- Principal : M. Philippe SCHIANO
- Nombre de classes, d'élèves : 753
- Nombre de demi-pensionnaires : NC
- Mode de restauration : cantine de production

Avec qui nous faisons le projet ?

- Enseignant : M Nicolas ESNAULT (professeur de mathématiques / référent DD)
- Classe : Les éco délégué-e-s de 5ème

Pendant les pesées

Les moins

- Certains élèves mélangent tous les aliments dans leurs assiettes
- « C'est dégoûtant et compliqué à séparer »
- Au début certains élèves n'étaient pas coopérants

Les plus

- Avoir des responsabilités et un rôle
- Evolution du regard des autres élèves
- Avoir pu récupérer les yaourts jetés intacts

Proposition des élèves :

- Proposer des assiettes petites et grandes faims
- Mettre des assiettes plus petites
- Demander l'avis des convives pour le choix des plats
- Partager la nourriture qui reste auprès d'association



Visionnage Food waste money waste

<https://www.youtube.com/watch?v=VGTPKKOVoz4>



Lors de la pesée,
le gaspillage a
été en moyenne
entre 67g et
241g/convive

Atelier de décou-
verte sensorielle
de légumes racines
de saison

1ère pesée avec les éco-délégués de 5e

ÉTAPE 1&2

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Echanges avec les adultes suivis mobilisation en classe

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

En classe, présentation fichier pesées
+ 3 vidéos (Trailleugaine, FNE, Food waste money waste)

PLAGE HORAIRE :

15h15 - 17h15

CLASSE/GROUPE/CLUB :

éco-délégués de 5ème

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 12

ENCADRANTS ADULTES :

Nicolas Esnault
présence de Hanna Menai SVT et Jean-Philippe Carvalho, infirmier

ÉTAPE 3

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

1ère journée de pesées au RS
Rencontre préalable avec le chef de cuisine

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Les éco-délégués assurent les opérations de collecte, tri et pesées des «retours-plateaux» et des excédents

PLAGE HORAIRE :

11h15 - 14h15

CLASSE/GROUPE/CLUB :

éco-délégués de 5ème

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 12

ENCADRANTS ADULTES :

Nicolas Esnault avec secrétaire intendance, OP maintenance et infirmière

ÉTAPE 4

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Restitution des résultats des 3 jours de pesées + construction d'un plan d'actions

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

1. Présentation des résultats,
2. échanges
3. Construction plan d'actions
4. Atelier de découverte sensorielle

PLAGE HORAIRE :

13h20- 15h20

CLASSE/GROUPE/CLUB :

éco-délégués de 5ème

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 12

ENCADRANTS ADULTES :

Nicolas Esnault. Présence Delphine Plenel, Edouard Lemaire, Christina service civique VilleBogigny

LES LILAS

Interviews

QUI ÊTES-VOUS ?



Halina Bernarbia, Responsable du service restauration, sous la Direction de l'Éducation et de l'enfance, je veille au contrôle de la qualité des repas et aux exigences liées au développement durable (développement des produits Bio, circuit court, lutte contre le gaspillage et le tri des déchets).

J'effectue le suivi des effectifs de restauration scolaire, la rédaction, analyse et suivi des marchés relatifs au service. Je procède au contrôle de l'application des règles d'hygiène et de la méthode HACCP, gestion administrative, RH, logistique et budgétaire du service.

Pouvez-vous donner des exemples de projets déployés par votre direction ?

Sur la commune plusieurs actions sont développées, en partenariat avec les différentes directions, ayant pour objectif une diminution des tonnages de déchets collectés, que ce soit par le recyclage ou la mise en œuvre d'économie circulaire. Elle se décline par l'engagement de la Ville dans une politique d'exemplarité des services municipaux par exemple pour donner une seconde vie aux matériels reformés de la Ville ou par le développement du compostage collectif de quartier.

De plus, le marché de livraison de repas inclut des composantes issues de la filière circuit court et de l'agriculture biologique afin de diminuer l'empreinte carbone.

- Des éco-fûts ont été installés dans l'ensemble des écoles pour lutter contre le gaspillage du pain qui a permis de réduire les quantités commandées.
- La mise en place du projet "Zéro déchet" à l'école W. Rousseau.

- Des animations sur le développement durable sont régulièrement organisées dans les écoles (Worgamic, circuit court, commerce équitable, atelier fromage, atelier innovation culinaire)
- Introduction dans les menus de 2 plats sans protéines animales par mois.
- Mise en place d'un menu végétarien une fois par semaine, suivant les recommandations de la Loi Egalim.

Comment est pris en main par la Ville le sujet de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

La Ville travaille en partenariat avec Est Ensemble afin de développer le compostage collectif de quartier.

La mise en œuvre du tri des déchets dans les cantines scolaires permet, outre une estimation des quantités mangées, de réaliser une collecte sélective permettant une méthanisation des restes alimentaires, un compostage ou un recyclage selon la nature des produits.

Grâce à cette action on prend la mesure de la quantité de déchets générés et conscience de l'importance de réagir, en identifiant tout d'abord les moyens de progression puis en ayant une réflexion par exemple sur la réduction des quantités servies pour les plus petits.

Il a été constaté au cours d'expériences, que le fromage est mieux consommé lorsqu'il est servi avec l'entrée. Ainsi, nous avons pu réduire considérablement le gaspillage de cette composante en étendant ce procédé à toutes les écoles maternelles ainsi que l'école élémentaire P.Langevin, qui pratique un service à table.

Notre prestataire, qui est aussi très impliqué dans cette démarche environnementale, recherche et conçoit de nouvelles recettes équilibrées, plus séduisantes au niveau du visuel, du goût et de la texture, pour que les enfants prennent plaisir à les manger et n'en laissent plus dans leur assiette. En ce sens, des ateliers innovation culinaire sont proposés, durant lesquels un panel d'enfants teste et valide de nouveaux plats, qui sont ensuite servis dans les cantines. Par ailleurs, Elior travaille sur l'élargissement de la gamme des recettes des plats végétariens.

Une réflexion est également en cours sur le marché alimentaire afin de diminuer les quantités jetées en fin de séance.

Depuis quand la Ville a mis en place des tables de tri dans les établissements scolaires ?

La Ville a procédé avec Est Ensemble à l'expérimentation d'une table de tri en 2018 à l'école des Bruyères, qui a donné lieu à sa généralisation dans l'ensemble des restaurants scolaires, pour finalement atteindre 100% des cantines fin 2019.

Comment la Ville accompagne le personnel de cantine dans la mise en place des tables de tri ?

Les agents ont reçu une formation par Est Ensemble, qui fait l'objet d'un suivi lors de mes passages réguliers. D'autres formations ont également été dispensées par nos prestataires sur le tri sélectif et le gaspillage alimentaire.

LE PROJET (RÉ)AGISSONS : LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Qu'est ce qui a plu dans ce projet ?

- Implication des enfants dans une démarche pour préserver l'environnement.
- L'acquisition de connaissances sur l'alimentation et la protection de l'environnement.
- Prise de conscience des quantités gaspillées et des dérives de la surconsommation.
- Comprendre que produire de l'alimentation est consommateur d'énergie et a un impact sur l'environnement (exploitation de terres agricoles, consommation d'eau, de CO², transport des produits...), réduire la quantité des déchets permet d'économiser les ressources naturelles.
- Apprendre à identifier et classer, grâce aux couleurs, les différents matériaux et aliments à jeter.
- Comprendre l'importance du tri et du recyclage.
- Les enfants se sont sentis valorisés d'être les ambassadeurs de ce projet auprès des autres classes.

- Les différentes phases surtout la préparation du diagnostic via la mise en place de la pesée ; ce travail a permis d'obtenir des chiffres concrets et d'identifier les raisons du gaspillage.

Comment celui-ci s'articule avec le déploiement des tables de tri ?

Le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire est complémentaire à celui de l'installation des tables de tri.

Il permet de donner une image concrète de ce sujet qui peut sembler complexe pour un public scolaire, surtout les plus jeunes. En effet, la masse représentée par les déchets de cantine, au moins dans les premières pesées, permet à tous de se rendre compte qu'il faut agir. Il est alors plus facile d'aborder les gestes du quotidien et des choix alimentaires afin d'agir sur les quantités jetées.

Comment avez-vous sélectionné les établissements susceptibles d'être accompagnés ?

Selon les recommandations de l'association, ce projet ne devait concerner que les écoles élémentaires ne disposant pas de table de tri, à savoir Paul Langevin, Victor Hugo et Waldeck Rousseau. Cette dernière ayant décliné sa participation à ce projet, l'école Romain Rolland l'a remplacée.

Comment êtes-vous présent-e pour le suivre et l'accompagner ?

- Par la mise en place d'actions telles que les pesées organisées quotidiennement et leurs relevés ; les animations autour du goût ; ateliers de la nutrition servant à travailler l'éducation au goût et à la connaissance des différents aliments (Formations des agents pour la valorisation des aliments et la présentation des plats, Utilisation de l'observatoire du goût qui est un outil permettant d'évaluer les plats qui sont bien ou moins bien consommés. Ce qui par la suite permet de retravailler certaines recettes pour les améliorer.)
- Par la communication avec les acteurs désignés (classe de CM2 et la responsable périscolaire), ainsi que l'ensemble des enfants et des adultes encadrants (directeurs d'établissements, agents de restauration, équipes périscolaires) et à la remontée quotidienne des informations lors de mes passages.
- En fixant des objectifs pour essayer de diminuer les quantités jetées. Inciter-encourager les enfants à manger une quantité suffisante de chacun des plats y compris ceux qu'ils n'aiment pas.

Comment pouvez-vous faciliter la vie du projet ?

- En effectuant la liaison entre les différents acteurs : les directeurs d'écoles, le service périscolaire, les agents de restauration et le prestataire.
- En facilitant la mise à disposition de Graine Ile de France les moyens logistiques nécessaires (matériel de cuisine, vidéo, produits...).

Quels sont les liens avec le GRAINE et la structure accompagnatrice ?

On observe une bonne fluidité dans la communication avec la structure accompagnatrice et on constate une bonne interaction entre les différentes parties prenantes, y compris avec le Graine. La prise en compte de l'avancée des travaux pratiques de chacune des écoles est facilitée par le suivi consultable sur google drive.

DEPUIS LE DÉMARRAGE DU PROJET,

Qu'est-ce-qui vous a le plus étonné ?

J'ai été étonnée par le degré de connaissance des enfants, leur détermination enthousiaste et leur implication dans ce projet pour le devenir de la nature et de la planète.

Si vous aviez un mot à partager aux élèves :

Félicitations pour le travail accompli, vous êtes les nouveaux héros éco citoyens de demain ;
Partagez vos connaissances et montrez à votre famille les bons gestes pour l'environnement.

Si vous aviez un mot à partager aux adultes :

Ecoutez vos enfants et aidez-les à devenir les éco citoyens de demain en vous engageant à leurs côtés.



Éducation au développement durable

Dans les écoles, on forme des « super-héros » contre le gaspillage alimentaire

Avec l'opération « (Ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire », des élèves vont sensibiliser les autres enfants de leur école à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au point de devenir des « supers héros ». Lancement à l'école Victor-Hugo le 12 décembre dernier.



Camille, l'animatrice de l'association Pick-Pick devant des élèves attentifs et motivés

« Le gaspillage alimentaire, à quoi cela te fait penser en trois mots ? Combien penses-tu qu'un Français gaspille de nourriture sur une année ? ». Les questions sont inscrites au tableau. Les élèves de la classe de CM2 de Nadia Bitout, répartis en groupe de 4, se concertent et cherchent les réponses qui « fusent » de tous les côtés. « Jeter, inutile, poubelles, déchets... », s'exclament les enfants. « Le gaspillage alimentaire, ce sont des aliments destinés à la consommation humaine qui sont perdus, jetés ou dégradés », explique Camille qui anime cette première séance de formation. Alphonse a, lui, une idée précise du poids de ses déchets alimentaires « 50 grammes par jour soit 18,25 kg par an », précise-t-il, calcullette à la main.

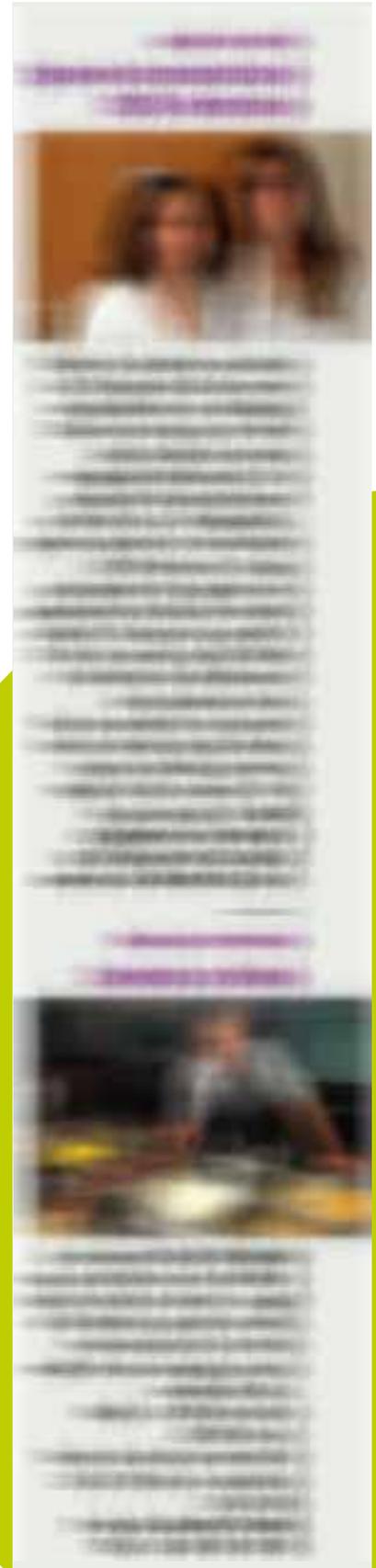
30kg d'aliments gaspillés par an

En fait, chaque Français gaspille environ 30kg d'aliments chaque année. C'est justement le poids de plusieurs des élèves de la classe, ce qui leur rend ces données concrètes. Quand on leur demande qui gâche le plus entre les producteurs, ceux qui transforment ou distribuent les produits et ceux qui les consomment, à l'unanimité les enfants répondent : les supermarchés ou les usines ! « Non, répond Camille, le gâchis alimentaire se répartit à parts égales. Nous sommes tous responsables et concernés ». Cette matinée n'est qu'une première étape pour les élèves. Pour la prochaine séance, ils devront choisir un écogeste simple et préparer un texte pour sensibiliser les autres classes de l'école.

Chaque groupe est aussi invité à se trouver un nom, un nom de super-héros cela va sans dire ! Camille interviendra régulièrement dans la classe cette année. « Après la sensibilisation et la formation aujourd'hui, les enfants vont faire un diagnostic du gaspillage dans l'école en rencontrant le personnel de la cantine et en distribuant un questionnaire à tous les élèves, précise-t-elle. En février, ils feront le bilan et, au mois d'avril, ils mettront en place des actions pour réduire le gaspillage. Je les aiguillerais afin qu'ils trouvent eux-mêmes comment moins gâcher ».

Le même projet dans trois écoles

L'école Victor-Hugo est la première à lancer une telle opération et à former ses supers héros anti-gaspillage, mais elle sera bientôt rejointe par deux autres écoles élémentaires. « A Paul-Langevin et à Romain-Rolland, des classes de CM1 seront formées car le programme est prévu sur deux années scolaires consécutives, précise Halina Benarbia, responsable de la restauration scolaire. C'est le réseau Graine Ile-de-France qui pilote le projet suite à un appel à projet d'Est Ensemble. C'est la suite logique du travail de sensibilisation mené dans les écoles avec l'installation des tables de tri ou les éco-futs pour le pain ». Le dernier mot aux élèves de la classe qui, collectivement, trouvent au moins trois raisons de ne plus gaspiller la nourriture : préserver les ressources de la Terre, ne pas polluer... et pour que plus personne ne meurt de faim.



ÉCOLE VICTOR HUGO

1

2

3

4

5

6



1ère séance avec les élèves de CM2

Proposition des élèves

- Travailler le visuel et la présentation des plats
- Oser demander de faire réchauffer quand le plat est froid

Présentation de l'établissement

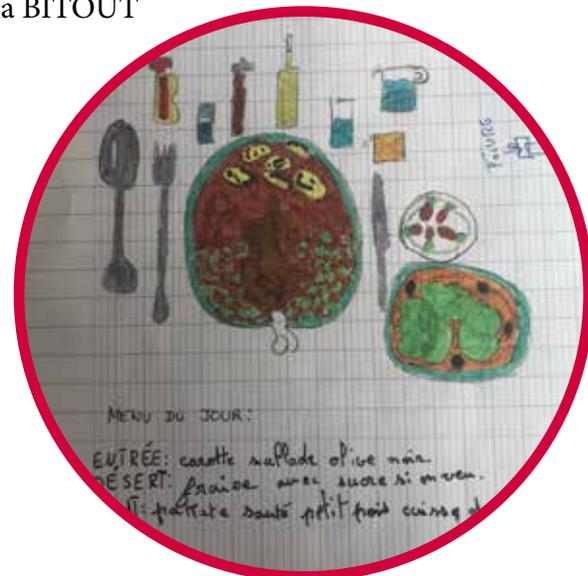
- Adresse : 5 allée G.Anthonioz de Gaulle
- Directrice : Pascale Costet
- Nombre de classes : 5 élém + 4 mater
- Nombre d'élèves : 118 E + 107 M
- Nombre de demi-pensionnaires : 100 E + 90 M
- Mode de restauration : self et service à table

Avec qui nous faisons le projet ?

- Enseignante référente : Nadia BITOUT
- Classe : CM2

Actions envisagées

- Atelier autour de la présentation des plats avec le personnel de cantine
 - + Dessins à faire
- Atelier du goût autour des légumes et des sauces





Vendredi 29 février 2020

PESEES

	Elémentaire	Maternelle	Cuisine	TOTAL
Tardi 30/01	18 kg	11kg	9.2	37.2
amidi 31/01	6 kg	12kg	3.18	21.18
amidi 3/02	9 kg	9kg	2.7	20.7
amidi 4/02	12 kg	11kg	2.7	25.7
112kg/média		107kg/média		
130 = 500		3441 kg/an TOTAL		95

Lors de la pesée,
le gaspillage a
été en moyenne
de 125g/convive

1ère séance avec les élèves de CM2

ÉTAPE 1&2

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Étape 2 du projet

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Formation des élèves sur la thématique du gaspillage alimentaire

PLAGE HORAIRE :

8h40-11h30

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 26

ENCADRANTS ADULTES :

- Camille de Ligondés
- Mme Bitout

ÉTAPE 3

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Étape 3 du projet

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Etat des lieux de l'établissement

PLAGE HORAIRE :

10h30-14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 26

ENCADRANTS ADULTES :

- Camille de Ligondés
- Mme Bitout
- Pierre

ÉTAPE 4

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Étape 4 du projet

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

COPIL

PLAGE HORAIRE :

8h40-11h15

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 26

ENCADRANTS ADULTES :

- Camille de Ligondés
- Mme Bitout

ÉCOLE

PAUL LANGEVIN

1

2

3

4

5

6



1ère séance avec les élèves de CM1

Présentation de l'établissement

- Adresse : 17/19 rue P.Langevin quartier de l'avenir
- Principal : M. Pierre Gambini
- Nombre de classes : 17
- Nombre d'élèves : 390
- Nombre de demi-pensionnaires : 280
- Mode de restauration : service à table

Avec qui nous faisons le projet ?

- Référentes : Hélène et Imène
- Classe : CM1

Formation des ambassadeurs à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Texte à lire aux autres élèves de l'école

Le gaspillage alimentaire est aujourd'hui un problème pour la Nous sommes de plus en plus nombreux sur Terre et nous devons tous nous nourrir. Pour créer notre nourriture, nous utilisons beaucoup de : eau, soleil, pétrole pour les produits chimiques et l'énergie nécessaire à l'agriculture, etc. Ces ressources sont en quantités sur Terre et nous ne devons pas les gaspiller.

Poubelles

Ressources
naturelles



2e séance avec les élèves ambassadeurs

ÉTAPE 1

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Présentation du projet à tous les élèves de CM1 et tous les élèves de CE2 + recrutement des ambassadeurs. Présentation du projet à tous les animateurs et agents de cantine pour recruter des adultes référents.

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Présentation du projet format PowerPoint avec les élèves puis tirage au sort des volontaires pour devenir ambassadeurs anti-gaspi. Avant de partir, j'ai donné aux ambassadeurs leur première mission : choisir et dessiner la mascotte du groupe, lui trouver un nom et trouver un slogan au groupe.

J'ai également exposé aux animateurs référents leur rôle : suivre les enfants pendant que je ne suis pas présente. Répondre à leurs éventuelles questions et leur rappeler les dates d'intervention de Camille.

PLAGE HORAIRE : 11h30 - 14h

CLASSE/GROUPE/CLUB : Tous les élèves de CM1 + tous les animateurs périsco

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 60 dont 12 ambassadeurs

ENCADRANTS ADULTES :

- Halina - responsable restauration, mairie des Lilas
- Mr Gambini - directeur de l'école
- Hélène, Zina, Imène et Sylvie - animatrice périscolaire

ÉTAPE 2

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Étape 2 du projet

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Formation des ambassadeurs à la thématique du gaspillage alimentaire. A la fin de l'intervention, chacun des ambassadeurs a reçu un texte à trous à remplir et qui permet d'expliquer le projet à l'ensemble de l'école.

PLAGE HORAIRE : 11h30 - 14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

Ambassadeurs

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 24

ENCADRANTS ADULTES :

- Hélène et Imène - animatrice périscolaire

ÉCOLE

ROMAIN ROLLAND

1

2

3

4

5

6



1ère séance avec les élèves de CM1

Présentation de l'établissement

- Adresse : 51 rue Romain Rolland
- Directrice : Véronique ASSOULINE
- Nombre de classes : 15
- Nombre d'élèves : 350
- Nombre de demi-pensionnaires : 320
- Mode de restauration : self

Avec qui nous faisons le projet ?

- Enseignantes référentes : Lila AYALON, Christelle OLIVIER
- Classe : CM1 / CM2
- animateur·rice·s référent·e·s : Paul ROSSI et Laurie MARCAUD



2e séance avec les élèves ambassadeurs

ÉTAPE 1

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Présentation et recrutement des ambassadeurs élèves et adultes référents

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Présentation orale aux animateurs et présentation PowerPoint aux élèves de CM1

PLAGE HORAIRE :

- 10h30-11h30 -> présentation aux animateurs
- 11h30 - 12h30 -> présentation aux élèves de CM1

CLASSE/GROUPE/CLUB : CM1 et animateurs périsco

EFFECTIF D'ÉLÈVES : présentation à 35 élèves et recrutement de 12 ambassadeurs

ENCADRANTS ADULTES :

- Mme Assouline - directrice de l'école Romain Rolland
- Mme Ayalon et Mme Olivier - enseignantes
- Paul Rossi - animateur référent
- Halina Benarbia - responsable restauration mairie Les Lilas

ÉTAPE 2

TYOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Étape 2 du projet

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Formation des ambassadeurs à la thématique du gaspillage alimentaire

PLAGE HORAIRE : 12h30 - 13h30

CLASSE/GROUPE/CLUB :

Ambassadeurs

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 12

ENCADRANTS ADULTES :

- Mme Ayalon et Mme Olivier - enseignantes
- Paul Rossi et Laurie - animateur référent

PANTIN

Interviews

Qui êtes-vous ?



Je suis Fabrice Lorandel, je travaille depuis 25 ans à la ville de Pantin, j'ai dirigé pendant de nombreuses années un accueil de loisirs qui fonctionnait autour d'une pédagogie différenciée et du jeu-libre. J'ai intégré la direction du pôle accueil de loisirs depuis 4 ans et je coordonne depuis deux ans en tant que référent territorial les actions éducatives et culturelles pour les écoles et les accueils de loisirs de la ville de Pantin.
Missions : Coordonner l'action éducative et culturelle ; suivi et mise en place de projets, travail de partenariats avec les institutions et les associations, les artistes, accompagner les animateurs formés à la médiation culturelle.

Quelles sont les missions de la Direction de l'éducation et des Loisirs éducatifs ?

Favoriser le travail sur la cohérence éducative, être garant de la qualité éducative des temps de l'enfant ; Améliorer le professionnalisme des animateurs,

Pouvez-vous donner des exemples de projets déployés par votre direction ?

Depuis plusieurs années des opérations ont été organisées dans différentes écoles sur des périodes de une à plusieurs semaines en incitant les enfants à peser les aliments qu'ils jetaient. Une approche plus spécifique autour du pain a même été menée. Des temps de formation et de sensibilisation ont été mis en place auprès des équipes de direction des accueils de loisirs ;

Comment est pris en main par la Ville le sujet de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Depuis plusieurs années des opérations ont été

organisées dans différentes écoles sur des périodes de une à plusieurs semaines en incitant les enfants à peser les aliments qu'ils jetaient. Une approche plus spécifique autour du pain a même été menée. Des temps de formation et de sensibilisation ont été mis en place auprès des équipes de direction des accueils de loisirs ;

Depuis quand la Ville a mis en place des tables de tri dans les établissements scolaires ?

Depuis décembre 2019

Comment la Ville accompagne le personnel de cantine dans la mise en place des tables de tri ?

En les intégrant aux différentes initiatives et en incluant le pôle restauration

Le projet (ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire

Qu'est ce qui a plu dans ce projet ?

Une approche ludique et adaptée

Comment celui-ci s'articule avec le déploiement des tables de tri ?

C'est un complément

Comment avez-vous sélectionné les établissements susceptibles d'être accompagnés ?

En fonction des effectifs accueillis et différents quartiers de la ville.

Comment êtes-vous présent-e pour le suivre et l'accompagner ?

Ma charge de travail ne me permet pas de suivre pleinement ce projet

Comment pouvez-vous faciliter la vie du projet ?

J'aurai peut-être une réponse dans quelques mois
Quels sont les liens avec le GRAINE et la structure accompagnatrice ?

Graine est très présente et donne des nouvelles régulières

Depuis le démarrage du projet,

Qu'est-ce qui vous a le plus étonné ?

Je n'ai pas assez de recul

Si vous aviez un mot à partager aux élèves :

Plutôt une expression : On compte sur vous

Si vous aviez un mot à partager aux adultes :

Il n'est pas trop tard...

ville de
Pantin

PANTIN

Interviews

QUI ÊTES-VOUS ?

Guillaume Vera-Navas (à gauche), Responsable de la Mission Environnement et Développement durable (MEDD), Direction générale des services. Je gère la MEDD, et assure la coordination de ses actions en lien avec l'ensemble des Directions de la ville concernées et nos partenaires (collectivités, associations, etc.). Je gère en propre les dossiers Santé-environnement, un certain nombre d'actions du Plan climat, et la coordination des actions de sensibilisation.

Julian VALLET (à droite), Chargé de mission Plan Climat & Commande Publique Durable au sein de la Mission Environnement et Développement Durable de la Ville de Pantin. Je pilote la mise en œuvre technique des 35 actions du Plan Climat de la Ville et intervient dans les marchés publics (mise en concurrence des entreprises) pour proposer des clauses et critères environnementaux.



Quelles sont les missions de la Mission Environnement & Développement Durable ?

- La MEDD vise à favoriser l'intégration des objectifs du développement durable dans la conception et la mise en œuvre des politiques publiques portées par la Ville, en favorisant la transversalité entre les

différentes Directions sur ces enjeux.

- Sa feuille de route est notamment fixée par les objectifs des 35 actions du Plan Climat-Air-Energie territorial (PCAET), adopté en novembre 2017.
- Elle intègre des clauses et critères environnementaux dans les marchés publics qui comportent des enjeux à cet égard.
- Elle coordonne en outre diverses actions d'information et de sensibilisation à destination du grand public, du public scolaire et des agents de la Ville.

Pouvez-vous donner des exemples de projets déployés par votre service ?

- Plan de rénovation thermique des bâtiments de la Ville d'un 1,2 millions d'euros / an,
- aides financières à la mobilité pour les acquéreurs de véhicules « propres » (vélos à assistance électrique, voitures électriques ou hydrogène ou porteuses de la Vignette Crit'Air 1 ou 2),
- accompagnement du déploiement d'une coopérative citoyenne de production d'énergie renouvelable (investissement dans des panneaux solaires par des citoyens, sur des bâtiments publics,
- agriculture urbaine (projets Pariculteurs, notamment développement d'une ferme urbaine sur le toit du Centre technique municipal),
- expérimentation relative au tri des déchets dans les cantines scolaires,
- expertise du volet environnemental des marchés publics (insertion de clauses et critères environnementaux dans les marchés publics),
- études de pollution / dépollution.
- déploiement de composteurs publics,
- approche environnementale de l'urbanisme,
- développement des énergies renouvelables,

- renforcement du patrimoine végétal et arboré,
- développement de modes de transports doux,
- Semaine du Développement Durable,
- lutte contre la précarité énergétiques : animation d'ateliers de sensibilisation et remise de kits d'économie d'énergie
- Actions d'éducation à l'environnement dans le cadre du Portail de l'action éducative de Pantin dans les écoles.

Comment est pris en main par la Ville le sujet de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

- Séances de sensibilisation déployées au cours des dernières années par le syndicat en charge de la restauration scolaire (SIVURESC) ;
- actions éducatives diverses pour sensibiliser sur le gaspillage à travers : le portail éducatif, le plan de prévention des déchets d'Est Ensemble, et des interventions d'associations diverses dans les écoles et centres de loisirs.
- La Ville organise par ailleurs chaque année une semaine du développement durable où le grand public est sensibilisé à cette problématique.
- Des discos-soupes sont également régulièrement accueillies sur les marchés de la Ville (réalisation de soupes avec des légumes en fin de vie).
- La Ville a par ailleurs instauré dès 2015 le tri des biodéchets sur les marchés forains. Ce sont ainsi 7 tonnes de biodéchets qui sont récupérés et valorisés par mois.
- Depuis quelques années, les entreprises volontaires se sont aussi inscrites dans le cadre de cette expérimentation.

Depuis quand la Ville a mis en place des tables de tri dans les établissements scolaires ?

Expérimentation depuis décembre 2019 dans 3 établissements scolaires de la Ville.

Comment la Ville accompagne le personnel de cantine dans la mise en place des tables de tri ?

Est Ensemble et l'entreprise Moulinot (qui récupère les biodéchets) organisent une session de formation / sensibilisation avant la mise en place des tables de tri.

LE PROJET (RÉ)AGISSONS : LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Qu'est ce qui a plu dans ce projet ?

son aspect participatif, sa méthodologie et le propos clair.

Comment celui-ci s'articule avec le déploiement des tables de tri ?

il permet de sensibiliser au gaspillage alimentaire en

complément de la récupération des biodéchets. En effet, par ordre de priorité :

- il est utile avant tout de réduire le volume global de déchets et aliments jetés ;
- ceux qui le sont malgré tout peuvent être valorisés par compostage ou méthanisation et c'est le sens de cette expérimentation

Comment avez-vous sélectionné les établissements susceptibles d'être accompagnés ?

- le nombre d'établissements était fonction du budget disponible pour les tables de tri
- le choix des établissements s'est fait de manière à permettre un déploiement dans plusieurs quartiers, cohérent avec le déploiement des tables de tri.

Comment êtes-vous présent-e pour le suivre et l'accompagner ?

peu présent jusqu'alors par manque de temps. Le service nettoyage et restauration de la Ville suit néanmoins le déploiement opérationnel.

Comment pouvez vous faciliter la vie du projet ?

en réalisant un retour d'expérience à terme et en tentant de le déployer sur d'autres établissements

Quels sont les liens avec le GRAINE et la structure accompagnatrice ?

aide au lancement du projet et échanges réguliers d'informations grâce au reporting du Graine.

DEPUIS LE DÉMARRAGE DU PROJET,

Qu'est-ce qui vous a le plus étonné ?

Rien en particulier.

Si vous aviez un mot à partager aux élèves :

Merci, car vous êtes au cœur de ce projet qui ne pourrait pas réussir sans vous.

Si vous aviez un mot à partager aux adultes :

Si vous ne le faites pas pour vous, faites le pour nos enfants !

ÉCOLE

JOSEPHINE BAKER

1

2

3

4

5

6

Présentation de l'établissement

- Adresse : 18/28 rue Denis Papin quartier des Courtilières
- Directeur centre de loisirs : Yacin EL MATIAR
- Directrice adjointe : Viviane PAIN
- Nombre de classes : 10
- Nombre d'élèves : 167
- Nombre de demi-pensionnaires : 124
- Mode de restauration : liaison froide
- nombre d'élèves en moyenne au centre de loisir : 56 en moyenne

Avec qui nous faisons le projet ?



1ère séance avec les élèves de CE1, CE2, CM1 et CM2

ÉTAPE 1

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

- Présentation du projet.
- Constitution du groupe d'éco-délégué.

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Atelier sur la présentation des rôles et compétences d'un éco-délégué. Discussion sur les premières idées d'action

PLAGE HORAIRE :

12h-14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

Ce1, Ce2 CM1 et CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 16

ENCADRANTS ADULTES :

pas d'encadrant, échange pour le suivi effectué avec Viviane la directrice adjointe

ÉTAPE 2

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Formation éco-délégués

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Atelier autour du gaspillage alimentaire. Utilisation de l'outil A table pour sensibiliser à la question puis petit quiz sur le gaspillage alimentaire en France

PLAGE HORAIRE :

12h-14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

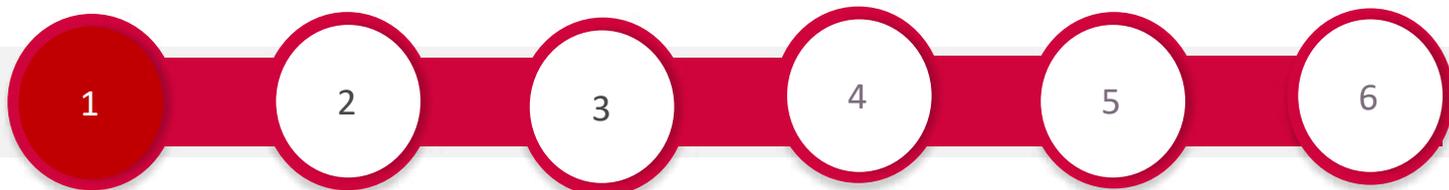
CE2, CM1 et CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 12

ENCADRANTS ADULTES :

En raison des sorties scolaires, envoi d'animateurs en renfort dans d'autres centres, toujours pas de référent, suivi effectué par Viviane

ÉCOLE JEAN JAURÈS



Présentation de l'établissement

- Adresse : 4 rue Barbara, quartier des Courtilières
- Directrice centre de loisirs : Rékia OUAHIBI
- Directeur adjoint : Kalidou SIDIBE
- Nombre de classes : 15
- Nombre d'élèves : 262
- Nombre de demi-pensionnaires : 170
- Mode de restauration : liaison froide
- nombre d'élèves en moyenne au centre de loisir : 50 en moyenne

Avec qui nous faisons le projet ?

ÉTAPE 1

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Présentation du projet. Constitution du groupe d'éco-délégué.

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Atelier sur la présentation des rôles et compétences d'un éco-délégué.

Discussion sur les premières idées d'action

PLAGE HORAIRE :

12h-14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

CE2, CM1 et CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 16

ENCADRANTS ADULTES :

Ismaël, animateur

ÉCOLE

HENRI WALLON

1

2

3

4

5

6



Boite à question pour la 1ère séance

Présentation de l'établissement

- Adresse : 30 avenue Anatole France, quartier du Petit Pantin
- Directrice : Maria THEBAULT
- Nombre de classes : 11
- Nombre d'élèves : 270
- Nombre de demi-pensionnaires : 200
- Mode de restauration : liaison froide

Avec qui nous faisons le projet ?

- Animatrice référente : Garance Derouault
- Classe : CE1 au CM2



A table - 1ère séance les éco-délégués de CE1 et CM2

ÉTAPE 1

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Stand ludique de présentation du projet gaspillage alimentaire

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE:

Présentation de la thématique et du projet et recrutement des jeunes éco-délégués. Discussion des premières idées d'actions

PLAGE HORAIRE :

12h-14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

groupe éco-délégués du CE1 au CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 40

ÉTAPE 2

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Formation éco-délégués

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

les rôles des éco-délégués, et ateliers sur le gaspillage alimentaire et ses conséquences

PLAGE HORAIRE :

12h-14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

groupe éco-délégués du CE1 au CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 10

ÉTAPE 3

TYPOLOGIE D'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Animation

DÉTAILS DE L'ACTIVITÉ RÉALISÉE

Mise en place enquête + pesées

PLAGE HORAIRE :

12h-14h

CLASSE/GROUPE/CLUB :

groupe éco-délégués du CE1 au CM2

EFFECTIF D'ÉLÈVES : 12

RESSOURCES PÉDAGOGIQUES

MINISTÈRE



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

<https://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

ADEME



Optigede, site internet proposant des outils sur le thème de la prévention des déchets et notamment du gaspillage alimentaire :
- <http://optigede.ademe.fr/>
- <http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/>

SERD



Semaine Européenne de Réduction des Déchets
: - <http://www.reduisonsnosdechets.fr/>

GREENCOOK



Le projet Greencook, vers une gestion intégrée et durable de la nourriture : <http://www.green-cook.org/>

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT



<https://www.fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres>

QU'EST-CE QU'ON FAIT ?

Qu'est-ce qu'on fait ?!

<https://www.qqf.fr/infographie/39/mieux-manger-moins-gaspiller-moins-polluer>

ANEGJ



<http://reseau-education-gout.org/>

JEUX



<https://www.kit-popote-minute.com/>

RÉSEAUX RÉGAL



<https://regalnормandie.jimdo.com/>



<https://www.regal-centre-armor.fr/>



<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/>



<https://lesacteursantigaspi.com/>

AUTRES GRAINES



<https://graineguyane.org/missions-et-actions/ressources/ressources-thematiques/gaspillage-alimentaire/>



<https://graine-normandie.net/ressource/stop-au-gaspi-mon-acm-sengage/>



<http://www.graine-pc.org/Gaspillage-alimentaire-1807>

Est Ensemble Grand Paris



sycdom

l'agence
métropolitaine
des déchets
ménagers

