

Projet « Moins gaspiller, mieux manger »

Bilan de la journée de pesées du gaspillage Collège Cécile Sorel – 20 mai 2021



Contexte et calendrier

- **Une équipe-projet** composée de Nathalie Dourdy, professeur documentaliste et référente du projet, Claire Manini, professeur d'anglais, Nathalie Dartois, professeur de SVT, Laurent Halbant, chef de cuisine, Pascal Blocus, gestionnaire.
- **Une classe de 6ème bilangue / humanités** de 26 élèves
 - 1^{ère} séance le 11/03/21: définir le gaspillage, identifier les causes, réfléchir aux impacts
 - 2^{ème} séance le 01/04/21: mesurer le gaspillage au restaurant scolaire
 - 3^{ème} séance le 20/05/21: restituer les résultats, réfléchir aux pistes de solutions pour mieux manger, moins gaspiller

Journée de mesure du gaspillage

- 1/04/21: une journée très particulière, deux jours avant la fermeture du collège pour 4 semaines (confinement, dans le contexte de crise sanitaire)
- Une excellente coopération de toute l'équipe-projet
- La zone de collecte et de tri a été installée avec du matériel ad-hoc: une balance performante, des plats inox, des chariots échelle
- Au menu: salade composée, pamplemousse, pâté de foie, choucroute de la mer, cheddar ou yaourts, Paris-Brest ou mousse au chocolat



Le repas en images

- Choix et présentations soignées. Ici, le service des entrées et du fromage

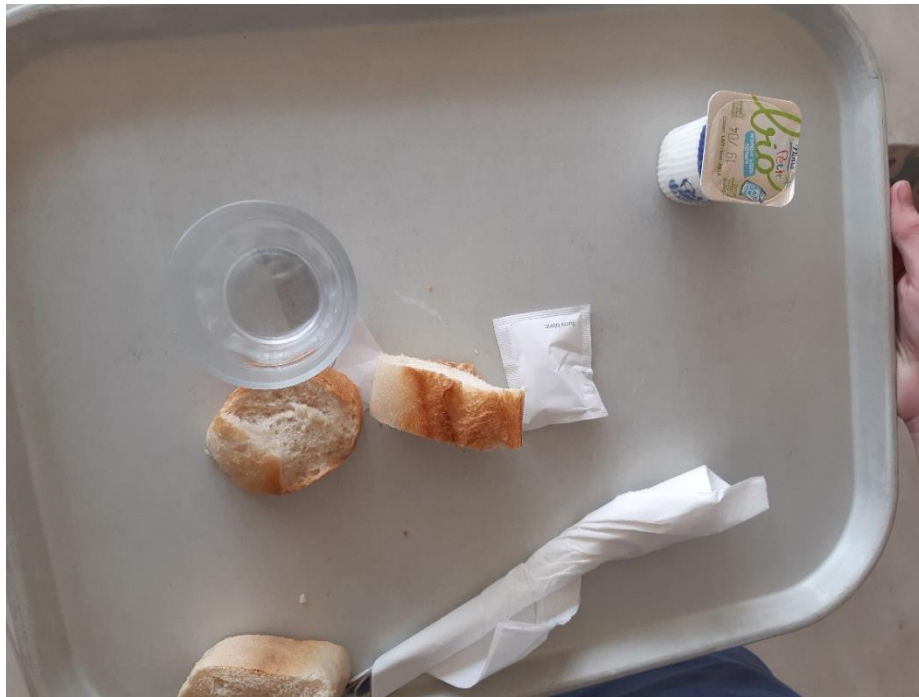


Collecte et tri: une équipe de choc



Composition des plateaux par les élèves

L'équilibre alimentaire est...encore loin!



Focus sur quelques pratiques alimentaires

- Des yaourts bio au sucre de canne non goûtés pour des raisons d'aspect « non lisse »
- Sandwich de pâté: une « valeur sûre » pour les collégiens



Les collégiens s'expriment sur leurs goûts et le gaspillage

J'aime pas beaucoup le chou et c'est un peu trop salé

Je mange pas ça chez moi

L'odeur est horrible

Les pommes de terre trempaient dans la sauce

La mousse au chocolat est trop forte en goût chocolat

Je suis intolérante au lactose (cf. le yaourt à l'aspect non lisse)

Je n'ai pas un palais très acide

Il y a de la noix dans la salade, j'aime pas ça

Pourquoi tu n'as pas goûté la salade? J'en avais pas envie. Pourquoi tu en as pris? Je ne sais pas

J'aime tout à part le melon, c'est la seule chose que je n'aime pas sur terre

Le pâté je n'ai plus envie de le manger, je vais garder de la place pour le dessert

Je suis difficile

La choucroute ça allait mais on devait aller très vite

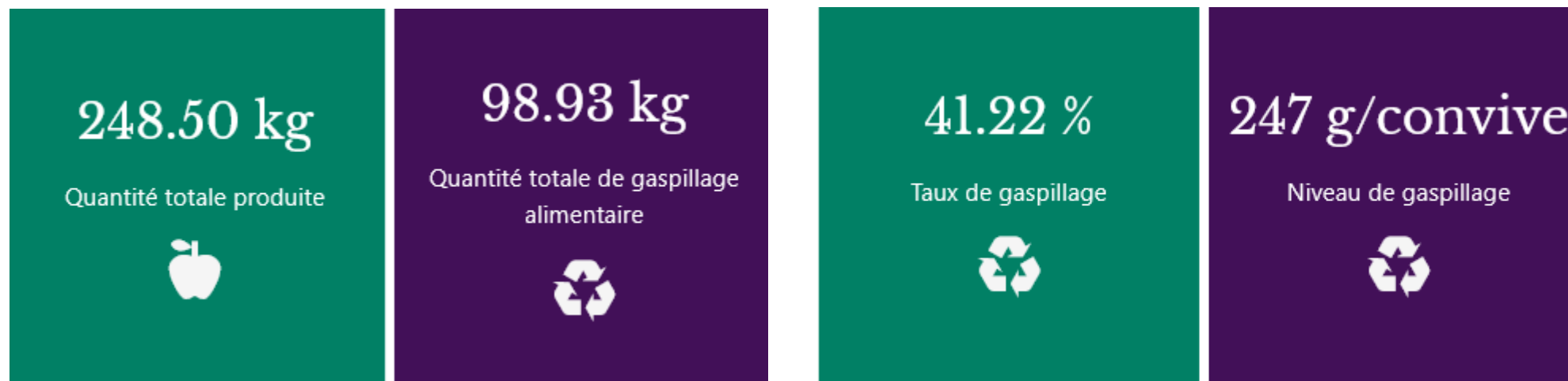


Le gaspillage en photos

- Un tri fin, par composante du repas
- Pesées des retours-plateaux et des excédents



Principaux ratios

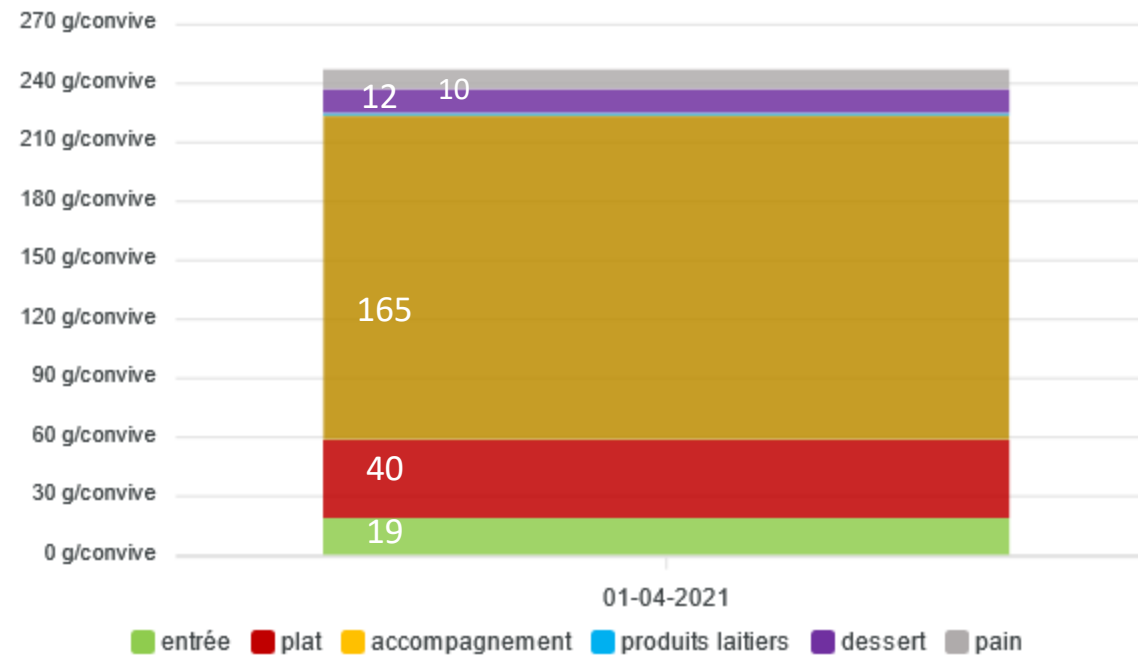


- Le gaspillage de ce jour correspond à 158 plateaux complets, soit un coût de 355 €
- Extrapolé sur une année, cela représenterait 14,7 t et un coût de 53 400 €

Répartition du gaspillage par composante du repas

Répartition du gaspillage par composante

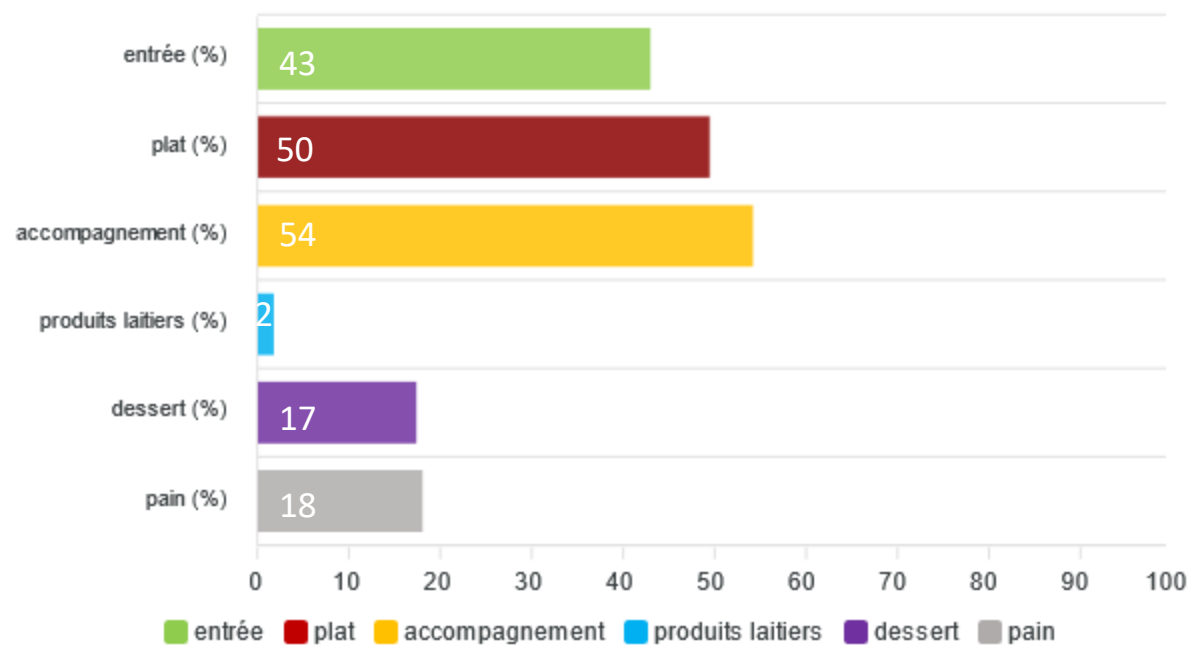
par jour



Taux de gaspillage par composante du repas

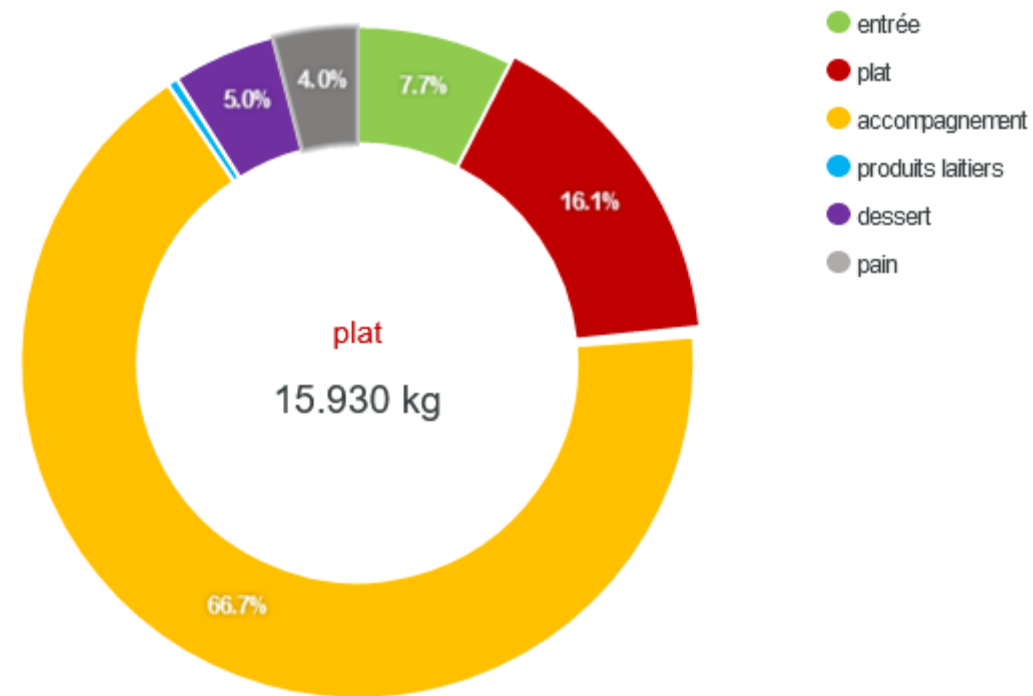
Taux de gaspillage

par composante



Part de chaque composante dans le gaspillage total

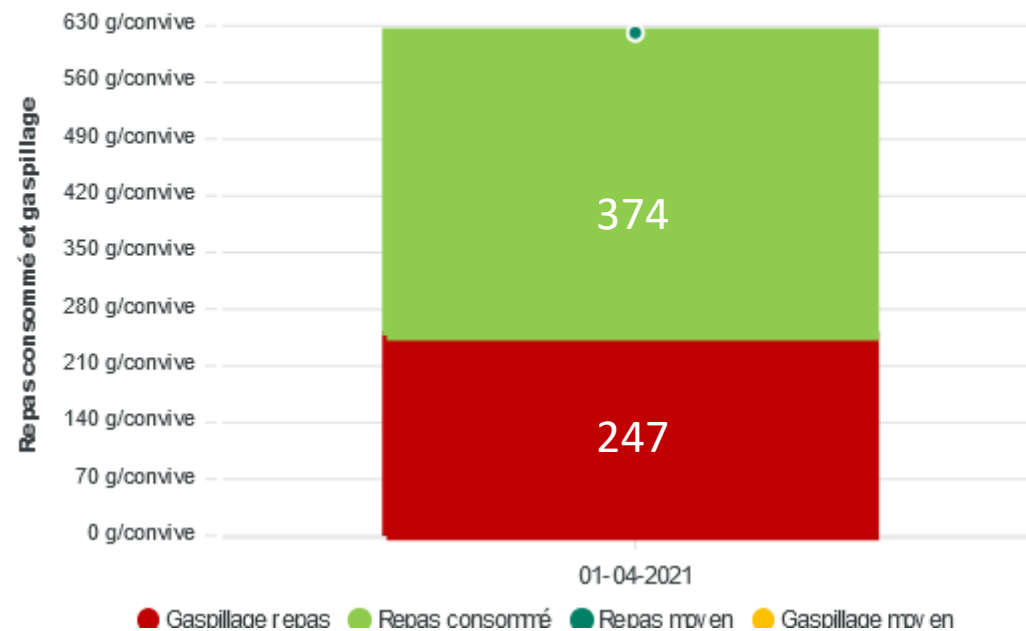
Répartition du gaspillage sur la campagne



Part du repas consommé / gaspillé

Répartition des quantités consommées et gaspillées

par personne



- Plateau moyen préparé : 641 g
- Plateau moyen consommé : 374 g
- Gaspillage moyen / pers: 247 g

Bilan de la journée de pesée – Copil du 20/05

Participants

- Nathalie Dourdy
- Mme Pelegrin, principale
- Pascal Blocus, gestionnaire
- Laurent Halbant, chef de cuisine

Résumé des échanges

- La journée de mesure du gaspillage s'est bien passée. On a observé que de nombreux élèves avaient honte du contenu de leur assiette lorsqu'ils venaient à la table de tri, cachant parfois leurs restes sous leur serviette
- Pour limiter les écarts entre le nombre d'élèves attendus et le nombre d'élèves présents à la cantine, les élèves sont fortement incités à rester à déjeuner au collège en cas de professeurs absents

Bilan de la journée de pesée – Copil du 20/05

- Le nombre d'entrées, de fromages et de desserts préparés est toujours inférieur à l'effectif de convives...compte tenu qu'un grand nombre de collégiens n'en prend pas!
- Intérêt de mettre en place un bar à salade pour à la fois stimuler la consommation des entrées ...et réduire le gaspillage. Actuellement, compte-tenu des contraintes Covid, ce n'est pas envisageable mais ce sera sans doute un sujet à approfondir
- La journée de pesées pourra être reproduite, par exemple une fois par mois, afin de renforcer la sensibilisation des élèves
- Les résultats des pesées pourront faire l'objet d'une communication auprès de la communauté éducative (par des affiches ou d'autres moyens)

Bilan de la journée de pesée – Séance en classe du 20/05

La séance en classe a comporté une 1^{ère} séquence d'analyse des résultats et de proposition de solutions, suivie d'un atelier de découverte sensorielle d'un aliment pour faire réfléchir sur la question des goûts.

Bilan de la journée de pesée

- *On a beaucoup gâché*
- *Je ne comprends pas que des élèves ouvrent leur yaourt et puis déclarent qu'ils n'ont pas faim, ce n'est pas cohérent*
- *C'est une mauvaise attitude, c'est égoïste par rapport aux gens qui ne mangent pas à leur faim*
- *Des élèves nous ont demandé ce qu'allaient devenir les aliments gaspillés*

Interrogés sur leur consommation d'entrées, seulement 3 élèves de la classe prennent régulièrement une entrée.

Sur la question du temps souhaité par les élèves pour déjeuner (cf. la remarque, « on devait aller vite »), ils souhaitent disposer de 7 à 40 '... « je veux aussi avoir du temps pour discuter avec mes copines ». Actuellement, dans le contexte Covid, le temps de repas est de 15 à 20' et le nombre de convives est limité à 80 (sur 220 places)

Bilan de la journée de pesée – Séance en classe du 20/05

Proposition de solutions

Afficher les résultats de la pesée

Refaire des pesées régulièrement

Servir des yaourts ou des fromages blancs en vrac pour pouvoir dimensionner des portions petites ou grandes faims et pour que des élèves VOIENT le contenu

Rencontrer l'équipe de cuisine pour échanger sur le service du pain « en dialogue » élève/agent, pour ne pas avoir systématiquement 2 tranches de pain servies

Donner à des poules ou à des personnes en précarité. Cette proposition est revenue tout au long du projet!

Bilan de la journée de pesée – Séance en classe du 20/05

3ème séquence de découverte sensorielle d'un gâteau à la rhubarbe

L'objectif de cette séquence était d'apprendre à déguster en 3 temps (avant/pendant/après la mise en bouche) et avec les 5 sens, d'apprendre à verbaliser ses perceptions, de mesurer les différences de goût entre les personnes, d'apporter des connaissances sur un fruit de saison.

Les élèves ont fait remarquer « *vous avez fait exprès de nous apporter un aliment qui n'est pas forcément beau à voir mais qui est très bon !* ».

Envers et contre toute attente, les élèves demandent à goûter des dés de rhubarbe crue et 80% apprécient!

Bilan de la journée de pesée – Séance en classe du 20/05

Découverte d'un gâteau à la rhubarbe



Merci beaucoup de votre engagement dans le projet!

De mon assiette à notre planète

Anne Didier-Pétremant

anne.petremant@assiette-planete.fr

Twitter: @AssiettePlanete

[linkedin.com/in/anne-didier-petremant-09a94b1a](https://www.linkedin.com/in/anne-didier-petremant-09a94b1a)

