CENTRE DE RESSOURCES ECONOMIE CIRCULAIRE ET DECHETS

Sensibilisation du jeune public au gaspillage alimentaire

Chambre d'agriculture de la Charente

Auteur :

ZE MA CAMPAGNE 66 IMPASSE NIEPCE

16016 ANGOULEME cedex

Voir le site internet

Nicolas Gilardeau

nicolas.gilardeau@charente.chambagri.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Les enfants sont à la fois les consommateurs d'aujourd'hui (restauration collective scolaire notamment) et les consommateurs de demain (décisions d'achats futurs).

Il est nécessaire de les sensibiliser pour leur faire prendre conscience de l'importance et de l'intérêt de consommer des produits frais, de saison et de préférence locaux pour favoriser le tissu économique territorial. Leur faire comprendre la saisonnalité, le travail qui se cache derrière les produits qu'ils consomment, la notion d'accès à la nourriture qui diffère d'une partie du monde à l'autre sont des enjeux essentiels pour leur faire prendre conscience de l'intérêt de limiter le gaspillage alimentaire.

Dans le cadre de travaux parrallèles visant à favoriser l'introduction de produits agricoles locaux en restauration collective, le volet gaspillage alimentaire est également ressortit comme un élément majeur pour permettre aux structures de restauration collective de faire des économies et donc de pouvoir faciliter l'achat de produits agricoles locaux. C'est donc tout naturellement que la Chambre d'agriculture de la Charente s'est positionnée sur cet enjeu.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Présenter de façon ludique les enjeux de l'alimentation, de la production à la nutrition, apprendre à connaitre les produits et les saisons, à savoir les cuisiner pour limiter la création de déchets, connaitre les quantités nécessaires à consommer et identifier les gestes simples qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire.

Résultats quantitatifs

Réalisation d'animation auprès de 2 structures de restauration collective (CDC des 4B et l'association Bandiat-Passions) soit 42 élèves au total.

Organisation d'une visite sur exploitation pour chacune des structures.

Des ateliers ont également été organisés :

- ateliers cuisine : préparation de recettes "anti gaspi" par les enfants en présence du cuisinier de la structure ;
- ateliers plantation de radis ;

- atelier calendrier des produits de saison :
    - les enfants devenaient les chefs d'un restaurant dont ils inventaient le nom. Ils devaient, sur la base de calendriers de saison, réaliser un menu complet ;
    - Par équipe de deux, les enfants entraient dans la peau d'un chef de restaurant. Leur mission, inventer le nom de leur restaurant puis concocter un menu de saison à proposer à leurs clients virtuels. Aider par des calendriers de produits de saisons c'est donc en binôme qu'ils ont réfléchis et remplis sur des ardoises le menu qu'ils avaient imaginé.

    - Une fois son menu composé, chaque binôme présentait devant les autres le résultat de ses travaux et s'est vu attribuer des étoiles comme de vrais chefs cuisiniers.

      Ce temps de jeux était propice pour apporter des éléments d'information sur le gaspillage alimentaire, les différentes possibilités d'utilisation des produits de saison et mettre en avant le travail qui se cache derrière les produits que nous consommons.
      A la suite de cette animation, un moment d'échange avec les enfants était réalisé avec l'appui des supports « anti-gaspi » conçus par la CA16.

Résultats qualitatifs

L'organisation d'une visite d'exploitation en amont de la réalisation des ateliers a permi aux enfants d'être confronté à l'origine des aliments qu'ils avaient dans leurs assiettes et à l'inverstissement, notamment en travail humain, que cela représenté. Cette étape est essentielle car elle matérialise les choses aux yeux de l'enfant.

Ensuite le découpage en 3 ateliers a offert du dynamisme à la sensibilisation et permet à l'enfant de maintenir sa capacité d'écoute. Sous ce format, les enfants sont rentrés dans les jeux et/ou travaux qui leur été proposés et n'ont cessé de poser des questions, d'interragir entre eux et avec les animateurs.

L'organisation d'un point en fin d'animation avec les enfants a permis de valider avec eux ce qu'ils avaient retenu.

Enfin la remise de cadeaux a permi de matérialiser ces journées. Un cabas logoté "anti gaspi' leur était remis contenant le supports de sensibilisation utilisés ainsi ques des guides "consommons mieux pour moins jeter" réaliser par CALITOM avec notamment le concours de l'ADEME. Ce cadeau, gratifiant pour les enfants a également l'avantage de servir de support pour eux afin d'échanger avec leurs parents sur la sensibilisation qui leur a été apportée.

MISE EN OEUVRE

Planning

Le planning est fonction des partenaires et de leurs attentes. En effet, l'objectif est de proposer un programme qui corresponde aux attentes de chaque structure :

- identification de la structure volontaire. Nous nous sommes basés à la fois sur CALITOM qui réalise déjà des actions de sensibilisation et avec lequel nous avons réalisé conjointement les actions et sur notre réseau créer dans le cadre de nos travaux sur l'intégration de produits locaux en restauration collective ;
- réunion de présentation de l'action et réunions organisationnelles : identifier les attentes de la strcuture, les contraintes, volontés d'implication etc.
- organisation de la visite sur exploitation : calage avec le producteur de la date, du circuit de visite, des objectifs de la visite (le travail qui se cache derrière la production des aliments), discours adapté à l'enfant etc.
- organisation des ateliers thématiques :
    - explication de la journée devant la classe
    - organisation des groupes
    - réalisation de l'animation
    - point avec les enfants à l'issu des animations

Moyens humains

Temps animation et conception support

Temps des partenaires (cuisinier, professeur)

Temps infographiste pour création des supports

Moyens financiers

Panneaux des supports de communication.

Achat de matériels supports d'animation "calendrier des produits de saison" (tabliers pour les enfants, tapis de sol, ardoise pour écrire les menus etc.).

Graines de radis.

Frais de déplacement des enfants sur l'exploitation : dans notre action le déplacement était pris en charge par la structure scolaire.

Moyens techniques

Supports de communication grand format (A0)

Supports de jeu pour l'atelier "calendrier des produits de saison" --> plus d'éléments contact nicolas gilardeau 05 45 24 49 65

Partenaires mobilisés

Chambre d'agriculture de la Charente

CALITOM

Structures sensibilisées

Producteurs locaux

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

La reproductibilité est importante.

L'ensemble des supports de communication sont libres de droits et réutilisable à volonté.

Seul le jeu utilisé pour l'atelier "calendrier des produits de saison" n'est pas directement téléchargebale mais des éléments de son contenu pédagogique peuvent vous être transférés --> plus d'éléments contact nicolas gilardeau 05 45 24 49 65

Difficultés rencontrées

Nous sommes là dans une action de sensibilisation assez traditionnelle. Si originalité il y a c'est le lien de la terre à l'assiette ou les enfants ont à la fois découvert le travail de production (visite d'exploitation) et le travail du produit en lui même (atelier cuisine).

Recommandations éventuelles

- Le format de la visite d'exploitation : sur une à 2h maxi avec un discours simple approprié au public.
- Indispensable d'avoir des supports de communication ludique sur lesquels s'appuyer pour capter l'attention des enfants.
- Ce type de sensibilisation qui sollicite réflexion, un peu d'écriture et de l'imagination est parfaitement adapté pour des élèves de CE2 à CM2.
- Limiter le nombre d'enfant par atelier 6-8 idéal, jusqu'à 10 maximum.
- Des ateliers courts 30-45 minutes maxi pour ne pas perdre l'attention et l'intérêts des enfants.
- Prendre le temps du bilan pour valider avec les enfants ce qu'ils ont retenu, aimé ou non.
- Penser au cadeau en lien avec l'animation qui permet à l'enfant de partir avec quelque chose qui lui rappelle cette animation.

Mots clés

ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Contact ADEME

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Sandrine WENISCH

sandrine.wenisch@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle Aquitaine