

<b>Inter séance n° 3</b>	<b>Enquête au restaurant scolaire</b>
----------------------------------	---------------------------------------

**Objectif général :**

Cerner les causes du gaspillage alimentaire

**Objectifs opérationnels :**

- Réaliser une pesée des déchets alimentaires sur les menus d'une semaine.
- Interroger le personnel de service pour évaluer la part du gaspillage alimentaire.
- Mener un sondage auprès des usagers de la cantine (élèves et enseignants)

**Durée :** 2h

**Lieu :** à la cantine

**Matériel :** Les questionnaires élèves et questionnaires personnel (service et animation) ; courrier informatif

**Préparation :**

Une lettre d'information peut être distribuée dans les différentes classes de l'école pour expliquer l'enquête à venir et préparer les élèves à être interrogés.

Le personnel de service devra aussi être informé afin d'organiser au mieux la pesée.

**Déroulement :**

La classe peut s'organiser en trois équipes :

- Un groupe pour réaliser la pesée,
- Un groupe pour mener l'enquête auprès du personnel,
- Un groupe pour interroger les élèves au moment du repas.

→ La pesée : il n'y a pas de protocole imposé à suivre mais il est préférable de respecter un certain nombre de recommandations : l'idéal est de peser les restes de repas sur les quatre jours d'une semaine déterminée. Pour cela la personne en charge du service à la cantine devra mettre à la disposition des élèves au moins deux bacs de tri : un pour les aliments gaspillés, un autre pour les déchets inévitables (incluant les restes alimentaires inévitables et les déchets d'emballage). Il faudra bien trier les déchets dans l'assiette avant la poubelle pour sélectionner uniquement les aliments véritablement gaspillés. Ainsi il faudra veiller à isoler les déchets alimentaires inévitables (os, arrêtes, trognon de pomme).

Si jamais, il est trop compliqué d'organiser une pesée des restes de repas, celle-ci peut se limiter aux restes de pain.



BRESSE du JURA

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

Les résultats de chaque pesée devront être conservés et pourront même servir à l'enseignant pour en mathématiques pour faire des proportions, des projections sur le gaspillage à l'échelle d'un mois, d'une année, etc.

→ L'enquête auprès des élèves : il serait bien de réaliser au moins 20 enquêtes auprès d'élèves pendant le temps du repas. L'idée est que les élèves jouent le rôle de vrais enquêteurs et aillent interroger d'autres enfants plutôt qu'un sondage distribué.

→ L'enquête auprès du personnel : les élèves peuvent aller interroger au moins une personne (personnel de service ou animateur) voire même toutes.



Syndicat  
Mixte de la  
Restauration  
Collective  
Lédonienne





BRESSE du JURA

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

Selon le temps restant, les équipes peuvent changer d'atelier ou restituer les connaissances acquises aux autres groupes.



**Syndicat  
Mixte de la  
Restauration  
Collective  
Lédonienne**

