
Affiches "anti gaspillage"

Eco collège Madeleine Cros à Dourgne

Le Bourg
81110 Dourgne
[Voir le site internet](#)
Admin Sapsi
tma.drupal@ademe.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Une quinzaine d'élèves de 4ème participe de manière volontaire aux Ateliers scientifiques, structure ayant pour but de poursuivre avec les élèves le travail engagé sur des actions relatives au développement durable. Pour l'année 2008-2009, les élèves ont travaillé sur un projet d'éco-réfectoire, avec entre autre une campagne de sensibilisation pour limiter le gaspillage alimentaire. Ainsi, en février 2009, suite à la réalisation d'un diagnostic, les élèves de l'atelier scientifique ont réalisé des affiches sur ce thème. Ces affiches ont par la suite été affichées dans le self, engendrant des discussions entre les auteurs et les autres élèves et débouchant sur des propositions d'actions.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

L'objectif était de faire réaliser aux élèves des affiches sur la thématique du gaspillage alimentaire, avec un slogan qui interpelle les élèves. Les élèves devaient concevoir entièrement les affiches, en trouvant eux-mêmes les slogans et images.

Résultats quantitatifs

Sur le moment, le gaspillage a semble-t-il diminué, mais aucune mesure n'a été faite.

Résultats qualitatifs

Les affiches réalisées ont été affichées dans le réfectoire et les élèves ont engagé la discussion auprès des usagers du self sur la thématique du gaspillage.

MISE EN OEUVRE

Planning

L'atelier scientifique regroupe une quinzaine d'élèves ; il est encadré par 2 enseignants (SVT et Science physique). Cet atelier hebdomadaire dure une heure et demie. Pour l'année 2008-2009, la thématique du gaspillage alimentaire a été abordée dans le cadre du projet éco-réfectoire. Un travail en amont a été fait par les enseignants afin de réaliser un diagnostic sur le gaspillage avec l'aide des Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement (CPIE des Pays tarnais). A la suite de ce diagnostic, les enseignants ont demandé aux élèves des ateliers scientifiques de réaliser des affiches avec un slogan qui interpelle. Certaines de ces affiches sont assez "choc", mais elles ont toutes été affichées dans le réfectoire, car elles émanaient des élèves et leur étaient destinées. A la suite de l'affichage, les élèves ont engagé la discussion au self avec les autres élèves pour leur demander pourquoi d'après eux ces affiches avaient été réalisées. Par ailleurs, les propositions de l'atelier scientifique ont été communiquées à la Commission restauration, ce qui a engagé une dynamique pour mettre en place des actions dans les années à venir. Les principales propositions sont : Trop de choix au niveau des entrées

et des desserts, ce qui entraîne un gaspillage important, Tester la mise en place d'un code couleur, pour servir des quantités différentes pour le plat principal (un peu, moyen, beaucoup)

Moyens humains

L'atelier scientifique mobilise 2 enseignants à raison d'1.5h/semaine.

Moyens financiers

Financement du projet à hauteur de 30% par le rectorat, et 70% par une subvention de l'opération "un défi pour ma planète"

Moyens techniques

Matériel nécessaire à la création d'affiches

Partenaires mobilisés

CPIE des Pays tarnais

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Il est intéressant que cette action soit suivie d'une mise en place concrète des propositions des élèves. Afin d'assurer la pérennité des résultats, il faut que la thématique du gaspillage alimentaire puisse être abordée de nouveau chaque année (par exemple lors des cours d'EDD).

Difficultés rencontrées

Sans objet

Recommandations éventuelles

Sans objet

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | HOTELLERIE RESTAURATION | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | CAMPAGNE D'INFORMATION

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions