

SOMMAIRE

1. RAPPEL DU PROJET

- A. DEROULEMENT INITIAL
- B. MODIFICATIONS

2. SELECTION DES STRUCTURES ACCOMPAGNATRICES

3. REGROUPEMENTS D'ETABLISSEMENTS

4. DEMARRAGE DU PROJET

5. POINT SUR L'ACCOMPAGNEMENT A LA RENTREE DE SEPTEMBRE 2021

6. COMMUNICATION

7. OUTILS NUMERIQUES ET PEDAGOGIQUES

- A. GOOGLE DRIVE
- B. GREEN MENU
- C. JEUX ET SUPPORTS PEDAGOGIQUES

8. BILAN SYNTHETIQUE

- A. BENEFICIAIRES
- B. PESEES
- C. FREINS / LEVIERS
- D. REFLEXIONS / ACTIONS

9. BILAN PAR VILLE / ETABLISSEMENT

- A. BAGNOLET
 - I. HISTORIQUE
 - II. MAGAZINE DE LA VILLE
- B. BOBIGNY
 - I. HISTORIQUE
 - II. MAGAZINE DE LA VILLE
- C. BONDY
 - I. HISTORIQUE
 - II. MAGAZINE DE LA VILLE
- D. LE PRE SAINT GERVAIS
 - I. HISTORIQUE
 - II. MAGAZINE DE LA VILLE

E. LES LILAS

- I. HISTORIQUE
- II. MAGAZINE DE LA VILLE

F. MONTREUIL

- I. HISTORIQUE
- II. MAGAZINE DE LA VILLE

G. NOISY LE SEC

- I. HISTORIQUE
- II. MAGAZINE DE LA VILLE

H. PANTIN

- I. HISTORIQUE
- II. MAGAZINE DE LA VILLE

I. ROMAINVILLE

- I. HISTORIQUE
- II. MAGAZINE DE LA VILLE

10. ÉVALUATION

A. ÉVALUATION INITIALE (MARS 2021)

B. ÉVALUATION FINALE (DECEMBRE 2021)

- I. ÉTABLISSEMENTS
- II. VILLES
- III. SYNDICATS DE RESTAURATION
- IV. STRUCTURES ACCOMPAGNATRICES

Bilan général de l'action – Appel à projets 2020

Nom de l'association : Graine Île-de-France

Contact personne référente pour le projet : Clément Charleux

Intitulé de l'animation : Tou.te.s ensemble pour moins gaspiller et mieux manger



Tou · te · s ensemble pour moins gaspiller et mieux manger



1. Rappel du projet

Enjeux : réduire les déchets liés à l'alimentation et lutter contre le gaspillage alimentaire

Objectifs : Le projet vise à co-construire avec les élèves et les adultes (personnels scolaires, enseignants, parents...) une démarche globale pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans l'établissement.

Public visé : Élèves, équipe éducative, équipe de direction, personnels technique et administratif, parents d'élèves. Écoles primaires.

Partenaires mobilisés :

Structures accompagnatrices : De mon assiette à notre planète / PikPik Environnement / Planète Sciences

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

Établissements scolaires ou centres de loisirs accompagnés :

- Bagnolet : École élémentaire Jules Ferry
- Bobigny : Centre de Loisirs Mozart
- Bondy : Centre de Loisirs Béthinger
- Le Pré Saint Gervais : Centre de Loisirs Anatole France
- Les Lilas : École Waldeck Rousseau
- Montreuil : École primaire Marceau
- Noisy le Sec : École Estienne d'Orves
- Pantin : Centre de Loisirs Petit Prince
- Romainville : Centre de Loisirs Hannah Arendt et Paul Langevin

Entreprises ou syndicats de restauration :

- ELIOR
- SOGERES
- SIPLARC
- SIRESCO
- SIVURESC

a. Déroulement initial

Le Graine IdF propose de sensibiliser et d'accompagner 9 établissements scolaires primaires du territoire d'Est Ensemble dans la mise en place d'une démarche globale autour de la prévention des déchets et plus particulièrement de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'accompagnement se composera de 12 interventions pour chaque établissement – par intervention, il faut comprendre : 1h30-2h de face à face pédagogique, préparation, rangement, suivi et reporting de l'activité, ainsi que le temps de déplacement des intervenant·e·s.

Ces interventions se répartissent en différentes étapes :

- Recrutement d'un groupe d'éco-délégué·e·s,
- Constitution d'une équipe-projet avec l'ensemble des parties prenantes,
- Sensibilisation et formation de l'équipe projet,
- Campagne de pesées,
- Réflexion et échanges avec l'équipe-projet lors de Comités de Pilotage (COFIL),
- Mise en place d'un programme d'actions,
- Évaluation du programme d'actions et bilan.

Au-delà du sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire, certaines interventions pourront intégrer les sujets de l'éducation au goût, la consommation responsable et la réduction des déchets.

En fonction des établissements, de l'organisation et du calendrier des interventions, les structures accompagnatrices pourront faire le choix de coupler deux étapes en une intervention et ainsi se réserver la possibilité de faire une action, un COFIL ou une campagne de pesées supplémentaire.

L'accompagnement s'appuie sur la pédagogie de projet, à savoir :

- Créer dans chaque établissement une équipe-projet constituée d'un groupe d'élèves, de membres de l'équipe éducative (enseignant·e·s, animateurs·trices de centre de loisirs), de membres de l'équipe de direction, personnels techniques et si possible de parents d'élèves,
- Faire le lien avec les partenaires extérieurs (Structures locales, Académie de Créteil, Services municipaux, Est Ensemble, SYCTOM, ADEME, services de restauration collective – Elior restauration, SIRESCO, SOGERES, SIVURESC, SIPLARC),
- Assurer un suivi et garantir des échanges réguliers entre les différentes parties prenantes,

- Mobiliser et impliquer l'équipe-projet et les partenaires extérieurs dans toutes les phases du projet (diagnostic et état des lieux, campagne de pesées, analyse quantitative et qualitative suite à ces pesées, proposition de solutions et d'actions, mise en place de celles-ci, réunion de suivi, évaluation et bilan),
- Renforcer les liens entre les acteurs pour que les idées, solutions, actions, que les prises de décision fassent l'objet d'échanges, de débat et de consensus, notamment lors de Comités de Pilotage.

Le diagnostic du gaspillage alimentaire se fera au sein de chaque établissement en mobilisant et impliquant les différentes parties prenantes. Il est essentiel pour prendre conscience du sujet de :

- Mener une campagne de pesées avec un tri par composantes, et que celle-ci soit organisée et réalisée par les acteurs eux-mêmes,
- Quantifier ce qui est jeté (en retour plateau et excédents de cuisine) et communiquer sur ces quantités gaspillées,
- Qualifier au mieux ce qui est jeté en recueillant les retours des convives et les remarques des personnels de cantine.

Pour faciliter cela et permettre (si elle le souhaite) à chaque équipe-projet de mener en autonomie d'autres campagnes de pesées, nous souhaitons déployer l'outil Green Menu. L'application Green Menu a été développée par une équipe qui a plus de 10 années d'expérience de l'accompagnement de projets gaspillage en restauration collective :

- Thierry Berthelot, directeur de restaurants d'entreprise
- Anne Tison, Biens communs
- Pierre Ravenel, Argile Conseil
- Anne Didier-Pétremant, De mon assiette à notre planète



Elle permet de :

- Saisir un très grand nombre de données de jours de pesées, sans aucune limitation du nombre de jours
- Consolider les résultats pour obtenir des ratios qui permettent de situer l'établissement par rapport aux ratios nationaux.
- Traduire les chiffres en ratios et en graphiques parlants pour le plus grand nombre.
- Comparer les campagnes de pesées au sein d'un même établissement : gaspillage initial / gaspillage après actions, sans limitation du nombre de campagnes.
- Suivre l'évolution des chiffres du gaspillage sur un temps long
- Aider à la définition et à la mise en place d'actions "anti-gaspi", en fonction des profils de gaspillage constatés.
- Accéder à un réseau d'utilisateurs, la communauté green-menu.

<http://green-menu.fr/FR/Accueil.awp>

En complément, il pourra être réalisé un diagnostic plus large avec des enquêtes, questionnaires, interviews sur la prévention des déchets et la consommation responsable.

Au-delà de l'investissement du GRAINE IdF et des structures accompagnatrices, l'un des paramètres les plus importants pour la bonne réussite du projet est l'implication de l'équipe-projet. Voilà pourquoi il est essentiel d'impliquer au plus tôt l'équipe éducative, l'équipe de direction, personnels techniques, parents d'élèves et d'avoir 1 ou 2 personnes référentes dans chaque établissement.

Le concours des agents de chaque Ville est déterminant pour :

- Partager la fiche descriptive et expliquer le projet auprès des établissements scolaires
- Participer au choix de l'établissement scolaire accompagné,
- Mobiliser en amont l'équipe de direction, l'équipe éducative, personnels techniques, parents d'élèves,
- Aider dans la prise de contact avec ces derniers,
- Faire le lien avec le service municipal ou le prestataire en charge de la restauration collective,
- Assurer un suivi tout au long du projet,
- Créer des synergies avec d'autres dynamiques locales existantes,
- Valoriser le projet.

De plus, dans le cadre de la formation continue des agents municipaux ou des personnes techniques, il est tout à fait possible de leur faire bénéficier de formations, dispositifs spécifiques qui viendraient renforcer et appuyer l'accompagnement proposé. Il est primordial de faire le lien également avec la mise en place des tables de tri et la collecte des biodéchets dans les établissements scolaires, avec des événements organisés par d'autres structures ou les services des Villes durant la Semaine Européenne de Réduction des Déchets. Tout cela viendra enrichir et concourir à la cohérence du projet.

Étapes du projet



Étapes du projet



b. Modifications

Le projet a été chahuté durant l'année 2021 avec la crise de la Covid-19 et les consignes sanitaires appliquées au niveau des établissements scolaires. En avril 2021 notamment, cela nous a obligé de revoir le programme et de reporter dans certaines villes les interventions.

Les consignes sanitaires ont eu parfois comme répercussion :

- De créer des difficultés pour constituer l'équipe projet car il était interdit de mélanger les groupes d'enfants de niveaux différents
- De perturber les équipes de restauration et d'animation pour qui le projet devenait une difficulté plutôt qu'un bénéfice.
- De devoir mettre en place un service supplémentaire passant pour une école de 2 services de repas (de 50 minutes) à 3 services de repas (de 35 minutes), laissant moins de temps aux enfants pour déjeuner.
- De fermer sur plusieurs jours des classes.
- De reporter ou d'annuler des interventions.

Il est arrivé d'avoir des arrêts maladie pour cause de Covid-19 autant auprès des intervenantes, autant auprès des équipes projets (équipe de restauration, équipe d'animation) avec la difficulté ou l'impossibilité d'avoir un remplacement.

Enfin il est à noter de manière globale que la crise sanitaire liée à la Covid-19 a mis de côté la lutte contre le gaspillage alimentaire qui n'était pour certain·e·s interlocuteur·trices pas une priorité.

2. Sélection des structures accompagnatrices

Un appel à candidature interne au Graine Île-de-France a été lancé le 23 novembre 2020 pour sélectionner les structures accompagnatrices pour ce projet. Malgré le fait que l'ensemble des adhérents du réseau pouvait y répondre, ce sont les 3 mêmes structures qu'en 2019-2020 qui ont candidaté : De mon assiette à notre planète, PikPik Environnement et Planète Sciences.

Un temps de travail avec Delphine Plenel le 18 décembre 2020 a permis de valider conjointement les structures sélectionnées, de leur faire un retour sur leur candidature et leur exprimer des points de vigilance à avoir en tête tout au long du projet.

3. Regroupements d'établissements

Nous avons fait le choix avec Delphine Plenel d'organiser la répartition des regroupements d'établissements en prenant en compte deux critères :

- Maintenir la structure accompagnatrice dans la ville avec laquelle elle avait déjà travaillé en 2019-2020 sur le projet (ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire :
 - De mon assiette à notre planète - Bobigny
 - PikPik Environnement – Les Lilas
 - Planète Science - Pantin
- Faire en sorte que la structure accompagnatrice aie le moins d'interlocuteurs différents notamment avec les entreprises / syndicats de restauration.

Cela nous a conduit à proposer la répartition suivante :



Bagnolet
Bobigny
Romainville

Cantine municipale

SIRESCO



Les Lilas
Bondy
Noisy le Sec

ELIOR

SIPLARC



Pantin
Le Pré St Gervais
Montreuil

SIVURESC

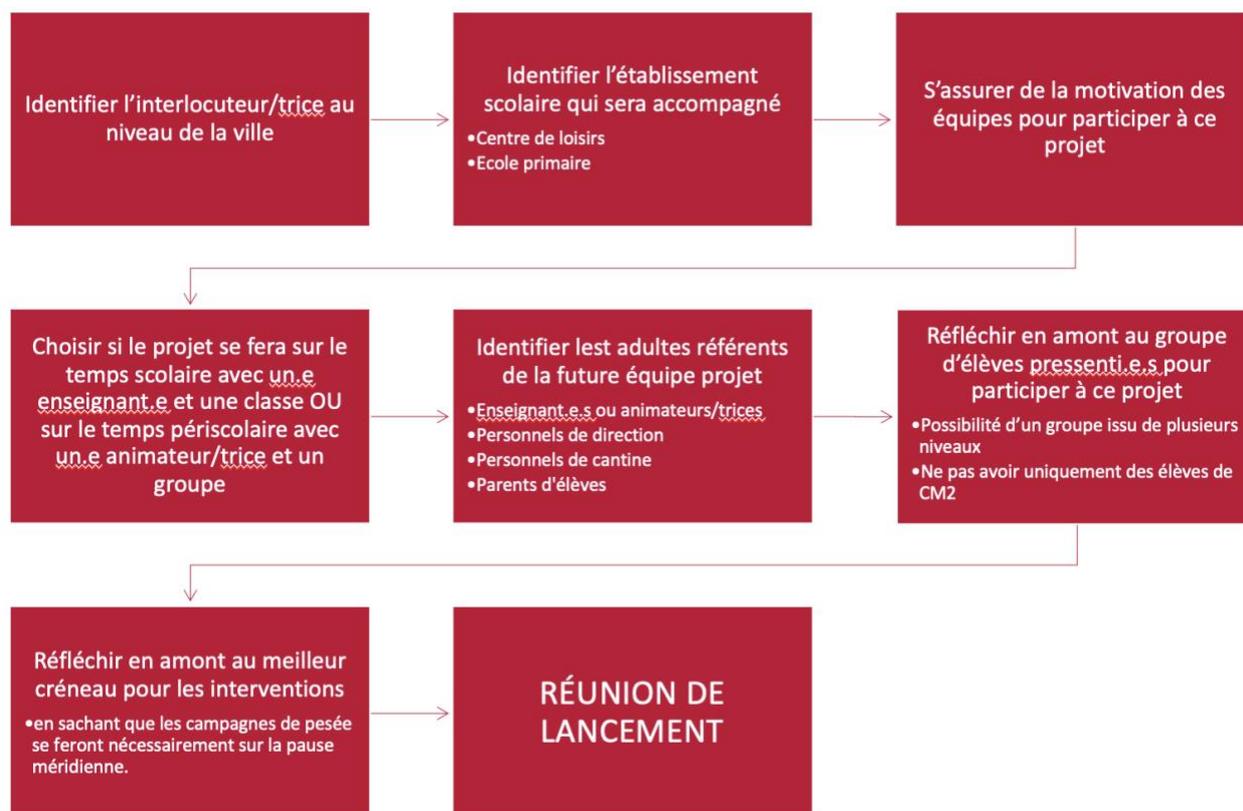
SOGERES

4. Démarrage du projet

Le 19 novembre 2020, Delphine Plenel a fait la présentation du projet « Tou.te.s ensemble pour moins gaspiller et mieux manger » lors d'un temps d'échange avec les services des villes du territoire quant à l'offre d'animations et d'accompagnements via Est Ensemble. Ce temps a permis à la fois de faire le bilan des actions menées en 2019-2020, d'échanger sur les freins, les difficultés rencontrées et de proposer les nouvelles offres pour 2021.

Le 11 décembre 2020, Delphine Plenel nous a transmis les contacts des différent-e-s interlocuteurs-trices pour chaque ville, en sachant que nous avons déjà des contacts pour Bobigny, Les Lilas et Pantin.

Pour assurer une bonne implication et veiller à ne pas se retrouver face à certaines difficultés pour mobiliser les équipes tout au long du projet, nous avons établi un chemin pour sélectionner le « meilleur » établissement dans chaque ville :



L'enjeu était que les services de chaque Ville fassent un travail de présélection pour garantir l'établissement scolaire primaire et l'équipe les plus motivés. Même si l'ambition du projet était de réunir autour de celui-ci l'ensemble des parties prenantes (enseignant-e-s, équipe d'animation, équipe de restauration, personnels techniques et de direction, agents de la collectivité, agents du syndicat de restauration, parents d'élèves), nous savions d'expérience qu'il fallait cibler et identifier clairement avec quels adultes référents nous le commençons. Plus ce travail de sélection était précis, plus nous assurions une belle vie au projet.

Le 14 décembre 2020, nous écrivions à l'ensemble des Villes pour leur présenter le projet, leur partager les attentes pour le démarrage de l'accompagnement et veiller si nous n'avions pas les bons contacts à ce que ils-elles nous dirigent vers les bonnes personnes. Pour être sûr de toucher tous les contacts nous avons fait une boucle de mail avec généralement les services : enfance ou périscolaire, restauration, développement durable.

Bien entendu cette prise de contact était pour amorcer les échanges car juste avant les vacances de Noël. Nous nous doutions qu'il allait falloir attendre la rentrée pour que les premières réunions de présentation s'envisagent.

Comme vous pouvez le voir sur les tableaux ci-dessous, les délais ont parfois été long entre la prise de contact, le choix de l'établissement, la réunion de lancement au sein de ce dernier et la première intervention.

Ce temps était pour nous nécessaire afin de présenter le projet et que nos interlocuteurs·trices aient compris les enjeux, le degré d'implication attendu, que l'établissement choisi dans chaque ville et l'équipe projet soient les plus motivés, au clair sur ce qui allait se vivre.

Ville	1er contact	Réunion de lancement	1 ^{ère} intervention
Bagnolet	8/01/2021	4/02/2021	5/03/2021
Bobigny	27/01/2021	4/03/2021	24/03/2021
Bondy	18/01/2021	26/03/2021	7/05/2021
Le Pré Saint Gervais	18/12/2020	10/03/2021	28/04/2021
Les Lilas	11/01/2021	9/02/2021	5/03/2021
Montreuil	17/12/2020	1/04/2021	10/05/2021
Noisy le Sec	8/01/2021	4/03/2021	25/03/2021
Pantin	15/01/2020	26/02/2021	10/03/2021
Romainville	5/01/2021	4/03/2021	30/03/2021

	14/12	05/01	06/01	08/01	13/01	15/01	25/01	26/01	27/01	29/01
Bagnolet	Mail			Rdv tél avec Emmanuelle MEZGUINI		Mail à l'établissement scolaire sélectionné / Ecole élémentaire Jules Ferry		Rdv tél avec David LARCHER / Directeur Ecole Jules Ferry		
Bobigny	Mail		Mail			Mail		Mail		Pas de nouvelles
Bondy	Mail		Mail			Mail		Mail		Pas de nouvelles
Le Pré St Gervais	Mail		Mail			Mail		Mail		Pas de nouvelles
Les Lilas	Mail		Mail			Mail		Confirmation Waldeck Rousseau		
Montreuil	Mail		Mail		Réunion de présentation en Mairie	Mail		Mail		Pas de nouvelles
Noisy le Sec	Mail		Mail			Mail	Confirmation D'Estienne d'Orves	Mail		
Pantin	Mail		Mail			Mail		Mail	Changement d'interlocuteur Ahmed BEN LAHOUCINE	Pas de nouvelles
Romainville	Mail	Rdv tél avec Ludvine FLOIRAC / Centre de loisirs Hannah Arendt - Langevin						Mail		Pas de nouvelles

	01/02	04/02	05/02	09/02	11/02	12/02	15/02	26/02	
Bagnolet		12h30 Réunion de lancement Ecole Jules Ferry				Choix de l'enseignante de CE2 Agnès Dardenne / Réu tel le 16/02, 4 dates calées jusqu'à début juin 21			
Bobigny	Appel d'Edouard LEMAIRE / Le centre de loisirs Mozart souhaite continuer à être accompagné					RV tel le 19/02 avec le directeur du CL - Manuel AFONSO pour caler les dates d'intervention			
Bondy			Pas de nouvelles		Prise de contact avec Alison PONCET		Prise de contact avec Sissi SAIB		
Le Pré St Gervais			Centre de loisirs Anatole France						
Les Lilas				14h30 Réunion de lancement Ecole Waldeck Rousseau					
Montreuil			Pas de nouvelles				Clarisse SALVA- GANDER - réponse pour le choix de l'établissement à la rentrée de mars		Prise de contact aec Mme Placide - Ecole élémentaire Marceau
Noisy le Sec			RDV tél avec le directeur de l'Ecole Etienne d'Orves Stéphane SCHMITT						
Pantin			Centre de loisirs Petit Prince - Ecole St Exupéry					14h Réunion de lancement Centre de loisirs Petit Prince	
Romainville			Validation centre de loisirs Hannah Arendt						

	04/03	10/03		26/03	01/04
Bagnolet					
Bobigny	14-16h Réunion de lancement CL Mozart				
Bondy			Nadia EL ABED - choix de l'établissement Centre de Loisirs Béthinger Prévert	11h30 Réunion de lancement Centre de Loisirs Béthinger	
Le Pré St Gervais		10h Réunion de lancement Centre de loisirs Anatole France			
Les Lilas					
Montreuil					12h30 Réunion de lancement Ecole Marceau
Noisy le Sec	12h30 Réunion de lancement Ecole Etienne d'Orves				
Pantin					
Romainville	9h Réunion de lancement Centre de loisirs Hannah Arendt				

5. Point sur l'accompagnement à la rentrée de septembre 2021

Le projet a été réalisé sur une année civile, de janvier à décembre 2021. Cette temporalité a été posée dès le départ afin de permettre à nos interlocuteurs·trices d'anticiper cet engagement sur la durée, à cheval sur deux années scolaires.

Nous avons été contraints en avril 2021 d'annuler un certain nombre d'interventions suite aux annonces gouvernementales concernant la crise de la Covid-19 et à la fermeture des établissements scolaires du 5 au 25/04. Pour chaque ville, nous avons avec la structure accompagnatrice identifié la ou les dates qui allaient sauter et proposé de les reporter.

Fin avril, nous avons envoyé un mail récapitulatif à l'ensemble des équipes projet, des établissements et des villes pour remobiliser l'ensemble des parties prenantes et ne pas rater le coche.

Pour certaines villes, il n'a pas été possible de programmer ces interventions avant l'été. Il faut dire que la période de mai-juin est toujours très dense pour les établissements scolaires et les centres de loisirs. Quoi qu'il en soit, toutes les interventions prévues et non réalisées ont été reportées au 2nd semestre 2021.

En mai, nous avons avec les structures accompagnatrices anticipé la période estivale et les enjeux liés à la rentrée en planifiant avec nos interlocuteurs·trices la reprise du projet dès septembre. Poser des dates, même des options, pour les avoir dans nos agendas et organiser la 2^{ème} partie du projet était primordial.

Nous nous doutions que plusieurs difficultés pouvaient subvenir durant l'été :

- Turn-over des équipes enseignantes, d'animation, de restauration et des agents de la Ville.
- Départ de tout ou partie du groupe d'élèves investi·e·s dans le projet.
- Dispersion des élèves de la classe investie sur l'année scolaire 2020-2021 dans plusieurs classes sur l'année scolaire 2021-2022.
- Décision d'un·e enseignant·e, d'un·e directeur·trice d'école de ne pas poursuivre le projet en 2021-2022.

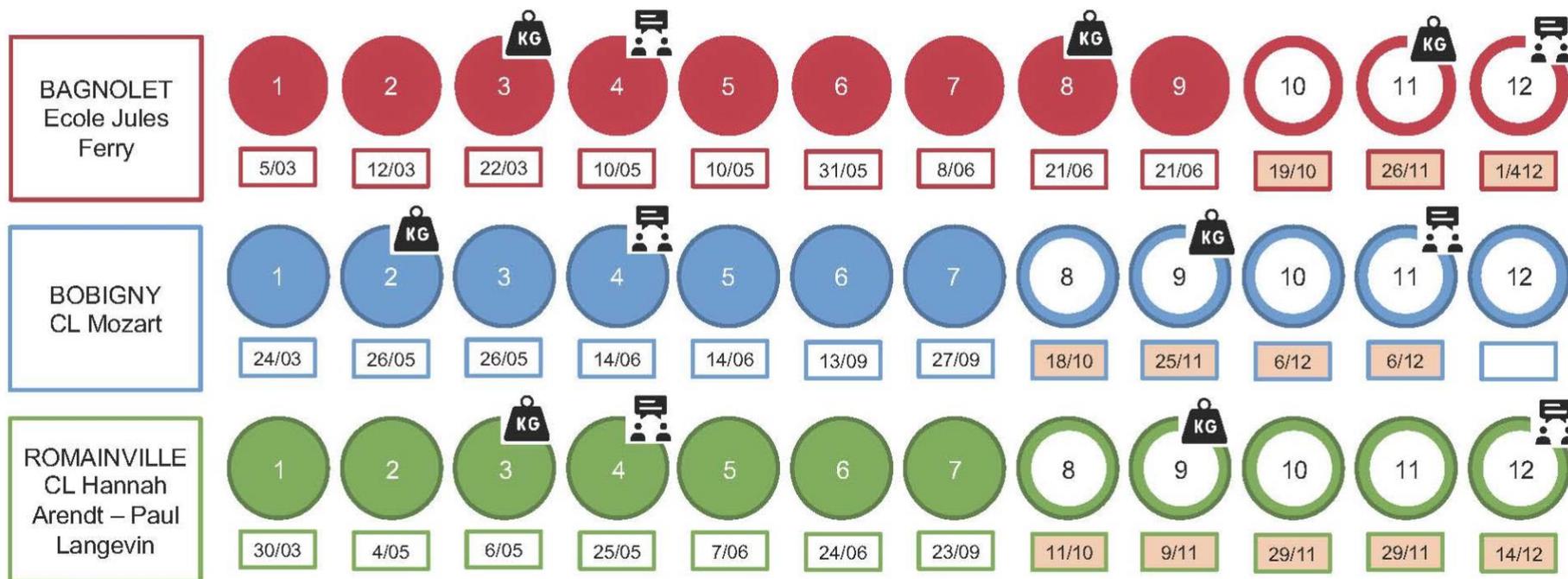
Fin août, nous avons repris contact avec les différentes équipes projet pour poser ce qui a été fait (COPIL, campagne de pesées, atelier) et ce qu'il restait à faire. Pour certaines villes, nous avons fait le choix de faire une réunion pour bien remobiliser les adultes référents, pour réexpliquer le cadre du projet et s'assurer d'une bonne reprise.

Voilà les évolutions que nous avons eu dans chaque ville entre les deux années scolaires.
Elles pourront être développées plus en détails dans le bilan par ville.

Ville	2020-2021		2021-2022
Bagnolet	Mme Dardenne (enseignante) + classe CE2		M. Gallyot (enseignant) + classe CM1
Bobigny	Mme Ben Khaled et Mme Jean-Philippe (animatrices) + groupe d'élèves CE1		Mme Ben Khaled et Mme Jean-Philippe (animatrices) + groupe d'élèves CE2-CM1
Bondy	Mme Viroulaud (directrice adjointe CL) + groupe d'élèves de CM1-CM2		Mme Viroulaud (directrice adjointe CL) + groupe d'élèves de CM1
Le Pré Saint Gervais	Mme Gomis (animatrice) + groupe d'élèves CE1-CE2		Mme Gomis (animatrice) + groupe d'élèves CM1
Les Lilas	Mme Aboulkheir (directrice d'école) + groupe d'élèves tous niveaux	Mme Kenk (enseignante) + classe de CE2	M. Celle et M. Soupault (animateurs) + groupe d'élèves de CM1
Montreuil	M Weiss (enseignant) + classe de CE1-CE2		Mme Ivanoff (enseignante) + classe de CE2
Noisy le Sec	Mme Mangin et M Bethus (enseignant.e.s) + 2 classes de CE1		Mme Moukli et Mme Nasr / Mme De Foussat de Bogeron (enseignantes) + 2 classes de CE2
Pantin	Mme M'parti (animatrice) + groupe d'élèves de CM1-CM2		Mme M'parti (animatrice) et M. Laval (directeur CL) + groupe d'élèves de CM1-CM2
Romainville	Mme Mallah et Mme Le Roi (animatrices) + groupe d'élèves CE1-CE2		M Djafri et Mme Le Roi (animatrices) + groupe d'élèves CE2-CM1

Ci-dessous, vous trouverez les programmes des interventions par structures accompagnatrices et par ville au 30 septembre 2021.

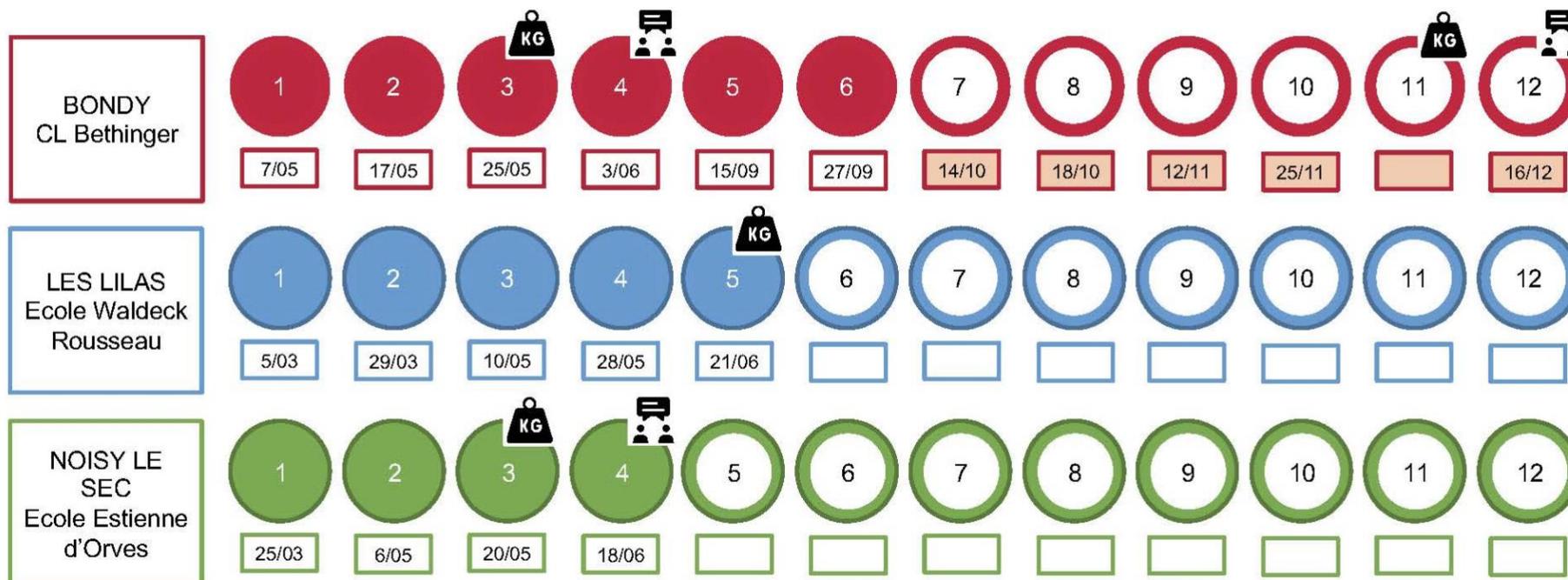
Programme des interventions



™ graine île-de-france



Programme des interventions



™ graine île-de-france



Programme des interventions

Site	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
LE PRÉ CL Anatole France	28/04	12/05	12/05 	26/05 	2/06	16/06	23/06	15/09	6/10	20/10	17/11	1/12
MONTREUIL Ecole Marceau	10/05	17/05	27/05 	8/06	8/06 	17/06	29/06	7/10	21/10	25/11		
PANTIN CL Petit Prince	10/03	24/03	19/05	19/05 	2/06	2/06 	16/06	15/09	13/10	10/11	24/11	8/12

™ graine île-de-france

6. Communication

a. Au près des établissements/villes

Depuis la prise de contact en décembre 2020 à la clôture du projet en décembre 2021 voire au-delà pour certaines villes, nous avons maintenu une communication constante par mail et téléphone avec les établissements scolaires et les villes. Chaque personne faisant partie de l'équipe projet, chaque supérieur·e hiérarchique de personnes de l'équipe était systématiquement ajouté à la liste de mails et dans le fichier contact sur le Google Drive.

L'enjeu de cette boucle de mail était de donner à tou-te-s le même degré d'information, de s'assurer que l'information circulait correctement. Cela n'a pas empêché des couacs puisque certain·e-s de nos interlocuteurs·trices ne consultaient pas régulièrement leur mail. Il fallait parfois doubler par téléphone et certaines structures accompagnatrices avaient mis en place avec leur équipe projet un groupe WhatsApp.

Aux grandes phases du projet, nous avons privilégié d'envoyer des mails récapitulatifs, des points à date pour rappeler, pour expliquer, pour organiser ce qu'il y avait à faire. A chaque fois, Delphine Plenel était en copie de ces mails.

b. Au près des structures accompagnatrices

Ce projet s'est fait avec les mêmes structures accompagnatrices que (ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire en 2019-2020. Le contact était déjà pris avec les intervenantes et leur supérieur le cas échéant.

Des réunions, en présentiel ou visio, ont eu lieu tout au long du projet autant pour créer une dynamique commune, entre les structures, pour faciliter les échanges, les retours d'expériences, autant pour s'ajuster au fil de l'eau.

Des mails récapitulatifs, des points à date étaient envoyés régulièrement autant pour partager que pour recueillir les informations. En complément, nous prenions le temps de nous appeler à des moments clé du projet comme les comités de pilotage, la rentrée scolaire de septembre. Ces temps était l'occasion d'aborder les difficultés, les blocages et trouver ensemble des solutions pour que l'accompagnement se poursuivent correctement.

c. Au près d'Est Ensemble

Les structures accompagnatrices ont pris soin d'inscrire à l'Open Agenda les interventions, même si celles-ci n'étaient pas à destination du grand public. Les fichiers de suivi par établissement sur le Google Drive permettaient également à Est Ensemble de suivre et de comprendre le déroulé des interventions.

Des points trimestriels étaient organisés avec Delphine Plenel. L'occasion de faire le tour des accompagnements dans les différentes villes, de voir ce qui avait été fait, ce qui restait à faire et comment Est Ensemble pouvait apporter son soutien.

A plusieurs reprise, Delphine Plenel a relancé certaines équipes projet ou les services de certaines villes pour leur rappeler leur engagement et recadrer les choses. Ce fut un soutien précieux.

7. Outils numériques et pédagogiques

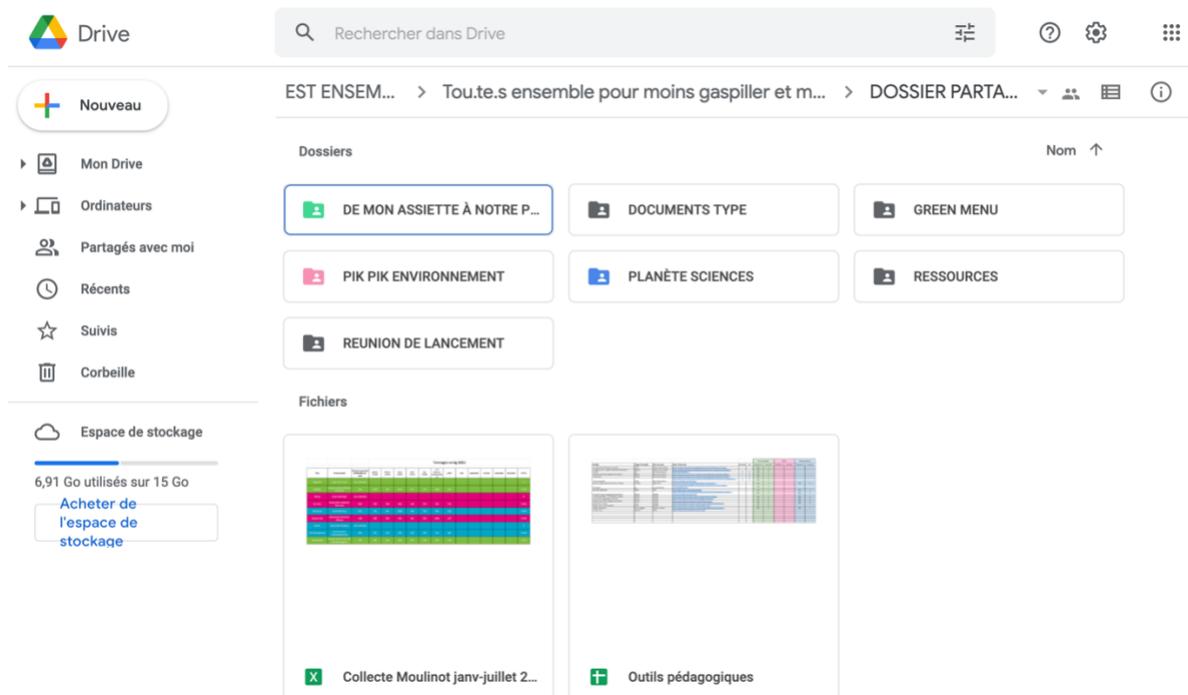
a. Google Drive

Nous avons mis en place un espace de stockage et de partage en ligne via Google Drive.

https://drive.google.com/drive/folders/1qmfLi8HfqE_539WdcUYdxoA-k0_poKev?usp=sharing

Cet espace contenait :

- Un dossier par structure accompagnatrice puis par ville accompagné.
- Un fichier contact avec les coordonnées des services des villes, des membres de l'équipe projet.
- Un fichier de suivi par établissement avec l'ensemble des interventions.
- Des dossiers par intervention avec notamment des photos.
- Un dossier de ressources pédagogiques.

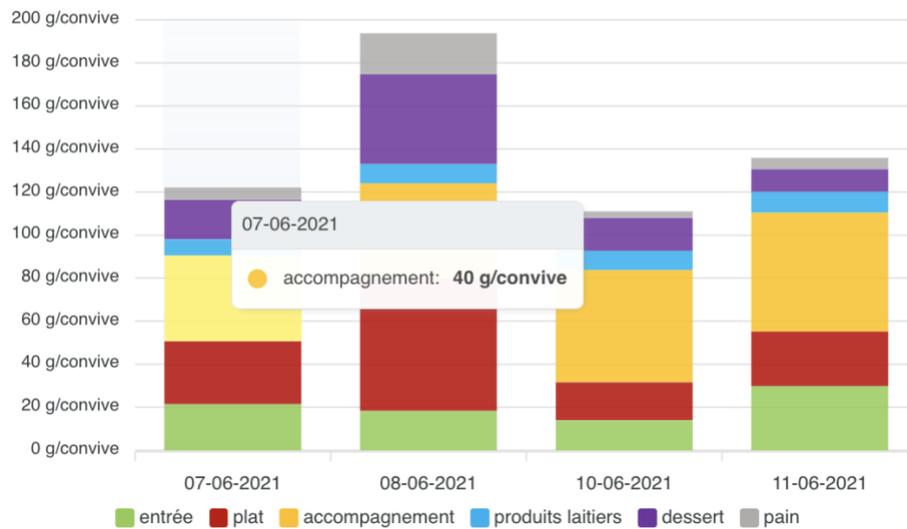


b. Green Menu

Nous avons utilisé pendant toute la durée du projet, de janvier à décembre 2021, l'outil Green Menu. Chaque établissement scolaire avait un compte et un accès spécifique. Les structures accompagnatrices pouvaient superviser l'ensemble des établissements accompagnés. Du côté du Graine Ile-de-France, nous avons accès à l'ensemble des comptes.

Cet outil puissant permettait de compiler les données des pesées, de pouvoir extraire des graphiques et calculs directement, de pouvoir comparer pour le même établissement deux campagnes de pesées.

Répartition du gaspillage par composante par jour

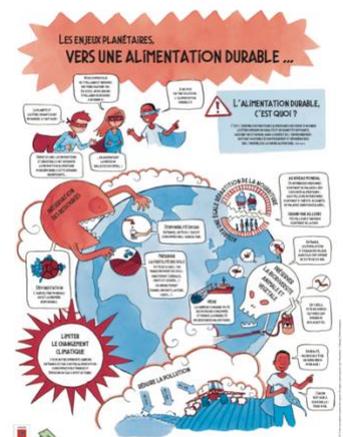


Quelques difficultés sont à être notées : la création de certains comptes en fonction des mails utilisés, la saisie des données notamment lorsqu'il y avait un plat carné et plat végétarien pour le plat principal. Il était de toute façon nécessaire dans les différents établissements au moment des pesées d'avoir un tableau

c. Jeux et supports pédagogiques

Nous avons fait le choix de fournir à chaque établissement des jeux et supports pédagogiques pour accompagner le projet et leur permettre de poursuivre le travail amorcé par les structures accompagnatrices durant certaines interventions. Il s'agit notamment :

- D'affiches de l'ADEME et de Bioconsomm'acteurs
- Du jeu éco-école de TerAgir
- De la mallette Ludobio.



8. Bilan synthétique

a. Bénéficiaires

Ville	Établissement	Bénéficiaires directs (Équipes projet)		Bénéficiaires indirects (élèves)
		Élèves	Adultes	
Bagnolet	École élémentaire Jules Ferry	20	5-10	240
Bobigny	Centre de Loisirs Mozart	10-15	5-10	200
Bondy	Centre de Loisirs Béthinger	15	5	310
Le Pré Saint Gervais	Centre de Loisirs Anatole France	10-15	5	310
Les Lilas	École Waldeck Rousseau	10-20	5	325
Montreuil	École primaire Marceau	20	5-10	270
Noisy le Sec	École Estienne d'Orves	25	10	400
Pantin	Centre de Loisirs Petit Prince	10-15	5	325
Romainville	Centre de Loisirs Hannah Arendt et Paul Langevin	20	5-10	425
TOTAL		140-160	50-75	2495

Les bénéficiaires directs constituaient les différentes équipes projet dans chaque établissement. Cela correspond à 140-160 élèves et 50-75 adultes. La mobilisation, l'implication, la régularité au sein des différentes équipes projet étaient très différentes d'une ville à l'autre (cf. bilan par ville).

De manière indirect, au niveau des établissements scolaires accompagnés, cela correspond à un total de 2495 élèves.

b. Pesées

Ville	Établissement	Niveau de gaspillage (g/convive)		Évolution en %
		1 ^{ère} campagne	2 ^{ème} campagne	
Bagnolet	École élémentaire Jules Ferry	132	128	- 4,5%
Bobigny	Centre de Loisirs Mozart	183	170	- 7,2%
Bondy	Centre de Loisirs Béthinger	127	163	+ 28%
Le Pré Saint Gervais	Centre de Loisirs Anatole France	123	134	+ 9%
Les Lilas	École Waldeck Rousseau	#	#	
Montreuil	École primaire Marceau	113	202	+ 78%
Noisy le Sec	École Estienne d'Orves	253	#	
Pantin	Centre de Loisirs Petit Prince	111	103	- 7%
Romainville	Centre de Loisirs Hannah Arendt et Paul Langevin	116	96	- 17%

L'objectif de 5% de diminution des quantités gaspillées a été partiellement atteint.

Vérifier cette diminution est un exercice compliqué car cela ne peut se faire que via des campagnes de pesées, sur plusieurs jours. Nous avons eu encore de véritables difficultés pour mettre en place les campagnes de pesées (contexte covid-19, manque d'effectifs au niveau des équipes de restauration et d'animation).

Il faudrait inciter et accompagner encore les établissements pour réaliser des campagnes de pesées au fil de l'année et ainsi observer la tendance générale. Sur 2 campagnes, il est difficile de voir une tendance et il est nécessaire de faire "parler les chiffres" pour avoir des données qualitatives.

c. Freins / leviers

FREINS		
Gestion de la pause méridienne	Temps du repas	Presser de manger pour aller s'amuser avec les camarades
	Rythme entre les différents services	
	Disponibilité	
	Fatigue	
Effectifs	Inscriptions des enfants	Le jour même / en amont
	Décalage entre l'effectif prévu et réel	
	Jours de grève	
Plat	Présentation	
	Façon d'en parler	
	Qualité	Goûts / saveurs
		Aspect visuel
		Température
	Méconnaissance des adultes par rapport à ce qui est servi	
	Méconnaissance des enfants des plats, des aliments	
OVNI alimentaire		
Pesées	Organisation spatiale	
	Organisation matériel	Manque contenant, gant, balance, ...

	Organisation humaine	Répartition des tâches
	Saisies des données	
	Difficulté pour les plus jeunes pour respecter les consignes de tri	
	Ne pas avoir de données des excédents de cuisine	
Préférences culturelles et culturelles	Principe de laïcité	
	Décalage entre ce que je mange à l'école et ce que je mange à la maison	
Multiplicité des acteurs	Périmètres de chacun·e	
	Avoir une vision globale	
	Apprécier justement les enjeux des différentes parties prenantes	
	Isolement de certains agents	
Normes et hygiènes	HACCP	
	Marche en avant	
	Échantillon des repas	
Culpabilité de jeter		
Covid-19	Fermeture de classe	
	Arrêt maladie et non remplacement des effectifs	
	« Faire manger les élèves coûte que coûte » / « moins gaspiller devient un sujet annexe »	

	Organisation logistique (non brassage, nombre d'élèves par table, ...)	
Implication	Manque de reconnaissance du travail fait par les équipes	
Manque d'effectif	Turn-over des équipes	
Mauvaise communication	Entre la structure accompagnatrice, la coordination et l'équipe projet	
	Entre la structure accompagnatrice ou la coordination et la Ville	
	Au sein de l'équipe projet	
	Au sein des services de la Ville	
Environnement	Bruit	
Mauvaise compréhension du projet, des objectifs et du déroulé des séances		

LEVIERS		
Plat	Améliorer la qualité gustative des plats	
	Améliorer la présentation des plats	
Mettre du sens	Relier les enseignements scolaires au projet (français, mathématique, SVT, ...)	Support pour acquérir de nouvelles connaissances et compétences
	Faire le lien entre différents projets	Jardin, compostage, poulailler
	Réaliser des actions concrètes	
Formation des équipes	Techniques de cuisine	
	Aliments, plats	
	Éducation au goût et à l'alimentation	
	Gaspillage alimentaire	
Effectifs	Inscriptions	
Pesées	Réaliser concrètement ce qui est gaspillé	
	Réaliser des campagnes plus régulièrement	
Commission des menus	Créer ce dispositif	
	Impliquer les élèves et les parents d'élèves	
Attractivité des menus	Comment mieux en parler ?	
Travail collectif	Organiser des temps d'échange entre services pour une meilleure compréhension de ce que font les un·e·s et les autres	
	Bonne entente au sein des équipes	

	Rompre l'isolement	
	Ne pas être juste des exécutant·e·s	
Avoir une personne référente au sein de l'établissement		
Mener des expérimentations	Essayer et changer quelque chose durant une durée courte mais raisonnable puis évaluer	
Environnement	Travailler sur le flux des convives	
	Aménagement du restauration scolaire	Mobilier
		Acoustique
Cadre légale et réglementation	Loi Egalim	
	Obligations	
Labellisation du restauration scolaire	Ecocert	
	Cantine éco responsable	

d. Réflexions / Actions

Lors d'une séance de travail le 4 novembre 2021 avec Elodie OLIVIER de la Mairie de Montreuil, nous avons établi une liste de thématiques annexes autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Agriculture
 - Circuit court
 - Agriculture biologique
- Citoyenneté et solidarité international
 - Commerce équitable
 - Faim dans le monde
 - Rapport nord-sud
- Compostage
- Consommation
- Déchets
 - Économie du don
 - Recyclage
 - 5R : refuser, réduire, réutiliser, recycler, rendre à la terre
 - Transformation des déchets
 - Tri
 - Valorisation
- Enjeux climatiques
- Jardinage
- Nutrition
- Saisonnalité
- Transports des marchandises

RÉFLEXIONS

questionnement ouvert, point sur lesquels réfléchir

Nombre de composantes du plateau	4 ou 5 ?
Self ou service à table	
Grammage	GEMRCN
Enjeux culturelles et cultuelles	Viande ?
Place des parents d'élèves	
Présence des adultes à table pendant le déjeuner	
Place du pain	En début ou fin de self ?
	En libre-service ou donné par un adulte ?
Culture alimentaire	Des élèves
	Des adultes
Double choix	Entrée, plat, dessert
Inciter à goûter	
Évolution personnelle des goûts	

ACTIONS	
mises en place dans certains établissements ou à mettre en place	
Quantité	Petite/grande faim
	Oser demander plus ou moins
	Mettre en place une portion pour goûter
Plat	Affichage des menus + photos des plats + explication des plats et des fruits/légumes
	Étiqueter les plats ponctuellement
Pendant le repas	Couper les fruits
	Rendre ludique certains aliments (avec des emportes pièces)
Après le repas	Table de troc
Éducation au goût et à l'alimentation	Atelier de dégustation
	Atelier cuisine
	Atelier nutrition, santé
	Saisonnalité
Artistique	Slam
Formation	ANIMASSENS
Défi 0 gaspillage	
Pain	Gâchimètre

	Réduire la taille des tranches
Débarrassage du plateau par les élèves	
Questionnaire auprès des convives	
Bruit	Échelle du bruit
	Repas en silence
Visite de la cuisine de production	
Double choix	Ajuster les %
Mettre en place un composteur, un poulailler	

9. Bilan par ville / établissement

a. Bagnolet



Établissement scolaire	École élémentaire Jules Ferry
Nombre de classe	15
Nombre d'élèves	241
Nombre de ½ pensionnaires	170 sur 2 services
Type de restauration	Cantine municipale puis concedée à SODEXO (1/12/2021) Liaison froide

Équipe projet	École élémentaire Jules Ferry	
Enfants	Classe de CE2 20 élèves	Classe de CM1 20 élèves
Enseignant·e·s	Mme Dardenne	M. Gallyot
Direction école	M. Larcher	
Animateurs·trices	Mme Cherffedine / Plusieurs animateurs.trices impliqué.e.s lors des pesées	
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	Mme Fouzar	
Agents de restauration	Mme Lilic / Plusieurs agents impliqué.e.s lors des pesées	
Agents de la ville	Mme Mezguini / M. Bocahu Mme Kieffer	
Elu·e·s		
Agent du syndicat de restauration		
Parents d'élève		

Date XX/XX/20XX	INTERVENTIONS					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
04/02/2021	0	Réunion de lancement du projet	Présentation, réponses aux questions, échange sur la façon d'organiser le projet car 5 enseignantes présentes et motivées pour le suivre			Le directeur, David Larcher, doit revenir vers Anne pour lui préciser quelle enseignante sera l'adulte référent et mènera le projet avec nous
05/03/2021	1	Séance de lancement en classe	Définition Gaspillage Alimentaire / Enjeux / impacts	Photo langage	Maitresse impliquée	
12/03/2021	2	Prépa campagne pesées	Constitution d'équipes (collecteurs, enquêteurs, animateurs)	Ludobio	Important travail de l'enseignante entre les séances	

22/03/2021	3	1ère journée de la 1ère campagne de pesées	Lancement campagne	Ludobio	Prise en main des opérations. La maitresse indique qu'elle prendra en compte les "retours de plateaux, pas les données de production ni excédents. David Larcher s'en chargera	Formation du directeur à l'utilisation de Green Menu (le 25/03)
10/05/2021	4 et 5	Séance en classe puis COPIL	Bilan campagne	Atelier de dégustation d'endives		
31/05/2021	6	Rencontre avec le directeur puis séance en classe puis rencontre équipe cantine	Actions anti-gaspi	Atelier de dégustation de betteraves puis écriture d'un menu équilibré pour proposition à la ville puis mise en œuvre	Y'aura-t-il des betteraves servies lors de la 2ème campagne de pesées? A vérifier	2ème campagne pesées
08/06/2021	7	Jour 2 de la 2ème campagne de pesées	Suivi 2ème campagne		Les élèves et toute l'équipe sont "rodés"! 1ère pesée des excédents. Je relance	Faire le bilan de 4 jours de pesées

21/06/2021	8	COFIL 2ème campagne de pesées				
22/10/2021	9	Redémarrage. Préparation des animations "menu des élèves de l'école Ferry"	Éducation au goût autour de la betterave	Des betteraves !	Bonne adhésion des anciens et des nouveaux élèves au projet	La visite de la CC
15/11/2021	10	Visite de la Cuisine Centrale en 1/2 groupe	Rencontre chef de production Philippe AMAGLIO et secrétaire Véronique KIEFFER suivie visite de la cuisine	Des kits visiteurs !	Visite complète !	
23/11/2021	10	Visite de la Cuisine Centrale en 1/2 groupe	La préparation des repas de la réception des marchandises à la mise en barquettes			
26/11/2021	11	1er jour de la 3ème campagne de pesées. La campagne se déroulera les 26, 29 et 30/11/21	Présentation des travaux des élèves avant de descendre à la cantine : affiches, rodage du discours anti-gaspi du "menu des CM1 de l'école Ferry" et "goûte les betteraves"	Des betteraves crues	Excellente implication du personnel, des animateurs, de l'enseignant et du directeur	

16/12/2021	12 et 13	Faire les bilans, en classe puis en Copil. Finaliser le cycle des ateliers d'EG	Séance en classe de bilan + atelier culinaire verrines de betteraves suivi d'un COPIL de bilan	Un diaporama...et des betteraves !	Élèves impliqués et très actifs. Copil très restreint (pas équipe d'animation, équipe de restauration, d'agent de la Ville de Bagnolet)	
22/03/2022		COPIL final				

1 ^{ère} campagne de pesée		2 ^{ème} campagne de pesée		3 ^{ème} campagne de pesée	
4 jours – du 22 au 26/03		4 jours – du 7 au 11/06		3 jours – du 26 au 30/11	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
30,55%	132g/convive	20,48%	123g/convive	28,44%	128g/convive

Collecte des biodéchets par Moulinot à partir d'avril 2022

i. Historique

22/03/2021	1 ^{ère} campagne de pesées
<p>Qui fait quoi ? Nécessité de bien définir les rôles de chacun·e et d'avoir un·e référent·e pour la vérification et saisie des données (quantités gaspillées) / implication de tou·te·s (direction, équipe d'animation, enseignant·e·s, agents de restauration)</p> <p>Espace pour trier le contenu des plateaux → trouver le bon emplacement au niveau du restaurant scolaire, du flux de convives</p> <p>Avoir le matériel pour faire les pesées (contenants étiquetés, gants, balance, rak pour les plateaux, poubelles)</p> <p>Avoir les « vraies » données de production ou d'excédent au niveau de la cuisine → prendre en photo le bon de livraison / vérifier que les effectifs attendus et réels y figurent bien / demander aux agents de garder les excédents en fin de service et les peser à part</p> <p>Avoir des fiches de saisies des données adaptées pour les enfants.</p> <p>Quantifier à l'unité les entrées « non touchées » avant de les peser pour visualiser et renforcer la prise de conscience du gaspillage (ex : endives)</p> <p>Faire des affiches pour mettre dans les différentes classes pour expliquer la campagne de pesées</p> <p>Les agents ont apprécié faire la campagne de pesées avec les élèves</p> <p>Mme Dardenne, enseignante, a été très impliquée. Elle a vu le potentiel du projet pour aborder certaines parties du programme (mathématiques, français, histoire, géographie, éducation morale et civique). Elle a également tiré profit des outils pédagogiques mis à disposition (LudoBio).</p>	
10/05/2021	Séance d'éducation au goût autour de l'endive (fortement gaspillés lors de la première campagne de pesées)
<p>Dégustation autour des 5 sens et en 3 temps (avant, pendant et après la mise en bouche)</p> <p>Associer l'endive avec des aliments de couleurs, de saveurs, de textures variées (noisettes grillées, cantal, pruneau, pomme, poire)</p> <p>→ Les élèves ont tou·te·s goûté les endives et osé les associer avec les différents aliments proposés</p>	

10/05/2021	Suite au COPIL n°1
<p>Restitution des résultats de la campagne de pesée auprès des autres classes Expérimentation pour servir des portions ajustées à l'appétit de l'élève Mieux « vendre » les plats aux élèves : pouvoir en parler, les décrire, les étiqueter de temps en temps Faire participer les élèves aux commissions des menus Réaliser un menu que les élèves auront conçu Visiter la cuisine centrale de la Ville Prévoir de servir des endives lors de la 3^{ème} campagne de pesées</p> <p>Self Vs service à table</p> <p>GRMCN Quelle quantité est servie aux élèves ? Comment les adultes accompagnent les enfants dans ce moment de repas ? goûter sans forcer ? Comment quantifier sa faim ? Est-il possible de se resservir ?</p>	
31/05/2021	Séance d'éducation au goût autour de la betterave (fortement gaspillés lors de la première campagne de pesées)
<p>Dégustation crue, en l'associant avec d'autres aliments (tome d'Auvergne, orange, feuille de basilic, sel aux herbes). Dégustation en jus Dégustation de cookie à la pulpe de betteraves Conception d'un menu équilibrer puis rédaction d'un courrier à la Ville de Bagnolet pour demander si « leur » menu pourrait être servi dans les semaines à venir.</p>	
8/06/2021	2 ^{ème} campagne de pesées
21/06/2021	Séance d'éducation au goût autour des radis et des carottes
<p>Préparation d'assiettes de dégustations de radis, batonnets de carottes et pesto de fanes de radis → Les élèves ont tou-te-s osé goûter / Ils-elles ont bien intégré que les goûts sont différents d'une personne à l'autre – une étape essentielle et incontournable pour apprendre à respecter les goûts de ses pairs à la cantine / attitude de goûteur·euse lors de l'atelier (prendre le temps de la mâche, d'être attentif·ive à leur sensation)</p>	

21/06/2021	Suite au COPIL n°2
<p>Présentation du menu conçu par les élèves Pas de baisse du gaspillage ← Pas d'actions au niveau de l'offre alimentaire et du service du repas Pistes à explorer : assiettes petite/grande faim, formation des adultes Réflexion sur l'offre végétarienne : comment la faire évoluer ? comment la présenter ? comment susciter l'envie de goûter chez les élèves et chez les adultes ?</p>	
Sept. 2021	Rentrée scolaire
<p>Changement au niveau de l'enseignant·e : Mme Dardenne + classe de CE2 → M. Gallyot + classe de CM1 Service lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets du menu conçu par les élèves / environ 3000 convives dans les 19 écoles de la Ville</p>	
20 et 21/09/2021	Formation ANIMASSENS
<p>Mme Olfa (animatrice) et Mme Lilic (agent d'office) ont participé à la formation.</p>	
Nov. 2021	Visite de la cuisine centrale en demi-groupe
<p>15/11 et 23/11</p>	
26/11/2021	3 ^{ème} campagne de pesées
<p>Journée spéciale, avec le menu des élèves Taux de gaspillage : 17,40% Niveau de gaspillage : 78g/convive Forte mobilisation des élèves pour expliquer ce menu et faire en sorte qu'il y ait peu de gaspillage</p>	

16/12/2021	Suites au COPIL n°3
<p>Impact sur le gaspillage quant au fait que les animateurs·trices ne peuvent plus déjeuner à table avec les élèves du fait de la crise sanitaire (mise à mal de la convivialité et de la commensalité) Rappel des engagements pris au début du projet (implication, mobilisation des équipes)</p>	

22/03/2022	Suites au COPIL n°4
<p>Priorité municipale Mise en place dans toutes les écoles de table de tri + formation Moulinot Partage autour de la formation ANIMASSENS Mise en place d'un prestataire pour la cuisine – Sodexo depuis 1/12/2021 → enquête à venir pour voir si le changement est positif.</p>	

ii. Magazine de la Ville

BajoMag	
N°59 - Avril 2021 Page 6-7	Plus de choix à la cantine + « De mon assiette à notre planète »
https://fr.calameo.com/read/001279362f0057f82c97c?authid=5IMgZddmUvpC	
N°63 - Septembre 2021 Page 16	La carte de la cantine s'étoffe
https://fr.calameo.com/read/0012793623eb83760ffef	
N°65 – Novembre 2021 Page 8	Réduisons nos déchets
https://fr.calameo.com/read/001279362fb20da73850c?authid=LQ8kbmt5UeZM	
N°66 – Décembre 2021 Page 24	La quantité, une préoccupation quotidienne
https://fr.calameo.com/read/0012793628acf2e628c6c	

b. Bobigny



Établissement scolaire	École élémentaire Molière / Rousseau
Nombre de classe	
Nombre d'élèves	203
Nombre de ½ pensionnaires	
Type de restauration	Concédée au SIRESCO Liaison froide

Équipe projet	Centre de Loisirs Mozart
Enfants	Groupe d'élèves CE1-CE2-CM1 10 à 15 élèves
Enseignant·e·s	
Direction école	Mme Girard
Animateurs·trices	Mme Ben Khaled / Mme Jean-Philippe
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	M. Afonso
Agents de restauration	Mme Sadaoui / Mme Denizon
Agents de la ville	Mme Boniface / Mme Le Dilosquer / Mme Baninovic Mme Benarbia / M. Casajus / M. Cazeneuve / M. Daraaoui
Elu·e·s	
Agent du syndicat de restauration	Mme Duhamel / Mme Girard / Mme Albero / Mme Tempo
Parents d'élève	

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
24/03/2021	1 et 2	Faire connaissance, lancer le projet	Échanges, préparation dispositif de pesées (tables, emplacement, matériel, balance)	Ludobio	Directeur du Centre de Loisirs en arrêt. Relais ok avec animatrices. Essayer de rencontrer la directrice de l'école qui avait des questions sur le projet	Campagne de pesée
26/05/2021	3	Campagne de pesées	1er jour pesées		Directeur en arrêt et n'avait pas prévenu l'équipe...qui prend néanmoins "le train en marche »	

14/06/2021	4 et 5	Bilan campagne pesées en deux temps : séance élèves + COPIL				
13/09/2021	6	Redémarrage	Photolangage du gaspillage et dégustation abricots secs	Photo langage mallette Pic Vert + abricots	4 enfants étaient déjà dans le projet l'année dernière, auxquels s'ajoutent 7 "nouveaux", en CE1 Très bon accueil du projet par la nouvelle responsable d'office	Comment JE mange et Je gaspille à la cantine
27/09/2021	7	Équilibre alimentaire des plateaux / Intérêt de toujours goûter	Équilibre alimentaire des plateaux à partir de leur repas du jour et du puzzle Ludobio puis dégustation d'un pudding de pain rassis au chocolat et à la noisette	Mallette LudoBio + pudding	Rencontre préalable de la responsable d'office, échanges sur prochaines étapes et calendrier	Préparer les élèves, les animateurs et les agents à la campagne de pesées

18/10/2021	8	Prépa campagne pesées	<p>1- Rencontre responsable d'office et sa responsable de secteur</p> <p>2- Séance prépa pesées puis travail sur rêve de cantine idéale à partir de l'exemple des cantines au Japon</p>	https://www.youtube.com/watch?v=hL5mKE4e4uU	<p>Passage de Myriam le Disloquer pendant la réunion pour réaffirmer son intérêt pour le projet</p>	<p>Préparer balance, plats gastro, gants jetables</p>
25/11/2021	9	1er et unique jour de pesées (campagne initiale de 4 jours : 25, 26, 29, 30/11)	Pesées		<p>En tension ! Manque de personnel, manque de matériel, aucune anticipation, crainte de déborder des horaires habituels. La table de tri est cachée derrière un pilier. Les élèves du projet ne sont pas mobilisés</p>	<p>Espérer pouvoir poursuivre la campagne de pesées. L'équipe ne voudra pas si c'est "dans ces conditions"</p>
13/12/2021	10 et 11	Bilan campagne (élèves + Copil)				

1 ^{ère} campagne de pesée		2 ^{ème} campagne de pesée	
4 jours – du 26/05 au 2/06		1 jour – 25/11	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
41,2%	183g/convive	37,79%	170g/convive

Collecte Moulinot / 2021 (groupe scolaire Molière et Rousseau)												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
1020	783	1116	217	579	1269	210	255	551	870	740	467	8 077

Collecte Moulinot / 2022 (groupe scolaire Molière et Rousseau)												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
646	792	817	654									2909

i. Historique

Pour Bobigny, le choix a été fait de prolonger avec le Centre de Loisirs Mozart. Pour rappel, nous avons commencé le projet (ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire avec des enseignant·e·s de l'école Jean-Jacques Rousseau. Le refus de l'Éducation Nationale de nous laisser finaliser l'accompagnement sur le temps scolaire nous a fait perdre du temps à la rentrée de septembre 2020. Nous avons dû prendre contact avec le Centre de Loisirs Mozart rattaché à l'école Jean-Jacques Rousseau pour finir le projet. Comme ce dernier n'a bénéficié que d'une toute petite partie du projet (ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire, nous avons choisi de recommencer un accompagnement complet avec lui.

24/03/2021	Séance sur l'équilibre alimentaire (mallette Ludobio) + dates limites de consommation
Définir les différentes composantes du repas et comprendre leur intérêt dans le cadre d'un régime équilibré	

Mai 2021	Vigilance quant au suivi du projet par les services de la Ville de Bobigny
Mail de Delphine Plenel fin mai 2021 auprès des différents interlocuteurs·trices de la Ville. Adaptation du fait de travailler avec une équipe projet composée d'enseignant·e ou d'animateur·trice.	
Importance d'assurer une continuité si un membre de l'équipe projet est absent.	
M. Alonso, directeur du Centre de Loisirs Mozart est responsable du temps du mercredi et vacances scolaires / Mme Girard, directrice de l'École Rousseau est responsable des pauses méridiennes des lundis, mardis, jeudis et vendredis.	

26/05/2021	1 ^{ère} campagne de pesées
Uniquement sur le réfectoire de l'École Molière Toutes les composantes du repas sont servies à l'élève. Les quantités de viande sont ajustées à la demande de l'élève. Tri séparé des entrées, des fromages et des desserts « non touchés » afin de renforcer la prise de conscience du gaspillage.	
Feuille de route pour les pesées Prendre en photo le bon de livraison Noter le nombre de repas livrés et le nombre de convives présents. Soustraire le poids de la barquette vide du poids de la barquette pleine Vérifier l'unité de la balance pour qu'elle soit positionnée en g Peser séparément les excédents, en fin de repas	

14/06/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Échange sur le comportement à la cantine, à la maison. Difficultés pour faire les pesées en autonomie Lecture de la BD « Quand nous aurons mangé la planète » Important d'arrêter de gaspiller, d'arrêter de polluer Trouver des solutions : goûter, manger au moins la moitié, faire des efforts pour terminer son assiette, demander à en avoir moins au départ Directive concernant la viande Faire que les enfants sortent de table sans avoir faim. Influence de l'environnement (camarade, animateur·trice, agent de restauration) Au niveau du Centre de Loisirs, pas d'inscription pour le déjeuner le mercredi et inscription pendant les vacances scolaires → suivant les quartiers, il y a une sacrée différence</p> <p>Pistes d'action :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire le lien avec les enseignant·e·s • Mobiliser le SIRESCO • Afficher les menus / mettre des étiquettes, dessins pour nommer ce qui est mangé 	
Sept. 2021	Rentrée scolaire
<p>Difficultés pour redémarrer le projet Validation en attente par Mme Boniface malgré plusieurs relances</p>	
20 et 21/09/2021	Formation ANIMASSENS
<p>Mme Jean-Philippe (animatrice) et Mme Denizon (responsable d'office) ont participé à la formation.</p>	
Oct. 2021	Vigilance quant au suivi du projet par les services de la Ville de Bobigny (suites)
<p>Mail aux services de la Ville pour demander une reprise en main côté Ville du projet. Avec le départ d'Edouard Lemaire, il n'y avait plus de lien entre les différents services. Difficulté entre les services enfance et restauration de savoir vers qui se tourner. La structure accompagnatrice s'est retrouvée à plusieurs reprises sans réponse à ses mails.</p>	

13/09/2021	Séance sur les cantines au Japon
Les enfants ont exprimé le souhait d'être acteurs, responsables de certaines tâches, au côté des adultes.	
25/11/2021	2 ^{ème} campagne de pesées
<p>Mail de Mme Girard pour raconter les difficultés pour assurer la campagne de pesée en autonomie : problème de sous-effectif au niveau de l'équipe d'encadrement de la pause méridienne, des agents de restauration. Impossible d'assurer les pesées pour les 3 jours qui restent à faire.</p> <p>Information sur le ramassage des biodéchets par Moulinot qui se sont parfois faites aux horaires d'ouverture ou de fermetures des grilles des écoles. Ce qui pose problème au niveau de la sécurité des enfants et des parents.</p> <p>Difficultés pour reporter les pesées. De nombreux agents sont encore absents. Des recrutements sont en cours mais ne pourront pas permettre d'assurer les pesées. L'objectif étant déjà de mener à la bien la mission de restauration.</p>	
6/12/2021	Séance d'éducation au goût avec une recette de pâte à tartiner à base d'haricots rouge
6/12/2021	Suites au COPIL n°2
<p>Le projet est passé de l'École au Centre de Loisirs avec de nombreux changements d'interlocuteurs-trices.</p> <p>Véritable difficulté des élèves à goûter notamment les entrées → Comment stimuler leur curiosité ?</p> <ul style="list-style-type: none"> • Avoir un discours positif sur les aliments/le plat • Pouvoir le nommer / certains plats sont libellés parfois avec des noms peu connus et qui ne déclenchent pas l'appétence • Présenter le menu en classe aux enfants, avant de venir déjeuner à la cantine • Étiqueter de manière ponctuelle les plats qui peuvent susciter des questionnements et le faire avec des élèves • Créer un environnement favorable pour susciter l'envie de goûter et le plaisir de manger <p>Opération « rien dans la barquette » Défi proposé de ne rien mettre dans les barquette présentes sur les tables pour récupérer les restes. L'esprit « défi » a bien fonctionné. A voir pour renouveler ponctuellement.</p>	

Mme Girard signale que la moitié des enseignants de l'école ont choisi une animation sur le gaspillage alimentaire dans le catalogue d'interventions en milieu scolaire d'Est Ensemble.

Pistes d'action :

- Aider les plus jeunes élèves à couper leurs fruits et apprendre aux plus grands à le faire eux-mêmes
- Suivre les effectifs attendus / réels sur une période significative et quantifier les excédents de quelques composantes du repas. Réduire les quantités livrées.
- Inclure le sujet du gaspillage dans les commissions des menus
- Travailler sur la consigne actuelle de servir tous les plats sur le plateau de l'élève : possibilité de servir une plus petite quantité à l'élève qui le demande afin de lui permettre de goûter
- Remettre le gâchis-mètre à pain en service
- Mise en place de pré-inscriptions sur la journée du mercredi comme pour les vacances scolaires
- Visite de la cuisine du SIRESCO pour un groupe d'élèves
- Informer et communiquer aux parents sur le projet

ii. Magazine de la Ville

Bonjour	
N°899 – 14 au 26 mai 2021 Page 8	Le plastique, c'est plus fantastique
https://www.calameo.com/read/000135441be5181067002	
N°920 – 17 au 30 mars 2022 Page 8	Une autre cantine est possible
https://fr.calameo.com/read/00013544128ca1f145bf9	

c. Bondy



Établissement scolaire	École primaire Béthinger
Nombre de classe	
Nombre d'élèves	310
Nombre de ½ pensionnaires	260 sur 3 services
Type de restauration	Concédée à SIPLARC Liaison froide

Équipe projet	Centre de Loisirs Béthinger
Enfants	Groupe d'élèves de CM1-CM2 15 élèves
Enseignant·e·s	
Direction école	
Animateurs·trices	
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	M. Boujida / Mme Gautier
Agents de restauration	
Agents de la ville	Mme El Abed / Mme Martinazioli M. Vergnolle / M. Ait Tabi
Elu·e·s	Mme Saib Dahli
Agent du syndicat de restauration	Mme Jacques-André Coquin
Parents d'élève	

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
26/03/2021	0	Première réunion de lancement pour la présentation du projet et l'organisation logistique			Le directeur du Centre de Loisirs doit fait le point avec l'école et la classe pressentie pour participer au projet / Il doit revenir vers Camille pour confirmer le groupe d'élèves et l'organisation	
07/05/2021	1	Présentation du projet aux ambassadeurs, définition de leur rôle dans ce projet et formation au gaspillage alimentaire	<ol style="list-style-type: none"> 1. Présentation du projet 2. Rôle de l'ambassadeur Anti-gaspi 3. Le Gaspillage Alimentaire c'est quoi ? Et pourquoi faut-il le réduire ? 			

17/05/2021	2	Temps d'organisation pour la campagne de pesées et formation à green menu	Avec les animateurs périscolaire		En amont de la séance : - Valider les horaires avec le périscolaire et les référents d'office - Trouver une solution pour les questionnaires de diagnostic à cause du COVID...	
25/05/2021	3	Campagne de pesée : - Accompagner les ambassadeurs et le périscolaire dans cette première journée de pesées et qu'ils soient autonome sur la semaine qui suit		Questionnaire tout fait ? Construire le questionnaire avec les animateurs périscolaire ?		
03/06/2021	4	Faire le bilan des campagnes de pesées : - Que tous les membres du COPIL soient présents - Regarder grâce à l'application Green Menu quelles sont les quantités de Gaspillage alimentaire dans l'école	1. Retour sur la campagne de pesées (comment ça s'est passé ? C'était facile ? Y-a-t-il des choses à améliorer ? etc.). 2. Bilan des quantités grâce à Green Menu 3. Bilan des raisons du GA 4. Brainstorming	Green Menu, Support papier		

		<ul style="list-style-type: none"> - Faire le bilan des raisons du Gaspillage alimentaire dans l'école - Réfléchir à un plan d'action 	<p>d'idées</p> <p>5. Priorisation et choix d'actions à mener</p>			
15/09/2021	5	<p>Réunion de rentrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Retour sur les actions de l'an passé - Présentation nouveaux référents de projet (côté école et côté PikPik) - Proposition de plan d'action, choix des futures étapes du projet - Planning jusqu'à décembre 				

27/09/2021	6	Présentation du projet aux nouveaux ambassadeurs, définition de leur rôle dans ce projet et formation au gaspillage alimentaire	<ol style="list-style-type: none"> 1. Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ? (Photolangage) 2. Les rôles de l'ambassadeur 3. Découverte du plan d'action 4. Création d'affiches de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire 	Photolangage du gaspillage alimentaire, plan d'action, affiches		
14/10/2021	7	Sensibiliser les ambassadeurs à la saisonnalité des fruits et légumes, et au goût	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les fruits et légumes et leurs saisons 2. Une alimentation plus saine pour une alimentation plus durable 3. Les 5 sens et l'alimentation 	Jeu des saisons Jeu des 5 sens (Malette Ludobio)		

18/10/2021	8	Dégustation de différents assaisonnements d'entrées et de plats végétariens	Dégustation d'une entrée "maïs" cuisinée de 2 manières : celle déjà distribuée en cantine, maïs sauce huile vinaigre ; maïs sauce améliorée moutarde au miel, huile, vinaigre.			
12/11/2021	9	Atelier sur le bruit	<ol style="list-style-type: none"> 1. Histoire expérience scientifique sur l'impact du bruit sur le goût 2. Enquête dans la cantine : dans les différents espaces, les ambassadeurs ont dû identifier les différents bruits, les plus puissants, les plus faibles, à l'aide d'une "carte du bruit". 3. De retour en classe, ils ont cherché des solutions : créer une échelle du bruit dans la cantine, sensibiliser les élèves pour qu'ils 			

			<p>orienter moins afin que les instituteurs et animateurs orientent eux-mêmes aussi moins ; mettre des balles de tennis sous les pieds des chaises...</p>			
25/11/2021	10	Atelier du goût n°2	<p>Travail sur l'équilibre des repas et les différentes composantes de notre alimentation.</p>			

2/12/2021	11	Campagne de pesée				
16/12/2021	12	COFIL de fin de projet				

1^{ère} campagne de pesée		2^{ème} campagne de pesée	
4 jours – du 25 au 31/05		4 jours – du 2 au 7/12	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
18,09%	127g/convive	33,04%	163g/convive

Collecte des biodéchets par Moulinot pas encore mise en place à l'École primaire Béthinger.

i. Historique

17/05/2021	Enquête « raison du gaspillage alimentaire à la cantine »
<p>Trop de bruit dans le réfectoire Perception qu'il y a beaucoup de gaspillage alimentaire</p> <p>Verbatim « Bien séparer l'accompagnement de la viande » « Au dernier service, on n'a plus le choix » « Il manque d'assaisonnement au niveau des entrées » « Toujours les mêmes plats »</p>	
25/05/2021	1ère campagne de pesées
<p>Vérifier où installer les tables de tri Matériel nécessaire Organisation et répartition des tâches avec les ambassadeurs Création d'affiches pour orienter les convives</p> <p>Retours Mieux identifier les ambassadeurs Prévoir un renfort certains jours pour assurer les pesées / implication des équipes sur place Uniformiser le tri entre les 2 écoles (maternelle et élémentaire) pour comparer les informations → Autonomie sur les pesées / investissement de l'équipe projet sur la thématique entre deux interventions et infusion de celui-ci dans l'ensemble de l'établissement</p> <p>Bons de livraison transmis par le prestataire directement (SIPLARC) Effectif prévu Quantité reçue pour les différents plats (adultes et enfants) Précision sur l'origine de la viande (bœuf français), sur les portions (nombre de nuggets par enfant, par adulte, nombre de part pour le fromage, nombre de part dans une barquette de brandade de poissons).</p>	

3/06/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Il a fallu repenser l'organisation pour faire les campagnes de pesées car normalement se sont 2 agents de restauration qui débarrassent les plateaux. Là, ce sont les enfants et l'équipe d'animation principalement qui le faisaient. Cela a facilité le travail de l'équipe de restauration. L'accompagnement du plat végétarien et du plat avec viande est différent. Les enfants prennent le plat avec viande parce qu'ils-elles préfèrent l'accompagnement proposé alors qu'ils-elles ne mangeront pas la viande.</p> <p>Problème au niveau du lave-vaisselle qui tombe en panne au moins 1 fois par mois → cela oblige les agents à laver à la maison les 600 verres, couverts, assiettes pour assurer les 3 services.</p> <p>Pistes d'action</p> <p>Afficher les menus dans la cour – travailler sur le nom des plats pour que les enfants comprennent / avoir en amont un visuel (engagement du SIPLARC à fournir une photo).</p> <p>Varié les légumes</p> <p>Mettre en place le débarrassage des plateaux par les élèves – cela permettrait de libérer les agents de restauration qui pourraient faire d'autre chose.</p> <p>Réduire le bruit dans le réfectoire – impact du bruit sur la concentration et la façon d'apprécier le temps du déjeuner.</p> <p>Mettre en place des assiettes petite/grande faim – en libérant du temps aux agents de restauration par rapport au débarrassage des plateaux, cela leur permettrait de pouvoir organiser cela.</p> <p>Donner plus de goût au plat – travail à faire sur les menus avec le SIPLARC, en lien avec la commission des menus + coupler cela à une visite de la cuisine centrale.</p>	
15/09/2021	Réunion de reprise
<p>Changement d'animatrice de PikPik : Camille → Sarah</p> <p>Réfléchir au plan d'actions et valider ce qui sera fait d'ici décembre 2021.</p> <p>Programmer les prochaines interventions.</p> <p>L'équipe du Centre de Loisirs fait part de son envie de continuer à travailler sur le gaspillage alimentaire.</p> <p>Le projet de Johanna et de mettre en place des équipes d'élèves (Agents de service supplémentaire) qui prennent en charge des tâches lors des différents services (remplir les carafes d'eau, distribution du pain, ...). Chaque élève de l'école fera partie de ces équipes. L'objectif est de responsabiliser les élèves. Elle accompagnera cela d'ateliers d'éducation au goût et à l'alimentation, de découverte d'aliments.</p>	

Le SIPLARC explique qu'il faut 2 mois entre le moment où le menu est élaboré, réfléchi et le jour où il est servi (proposition, intervention de la nutritionniste pour veiller à l'équilibre des menus sur plusieurs jours, commande des denrées, préparation du plat, livraison, ...). Ils travaillent actuellement à augmenter la part de « fait maison » et la qualité des produits.



14/10/2021	Séance d'éducation au goût
<p>Jeu des fruits et légumes de saison, échanges autour de l'intérêt de manger de saison et le plus local possible. Les ambassadeurs ont ensuite senti à l'aveugle différentes aromates fraîches et sèches (basilic (frais et sec), thym, persil (frais et sec), ciboulette) pour parler de leur intérêt dans l'alimentation et l'assaisonnement, ainsi que des différentes méthodes de conservation. Puis ils ont goûté à l'aveugle différents légumes et fruits crus : tagliatelles de courgette crue ; lamelles de carotte ; lamelles de champignons de Paris ; tomate jaune. Cela nous a permis de parler de la différence de perception du goût lorsque l'on sait ce que l'on va manger ou non, des différentes manières de consommer chaque légume (cru, cuit, vapeur, en soupe, en bâtonnet, en lamelles, râpé...) ; de ce qu'ils ont aimé alors qu'ils n'aiment pas ce légume d'habitude. Rappel de l'importance de varier son alimentation et les légumes consommés, ainsi que de tester différentes formes de cuisson du légume pour trouver celle qu'on préfère.</p>	

18/10/2021	Séance de dégustation SIPLARC
<p>Étonnement, les élèves ont préféré le maïs classique à la quasi-unanimité. Ils ont aussi goûté une nouvelle version de la poêlée de légumes qu'ils ont régulièrement à la cantine, normalement sans sauce. Cette fois-ci, elle était accompagnée d'une "sauce crémeuse au basilic", qui n'a pas été appréciée. Les enfants nous ont dit n'aimer aucune des deux versions</p>	

12/11/2021	Séance sur le bruit
<p>Les élèves (3 groupes de 6) sont allés écouter tous les sons dans le réfectoire. Relever des mesures. Explication de l'échelle de bruit (seuils de danger et de douleur).</p> <p>Sons les plus entendus :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bruits de chaises et bancs • Couverts sur le plateau • Bruit des élèves <p>Pistes d'action :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proposer aux animateurs·trices et aux enseignant·e·s d'utiliser un geste pour demander le silence • Donner des punitions si les élèves sont trop turbulents • Utiliser un sonomètre pour montrer aux élèves qu'ils-elles parlent trop fort • Créer une échelle du bruit 	

25/11/2021	Séance d'éducation au goût 2
<p>Tout d'abord, les ambassadeurs ont dessiné leur "Menu de rêve". Nous nous sommes demandé ensuite s'il était équilibré, et de saison (afin de vérifier ce qui a été retenu de l'atelier goût 1). Les ambassadeurs ont ensuite essayé de retrouver tout ce qui composait nos assiettes : viande, poisson, légumineuses (protéines animales ou végétales) ; céréales complètes ou raffinées (glucides) ; légumes ; fruits ; matières grasses ; produits laitiers ; aromates/épices, ... Nous avons ensuite discuté de ce qu'ils mangeaient le plus souvent, ce qu'ils ne mangeaient pas assez, de ce qui était important de retrouver le plus régulièrement dans son assiette.</p> <p>Les ambassadeurs ont ensuite senti à l'aveugle différentes épices (curry ; noix de muscade ; cannelle) afin de parler des différentes manières de déguster un plat, d'ajouter du goût, des influences des différentes cultures. Puis, ils ont dû observer et retrouver ce que contenaient différents bocal (lentilles vertes, pois chiches, haricots rouges, fruits secs (différentes noix), Graines de sésame, pignons de pin, riz raffiné, pâtes complètes), puis les classer par familles : céréales ; légumes secs ; fruits secs ; Graines. Nous avons ensuite discuté de l'importance de consommer des légumes secs, de leurs apports en protéines qui peuvent permettre de diminuer sa consommation de viande.</p>	

Enfin, nous avons essayé de constituer le "menu du diner idéal" grâce au Jeu de l'assiette. Nous avons choisi des légumes de saison, associé des légumes secs et des céréales car les enfants avaient déjà consommé de la viande à midi, et nous nous sommes fait plaisir avec une crème au chocolat en dessert : l'important est aussi et surtout de se faire plaisir en mangeant, mais il faut essayer au mieux d'équilibrer nos repas sur la semaine, afin de consommer suffisamment de légumes !

2/12/2021	2 ^{ème} campagne de pesées
-----------	-------------------------------------

Le matériel a été laissé pour réaliser les pesées.
Rappel de l'organisation (table de tri, étiquettes à réaliser, groupe d'ambassadeurs, ...).

16/12/2021	Suites au COPIL n°2
------------	---------------------

Le SIPLARC souhaite mettre en place la labellisation écocert sur Bondy et Noisy le Sec
<https://www.ecocert.com/fr-FR/certification/referentiel-en-cuisine>
Possibilité de solliciter le SIPLARC sur des ateliers via Maïssoum Chami.
Enquête menée auprès des responsables d'office. 10 réponses / 25 sites, pas suffisant.
Co-construire une enquête directement pour les enfants.

Pistes d'action :

- Mettre en synergie les différents corps de métier : agents de restauration, ATSEM, gardiens, équipe d'animation, enseignant·e·s.
- Former les adultes (ANIMASSENS)
- Créer une atmosphère agréable pendant la pause méridienne
- Développer la culture alimentaire des enfants et des adultes
- Faire le lien entre Bondy et Noisy le Sec
- Mener des campagnes de pesées – avoir les mêmes menus sur deux campagnes différentes pour pouvoir comparer les mêmes choses.
- Installer les tables de tri dans l'établissement.

ii. Magazine de la Ville

Reflets	
N°203 – juillet-août 2021 Page 9	De la Graine à l'assiette
https://fr.calameo.com/read/000680102ea4166595299	
N° 204 – septembre 2021 Page 14	Améliorer la vie scolaire – Une alimentation plus saine et durable
https://fr.calameo.com/read/0006801026cbfc6d8cc12	
N°207 – décembre 2021	Des serviettes en tissu
https://fr.calameo.com/read/00068010271e26c7515f1	

d. Le Pré Saint Gervais



Établissement scolaire	École primaire Anatole France
Nombre de classe	
Nombre d'élèves	310
Nombre de ½ pensionnaires	
Type de restauration	Concédée à SOGERES Liaison froide

Équipe projet	Centre de Loisirs Anatole France
Enfants	Groupe d'élèves de CE1-CE2-CM1 10-15 élèves
Enseignant·e·s	
Direction école	
Animateurs·trices	Mme Gomis
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	Mme Christophe
Agents de restauration	Plusieurs agents
Agents de la ville	Mme Khazrane / Mme Bettefon / Mme Akari Mme Dallo / Mme Ouihlane
Elu·e·s	
Agent du syndicat de restauration	Mme Perrin / M. Marteau
Parents d'élève	

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
10/03/2021	0	Réunion de lancement	Présentation du projet, réponse aux questions, mise en place opérationnel du projet			Marion doit prendre contact avec Sonia GOMIS, animatrice du centre de loisirs, pour caler les dates d'intervention
14/04/2021	Report pour cause Covid-19					

21/04/2021	Report pour cause Covid-19					
28/04/2021	1	Introduction au gaspillage alimentaire + au rôle d'éco-délégué	<p>"Jeu d'observation des photos des courses alimentaires d'une famille selon le pays Quiz sur le gaspillage alimentaire Jeu de carte sur la chaîne de production d'un pot de yaourt</p> <p>Réflexion autour de ce qu'est le rôle d'éco-délégué + présentation du projet"</p>	Jeu d'image, Quizz de Planète Sciences	<p>Élèves motivés par le projet et équipe pédagogique très dynamique dans la mise en place du projet</p> <p>Contact avec la responsable cantine (Florence) pour expliquer le projet et voir l'organisation de la pesée</p>	2 séances en 1 : une séance de préparation à la pesée et une séance de pesée
12/05/2021	2	Préparation à la séance de pesée	Répartition des rôles + test de pesée fictive	Jeu de plateau		

12/05/2021	3	Pesée	Lancement de la 1ère campagne de pesée	Balance Bac et fiches pour la prise de notes	<p>Élèves très enthousiastes par le projet</p> <p>Les élèves ont été séparées en deux groupes : un groupe part déjeuner pendant que l'autre tient le stand de la pesée puis inversement</p> <p>Les 5 pesées auront lieu toute la semaine du 17 au 21 mai</p>	Copil pour analyse des résultats et mise en place des actions
26/05/2021	4	COFIL	Analyse des résultats et réflexion sur les actions à mettre en place		<p>Une demi-heure de débrief avec les élèves avant de partager avec les adultes référents</p> <p>Une série d'actions ont été évoquées durant la réunion, sans toutefois dégager une prise de décision et des engagements précis ; un compte-rendu est prévu pour lancer la dynamique</p>	Définir les actions à mettre en place avec les élèves + à long terme avec les parties prenantes

02/06/2021	5	Décision des actions à mettre en place cette année avec les élèves	Quiz sur les aliments (anecdote, nutriments)	Vidéo + ordinateur	Les élèves sont très motivées pour organiser un stand en fin d'année sur le thème du gaspillage avec au programme : un questionnaire pour comprendre pourquoi les élèves gaspillent, des quizz et autres jeux, des affiches	Préparation du stand
16/06/2021	6	Préparation du stand pour l'année prochaine : création quizz et questionnaire			Les élèves seront les mêmes l'année prochaine : idée de mettre en place un stand en début d'année pour sensibiliser les élèves, avant de réaliser la pesée (avec un challenge pour réduire le gaspillage)	Préparation du stand + Journal de bord pour l'année prochaine

23/06/2021	7	<p>Journal de bord pour garder une trace des séances de l'année</p> <p>Jeu sur les aliments et les sens</p>	<p>Jeux :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gout d'un jus avec le nez bouché - Description des aliments pour faire deviner à son binôme - Imitation des bruits des aliments (céréales, eau gazeuse, etc.) 	Aliments		<p>L'année prochaine, il est prévu d'organiser un stand pour sensibiliser les élèves sur le gaspillage (affiche sur le projet, présentation des résultats de la 1ère pesée, jeu, animation sur le goût, etc.) + de réaliser la pesée la semaine après le stand</p>
15/09/2021	8	Reprise	<p>Présentation aux nouveaux du projet, quizz préparé l'année dernière par les anciennes, jeu sur les étapes de la restauration collective et jeu Ludobio</p>	<p>Ludobio</p> <p>Image de la restauration collective</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1curZpEePwcZTnZrbHd_4uvcQqZHs47xB</p>	<p>Compliqué de trouver des activités nouvelles pour les anciennes élèves tout en repartant sur des notions de base pour les nouveaux.</p> <p>Un stand est toujours prévu et les élèves sont très motivés et plein de bonnes idées : voir avec la directrice pour l'organisation (absente à la séance)</p>	<p>Une pesée est prévue le 22 septembre en autonomie puis la semaine du 27</p>

06/10/2021	9	<ul style="list-style-type: none"> - Appréhension des circuits courts et pollution - Définition des actions à mettre en place et répartition en groupe 	<p>Les nouveaux ont réalisé le cycle de vie du yaourt à la fraise puis on réfléchit à des actions à mettre en place pour améliorer cette chaine de production.</p> <p>-Les anciens ont fait la même chose mais sur la chaine de production de la viande puis se sont mis par groupe de projets et commencés à réfléchir sur les actions qu'ils voulaient mettre en place.</p>	Jeu cycle de vie de la viande et du yaourt à la fraise	<p>En plus des enfants du projet, j'ai dû accueillir un groupe de 5 CP car le centre était en manque d'animateur. Je leur ai donc proposé de représenter des aliments/ leur plats préféré par dessin.</p> <p>- Les anciens du projet sont relativement autonomes et dynamiques.</p>	<p>Comprendre l'importance d'une alimentation saine et équilibrée</p> <p>Poursuite des projets de valorisation</p>
------------	---	--	---	--	---	--

20/10/2021	10	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre l'importance d'une alimentation saine et équilibrée - Poursuite valorisation (si entamée) 	<p>Questionnement alimentation saine et équilibrée</p> <ul style="list-style-type: none"> - Association image et catégorie d'aliment - Classement sur une pyramide des différentes catégories d'aliments - Réalisation d'affiche de la pyramide des aliments - Présentation des affiches des projets de certains jeunes pour donner envie aux autres enfants de monter leur projet 	<ul style="list-style-type: none"> - jeu association image et texte des catégories d'aliments - Magasine alimentaire de grande surface - Grande feuille 	<p>Mon groupe était constitué d'ancien, de nouveau récent qui avait fait 1 séance et de nouveaux. Chaque groupe n'était donc pas tous au même niveau.</p>	<p>Poursuite projet des enfants pour les anciens</p> <ul style="list-style-type: none"> -Saisonnalité des aliments pour les nouveaux
17/11/2021	11	<p>Préparer les journées de pesée</p>	<p>Ils ont découpé et collés les différentes catégories des aliments sur une feuille</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ils se sont répartis en groupe et par tâches 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeu des plateaux de cantine 	<p>Groupe plutôt autonome et moteur pour trouver des idées.</p>	<p>Analyse des résultats et préparation du stand à l'extérieur qui se déroulera normalement le mercredi 15 décembre.</p>

			pour chaque jour de la semaine de la pesée - Ils ont commencé à préparer les affiches pour la semaine de la pesée			
01/12/2021	12	Préparation de l'exposition des enfants	-Préparation des affiches -Préparation de listes du matériel nécessaire pour l'exposition		Les enfants étaient autonomes et pro-actif	
11/05/2022		COFIL				

1 ^{ère} campagne de pesée		2 ^{ème} campagne de pesée	
3 jours – du 19 au 21/05		5 jours – 22 au 26/11	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
27,05%	123g/convive	29,80%	134g/convive

Collecte Moulinot / 2021 (groupe scolaire Anatole France / Rosa Parks)

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
527	276	233	247	312	521	362	95	528	415	287	463	4 266

Collecte Moulinot / 2022 (groupe scolaire Anatole France / Rosa Parks)

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
402	629	539	568									2 138

i. Historique

12/05/2021	1 ^{ère} campagne de pesées
<p>Important d'avoir une idée précise de ce qui se passe dans l'établissement au niveau du gaspillage alimentaire.</p> <p>Entrée, plat et fromage en double choix</p> <p>Déchets inévitables : os de poulet, peau du pamplemousse, de la banane</p> <p>Mise en place d'un bar à troc pour les fruits</p>	

26/05/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Gaspillage principalement sur l'accompagnement et les entrées</p> <p>Les livraisons se font à J-1 et le camion de livraison possède un stock tampon ce qui permet de s'ajuster.</p> <p>Le restaurant scolaire couvre à la fois l'école primaire et maternelle ce qui permet de s'ajuster.</p> <p>Une commission des menus a lieu tous les 2 mois – le menu est pré-établi par la SOGERES puis une réunion est organisée avec le responsable de restauration pour ajuster.</p> <p>Les vacances scolaires sont les moments de l'année où il y a le plus de gaspillage car la commande se passe 2 semaines à l'avance et que les effectifs varient beaucoup.</p> <p>6 repas végétariens sont proposés par mois.</p> <p>Temps à table : 30 à 40 minutes.</p> <p>Le principe petite/grande faim est mis en place en ce qui concerne la viande car certain·e·s élèves n'en consomment pas.</p>	
<p>Pistes d'action :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Expliquer l'importance des aliments selon menu (protéines, produits laitiers, ...) • Demander aux élèves ce qu'ils·elles aiment • Construire un événement pour sensibiliser aux goûts <ul style="list-style-type: none"> ○ Questionnaire pour comprendre les raisons du gaspillage ○ Affiche pour sensibiliser au goût, aux aliments (anecdotes, histoire du trajet des aliments, ...) ○ Jeux (quiz, vote du repas préféré, ...) • Mobiliser les enseignant·e·s pour que chaque classe travaille sur un aliment (son histoire, ses apports nutritionnelles, ...) • Mobilisation des temps de l'enfant avec notamment des activités lors des TAP ou atelier bleu. 	

Sept. 2021	Rentrée scolaire
<p>Changement d'animatrice pour Planète Sciences : Marion → Amandine Constitution d'un groupe d'élèves mêlant des enfants ayant participé au 1^{er} semestre 2021 et des nouveaux·elles</p>	
20/10/2021	Séance sur l'alimentation saine et équilibrée
<p>Envie des élèves de créer lors de l'événement un atelier de découverte de certains aliments. Atelier sur le goût réalisés par Mme Peyre le jeudi (Fondatrice de « Dans ma petite cuisine »)</p>	
11/05/2022	Suites au COPIL n°2
<p>Double choix viande/sans viande depuis janvier 2022 Les élèves étaient déjà habitués avec le double choix pour les entrées. Chaque jour les agents comptent les enfants sans viande pour relever le nombre d'enfants pour réajuster au plus près. Un questionnaire a été diffusé auprès des familles (choix des jours où leur enfant prend de la viande). Répartition du double choix : 50%/50% → 40%/60% sans viande Importance que les enfants est un plateau complet.</p> <p>SOGERES propose des ateliers du goûts. Test auprès d'un petit groupe d'enfants d'une entrée, d'un plat, d'un dessert.</p> <p>Retour sur le projet Animation par Planète Sciences très appréciée. Les enfants ont bien participé aux campagnes de pesées. Envie de continuer en faire des pesées l'année prochaine. Événement avec les stands très bien passé. L'équipe projet était sur le Centre de Loisirs. Les élèves qui ne fréquentaient pas le centre avaient envie de faire leur part → tenter de faire un groupe plus large.</p> <p>Chaque année, 1 menu est élaboré par une école puis servi sur l'ensemble de la Ville. Choix entre 4 entrées, 4 plats, 4 desserts et 4 fromages. Groupe de 12-15 enfants, en présence d'une diététicienne. → Cette année c'est le menu des enfants d'Anatole France qui sera préparé et servir sur toute la Ville.</p> <p>Atelier autour du petit déjeuner sur l'équilibre alimentaire avec l'Atelier Santé Ville.</p>	

ii. Magazine de la Ville

PréVoir	
N°141 – avril 2021 Page 6	Expérimentation – remplacer les contenants en plastique par des plats en inox
https://fr.calameo.com/read/0012637413f200b48b915	
N° 146 – octobre 2021 Page 7	Apprendre à trier dès le plus jeune âge
https://fr.calameo.com/read/00126374163d422f22555	
N°147 – janvier 2022 Age 8	Le double choix instauré dans les cantines
https://fr.calameo.com/read/0012637414fc28126e731	
N°207 – décembre 2021	Des serviettes en tissu
https://fr.calameo.com/read/00068010271e26c7515f1	

L'éducation au Pré – Guide 2021-2022
Restauration scolaire - Page 13
https://fr.calameo.com/read/001263741bc646a26037e

e. Les Lilas



Établissement scolaire	École primaire Waldeck Rousseau
Nombre de classe	14 classes
Nombre d'élèves	325
Nombre de ½ pensionnaires	270
Type de restauration	Concédée à ELIOR Liaison froide

Équipe projet	École primaire Waldeck Rousseau puis Centre de Loisirs Waldeck Rousseau	
Enfants	Classe de CE2 20 élèves	Groupe d'élèves de CE2-CM1 10-15 élèves
Enseignant·e·s	Mme Kenk	
Direction école	Mme Aboulkheir	
Animateurs·trices		M. Celle
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	M. Soupault	
Agents de restauration		
Agents de la ville	Mme Benarbia / Mme Trollé	
Elu·e·s		
Agent du syndicat de restauration		
Parents d'élève		

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
09/02/2021	0	Réunion de lancement du projet	Présentation du projet, de l'intervenante / Échanges avec la directrice sur l'organisation du projet			
05/03/2021	1	Mobilisation des élèves : présentation du projet et introduction au gaspillage alimentaire				
19/03/2021	Report pour cause Covid-19					

29/03/2021	2	<p>Formation des ambassadeurs à la thématique du gaspillage alimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire - Citer des raisons du GA dans une école - Apprendre quelques gestes à faire la maison pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la maison 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quizz évaluation de leur connaissance sur le gaspillage alimentaire 2. Vidéo et jeu de la pomme de terre pour remonter la chaîne de production de nos aliments 3. Lister les écogestes à faire à la maison 4. S'engager sur un premier geste à faire 5. Organisation pour la séance suivante (campagne de pesées) 	Quizz, vidéo, Jeu de la pomme de terre		
12/04/2021	Report pour cause Covid-19					
10/05/2021	3					

28/05/2021	4	<ul style="list-style-type: none"> - Retour sur les deux dernières séances et le contenu de la formation au GA - Création commune d'un questionnaire d'enquête pour connaître les raisons du GA dans l'école 				
21/06/2021	5	<p>Campagne de pesée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre un temps avec le périscolaire pour : les former à l'outil green menu + voir l'organisation du réfectoire pour séparer les éléments gaspillés. - Accompagner les ambassadeurs et le périscolaire dans cette première journée de pesées et qu'ils soient autonome sur la semaine qui suit 				

		<p>Faire le bilan des campagnes de pesées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Que tous les membres du COPIL soient présents - Regarder grâce à l'application Green Menu quelles sont les quantités de GA dans l'école - Faire le bilan des raisons du GA dans l'école - Réfléchir à un plan d'action 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retour sur la campagne de pesées (comment ça s'est passé ? C'était facile ? Y'a-t-il des choses à améliorer ? etc.). 2. Bilan des quantités grâce à Green Menu 3. Bilan des raisons du gaspillage alimentaire 4. Brainstorming d'idées 5. Priorisation et choix d'actions à mener 	Green Menu, Support papier		
22/10/2021	6	<p>Réunion de rentrée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du projet phase 1 - Qui sont les nouveaux ambassadeurs ? - Dates et logistique 				
09/11/2021	7	COPIL				

18/11/2021	8	Action 1				
23/11/2021	9	Action 2				
26/11/2021	10	Action 3				
30/11/2021	11	Campagne de pesées				
13/12/2021	12	COFIL de fin				

Pas de campagnes de pesées effectuées sur l'ensemble des composantes.

Collecte Moulinot / 2021												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
590	468	662	118	545	665	515	156	535	721	503	242	5 720

Collecte Moulinot / 2022												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
513	725	548	533									2 319

i. Historique

Pour Les Lilas, il restait une seule école primaire sur le territoire, l'école Waldeck Rousseau, qui pouvait bénéficier de l'accompagnement. Or, en 2019-2020, l'équipe pédagogique de cette école avait décliné la mise en place du projet. Face à la motivation des services de la ville à avoir un accompagnement dans une de ces écoles et suite à des échanges avec la directrice de Waldeck Rousseau, nous avons fait le choix d'accompagner l'école.

Mars 2021	Enquête auprès de toutes les classes de l'école
<p>Questions posées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • C'est quoi le gaspillage alimentaire en 3 mots • Qui gaspille le plus : les supermarchés, les particuliers ou les agriculteurs ? • Combien de kilos gaspille un français par an ? • Pourquoi est-il important de réduire le gaspillage alimentaire 	

Mars 2021	Difficultés relationnelles entre la directrice de l'école et l'animatrice de PikPik
<p>Accrochage sur les objectifs pédagogiques et la façon de mettre en place le projet. Besoin d'éclaircir ce que chaque partie attend de la collaboration. Nécessité de trouver le mode opératoire pour que chacune s'y retrouve.</p> <p>Rappel du cadre du projet : les différentes étapes, les 3 campagnes de pesées. Faire en sorte que le projet « clé en main » puisse quand même s'adapter au mieux à l'établissement scolaire. Mme Aboulkheir, directrice de l'école, est motivée, impliquée. Trouver le bon compromis pour avancer dans le projet et ne pas mettre en difficulté les interventions.</p> <p>Échanges par mail pour convenir du déroulé des séances, de ce qu'il y a à demander</p> <p>Difficulté à faire irriguer le projet qui se vit avec un groupe d'élèves de chaque niveau et la directrice auprès de toutes les classes de l'école.</p>	

Avril 2021	Échanges avec Mme Benarbia et Mme Trollé
<p>Situation tendue entre la directrice de l'école et l'animatrice de PikPik. D'un côté l'animatrice s'est braquée face à la personnalité de la directrice. Elle n'arrive plus à composer ensemble. Difficulté à s'appuyer sur la directrice pour faire passer des exercices, des consignes aux enseignant·e·s. La directrice est motivée par le projet et souhaite que cela rayonne auprès de toutes les classes. Elle attend de l'animatrice des objectifs clairs, des consignes claires sur ce qui est attendu comme production.</p> <p>Revoir les ambitions du projet pour ne pas se mettre en difficulté davantage. Décalage entre le projet tel qu'il est conçu et ce que souhaite voir vivre la directrice. Effort pour harmoniser les choses mais il y a toujours une dissonance. Faire au mieux pour que le projet continue au sein de l'École Waldeck Rousseau. Échanges avec l'équipe de PikPik Constat partagé sur la situation (difficulté de s'accorder, de correspondre aux attentes de la directrice, décalage entre le projet que nous proposons et celui que Mme Aboulkheir souhaiterait voir vivre, difficulté pour l'animatrice de construire un programme pédagogique s'adaptant au contexte, ...). Cela aurait nécessité de formaliser un accord sur le projet et les objectifs pour éviter ces couacs. Impossibilité d'affecter un·e autre animateur·trice de PikPik sur le projet. Questionnement auprès d'Est Ensemble sur le fait d'arrêter l'accompagnement auprès de l'École Waldeck Rousseau et de le proposer ailleurs (soit sur Les Lilas, soit dans une autre ville du territoire).</p> <p>Reprise en main de la situation par Delphine Plenel avec de prévu une rencontre avec Mme Benarbia et avec la directrice.</p> <p>Réorientation du projet avec une enseignante Mme Kenk et sa classe CE2.</p>	
Mai 2021	Comparaison de la consommation de fruits s'ils sont coupés ou non
<p>Ils sont 55% plus consommés s'ils sont coupés pour les CP, CE1, CE2 et 25% plus consommés pour les CM1 et CM2.</p>	
21/06/2021	1ère campagne de pesée
<p>Des campagnes de pesées ont été faites en autonomie et sans prévenir la coordination du projet. Le choix a été fait par la directrice et Mme Benarbia de se focaliser uniquement sur les entrées pour la 1^{ère} campagne de pesées.</p>	

Sept. 2021	Rentrée scolaire
<p>Changement d'animatrice de PikPik : Camille → Sarah Changement d'interlocuteur.trice : Mme Kenk (enseignante) et sa classe CE2 → M. Soupault (périscolaire) et un groupe d'élèves CM1.</p>	
20 et 21/09/2021	Formation ANIMASSENS
<p>M. Celle (animateur) et Mme Badra (agent de restauration) ont participé à la formation</p>	
22/10/2021	Réunion de reprise
<p>Rappeler les séances qui ont été faite. Prévoir les prochaines interventions d'ici décembre 2021. Retour sur la campagne de pesées spécifique sur les entrées. Mise en place d'actions ciblées.</p>	
9/11/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Verbatim « On devrait pouvoir dire si on a une petite faim ou une grande faim » « J'aimerais que l'on puisse se resservir ». « Nous manquons de choix en fin de service « Il y a quelques plats froids de temps en temps » « On pourrait mettre de la musique classique pour atténuer le bruit ».</p>	
22/11/2021	Atelier sur l'équilibre nutritionnel d'un menu
<p>Nous avons travaillé sur les différentes composantes d'un menu, sur les fruits et légumes de saison et sur les justes portions dans une assiette. Les enfants étaient très curieux et se sont vraiment intéressés aux enjeux de l'alimentation saine et durable. Nous nous sommes particulièrement penchés sur la question des entrées, comme prévu (importance d'ajouter des légumes au repas, parfois accompagnés de féculents s'il en manquait dans le plat, afin d'équilibrer le repas, ...)</p>	

23/11/2021	Atelier « décompose ta salade »
<p>Nous avons remarqué durant la 1ère campagne de pesée que les entrées les plus jetées étaient les salades composées (macédoine, salade de blé à la californienne, ...). Nous avons donc fait un jeu de reconnaissance des différents types de céréales/légumineuses/noix/Graines que l'on trouve souvent en salade et/ou en plat, puis un jeu créé à partir de 3 recettes de salades composées proposées dans leur cantine : les enfants devaient retrouver ce qui compose ces salades dont ils ne comprennent pas forcément le nom ou les ingrédients. Cet atelier était très intéressant, les enfants nous ont fait des retours très positifs (« ça a l'air très bon maintenant que je sais ce qu'il y a dedans », « c'est dommage de ne pas comprendre le nom des salades, j'en aurais peut-être mangé plus souvent si j'avais su ce qu'il y avait dedans », ...) et étaient enthousiastes à l'idée de divulguer ces informations à leurs camarades. Le jeu a été laissé à l'équipe d'animation.</p> <p>Nous avons proposé d'utiliser ces images pour les afficher si possible les jours où ces entrées seront aux menus, afin d'aider à expliquer ce qui se trouve dans ces salades, et pourquoi pas créer d'autres images pour les autres entrées/plats les plus jetés ? Cela pourrait aider les animateurs au moment où ils devront annoncer les menus à voix hautes aux enfants avant d'entrer à la cantine.</p>	
26/11/2021	Atelier dégustation de sauces vinaigrettes avec ELIOR
<p>Nous avons d'abord senti des aromates, puis fait une dégustation à l'aveugle de légumes crus (mâche, carottes, champignons). Nous nous sommes ensuite attablés pour déguster les différentes vinaigrettes, avec les crudités, et voter pour nos préférées. Toutes les sauces ont été aimées à la quasi-unanimité, et c'est la vinaigrette à l'ail (contre toute attente, c'était la plus forte en goût !) qui l'a emporté. Les enfants ont remarqué que ce qui les aidait aussi à mieux apprécier ce qu'ils mangeaient était le fait qu'il n'y ait pas autant de bruit que dans la cantine. Nous en avons discuté et ils étaient intéressés pour travailler aussi sur ce sujet et diffuser des informations sur le gaspillage alimentaire lié au bruit auprès de leurs camarades</p>	
13/12/2021	Suites au COPIL n°2

ii. Magazine de la Ville

Infos Lilas	
N°209 – février 2021 Page 13	Restauration scolaire : la concertation débute
https://fr.calameo.com/read/00110922621221e8e191a	
N° 210 – mars 2021 Page 10	Promouvoir l'agriculture local et une alimentation durable et de qualité
https://fr.calameo.com/read/00110922690eda2df052e	
N°211 – avril 2021 Page 11	Restauration scolaire : des propositions en mai
https://fr.calameo.com/read/0011092260fe1c457b793	
N°213 – juin 2021 Page 10	Des engagements co-construits pour mieux manger à la cantine
https://fr.calameo.com/read/001109226b203102e8633	
N°215 – septembre 2021 Page 10	Pour une alimentation plus durable et accessible à tou.tes
https://www.calameo.com/read/0011092264642f53bfae9	
N°219 – janvier 2022 Page 9	Davantage de produits bio et locaux à la cantine
https://fr.calameo.com/read/001109226a5a949acd074	

Blog de l'école Waldeck Rousseau	
Aujourd'hui petite faim / grande faim	https://waldeckrousseau.toutemonecole.fr/posts/5203709
Menu de Noel CE2B	https://waldeckrousseau.toutemonecole.fr/posts/4921552
Semaine du goût	https://waldeckrousseau.toutemonecole.fr/posts/4526081

f. Montreuil



Établissement scolaire	École élémentaire Marceau
Nombre de classe	13
Nombre d'élèves	273
Nombre de ½ pensionnaires	230
Type de restauration	Concédée à SOGERES Liaison froide

Équipe projet	École élémentaire Marceau	
Enfants	Classe de CE1-CE2 20 élèves	Classe de CE2-CM1 20 élèves
Enseignant·e·s	M. Weiss	Mme Ivanoff
Direction école	Mme Placide	
Animateurs·trices		
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire		
Agents de restauration	M. Benzaida / M. El Khalifte	
Agents de la ville	Mme Olivier / Mme Salva-Gander M. Durand /	
Elu·e·s		
Agent du syndicat de restauration	Mme Perrin / M. Marteau	
Parents d'élève		

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
28/04/2021	Report pour cause Covid-19					
30/04/2021	Report pour cause Covid-19					
10/05/2021	1	Sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire et au rôle d'éco-délégué	"Jeu d'observation des photos des courses alimentaires d'une famille selon le pays Quizz sur le gaspillage alimentaire Jeu de carte sur la chaîne de production d'un pot de yaourt Réflexion autour de ce qu'est le rôle d'éco-délégué + présentation du projet"	Jeu d'image, Quizz de Planète Sciences	Beaucoup d'élèves donc les activités prennent plus de temps Cela s'inscrit dans un ensemble de projet mis en œuvre avec le professeur (Potager notamment) Entrevue avec la directrice pour expliquer la pesée et commencer à l'organiser	La séance suivante servira à la préparation de la pesée Jeu de test sur le tri des aliments

17/05/2021	2	Préparation à la séance de pesée	Répartition des rôles + test de pesée fictive	Jeu de plateau	Les élèves ont bien compris le projet et les responsable cantine ont été mis au courant du projet, et apporteront leur aide lors des pesées	La séance suivante sera la séance de la pesée
27/05/2021	3	Première séance de pesée				Analyse des résultats + proposition d'actions
08/06/2021	4	Analyse des résultats + proposition d'actions	Discussion autour des résultats et des graphiques obtenus sur Green Menu Discussion du fonctionnement de la restauration scolaire A la fin de la séance, chaque élève a pris un bout de papier pour noter de nouvelles idées pour réduire le gaspillage alimentaire	Green-Menu	Les élèves ont été forces de proposition et un gros travail d'analyse des résultats a été fait avec notamment un tableau à double entrée pour étudier le gaspillage par jour et par composante (cf. photos)	

08/06/2021	5	COFIL				
17/06/2021	6	Retour COFIL avec les élèves		Analyse des graphiques du questionnaire, vidéos sur l'équilibre alimentaire	La classe et le référent du projet risquent de ne pas être les mêmes l'année prochaine ; en discussion avec la directrice	Jeu sur les nutriments, l'histoire des aliments, le voyage des aliments dans le corps, etc.
29/06/2021	7	Jeux sur l'alimentation (nutrition, histoire des aliments, digestion) Chaque groupe avait un jeu différent	Jeux de cartes à trier pour replacer les bons mots avec les bonnes définitions (ou dates selon le jeu) Puis présentation en groupe de son jeu	cf. doc https://docs.google.com/presentation/d/1G-ZQdPqPM0SuPJkzB251kZqa6DfHjTmhfr2-b-9lxjE/edit#slide=id.p	Les élèves ont vraiment accroché aux jeux et leur présentation a permis de partager à tout le monde ce qu'ils avaient appris. Manque de temps pour vraiment approfondir chacune des informations mais Mr. Weiss a prévu de leur en reparler	La prochaine séance est prévue pour le 16 septembre à 11h - La classe n'est pas encore définie mais Mme Placide a indiqué prévoir une classe de CM1 pour la poursuite du projet, afin que les élèves de CE2 de l'année 2020/2021 puissent poursuivre le travail Au sein de la ville, des actions ont été prévues

16/09/2021		Reprise				
07/10/2021	8	Présentation du projet Appréhension des notions liées à l'alimentation (Aliments transformés, non transformés, pollution plastique, gaspillage alimentaire) Comprendre les différentes étapes permettant la production des aliments	Discussion autour des différences d'alimentation à travers les pays afin de mettre en évidence les notions : Importation, saisonnalité, gaspillage alimentaire, pollution plastique, produit transformé et non transformé, alimentation à base de viande/végétale)	Jeu des familles Cycle de vie de la viande et du yaourt à la fraise		Jeu sur les étapes de production des aliments pour la cantine Jeu hiérarchisation des actions à mettre en place afin de réduire le gaspillage alimentaire (4R) Appréhension des différentes catégories des aliments (viande, fruit, etc.) + Est-ce un fruit, racine, tubercule ?
21/10/2021	9	Appréhension des différentes étapes de préparation du repas de la cantine	Classement dans l'ordre des étapes du menu à l'assiette puis discussion sur là où il pouvait y avoir du gaspillage alimentaire	Imagier des étapes menu à l'assiette dans la restauration collective	Les enfants sont motivés et participent activement aux activités. Ils ont apprécié la première activité. J'ai aussi discuté avec Mme Placide et Youssouf pour parler	Saisonnalité des aliments et leur provenance

					d'une possibilité d'inclure les enfants dans la création des menus pour une semaine.	
18/11/2021	10	Comprendre la notion de repas équilibré	Pyramide des aliments	Imagier des catégories des aliments Prospectus alimentaires	La présence d'un enfant avec un syndrome d'Asperger peut perturber l'atelier.	Préparation de la pesée
25/11/2021	11	Préparation de la pesée	Classement des aliments selon leur catégorie (Entrée, plat, dessert etc.) Répartition en groupe pour faire 5 affiches (Chaine de production du yaourt à la fraise, L'assiette équilibrée, C'est quoi le gaspillage alimentaire, La pyramide des aliments et les étapes de la pesée)	Imagier d'un plateau de cantine	Une classe dynamique et motivée	Analyse des résultats et discussion autour des solutions à mettre en place

02/12/2021	11.1	Aide à la mise en place de la pesée			Les enfants étaient motivés pour faire la pesée. D'autres enfants d'autres classes ont aussi aidé.	
03/12/2021	11.2	Aide à la mise en place de la pesée			Les enfants étaient motivés pour faire la pesée. D'autres enfants d'autres classes ont aussi aidé.	
09/12/2021	12	COFIL	<p>Rappel résultats de la première pesée (Mai 2021°</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation des résultats de la seconde pesée (Décembre 2021) - Discussion autour des freins et solutions - Actions futures mises en place au sein de l'école 	Powerpoint		

1 ^{ère} campagne de pesée		2 ^{ème} campagne de pesée	
5 jours – du 27/05 au 3/06		4 jours – 29/11 au 3/12	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
23,66%	113g/convive	39,53%	202g/convive

Collecte Moulinot / 2021												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
791	587	1008	442	759	930	423	129	679	865	390	889	7 892

Collecte Moulinot / 2022												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
318	692	673	645									2 328

i. Historique

17/05/2021	Arrivée d'une nouvelle agent à la Ville
<p>Elodie Olivier – coordinatrice lutte contre le gaspillage alimentaire à la Ville de Montreuil Échange sur les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Diagnostic sur le gaspillage alimentaire auprès de 11 écoles sur la ville, avec des pesées. Volonté de déclencher une programmation d'actions sur l'ensemble des écoles dès la rentrée de septembre (formation des équipes, ajustement avec le prestataire SOGERES, ...).</p>	
27/05/2021	1ère campagne de pesées
<p>La pesée s'est passée sans encombre, les élèves étaient enthousiastes. 2 services / jour et 4 élèves / service. Chaque groupe d'élèves pourront passer deux fois. Bon investissement du personnel de restauration (aide à la mise en place, partage des restes en distribution, etc.).</p>	
8/06/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Présence de deux ambassadeurs élèves durant le COPIL. Un grand nombre d'acteurs de la restauration et du milieu éducatif présent, ce qui a permis des échanges riches et une perspective d'engagements futurs de la part des acteurs. L'entrée et l'accompagnement sont les composantes dont le taux de gaspillage est le plus élevé.</p> <p>Enquête auprès des élèves 58% des élèves n'aiment l'entrée. Les aliments les moins appréciés : épinards, haricots verts, viande, ratatouille, purée. Raisons du gaspillage : goût (65%), « ils-elles savent que cela ne va pas être bon » (19 élèves), apparence du plat (7 élèves).</p> <p>Difficulté avec le contexte sanitaire car certains parents préviennent au dernier moment si leur enfant mange ou non à la cantine → difficulté d'ajuster les effectifs Il existe une commission des menus qui n'a pas pour objectif de créer les menus mais de choisir entre plusieurs menus proposés par SOGERES.</p>	
<p>Actions mises en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fiche d'appréciation du déjeuner remplie par les animateurs·trices. • Les animateurs·trices incitent les élèves à goûter. • Le pain est placé à la fin du self afin de permettre aux élèves de choisir en fonction du repas qui a été servi • Les excédents produits par SOGERES sont donnés à des associations. 	

Pistes d'actions

- Agir sur le bruit dans le réfectoire.
- Avoir un double choix au niveau des plats.
- Faire participer les élèves à la création d'un menu.
- Organiser des journées avec un repas thématique.
- Faire en sorte que d'autres classes fassent les campagnes de pesées.
- Travailler la présentation des plats pour donner envie
- Faciliter la prise du repas, par exemple en aidant à l'ouverture sur certains fromages en portion.
- Adapter les portions en fonction des âges
- Mettre en place des assiettes petite/grande faim
SOGERES propose des représentations petite faim avec un oiseau, grande faim avec un loup.
- Permettre aux élèves d'avoir une portion « pour goûter »
- Mettre en place des ateliers du goût.
- Former les adultes (ANIMASSENS)

23/06/2021

Réunion au sein de la Ville « lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires »

Axes de travail pour la rentrée de septembre :

- Identifier et améliorer les recettes bloquantes
 - Simplifier les entrées – 3 composantes maximum dans les salades composées
 - Changer le format des fiches d'appréciation
- Définir des animateurs·trices référents alimentation et pause méridienne
- Contenu et la présentation des assiettes
 - Découpe des fruits – note de service pour définir la découpe et l'uniformiser à l'ensemble des écoles
 - Définir la portion de fruit coupés et non coupés
 - Identifier le nom des plats - réaliser des affichettes
- Assiettes petite/grande faim
 - Définir le contenant adapté
 - Définir le grammage entre petite/grande faim
 - Équilibrer la quantité de composantes
 - Travailler la dénomination et le visuel des assiettes petite/grande faim
- Quantité de pain
 - Un repas par mois sans pain
 - Pain en début ou en fin de chaine en self ?
 - Si le menu comporte du fromage, donner le pain après le plat principal
- Ambiance, accueil et réduction du fond sonore
 - Travailler le sens de circulation
 - Réagencer le mobilier et mettre en place des claustras pour atténuer le bruit
 - Temps du repas

Sept. 2021	Rentrée scolaire
<p>Changement au niveau de Planète Sciences : Marion → Amandine Changement au niveau de l'enseignant·e et de la classe : M. Weiss avec une classe de CE1-CE2 → Mme Ivanoff avec une classe de CE2-CM1 Seulement 2 élèves avaient déjà suivi le projet l'année dernière. Globalement, les élèves ont été réceptifs et dynamiques. Ils semblent être motivés par le projet. Des enfants ont montré de l'intérêt pour savoir quels aliments étaient des féculents ou pas et des questionnements se sont posés par rapport à l'origine des aliments : est-ce que c'est un fruit ou un légume ? Un seul élève est perturbateur dans la classe.</p>	
20 et 21/09/2021	Formation ANIMASSENS
<p>M. Antonio Ferreira (animateur) a participé à la formation</p>	
29/11/2021	2 ^{ème} campagne de pesées
<p>Prévoir l'installation des tables de tri au bon endroit pour procéder aux pesées et ne pas gêner le flux des convives. Mme Ivanoff n'est pas en mesure d'assurer en autonomie les autres jours de la campagne. L'équipe d'animation n'avait pas été briefé et ils-elles doivent partir tôt et ne peuvent rester pour peser les bacs.</p>	
9/12/2021	Suites au COPIL n°2
<p>L'accompagnement est la composante du repas la plus gaspillée. Lorsqu'il y a du riz ou des pâtes, c'est consommé. Lorsqu'il y a des accompagnements « verts » (haricots, petits pois, ...), c'est plus gaspillé. Mesures mises en place entre les 2 campagnes de pesées :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diminution de l'épaisseur du pain / pain servi à la fin du self On passe de 11% de pain gaspillé à 3%. • Assiettes petite/grande faim pour les entrées On passe de 24,2% d'entrées gaspillées à 16% <p>Mobilisation nécessaire pour assurer les pesées.</p> <p>Pistes d'actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Continuer à faire des pesées • Mettre en place une table de tri par catégorie d'aliments • Permettre aux élèves de participer à choisir un menu (M. Marteau - SOGERES) • Mettre en place de composteurs au sein de l'école pour récupérer les biodéchets. 	

ii. Magazine de la Ville

Le Montreuillois	
N°110 – 14-27 janvier 2021 Page 13	Bio dans les crèches, états généraux... En 2021, le « bien manger » se transforme en acte sur Montreuil
https://fr.calameo.com/read/0005558112388bc0b6870	
N°112 – 11 février au 3 mars 2021 Page 9	Les cuisiniers préparent des plats maison dans les crèches municipales
https://fr.calameo.com/read/0005558114c953253175d	
N°116 – 15 avril au 5 mai 2021 Page 6	Démocratie alimentaire, top départ
https://fr.calameo.com/read/000555811e9234f397b0e	
N°121 – 1er juillet au 25 août 2021 Page 14	Mieux manger à Montreuil, premières pistes vers les états généraux de l'alimentation
https://fr.calameo.com/read/0005558114d0415687f3f	
N°122 – 26 août au 8 septembre 2021 Page 9	On causera philosophie dès l'école primaire et on déjeunera encore plus bio dans les crèches
https://fr.calameo.com/read/000555811e762fc4519a5	
N°125 – 7 au 20 octobre 2021 Page 11	Des états généraux pour manger sain
https://fr.calameo.com/read/000555811beef31de0f8b	
N°127 – 12 au 24 novembre 2021 Page 9	Quel avenir pour nos cantines scolaires ?
https://fr.calameo.com/read/0005558114604f8e0127e	
N°130 – 27 décembre 2021 au 12 janvier 2022 Page 22	Manger mieux et sain à Montreuil, c'est possible
https://fr.calameo.com/read/000555811ca86376ef975	

N°132 – 27 janvier au 9 février
2022
Page 11

Retour progressif à la normale pour les écoliers
montreuillois

<https://fr.calameo.com/read/000555811e85a2ad9eb7b>

États Généraux de l'Alimentation : vers une stratégie alimentaire pour la ville

<https://www.montreuil.fr/gardons-le-lien/etats-generaux-de-lalimentation-vers-une-strategie-alimentaire-pour-la-ville>

g. Noisy le Sec



Établissement scolaire	École élémentaire Estienne d'Orves
Nombre de classe	17
Nombre d'élèves	398
Nombre de ½ pensionnaires	188
Type de restauration	Concédée à SIPLARC Liaison froide

Equipe projet	École primaire Estienne d'Orves	
Enfants	2 classes de CE1 25 élèves	2 classes de CE2 25 élèves
Enseignant.e.s	Mme Mangin / M. Bethus	Mme Moukli / Mme Nasr + Mme De Foussat de Bogeron
Direction école	M. Schmitt puis M. Sadio	
Animateurs.trices	Mme Ayadi	
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	M. Redjdal	
Agents de restauration	Mme Vuillaume	
Agents de la ville	Mme Souchet / Mme Flouzat M. Elmahroug	
Elu.e.s	Mme Grünebaum	
Agent du syndicat de restauration	Mme Jacques-André Coquin	
Parents d'élève		

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
04/03/2021	0	Première réunion de lancement pour la présentation du projet et l'organisation logistique				
25/03/2021	1	Présentation du projet aux ambassadeurs, définition de leur rôle dans ce projet et introduction au gaspillage alimentaire	<ol style="list-style-type: none"> 1. Brise-glace - photolangage sur le gaspillage alimentaire 2. Méthodologie de projet - créons ensemble un projet cohérent 3. Présentation des rôles des ambassadeurs et signature de la charte d'engagement 	Photolangage gaspillage alimentaire du Graine Normandie Travaux de groupe et création de support visuel		Formation des ambassadeurs à la thématique du GA

08/04/2021	Annulée pour cause Covid-10					
06/05/2021	2	<p>Formation des ambassadeurs à la thématique du gaspillage alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire - Citer des raisons du gaspillage alimentaire dans une école - Apprendre quelques gestes à faire la maison pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la maison 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Quizz évaluation de leur connaissance sur le GA 2. Vidéo et jeu de la pomme de terre pour remonter la chaîne de production de nos aliments 3. Lister les écogestes à faire à la maison 4. S'engager sur un premier geste à faire 5. Organisation pour la séance suivante (campagne de pesées) 	Quizz, vidéo, Jeu de la pomme de terre		
20/05/2021	3	<p>Campagne de pesée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prendre un temps avec le périscolaire pour : les former à l'outil green menu + voir l'organisation du réfectoire pour séparer les éléments gaspillés. - Accompagner les 			<p>En amont de la séance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valider les horaires avec le périscolaire et les référents d'office - Trouver une solution pour les questionnaires de diagnostic à cause du COVID... - TROUVER UN OUTIL 	

		ambassadeurs et le péricolaire dans cette première journée de pesées et qu'ils soient autonome sur la semaine qui suit			POUR PESER ! Pas de balance dans l'école...	
18/06/2021	4	COPIL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retour sur la campagne de pesées (comment ça s'est passé ? C'était facile ? Y-a-t'il des choses à améliorer ? etc.). 2. Bilan des quantités grâce à Green Menu 3. Bilan des raisons du gaspillage alimentaire 4. Brainstorming d'idées 5. Priorisation et choix d'actions à mener 	Green Menu, Support papier		
15/10/2021	5	Réunion de reprise (entre adultes)	Réunion de reprise afin de déterminer un plan d'action en fonction des suggestions faites lors du COPIL de juin. Changement de l'équipe : le projet est passé aux			

			anciens ambassadeurs qui sont répartis dans 2 classes de CE2 (institutrices : Rana et Djamila). Les animations auront lieu sur le temps de classe l'après-midi.			
09/11/2021	6	Atelier de reprise (présentation du plan d'actions aux nouveaux ambassadeurs)	Présentation du plan d'action, retour sur la notion de gaspillage alimentaire et sur e qui a été fait l'année précédente. Création d'affiches de sensibilisation en groupe.			
22/11/2021	7	Atelier du goût n°1 - Fruits et légumes	Jeu des fruits et légumes de saison, échanges autour de l'intérêt de manger de saison et le plus local possible.	Jeu "fruits et légumes de saison" - mallette Ludobio Jeu des 5 saisons		
	<p>Atelier cuisine avec le SIPLARC annulé pour cause Covid-19 Les 2 classes ont été fermées cause COVID pendant 10 jours (en décalé) Les ambassadeurs n'étaient pas présents une bonne partie du mois de novembre, nous n'avons pas pu faire toutes les interventions prévues.</p>					

23/11/2021	9	Atelier du goût n°2 : Un menu équilibré	Travail sur l'équilibre des repas et les différentes composantes de notre alimentation.	Jeu de l'assiette - mallette Ludobio Jeu des 5 sens		
25/11/2021	<p>Atelier sur le bruit annulé pour cause de Covid-19 Les 2 classes ont été fermées cause COVID pendant 10 jours (en décalé) Les ambassadeurs n'étaient pas présents une bonne partie du mois de novembre, nous n'avons pas pu faire toutes les interventions prévues.</p>					
06/12/2021	11	Campagne de pesées				
16/12/2021	12	COPIL	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les élèves présentes les affiches créées à la reprise 2. Rappel du projet - toutes les étapes 3. Retour sur campagnes de pesées et sur les difficultés 4. Chiffres de la campagne + photos 5. Retour des enfants sur le projet 			
14/03/2022		COPIL				

1 ^{ère} campagne de pesée		2 ^{ème} campagne de pesée	
3 jours – du 20 au 26/05		Données non exploitables	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
37,42%	253g/convive		

Collecte Moulinot / 2021												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
	373	667	187	293	448	356	255	679	606	456	590	4 910

Collecte Moulinot / 2022												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
837	771	662	728									2 998

i. Historique

4/03/2021	Réunion de présentation du projet
<p>Nous avons fixé les premières dates d'intervention. Les deux classes de CE1 s'engagent dans le projet, capacité max de 25 élèves ambassadeurs donc les enseignants choisiront les élèves pour le projet dans leur classe respective. La liste des élèves choisie doit être envoyée en amont de la première intervention.</p> <p>Les interventions se dérouleront sur le temps de classe (de 13h à 15h).</p> <p>Toutes personnes du COPIL seront invitées aux interventions (surtout les référents d'office qui seront très impliqués dans le projet).</p>	
20/05/2021	1 ^{ère} campagne de pesée
<p>Moitié des ambassadeurs touchés pour l'organisation de la campagne de pesée (car la classe de M. Bethus était fermée pour cause de Covid-19)</p> <p>Lien fait avec le périscolaire et le SIPLARC.</p> <p>Tri fin par composantes (entrée, viande/poisson, accompagnement, produits laitiers, desserts, déchets inévitables, pain).</p> <p>Difficulté pour les CP pour trier correctement.</p> <p>Vigilance sur les sacs utilisés pour peser les déchets alimentaires – pas en nombre suffisant, trop lourds.</p> <p>Impact des classes fermées pour Covid-19 sur les restes de cuisine</p> <p>SIPLARC impliqué au sein de l'équipe projet mais ne peut se substituer ni aux enseignant·e·s, aux animateur·trices, ni à l'animatrice de PikPik → renfort côté PikPik avec des services civiques</p>	
18/06/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Difficulté par rapport aux consignes sanitaires liées au Covid-19 (1 zone par classe / 6 élèves par table / CP déjeune sur le premier service et ont toujours un double choix)</p> <p>Pistes d'action</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire en sorte que les élèves goûtent les plats / équilibre entre inciter et forcer • Assiettes petite/grande faim + Permettre aux enfants de demander d'en avoir plus ou moins • Réflexion sur le temps pour manger – 1h30 pour 3 services, il faut enchaîner rapidement 	

- Afficher le menu à l'extérieur
- Réduire le bruit dans le réfectoire / mauvaise acoustique
- Mettre en place un « espace pour goûter les plats »
- Mettre en place des ateliers du goût + visite de la cuisine du SIPLARC

Verbatim

« On aimerait que les tables soient nettoyées par ceux d'avant. »

« Pas de double choix lorsque l'on passe au dernier service »

« Nous n'avons pas assez de temps pour manger »

15/10/2021

Rentrée septembre 2021

Changement d'animatrice de PikPik : Camille → Sarah

Changement au niveau de l'équipe projet : Mme Mangin et M. Bethus → Mme Moukli et Mme Nasr + Mme De Fousat de Bogeron

Passage de relais pour que les enfants qui faisaient partie de l'équipe projet en CE1 en 2020-2021 puissent continuer le projet en CE2 en 2021-2022.

Retour d'expérience sur les campagnes de pesées réalisées à Bobigny et à Pantin.

Programmation des différentes interventions d'ici décembre 2021.

22/11/2021

Atelier du goût 1

Les ambassadeurs ont ensuite senti à l'aveugle différentes aromates fraîches et sèches (basilic, thym, persil (frais et sec), ciboulette) pour parler de leur intérêt dans l'alimentation et l'assaisonnement, ainsi que des différentes méthodes de conservation. Puis ils ont goûté à l'aveugle différents légumes et fruits crus : lamelles de carotte ; feuilles d'épinard ; lamelles de champignons de Paris ; clémentine. Cela nous a permis de parler de la différence de perception du goût lorsque l'on sait ce que l'on va manger ou non, des différentes manières de consommer chaque légume (cru, cuit, vapeur, en soupe, en bâtonnet, en lamelles, râpé, ...) ; de ce qu'ils ont aimé alors que normalement ils n'aiment pas ce légume. Rappel de l'importance de varier son alimentation et les légumes consommés, ainsi que de tester différentes formes de cuisson du légume pour trouver celle qu'on préfère.

23/11/2021	Atelier du goût 2
<p>Classe de Mme Nasr fermée pour cause de Covid-19</p> <p>Tout d'abord, les ambassadeurs ont dessiné leur "Menu de rêve". Nous nous sommes demandé ensuite s'il était équilibré, et de saison (afin de vérifier ce qui a été retenu de l'atelier goût 1). Les ambassadeurs ont ensuite essayé de retrouver tout ce qui composait nos assiettes : viande, poisson, légumineuses (protéines animales ou végétales) ; céréales complètes ou raffinées (glucides) ; légumes ; fruits ; matières grasses ; produits laitiers ; aromates/épices, ... Nous avons ensuite discuté de ce qu'ils mangeaient le plus souvent, ce qu'ils ne mangeaient pas assez, de ce qui était important de retrouver le plus régulièrement dans son assiette.</p> <p>Les ambassadeurs ont ensuite senti à l'aveugle différentes épices (curry ; noix de muscade ; cannelle) afin de parler des différentes manières de déguster un plat, d'ajouter du goût, des influences des différentes cultures. Puis, ils ont dû observer et retrouver ce que contenaient différents bocaux (lentilles vertes, pois chiches, haricots rouges, fruits secs (différentes noix), Graines de sésame, pignons de pin, riz raffiné, pâtes complètes), puis les classer par familles : céréales ; légumes secs ; fruits secs ; Graines. Nous avons ensuite discuté de l'importance de consommer des légumes secs, de leurs apports en protéines qui peuvent permettre de diminuer sa consommation de viande.</p> <p>Enfin, nous avons essayé de constituer le "menu du diner idéal" grâce au Jeu de l'assiette. Nous avons choisi des légumes de saison, associé des légumes secs et des céréales car les enfants avaient déjà consommé de la viande à midi, et nous nous sommes fait plaisir avec une crème au chocolat en dessert : l'important est aussi et surtout de se faire plaisir en mangeant, mais il faut essayer au mieux d'équilibrer nos repas sur la semaine, afin de consommer suffisamment de légumes !</p>	

6/12/2021	Campagne de pesées 2
<p>Le lancement de la campagne a été très compliquée : une des deux institutrices qui ont participé au projet était remplacée par quelqu'un qui ne connaissait pas le projet ; le directeur du périscolaire était en arrêt maladie ; les animateurs en grave sous-effectif ; les agents de cantine en sous-effectif aussi... La balance de la cantine ne fonctionnait plus, les pèses-valises que nous avions laissé l'année précédente étaient introuvables, et les ambassadeurs ne se sont pas présentés au 2ème et 3ème service, personne ne pouvait nous aider. Nous avons ensuite dû trouver une solution pour pouvoir peser nos sacs, la logistique a été très complexe. Finalement, un des pèse valises a été retrouvé, mais il fonctionnait à moitié. Nous avons tout de même fini par réussir à avoir nos chiffres de pesée.</p> <p>Malheureusement, même si elles avaient beaucoup de volonté, les institutrices n'ont pas pu continuer au-delà du 2ème jour de pesée : il y a eu des soucis avec SIPLARC, les bons de</p>	

commande n'étaient pas les bons, il n'y avait qu'un plat unique, et il manquait beaucoup d'agents de cantine et d'animateurs. Nous n'avons donc que 2 journées de pesée, ce qui n'est pas suffisamment représentatif, et nous ne pouvons de plus pas comparer avec ceux de l'année dernière, car ils n'étaient pas bons non plus.

16/12/2021 Suites au COPIL n°2

Ça n'a pas été réellement un COPIL. Il n'y a eu personne de la mairie, aucun animateur, personne du SIPLARC, il n'y avait qu'une des institutrices et les élèves. Nous avons donc essayé de rendre ce moment plus ludique avec les enfants pour qu'ils ne s'ennuient pas trop. Ils étaient assez jeunes et assez agités (ils revenaient d'une sortie et étaient en vacances le lendemain).

14/03/2021 Suites au COPIL n°3

Manque de préparation au niveau de l'organisation des pesées (savoir qui fait quoi, rôles de chacun·e), de la logistique (seau, balance).
 Difficulté dans l'encadrement des pesées (présence des enseignant·e·s, manque d'effectif).
 Bon retour du Centre de Loisirs
 Choc au niveau des équipes et des enfants quant aux quantités gaspillées.
 Concernant le pain, depuis le Covid-19, les animateurs·trices donnent le ou les morceaux aux élèves → beaucoup moins de gaspillage

Suites pour la Ville

- Créer des groupes sur le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans chaque école
- Équiper chaque école de table de tri
- Proposer la formation ANIMASSENS pour les agents de restauration et les équipes d'animation
- Mettre en place des gâchi-mètres à pain
- Mettre en place des composteurs et/ou des poulaillers dans toutes les écoles
- Continuer à faire au fil de l'eau des pesées

ii. Magazine de la Ville

Horizons	
N°8 – septembre 2021 Page 21	A la cantine, on mange bio et local
https://fr.calameo.com/read/0056683590c16c60ff874	
N°16 – mai 2022 Page 13	Un poulailler s’invite à l’école
https://fr.calameo.com/read/0056683597e1800b1d5e4	

h. Pantin



Établissement scolaire	École élémentaire Saint Exupéry
Nombre de classe	9
Nombre d'élèves	325
Nombre de ½ pensionnaires	185
Type de restauration	Concédée à SIVURESC Liaison froide

Équipe projet	Centre de Loisirs Petit Prince	
Enfants	Groupe d'élèves de CM1-CM2 10-15 élèves	
Enseignant·e·s		
Direction école		
Animateurs·trices		
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	Mme Thebault	M. Laval / M. Piquard
Agents de restauration		
Agents de la ville	M. Facchini (parti) M. Vera-Navas	
Elu·e·s	Mme Chatron	
Agent du syndicat de restauration		
Parents d'élève		

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Etape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
26/02/2021	0	Réunion de lancement	Présentation du projet, réponse aux questions, mise en place opérationnel du projet			Intervention auprès des enfants pour expliquer le projet et mobiliser un groupe pour faire partie de l'équipe projet
10/03/2021	1	Sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire et au rôle d'éco-délégué	Jeu d'observation des photos des courses alimentaires d'une famille selon le pays Quizz sur le gaspillage alimentaire Jeu de carte sur la chaîne de production d'un pot de yaourt Réflexion autour de		8 élèves / 12 motivés par le projet (CM1 et CM2)	

			ce qu'est le rôle d'éco-délégué + présentation du projet			
24/03/2021	2	Présentation et préparation de la séance 3 de pesée	<p>Post-it pour définir les rôles, le matériel, les actions à faire avant la séance</p> <p>Jeu de plateau repas à trier</p>	<p>https://docs.google.com/document/d/1hTA5--HcJANXc-sQfFoMvRxdGQ37HQa0TQwYy5Cqhm4/edit?usp=drive_web&oid=112354465782435554660</p>	<p>Les élèves ont bien compris le projet Des rôles ont été définis pour les actions à mener avant la séance 3 Contact pris avec la responsable de la cantine</p> <p>Zaria et Maria se demandent s'il est possible de réaliser les pesées uniquement sur le service des CM1/CM2 pour simplifier l'organisation car c'est souvent la course à l'heure du repas (sauf la 1ère pesée)</p>	Organisation de la pesée

					Prise de contact avec la cheffe de cantine pour lui annoncer la pesée	
07/04/2021	Report pour cause Covid-19					
19/05/2021	3	Rappel du projet et préparation de la pesée	Finalisation des affiches, entraînement, définition des rôles			

19/05/2021	4	Réalisation de la pesée	Lancement de la 1ère campagne de pesée	Utilisation des fiches pour la prise de note	<p>Les élèves ont bien compris leur rôle et certain.e.s ont développé un fort intérêt pour la pesée</p> <p>Globalement, le projet est assez faible en terme d'autonomie, notamment dû à un changement de directio-</p>	la prochaine pesée est prévue pour le mercredi 26 mai
02/06/2021	5	Analyse des résultats de la pesée + piste d'action				
02/06/2021	6	Analyse des résultats de la pesée + piste d'action		Power point	<p>Les élèves vont réaliser un questionnaire pour comprendre les raisons du gaspillage et faire remonter au SIVURESC les raisons et éventuelles solutions à mettre en place</p>	Aide à la préparation du questionnaire

16/06/2021	7	<p>Questionnaire pour la fin de l'année + Journal de bord pour l'année prochaine</p> <p>+ Fin avec jeu sur les nutriments (cf. outils dans drive)</p>			<p>Le groupe d'élèves va changer car certains élèves passent au collège et d'autres arrivent (de CE2 à CM1)</p> <p>La 1ère séance servira donc d'introduction/de rappel sur le projet, avant de s'intéresser à la préparation d'une exposition</p>	
15/09/2021	8	<p>Sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire et au rôle d'éco-délégué</p>	<p>Jeu d'observation des photos des courses alimentaires d'une famille selon le pays</p> <p>Quizz sur le gaspillage alimentaire</p> <p>Présentation du projet</p>		<p>Nouveaux élèves uniquement , ce qui nécessite de reprendre les bases du sujet avant de penser à la valorisation</p> <p>Le directeur souhaite organiser les activités avec le Sivuresc (goût, discussion sur les repas) mais la dynamique n'a pas encore été lancée</p>	

13/10/2021	9	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les étapes de préparation des repas de la cantine - Comprendre où on gaspille - Distinguer les solutions possibles 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconstitution des étapes du menu à l'assiette - Discussion autour des solutions possibles à l'échelle de l'enfant - Reconstitution des étapes permettant la fabrication du yaourt à la fraise 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeu imagier des différentes étapes - Jeu du yaourt à la fraise 	<p>Changement de groupe par rapport à la semaine passée : 4 anciens de l'année dernière et 4 nouveaux. De nouvelles idées ont émergées, certains enfants souhaitent proposer leur menu afin d'éviter le gaspillage alimentaire au niveau de l'assiette</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Reconnaitre les saisonnalités des fruits/légumes - Le groupe des anciens = réflexion autour du quizz pour les enfants afin de savoir pour les enfants gaspillent et recueillir leur avis sur ce que les enfants souhaiteraient avoir dans leurs assiettes. -Le nouveau groupe = Distinguer les aliments entre eux
10/11/2021	10	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre la notion d'aliments exportés et importés - Découvrir les légumes/fruits - Comprendre les différentes parties d'une plante 	<ul style="list-style-type: none"> - Kim toucher de fruits/légumes - Mime sur les légumes et solutions à mettre en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire 	Légumes/fruits	<p>2 enfants (ancien du projet) sur les 9 ne voulaient pas participer à l'animation. J'ai donc fait l'animation pour 7 enfants mais les 2 autres étaient libre de rejoindre l'animation quand ils le souhaitaient. L'un nous a rejoint lorsque nous avons fait un</p>	<p>Préparation de la pesée et rencontre avec le personnel de cantine</p>

					jeu de mime sur les légumes et l'autre à la toute fin de séance.	
24/11/2021	11	Préparer la pesée	<p>Rappel</p> <ul style="list-style-type: none"> - découpage et classement des différents aliments selon leur catégorie (entrée, plat, dessert, etc) pour simuler une pesée. - Préparation des affiches pour la semaine de pesée 	Imagier d'un plateau de cantine	La semaine de pesée va être repoussée à cause des nombreuses classes qui ferment.	Analyse des résultats -Proposition de solutions pour la suite
08/12/2021	12	COFIL	<ul style="list-style-type: none"> - Résultats des pesées -Discussion autour des actions à mettre en place dans le futur 	Powerpoint des résultats		
17/05/2022		COFIL				

1^{ère} campagne de pesée		2^{ème} campagne de pesée	
4 jours – du 26 au 31/05		3 jours – 8 au 10/12	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
23,42%	111g/convive	22,84%	103g/convive

Pas de collecte des biodéchets par Moulinot dans l'école Saint Exupéry

i. Historique

Nous retrouvons sur l'École Saint Exupéry Mme Thebault (directrice du Centre de Loisirs) avec qui nous avons mené le projet « (ré)agissons : luttons contre le gaspillage alimentaire » sur l'École Henri Wallon.

19/05/2021	1 ^{ère} campagne de pesées
<p>Chaque jour les élèves ont récupéré le menu, installé les bacs destinés au tri. Mobilisation importante des élèves. L'accompagnement est la composante la plus gaspillée. Pas de données sur les excédents de cuisine.</p>	
2/06/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Constats fait par une agent de restauration :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les menus sont souvent trop complexes par rapport aux besoins de l'élève (trop de sauce, trop de mélange). • Certains aliments sont gaspillés car trop difficile à manger (kiwi pas assez mûr, fromage emballé difficile à ouvrir) <p>Beaucoup d'élèves ne mangent pas de viande (environ 1/3) mais il n'y a pas d'alternative. Lors des journées avec le menu végétarien, les plats principaux tentent de reproduire l'apparence d'un plat de viande. Décalage entre l'attente et le goût.</p> <p>La communication avec le SIVURESC n'est pas optimale et les informations concernant les plats ne remontent pas facilement et ne sont pas pris en compte.</p> <p>Le personnel de cantine prépare des assiettes petite/grande faim pour permettre aux élèves de choisir selon leur appétit. Cependant, certains élèves n'osent pas demander.</p> <p>Influence entre pairs Importance de sensibiliser sur le fait que le goût est unique et propre à chacun·e.</p>	
<p>Pistes d'actions</p> <ul style="list-style-type: none"> • Demander d'en avoir plus ou moins • Réaliser une enquête auprès des élèves pour savoir pourquoi ils·elles gaspillent • Mettre en place des challenges 	

Juin 2021	Vigilance quant au suivi du projet par les services de la Ville de Bobigny et par le SIVUREST
<p>Prise de contact avec le SIVURESC pour leur expliquer les tenants et aboutissants du projet et faire en sorte qu'ils-elles rejoignent la dynamique.</p> <p>Mme Bougeard demande un droit de réponse par rapport au COPIL du 2/06 (complexité des menus, difficultés pour manger certains aliments, menu végétarien avec plat à l'aspect viande, légumes cuisinés, ...)</p> <p>A la demande des élus du conseil syndical des enquêtes de recueil de la satisfaction des convives vont reprendre dès que le protocole sanitaire le permettra.</p> <p>Le pain est fortement gaspillé et cette donnée n'apparaît pas dans le compte rendu.</p>	
Août 2021	Vigilance quant au suivi du projet par les services de la Ville de Bobigny et par le SIVURESC
<p>Mme Bougeard confirme avoir pris connaissance des mails et notamment celui concernant la rentrée scolaire de septembre. Elle se tient disponible pour collaborer sur le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire.</p>	
Sept. 2021	Rentrée scolaire
<p>Changement au niveau de Planète Sciences : Marion → Amandine</p> <p>Le groupe d'élèves qui reprend le projet est composé de CM1, des nouveaux-elles.</p> <p>Lien à faire entre l'équipe projet et le SIVURESC.</p>	
Sept. à décembre 2021	Vigilance quant au suivi du projet par les services de la Ville de Bobigny et par le SIVURESC
<p>Importance d'avoir un-e interlocuteur-trice au sein de la Ville.</p> <p>Difficulté pour savoir qui est référent face à nous.</p> <p>Prise de contact avec Mme Chatron, conseillère municipale – co-construction et interpellation citoyenne. Elle veille en interne à trouver pourquoi nous n'avons pas d'interlocuteur-trice et pour y remédier.</p>	

8/12/2021	Suites au COPIL n°2
<p>Au COPIL, aucune personne des services de la Ville, ni du SIVURESC.</p> <p>Mme Bougeard n'était pas disponible sur la date proposée. Elle s'étonne des niveaux de gaspillage sur la campagne réalisée en décembre sur des menus relativement « simples et fédérateurs ». Important d'échanger à ce sujet pour comprendre les origines possibles de ce gaspillage. Information, en 2016, une campagne de pesée avait eu lieu sur 15 jours. En moyenne, le gaspillage était de 115g/convives. Une enquête a été réalisée auprès de 120 enfants de l'École Saint Exupéry. Les réponses sont en cours de saisie pour analyse.</p>	

17/05/2022	Suites au COPIL n°3
<p>Mme Chatron explique les enjeux pour la Ville quant à suivre et accompagner la dynamique autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Volonté de réunir les différents partenaires (La Butinerie, Lab3s, ...).</p> <p>États généraux de l'éducation Retours de parents :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes petite/grande faim • Double choix pour le plat • Les enfants mangent vite <p>Demander aux parents d'élève en début d'année si leur enfant mange ou pas de la viande. Démarche d'expliquer qu'au niveau du centre de loisirs, ils vont veiller à ce que l'enfant respecte le choix des parents mais d'eux même ils ne peuvent garantir que l'enfant ne fait pas ses propres choix.</p> <p>Temps du déjeuner réparti en 3 services. 45 minutes par service → 35 minutes réellement à table 4 enfants par table</p> <p>Ambiance visuel et sonore du réfectoire Ex École Aragon</p> <p>Déployer plus largement les tables de tri et la collecte des biodéchets. Formation avec Moulinot</p> <p>Le SIVURESC va fermer d'ici 2 ans.</p>	

ii. Magazine de la Ville

Magazine Canal	
N°294 – mars 2021 Page 4	Entrez, c'est tout vert
https://fr.calameo.com/read/000240869bae44a1eabab	
N°1304 – mars 2022 Page 18	Bien manger à l'école : un enjeu majeur
https://fr.calameo.com/read/000240869472323e55f6f	
N°305 – avril 2022 Page 4	Bien manger c'est pas compliqué !
https://fr.calameo.com/read/0002408692d173af67bb2	
N°306 – mai 2022 Page 17	Des repas épluchés
https://fr.calameo.com/read/00024086991c36505fc21	

États Généraux de l'Éducation dont une des thématiques en 2022 est le bien manger à l'école.
https://sortir.pantin.fr/tout-lagenda/etats-generaux-de-leducation-bien-manger-a-lecole-4170

i. Romainville



Établissement scolaire	École primaire Hannah Arendt et École primaire Paul Langevin
Nombre de classe	
Nombre d'élèves	185+240
Nombre de ½ pensionnaires	280
Type de restauration	Concédée à SIRESCO Liaison froide

Équipe projet	Centre de Loisirs Hannah Arendt et Centre de Loisirs Paul Langevin
Enfants	Groupes d'élèves de CE1-CE2-CM1 2x 10-15 élèves
Enseignant·e·s	
Direction école	
Animateurs·trices	Mme Mallah / Mme Le Roi / M. Djafri Mme Dupré
Direction Accueil de Loisirs / périscolaire	M. Mavoungou
Agents de restauration	Mme Goncalves Équipe
Agents de la ville	Mme Floirac
Elu·e·s	
Agent du syndicat de restauration	Mme Duhamel / Mme Girard / Mme Albero / Mme Tempo
Parents d'élève	

Date XX/XX/20XX	INTERVENTION					
	Étape N°1 à 12	Objectifs de la séance	Détails activité réalisée (thème, contenu, etc.)	Outils / supports utilisés	Remarques (déroulement, état d'avancement, axe de progrès, questionnement et réflexion, etc.)	Ce qui a été prévu pour la séance suivante
04/03/2021	0	Réunion de lancement	Présentation du projet, réponse aux questions, mise en place opérationnel du projet			
30/03/2021	1	Lancement auprès de 2 groupes d'élèves des 2 écoles		Puzzle Ludobio + vidéo Agathe La patate	Problème de salle pour la séquence Paul Langevin induisant moins de concentration. A changer pour la prochaine séance	

04/05/2021	2	Rencontre équipe de cuisine + séances élèves	Prépa campagne pesées	Chanson "Y a du yaourt à tout" Anne Sylvestre		
06/05/2021	3	1ère journée de mesure du gaspillage		Dégustation far breton maison en fin d'opérations de pesées (en lien avec problème d'acceptation de ce dessert, cf. échanges avec équipe de cuisine)		
25/05/2021	4 et 5	Bilan avec les élèves puis COPIL				
07/06/2021	6	Plan d'actions anti-gaspi	Écriture 2 textes de slam + Jeu de la fraise LUDOBIO	Ludobio	Présentation webinaire Ludobio	Visio pour préparer la rentrée

23/09/2021	7	Redémarrage projet	Séance annulée par la ville de Romainville : grève des enseignants à Arendt et animateurs pas dispo à Langevin (absences et sous effectifs chroniques)			
11/10/2021	8	Prépa 2ème campagne pesées	1- Observations au restaurant scolaire et déjeuner avec les élèves. Expérimentation (positive !) de messages sur le fait de goûter 2- Préparation de la semaine de pesées.	LudoBio, support pour rappeler les consignes de collecte et de tri		Lancer la campagne de pesées avec les élèves
09/11/2021	9	1er jour campagne (4 jours : 9, 10, 12, 15/11)				

29/11/2021	10 et 11	Bilan campagne avec les élèves puis COFIL	<p>Séance élèves : Analyse pesées et recherche de solutions. Dégustation pâte à tartiner haricots rouges Séance adultes en copil : partages très riches et très libres sur la campagne de pesées et les solutions</p>			
	12	Transfert de la séance sur Bagnolet / École Jules Ferry				

1 ^{ère} campagne de pesée		2 ^{ème} campagne de pesée	
5 jours – du 6 au 12/05		4 jours – du 9 au 16/11	
Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage	Taux de gaspillage	Niveau de gaspillage
24,94%	116g/convive	20,32%	96g/convive

Collecte Moulinot / 2021												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
369	228	608	222	538	628	129	0	578	637	498	764	5 199

Collecte Moulinot / 2022												
Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	TOTAL
660	851	638	822									2 971

i. Historique

4/03/2021	Réunion de présentation
<p>Les cuisines sont au cœur du bâtiment et desservent les 3 écoles :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maternelle Hannah Arendt • Élémentaire Hannah Arendt • Élémentaire Paul Langevin <p>Les élèves entrent par des portes spécifiques et accèdent à un réfectoire particulier.</p> <p>Les équipes des deux centres de loisirs sont fortement intéressées pour participer au projet. Le choix est fait de constituer un groupe avec le Centre de Loisirs Hannah Arendt et un autre avec le Centre de Loisirs Paul Langevin.</p>	
6/05/2021	1ère campagne de pesée
<p>Modification des menus par rapport à ceux affichés. 7/05 – 3 classes étaient en sortie et le personnel de cantine n'avait pas eu l'information en amont Forte implication de toutes les équipes animation, restauration, agents de la Ville et des élèves.</p> <p>Service à table pour les maternelles Service en self pour les primaires et à table le mercredi Installer 3 zones de tri et 2 zones de pesées : côté Hannah Arendt et côté Paul Langevin.</p>	
26/05/2021	Suites au COPIL n°1
<p>Démarche globale d'amélioration La posture des agents et des animateurs lors du service et de l'accompagnement du repas joue un rôle prépondérant. Les participants au COPIL s'accordent pour dire l'importance de l'incitation à goûter, sans forcer, à ajuster à chaque enfant, chaque situation. Discussions sur l'étiquetage des plats. Par exemple, l'appellation « cordiale de légumes » n'est pas forcément parlante...et crée une difficulté supplémentaire à l'appréciation d'un plat composé de plusieurs légumes...</p> <p>Pratiques anti-gaspi</p> <ul style="list-style-type: none"> • Assiettes petite/grande faim • Présentation attrayant du fromages (avec des emporte-pièces) • Entrées variées du fait d'un « panachage » dans la présentation des différentes composantes livrées • Table de troc 	

SIRESCO

Démarche d'amélioration de la qualité gustative et nutritionnelle, a entrepris de supprimer progressivement les fonds de sauces de ses plats

Souligne combien les retours des équipes des offices sont importants pour pouvoir ajuster l'offre (assaisonnement des plats, associations d'aliments, textures, ...)

Pistes d'action :

- Restitution des résultats de la 1ère campagne de pesées à l'équipe de l'office et aux animateurs·trices.

	Séance en autonomie sur les céréales à partir d'un dossier pédagogique fait par Passion Céréales
--	--

Cela a donné lieu à un tournage - Graines de champions : vidéo « Comment réussir son animation ? » <https://www.youtube.com/watch?v=ZSdt8r1BFAk>

20 et 21/09/2021	Formation ANIMASSENS
Mme Le Roi (animatrice) a participé à la formation	

9/11/2021	2 ^{ème} campagne de pesées
Faire des fiches de saisies des données de chaque côté (Hannah Arendt et Paul Langevin) Associer les enfants au maximum Veiller à collecter les remarques des enfants sur le repas, leurs goûts. Fatigue au niveau des équipes pour tenir le rythme de faire une campagne de pesées sur plusieurs jours.	

29/11/2021

Suites au COPIL n°2

Pratiques anti-gaspi :

- Aider les élèves à couper leurs aliments
- Leur parler des plats
- Des repas à thème (repas rouge, ...)
- Des corbeilles à pain de couleur, des brocs d'eau adaptés pour les enfants

Purée de carottes énormément gaspillée

Comment parler de cette purée ?

Comment susciter la curiosité ? l'appétence ?

Comment accueillir les commentaires des enfants ?

Comment donner envie de goûter une 1^{er} fois, puis une 2^{ème} fois ?

« Rap de la cantine »

« Merci pour tout ce qu'on mange, des fois on aime, des fois on n'aime pas, les entrées sont très bien préparées et on reste bouche bée, la viande on aime bien, les légumes un peu moins, les produits laitiers c'est bon pour la santé, les gâteaux sont trop beaux et les fruits c'est la vie, et le pain on l'aime bien. On voulait vous remercier pour tout ce que vous faites tout au long de l'année ».

Réflexion et pistes d'action :

- Lien entre le temps passé à table et le niveau de gaspillage
- Je me méfie quand je ne connais pas, je demande à savoir ce que c'est, ce qu'il y a dedans → présenter le menu en amont, déjà en classe avec l'enseignant puis au restaurant scolaire où agents et animateurs peuvent nommer et « expliquer » les plats qui peuvent être « étrangers » aux enfants
- Le saumon, avant je n'aimais pas, maintenant j'adore → les goûts évoluent toute la vie
- Quand on arrive, on demande aux cantinières d'avoir plus ou moins de nourriture. On goûte au moins pour savoir si on aime ou pas. Si c'est moyen on en prend un peu, si on aime on en prend plus → enfants et adultes adaptent les quantités servies, car chaque enfant et chaque faim sont différents

Discussions sur la « démarche d'amélioration de la qualité de Romainville »: si l'enfant prend du pain, il le mange, dans la limite de 2 morceaux par personne, ce n'est pas obligatoire de prendre du pain. Le plat principal est obligatoire (petite ou grande portion). Pour les autres composantes du repas, l'enfant peut choisir de n'en prendre que deux parmi entrée, fromage, dessert, pain. Le pain ne doit pas être une variable d'ajustement.

Comment inciter à goûter ?

Manger s'apprend. L'enfant apprend en imitant. La posture de l'animateur est donc déterminante. Il doit inciter à goûter... mais sans forcer. Insister sur les qualités nutritionnelles d'un aliment, est souvent suspect du point de vue d'enfant. « si on me dit à ce point que c'est bon pour la santé, c'est que cela ne doit pas être bon au goût ».

L'enfant peut, a le droit de ne pas aimer ! Mais il faut présenter l'aliment entre 7 et 10 fois avant de conclure qu'un aliment n'est pas apprécié. Dire à l'enfant qu'il ne peut pas dire « je n'aime pas », tant qu'il ne l'a pas goûté.

Difficulté, pour un agent et un animateur, de ne pas projeter ses propres préférences et goûts sur l'enfant, et de rester en position neutre d'éducation à la découverte alimentaire.

Comment cuisiner le plat pour qu'il soit goûté...et mangé ?

Exemple du duo de courgettes jaunes et vertes. « Pourquoi ne pas servir les courgettes en gratin, les enfants apprécieraient plus ? » Discussion sur les expérimentations qui sont menées avec le SIRESCO pour adapter les recettes aux goûts des enfants et à l'équilibre nutritionnel. Sujet complexe car les goûts sont par nature différents d'une personne à l'autre. Certains préfèrent l'aliment le plus brut possible car « on sait ce qu'on mange » et n'aimeront pas la courgette « camouflée » » (cf. beignet de courgette. Une élève a été surprise que ses camarades enlèvent la courgette pour manger le beignet, « moi c'est le contraire, j'enlève le beignet car c'est gras ! ». En plus, « d'une école à l'autre, il y a des décalages énormes, liés à l'éducation à l'alimentation que les parents font...ou peu/pas ».

A noter que le SIRESCO a supprimé les fonds de sauce depuis septembre 2021, une bonne pratique à saluer en termes de qualité nutritionnelle et d'éducation aux goûts.

Les écarts entre les repas prévus et les repas consommés

Le mode d'inscription est en réflexion : les adultes pourront avoir à payer leurs repas réservés et non pris. L'objectif est de limiter le gaspillage, cf. l'écart de 29% entre le nombre de repas livrés et les repas consommés, lors de cette 2ème campagne de pesées.

Retour sur la semaine anti-gaspi avec les crocovores

L'équipe de la ville et des centres de loisirs ont animé une semaine des « crocovores ». Les enfants ont adoré les défis tels que s'engager à manger au moins la moitié de son assiette. Des diplômes ont été distribués.

Ateliers de cuisine pendant la pause méridienne

Ces ateliers seront organisés avec la cité maraichère. La représentante du SIRESCO souligne également l'intérêt de visites de la cuisine de Bobigny, pour des petits groupes d'élèves, d'agents et d'animateurs.

Réflexions en cours

La vinaigrette pourrait être servie à part de l'entrée, pour permettre le choix et encourager l'enfant à affiner ses goûts Don des excédents à une association.

Importance fondamentale de travailler tou.te.s ensemble pour des résultats durables et une plus grande satisfaction au quotidien de toutes les parties prenantes

7-10 fois pour un aliment nouveau

3 fourchettes pour goûter, pour être sûr, pour certifier

Courgettes
Faire goûter les courgettes autrement ? textures ?
Sans trop les camoufler ?

Défi « crocovores »
Inciter les enfants à manger la ½ de l'assiette

ii. Magazine de la Ville

Le Mag' Romainville

Mai 2021
Page 10

Pour le bien-être des enfants à la cantine

<https://www.ville-romainville.fr/epublications/910-publications.htm?download=767>

10. Évaluation

a. Évaluation initiale (mars 2021)

Réponses	Bobigny Les Lilas Montreuil Romainville
Labellisation des établissements	1 E3D-21 1 éco-môme (Est Ensemble)
Autres projets développement durable dans l'établissement	Jardin Tri et recyclage Semaine du goût Conseil d'élèves
Attentes	Faire que les enfants apprécient leur repas Éviter le gaspillage alimentaire, autant des enfants que des adultes Avoir un répertoire d'actions
Besoins	Avoir une démarche avec des objectifs clairs Valoriser le projet au fur et à mesure
Freins	Projet sur une année civile et non scolaire → changement possible au niveau de l'enseignant·e référent et sa classe

→ Intérêt de relier le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire avec les autres projets liés au développement durable dans l'établissement : jardin, compost, tri et recyclage.

→ Inciter les établissements à obtenir le label E3D-21 ou éco-école pour valoriser les actions mises en place.

b. Évaluation finale (décembre 2021)

i. Établissements

Réponses	Bobigny Le Pré Saint Gervais Montreuil Noisy
Panel des personnes ayant répondu	Enseignant.e.s Directeur.trice d'École Animateur.trice Directeur.trice de Centre de Loisirs
Composition des équipes projet	Élèves Animateurs.trices Enseignant.e.s Personnels de direction Agents de restauration Agent de la collectivité Agent du syndicat de restauration Aucun parent d'élève → Difficulté de les impliquer. Le contexte sanitaire lié à la Covid-19 n'a pas aidé. Sujet complexe qui peut vite tendre les relations entre les parents, l'école et la Ville. Enjeu exprimé par plusieurs villes et syndicats de restauration de les impliquer notamment dans les commissions des menus.
Freins	Changement d'équipe et de personnel d'une année scolaire à l'autre Difficulté à trouver une heure commune aux différentes parties prenantes du projet pour faire les interventions, les réunions Pas d'implication en dehors des horaires de travail (pause méridienne pour les enseignant.e.s) Absence de personnels non remplacés Turn-over des équipes d'animation Fermeture des classes liés à la crise sanitaire de la Covid-19 Difficulté pour mettre en place les campagnes de pesées sans l'intervenante

Leviers	<p>Motivation à travers la connaissance du sujet et la prise de conscience quant aux conséquences du gaspillage alimentaire</p> <p>Sujet du gaspillage alimentaire comme support d'acquisition de connaissances et compétences scolaires</p> <p>Lien avec le projet de jardin</p>	
Appréciation de l'animatrice	Prise de contact et disponibilité	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Écoute et conseil	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Connaissance du sujet	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Contact avec les élèves	Très satisfaisant
	Contact avec les adultes	Très satisfaisant
Appréciation de l'accompagnement	Formation des élèves sur la thématique	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Supports pédagogiques utilisés	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Qualité des animations	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Suivi de l'accompagnement	Satisfaisant
	Adaptabilité de l'accompagnement	Satisfaisant

Campagne de pesées	
Intérêt	<p>Se rendre compte des quantités gaspillées</p> <p>Mettre en lien théorie et pratique</p>
Difficultés dans la mise en place	<p>Nombre de personnes nécessaire à mobiliser le jour J</p> <p>Temps pour séparer les composantes au moment du tri par rapport au temps du service</p> <p>Gestion des flux de convives</p> <p>Manque de personnel</p> <p>Non livraison des plats initialement prévus</p> <p>Mettre en place simultanément plusieurs espaces de tri dans plusieurs salles</p>

Raison du gaspillage alimentaire	Quantités imposées Goût des élèves Manque d'assaisonnement Refus de goûter Méconnaissance des aliments Plats parfois froids
Idées, solutions	Activités ludiques (jeux, quiz, kim goût) faits par les enfants pour les enfants. Limiter la quantité Revoir la qualité des produits utilisés Mettre le pain à la fin du self Adapter la quantité en fonction de l'appétit des enfants Goûter avant de dire « je n'aime pas »

Travail en autonomie	
Sur quels sujets ?	Fabrication des plats Date de péremption Tri et recyclage Jardin, compost
Comment prolonger la dynamique ?	Faire des pesées régulièrement Avoir une exposition sur la lutte contre le gaspillage alimentaire Avoir des affiches, des livres de recettes avec des aliments « mal aimés » Diffuser et impliquer plus de classes

Bilan global		
Connaissance sur le gaspillage alimentaire (Autoévaluation)	Au début 5,25/10	A la fin 8/10
Changements observés	Les élèves se posent davantage de questions sur leur assiette Les enfants prennent plus le temps à la cantine Les enfants demandent des petites portions Les enfants ne prennent pas systématiquement du pain	
Plus-value de ce projet	Intervention et supports pédagogiques de qualité Autre regard et autre façon de faire par rapport à ce qui se fait en classe Échanges avec les intervenantes	
Ce qui a manqué	Renforcer le lien entre l'école et le centre de loisirs Participer à 2 à la formation ANIMASSENS	

ii. Villes

Réponses	Bobigny Le Pré Saint Gervais Les Lilas Montreuil	Noisy le Sec Pantin Romainville
Panel des personnes ayant répondu	Service restauration Service éducation Service transition écologique et adaptation urbaine Service environnement	
Ce qui vous a marqué	Qualité de la sensibilisation Fédérer les acteurs pour réaliser les campagnes de pesées Dynamisme des enfants Disponibilité et écoute de l'intervenante Réflexions des enfants Méconnaissance des enfants sur ce qu'ils-elles mangent et les habitudes alimentaires familiales Intérêt des enfants pour le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire	
Freins	Manque d'effectif (covid, absentéisme, non remplacement, ...) Manque de reconnaissance lié à la charge de travail supplémentaire pour les agents de restauration par rapport aux campagnes de pesées Contexte sanitaire liée à la Covid-19 Manque de communication avec l'équipe enseignante Projet sur une année civile et pas sur une année scolaire	
Leviers	Implication des équipes Sens donné à la contribution de chacun-e pour lutter contre le gaspillage alimentaire Actions concrètes Formation ANIMASSENS	
Appréciation de l'animatrice	Prise de contact et disponibilité	Très satisfaisant
	Écoute et conseil	Très satisfaisant
	Connaissance du sujet	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Contact avec les élèves	Très satisfaisant

	Contact avec les adultes	Très satisfaisant
Appréciation de l'accompagnement	Formation des élèves sur la thématique	Très satisfaisant
	Supports pédagogiques utilisés	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Qualité des animations	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Suivi de l'accompagnement	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Adaptabilité de l'accompagnement	Très satisfaisant
Appréciation de la coordination	Prise de contact et disponibilité	Très satisfaisant
	Écoute et conseil	Très satisfaisant
	Connaissance du sujet	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Suivi du projet	Très satisfaisant
	Lien avec vous et votre service	Satisfaisant / Très satisfaisant

Campagne de pesées	
Intérêt	<p>Les faire régulièrement pour mesure si les actions mises en place ont un impact</p> <p>Mesurer l'impact d'une expérimentation (par exemple modifier le % au niveau du double choix des entrées)</p> <p>Prendre conscience des quantités gaspillées</p> <p>Rendre concret</p> <p>Trouver des réponses collectives sur certains aliments fortement gaspillés</p>
Difficultés dans la mise en place	<p>Manque de matériel</p> <p>Manque de personnel</p>
Éléments ayant facilité les pesées	<p>Implication des enfants et des adultes</p> <p>Bonne entente entre les équipes de restauration et d'animation</p> <p>Agents volontaires</p>

Raison du gaspillage alimentaire	<p>Habitudes alimentaires des enfants Méconnaissance des plats servis Aspect du plat Goût des aliments servis Nombres de composantes servies sur le plateau Quantité non adaptée par rapport à l'appétit des enfants Qualité gustative du plat végétarien Nuisance sonore Surestimation des quantités par rapport aux effectifs Problème d'inscription → delta entre les effectifs prévisionnels et réels</p>
Idées, solutions	<p>Faire participer les enfants à l'élaboration des menus Activités ludiques (jeux, quiz, kim goût) Présentation des menus aux animateurs·trices Mettre en place des assiettes petite/grande faim Réaliser des enquêtes de satisfaction sur les entrées Agir sur le bruit dans le réfectoire Goût avant de laisser un aliment de côté Réduire la quantité notamment pour l'accompagnement</p>

Travail en autonomie	
Sur quels sujets ?	<p>Éveil des sens Éducation au goût Évaluation des menus</p>
Actions menées	<p>Déjeuner à thème Table de troc Faire des jus de fruits avec une centrifugeuse avec le reste des fruits Mettre 1 animateur·trice en début de self pour sensibiliser les enfants et 1 en fin de self pour distribuer le pain</p> <p>Expérimentation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découpe des fruits • 4 composantes sur le plateau (1 fois par semaine) • Assiettes petite/grande faim • Réduction de la taille des tranches de pain
Actions non menées	<p>Transmettre les excédents à des associations Mettre en place un bar à salades, à épices, à sauces Achat de coupe fruit Travailler sur l'ambiance sonore du réfectoire</p>

Comment prolonger la dynamique ?	Formation sur l'éducation au goût Mettre en place plus régulièrement des réunions avec le syndicat de restauration
----------------------------------	---

Bilan global		
Connaissance sur le gaspillage alimentaire de l'établissement de votre ville	Au début 4,4/10	A la fin 7,4/10
Changements observés	Implication des équipes d'animation et de restauration Prise de conscience collective du gaspillage alimentaire	
Plus-value de ce projet	Transmission de connaissances aux équipes Valorisation du travail des agents de restauration Régularité de l'accompagnement Expertise des intervenantes Exemple de projet à essayer dans d'autres écoles	

iii. Syndicats de restauration

Réponses	SIPLARC SIRESCO SIVURESC	
Ce qui vous a marqué	Découvrir ce qui était déjà mis en place dans les établissements Participation et implication différentes selon les villes Investissements des acteurs·trices de la pause méridienne	
Freins	Inscrire le projet dans une politique globale Contexte sanitaire lié à la Covid-19	
Leviers	Actions concrètes Établir un plan d'action clair	
Appréciation de l'animatrice	Prise de contact et disponibilité	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Écoute et conseil	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Connaissance du sujet	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Contact avec les élèves	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Contact avec les adultes	Satisfaisant / Très satisfaisant
Appréciation de l'accompagnement	Formation des élèves sur la thématique	Satisfaisant
	Supports pédagogiques utilisés	Satisfaisant
	Qualité des animations	Satisfaisant
	Suivi de l'accompagnement	Satisfaisant
	Adaptabilité de l'accompagnement	Satisfaisant
Appréciation de la coordination	Prise de contact et disponibilité	Satisfaisant
	Écoute et conseil	Satisfaisant

	Connaissance du sujet	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Suivi du projet	Satisfaisant
	Lien avec vous et votre service	Satisfaisant

Campagne de pesées	
Intérêt	Les enfants, les adultes matérialisent le gaspillage alimentaire Faire un diagnostic Quantifier et qualifier ce qui est gaspillé
Difficultés dans la mise en place	Espace Matériel Accompagnement des adultes Préparation et organisation
Éléments ayant facilité les pesées	Implication des équipes d'animation et de restauration
Raison du gaspillage alimentaire	Menu – notamment entrées et légumes Goût Bruit dans le réfectoire Le fait que les enfants ne sachent pas ce qu'ils-elles mangent
Idées, solutions	Faire tester des plats Modifier l'assaisonnement Afficher des images des plats qui vont être servis Formation des équipes d'animation et de restauration

Bilan global		
Connaissance sur le gaspillage alimentaire de l'établissement de votre ville	Au début 5,5/10	A la fin 7/10

<p>Changements observés</p>	<p>Accompagnements entre pairs, des nouveaux ambassadeurs par les anciens ambassadeurs Présentation des plats Petite/moyenne/grande faim</p>
<p>A améliorer</p>	<p>Points d'étape plus réguliers avec l'ensemble des parties prenantes Prise en main de l'outil Green Menu Lien avec les équipes enseignantes</p>

iv. Structures accompagnatrices

<p>Difficultés</p>	<p>Lien avec les équipes de restauration, d'animation Relation tendue avec la direction d'une école Implication faible des équipes de restauration, d'animation Implication faible des agents de la ville Difficulté pour communiquer avec certaines parties prenantes (pas de réponses aux mails, ...)</p> <p>Repris du projet à la rentrée de septembre Peu de réactivité sur le 2nd semestre 2021 Changement d'adulte référent et de groupe d'élèves Changement de direction au niveau de l'école ou du centre de loisirs</p> <p>Groupe d'ambassadeurs trop grand et avec tous les niveaux Pas de régularité dans les enfants présents aux interventions</p> <p>Enseignant.e.s difficilement mobilisable sur la pause déjeuner Refus de réaliser les campagnes de pesées</p> <p>Covid-19 – fermeture de classe, arrêt de travail, non remplacement des équipes</p>
<p>Solutions</p>	<p>Réunion de médiation entre l'établissement, la ville, la structure accompagnatrice et le Graine Île-de-France Soutien du Graine Île-de-France et d'Est Ensemble</p> <p>Changement de l'adulte référent</p> <p>Adaptation constante au contexte, aux interlocuteurs.trices</p> <p>Profiter d'être sur place pour aller voir directement les personnes Identifier les interlocuteurs.trices qui répondent aux SMS, mails, appels.</p> <p>Réactivité de certains agents dans certains villes</p>

Implication		
Enfants	Bagnolet	10/10
	Bobigny	5/10
	Bondy	8/10
	Le Pré Saint Gervais	8/10
	Les Lilas	8/10
	Montreuil	8/10
	Noisy le Sec	4/10
	Pantin	4/10
	Romainville	4/10
Adultes	Bagnolet	5/10
	Bobigny	4/10
	Bondy	8/10
	Le Pré Saint Gervais	7/10
	Les Lilas	3/10
	Montreuil	7/10
	Noisy le Sec	3/10
	Pantin	4/10
	Romainville	5/10
Freins	<p>Mauvaise compréhension du projet Pas de lien avec l'entreprise de restauration Pas d'implication des services dans certaines villes Difficultés pour communiquer par mail Implication des équipes d'animation et de restauration Pas ou peu de partage d'informations au sein de l'équipe projet via le.la référent.e Pas de référent.e dans certain établissement Changement de directeur Pas de réponse aux mails envoyés Covid-19 – épuisement des équipes, turn-over, non remplacement</p>	

Leviers	<p>Formation ANIMASSENS</p> <p>Faire de la lutte contre le gaspillage alimentaire un projet d'école</p> <p>Implication et suivi fait par certaine ville Implication du syndicat de restauration Adulte référent présents, motivés, impliqués</p> <p>Soutien du Graine Île-de-France</p> <p>Simplification du programme d'actions Rapprocher les interventions pour avoir un rythme plus soutenu</p>
---------	---

Connaissance sur le gaspillage alimentaire de l'établissement		
	Au début	A la fin
Bagnolet	3/10	7/10
Bobigny	1/10	4/10
Bondy	6/10	8/10
Le Pré Saint Gervais	4/10	6/10
Les Lilas	7/10	9/10
Montreuil	5/10	7/10
Noisy le Sec	2/10	5/10
Pantin	3/10	5/10
Romainville	5/10	7/10

Remarques
Démarrage tardif des accompagnements Faire du sur-mesure à parfois ces limites Besoin de temps de coordination en plus du temps d'animation
Réactivité, motivation, soutien et force de proposition de Joséphine Jacques-André-Coquin du SIPLARC
Suivi et présence de Delphine Plenel d'Est Ensemble

Bilan global		
Appréciation de la coordination	Prise de contact et disponibilité	Satisfaisant
	Écoute et conseil	Satisfaisant
	Suivi du projet	Satisfaisant / Très satisfaisant
	Lien avec les structures accompagnatrices	Satisfaisant
	Interface avec les différentes parties prenantes	Satisfaisant
Plus-value	Synergie qui peut se créer entre les différentes parties prenantes Échange de bonnes pratiques Implication des enfants dans la prise de certaines décisions Adaptabilité à des situations, des contextes différents Outils, supports pédagogiques Actions concrètes	
Ce qui a manqué	Liens tout au long avec les parties prenantes Liens avec certains services dans certaines villes Plus de partage d'expériences entre les structures accompagnatrices Avoir une personne référente dans chaque établissement accompagné Structuration des ateliers avec des objectifs clairs	