

## Séance n° 4

## Activité 2 Propositions contre le gaspillage

### Objectif général :

Imaginer des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.

### Objectifs opérationnels :

- Réfléchir à des pistes d'actions concrètes au regard de l'analyse de l'enquête.
- Se concerter sur le choix des actions à tester parmi les diverses idées exprimées par un vote.
- S'investir dans un groupe de travail et préparer la mise en place des actions choisies.

**Durée :** 1h

**Lieu :** en classe

**Matériel :** Fiches « Résultats Enquête Élèves » complétées ; feuilles de brouillons

### Déroulement :

Grâce à l'analyse réalisée lors de l'activité 1, les élèves ont pu cerner les domaines dans lesquels ils peuvent imaginer des améliorations pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Sous forme de débat et d'échange collectif, il est intéressant de demander aux enfants quelles actions concrètes ils imaginent. Noter les idées sur un tableau puis procéder si besoin à un vote en fonction du nombre d'actions réalisables.

Les élèves se répartissent ensuite dans des groupes de travail et commencent à

Voici quelques pistes d'actions possibles :

- Si les conditions de repas sont désagréables, il est possible d'envisager quelques actions selon la cause : s'il y a trop de bruit, imaginer un accessoire qui permettra à un enfant par table d'être identifié comme le « maître du silence » qui aura pour rôle de modérer le bruit à sa table. Possibilité de diffuser de la musique pour capter l'attention et limiter le bruit. Etc. Si la durée n'est pas suffisante, rechercher des moyens de gagner du temps au moment de l'installation ou de la mise en place des tables (soutien à l'équipe de service...)
- Si les enfants ne sont pas suffisamment informés sur les aliments ou simplement sur le menu, il peut être envisagé de les valoriser par un affichage plus ludique précisant les informations qualités (provenance locale, légumes de saison, Bio, ...) ou par une présentation orale.



BRESSE du JURA

## « ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

- Si le problème porte plutôt sur les familles d'aliment délaissées telles que les fruits et légumes, réaliser un affichage ludique créé par les enfants rappelant l'intérêt pour la santé de tel ou tel légumes moins apprécié.
- Si les résultats de la pesée montrent un gaspillage conséquent, il peut être choisi de communiquer sur ces données en misant sur l'aspect sensibilisation. Il peut aussi être envisagé de mettre en place régulièrement des pesées. Certains auront peut-être l'idée de sensibiliser sur le fait que de nombreuses personnes dans le monde souffrent de malnutrition alors nous nous sommes dans l'abondance.



Syndicat  
Mixte de la  
Restauration  
Collective  
Lédonienne



Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt.