

Ateliers pédagogiques de sensibilisation à l'alimentation durable



CANTINA



93 La Canebière
Boîte postal 286
13001 Marseille 1

[Voir le site internet](#)

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE



Le constat est fait par l'ADEME (2016) que chaque année en France, 10 millions de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées tout au long de la chaîne alimentaire. Si certains déchets sont incompressibles, on estime que 20 kg de nourriture jetée par an et par personne pourraient être facilement évités. Ainsi, 1/5 de la production alimentaire est gaspillée chaque année.

Créée en 2018, l'association Cantina a pour mission de sensibiliser le public au gaspillage alimentaire en créant du lien social. En utilisant la cuisine comme outil fédérateur, elle veut, par le biais de différentes activités (cantines à prix libre, ateliers de sensibilisation, ateliers de cuisine, bocalerie solidaire), permettre l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous. A travers un programme d'ateliers, elle propose un accompagnement pédagogique et ludique adapté à différents publics. Les présents ateliers ont notamment permis de développer un programme éducatif autour de l'alimentation durable à destination d'un public scolaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Sensibiliser les enfants à la notion de gaspillage alimentaire
- Permettre de leur donner les clés d'une alimentation de qualité et de proximité
- Proposer des interventions mêlant à la fois des savoirs scientifiques (autour de la biologie) et technique (dans la pratique de la cuisine).

Résultats quantitatifs

Des cycles de 3 ateliers d'une journée (donc 18 heures par cycle) ont été mis en place auprès de trois classes de l'école primaire Frais Vallon (13e), ce qui a permis de toucher environ 75 élèves de CM1 et CM2.

Résultats qualitatifs

Les élèves des classes ayant participé aux ateliers ont tous été impliqués à chacune des étapes du cycle et se sont montrés intéressés par les sujets abordés (culture, découverte des fruits et légumes, gaspillage alimentaire, agriculture de proximité, etc.). De même, les enseignants avec qui nous avons pu travailler ont été investis tant dans l'organisation que dans le soutien et la co-animation de ces ateliers.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Les cycles de 3 ateliers se sont déroulés selon le programme suivant avec les différentes classes:

- Atelier 1, la graine et la terre :

Matinée à la ferme Capri pour découvrir où poussent les fruits et les légumes. Grâce à une chasse au trésor(dont les supports ont été spécialement réalisés par l'association) nous leur parlons de : saisonnalité, de localité, de la complémentarités du vivants, de l'écosystème, des saveurs,...

L'après-midi se fait en classe, avec des exercices pratiques (planter une graine), des jeux et l'acquisition de savoir théorique (la germination). Lien avec observations faites dans la matinée.

- Atelier 2, de la terre au marché :

Matinée au marché de Saint Just, jeu de piste pour retrouver les ingrédients d'une recette que les élèves veulent élaborer. Retrouver les bons ingrédients, savoir lire les panneaux sur les marchés, repérer les légumes/fruits pas de saison et leur provenance,...

L'après-midi se fait en classe, avec des jeux et des ateliers pour comprendre la chaîne de production alimentaire, d'où les denrées viennent et comment elles arrivent sur les étals de marché. Explication du gaspillage alimentaire et des différents niveaux de pertes.

- Atelier 3, du marché à l'assiette:

Atelier de cuisine version "Top (petit) Chef! " pour apprendre les bons gestes anti-gaspi et comment avoir une alimentation avec plus de fruits et de légumes et saison et local. S'en est suivi une dégustation collective!

Planning

ATELIER 1 de septembre à novembre

ATELIER 2 de avril à mai

ATELIER 3 fin mai

Moyens humains

Tous les ateliers ont été menés par deux animatrices de l'association ayant pu au besoin compter sur l'aide de deux bénévoles. Des parents d'élèves ont été également mobilisés en plus de la responsable pédagogique.

Temps: 18h par cycle donc 54 heures en tout (x2 animatrices: 108 heures d'animation)

Estimation du temps de coordination : 10h

Conception pédagogique des ateliers: 35h

Moyens financiers

L'action, dans ses différentes composantes, a représenté les coûts suivants:

Coût rémunération du temps d'animation: 2800

Coût rémunération du temps de préparation + coordination: 2000

Coût du matériel pédagogique pour les supports: 200

Coût du matériel utilisé en atelier: 130 euros hors valorisation des légumes récupérés

Coût déplacement/ frais de mission: 70

Rétribution des lieux : 800

Les financements obtenus pour réaliser l'action sont les suivants:

Le Prix du fonds MAIF pour l'éducation (pour de l'investissement en matériel pédagogique)

L'ADEME, pour la rémunération des intervenantes de l'association, à la fois pour l'animation et la conception des ateliers.

Moyens techniques

Les moyens techniques utilisés pour cette action ont été le matériel pédagogique et les ustensiles de cuisine fournis par l'association.

Partenaires mobilisés

La ferme Capri , cité de l'agriculture pour atelier 1

Le marché des producteurs de saint just pour atelier 2

L'école de Frais Vallon pour tout l'atelier

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Les différents temps et sorties proposés ont permis aux élèves de découvrir de nouveaux lieux (comme la ferme Capri) et de bien comprendre les étapes et enjeux d'une alimentation durable. L'investissement de l'équipe enseignante a aussi participé à la bonne dynamique des groupes.

L'intervention a pu renforcer les initiatives mises en place par l'école concernant les dispositifs de lutte contre le gaspillage. La rencontre avec les producteurs locaux a permis l'identification d'une nouvelle surface de vente plus éthique près de l'école. Par rebond nous avons également pu sensibiliser les parents.

Difficultés rencontrées

Les sorties qui demandent une logistique importante et la mise en place des ateliers cuisine au sein de l'école, avec des contraintes légales liées aux cuisines en milieu scolaire. Bien que des initiatives tentent d'être mises en place par les professeurs et les élèves, la loi interdit toute récupération des produits non consommés à la cantine. Difficile de trouver des arguments dans ce cadre pour faire comprendre aux élèves que la réduction du gaspillage ne peut pas s'appliquer dans un lieu qu'ils fréquentent au quotidien.

Recommandations éventuelles

Travailler à l'adaptation du programme pédagogique élaboré pour d'autres cycles et permettre de pouvoir s'adapter à d'autres niveaux scolaires.

Mots clés

Dernière actualisation

Septembre 2023

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Emilie LE FUR

emilie.lefur@ademe.fr

Direction régionale Provence-
Alpes-Côte d'Azur