



# 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

Lettre d'information n°3 mars 2018

***En Eure et Loir comme ailleurs, la lutte contre le gaspillage alimentaire se poursuit.***

***L'occasion de regrouper les forces vives autour d'un sujet qui fait consensus, qu'on l'aborde avec un regard économique, environnemental ou sociétal.***



## En Eure et Loir... on avance !

### Diagnostic gaspillage terminé dans l'ensemble des collèges impliqués dans l'opération

Semaine de pesée, observations et échanges ont permis de réaliser le diagnostic du gaspillage alimentaire dans les 11 collèges concernés par l'appel à projet.

Une même méthodologie, mais 11 collèges très différents, par leur localisation (7 collèges ruraux, 4 collèges urbains), le nombre de demi-pensionnaires (de 76 à 545), le taux de demi-pensionnaires dans le collège (de 19 à 96%), et qui ont tous leurs particularités, créant ainsi un échantillon représentatif de la diversité des situations.

Quelques chiffres sur le gaspillage constaté lors de la 1<sup>ère</sup> pesée :

Le gaspillage par repas servi (gaspillage de pain et de restes de repas par les convives + gaspillage d'invidus (fin de ligne de self) s'exprime en g /plateau ; les diagnostics dans les 11 collèges ont montré les résultats suivants lors des semaines de 1<sup>ères</sup> pesées :

95g	95g	103g	104g	109g	110g	114g	126g	132g	152g	190g
-----	-----	------	------	------	------	------	------	------	------	------



Ces chiffres sont à mettre en rapport avec le poids moyen d'un repas (de l'ordre de 500g).

Les composantes du gaspillage sont variables d'un collège à l'autre. L'analyse des résultats a permis de dégager pour chaque collège les pistes prioritaires d'action afin d'adapter les pratiques de chacun et de réduire ainsi le gaspillage de pain, de restes de repas et d'invendus.

### Fête du pain, semaine européenne du développement durable : des opportunités à saisir

Le pain est un produit emblématique de l'alimentation, chez nous et ailleurs...



Dans le cadre de la démarche de réduction du gaspillage alimentaire, le pain gaspillé est pesé (tranches entières et tranches entamées) et diverses actions sont proposées pour éviter son gaspillage (voir Lettre n°1).

**La Fête du pain** est organisée cette année du lundi 14 au dimanche 20 mai, avec pour thème « Baguettes en scène ». Une semaine qui peut être l'occasion pour le collège (avec la complicité du boulanger qui fournit le pain ?) de mettre en valeur ce produit phare, de faire découvrir des saveurs nouvelles et de relancer les actions anti-gaspi.

Quelques suggestions, sur un ou plusieurs jours :

- des menus intégrant du pain sous diverses formes
- la proposition de baguette au lieu de pain (à épaisseur de tranches égale)
- la proposition de pain bio
- la découverte / dégustation de différents types de pains
- des activités autour du pain (ingrédients, fabrication, recettes...)
- la mise en évidence et la pesée du pain gaspillé
- l'utilisation du spot TV « ça suffit le gâchis » sur le pain [voir le spot TV sur le pain](#)
- un défi « zéro gâchis de pain »
- la proposition / expérimentation de nouvelles solutions
- ...

#### [En savoir plus sur la Fête du pain 2018](#)

A Chartres, **Le Compa** organise, du mercredi 16 au vendredi 25 mai, la Fête du pain à destination des scolaires, en partenariat avec la Chambre Patronale de la Boulangerie-pâtisserie d'Eure-et-Loir.

La venue au musée des élèves du primaire et du secondaire sera l'occasion de :

- rencontrer les boulangers,
- découvrir les différentes étapes de fabrication du pain : du pétrin au four,
- repartir avec son propre pain tout chaud !

Activité d'1h30 à 2h en fonction des niveaux.

Renseignements et réservations au 02 37 84 15 08

[S'informer et réserver](#) et [Visiter le site internet du Compa](#)

**La Semaine européenne du développement durable** aura lieu comme chaque année du 30 mai au 5 juin. La thématique retenue pour 2018 est « Villes et territoires de demain ». Il est possible de valoriser dans ce cadre des événements sur l'alimentation et sur le gaspillage alimentaire, au travers des thématiques « Bonne santé et bien-être » ou « Consommation et production responsable ».

[S'informer sur la Semaine Européenne du Développement Durable 2018](#)

### Le zoom : les outils utilisés pour la sensibilisation

Réduire le gaspillage alimentaire suppose d'abord d'en prendre conscience. C'est l'objectif de la semaine de diagnostic, qui permet de montrer, nommer et mesurer le gaspillage.

La réduction du gaspillage implique l'ensemble de la communauté du collège : les « consommateurs » (élèves, commensaux), l'équipe de cuisine, mais aussi la Vie scolaire, l'infirmière, les enseignants, les parents d'élèves qui peuvent contribuer au projet. Commission « menus », Conseil de la Vie Collégienne sont mobilisés dans de nombreux collèges pour échanger et agir.

Parler « gaspillage alimentaire » amène aussi à parler de l'équilibre alimentaire et de l'alimentation.

Le Conseil départemental utilise lors de ses interventions différents outils, entre autres :

- des affiches et affichettes : elles ont été réalisées dans le cadre des missions de service civique ; (re)découvrez en pièce jointe les affiches réalisées à ce jour et n'hésitez pas à demander les fichiers numériques (ou à créer vos propres affiches !)



- le dossier pédagogique et l'exposition « A table » avec les photographies de Peter MENZEL s'intéresse à la façon de s'alimenter dans 16 pays du monde, avec des « fiches séquences » pour mener des activités pédagogiques (dossier qui peut être emprunté à Canopé Chartres)



[voir l'interview de Peter MENZEL \(3mn 04\)](#)

[voir la vidéo avec les photos de Peter MENZEL \(5mn\)](#)

[voir la notice Canopé du dossier](#)

[plus d'informations sur le dossier pédagogique](#)

- des vidéos courtes

[voir la vidéo ADEME sur le gaspillage alimentaire "Agathe la patate" \(4mn 40\)](#)

- des spots TV de l'ADEME (« ça suffit le gâchis » 30s)

[voir le spot ADEME "le self service" \(sur le pain\)](#)

[voir le spot ADEME "la liste de courses"](#)

[voir le spot ADEME "le supermarché"](#)

- un « kit cuisine » : plutôt destiné à sensibiliser au gaspillage alimentaire à la maison, il est constitué de 2 grands panneaux auto portants (hauteur environ 2,3m ; profondeur 0,30m ; longueurs 3m et 1,6m) ; il représente une cuisine familiale équipée (grandeur nature), avec divers conseils pour éviter le gaspillage



- des jeux simples permettant de faire découvrir les fruits et légumes



- nous présentons aussi des informations sur le livre « Le Petit chef » de Bruno PISON, son tour du monde de l'alimentation durable et le livre réalisé à son retour (en vente en librairie). En savoir plus et visionner la vidéo (4mn) : [Le Petit chef](#) . Bruno PISON peut intervenir dans les collèges.



Vous avez mis en œuvre des actions que vous souhaitez partager ? Faites les connaître !

[Partagez vos expériences](#)



**Et ailleurs en France ...**



### Un recensement national des actions et des ressources

Dans le cadre des travaux du [Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020](#), le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, France Nature Environnement et le CREPAQ réalisent un recensement des initiatives et des ressources existantes en matière de sensibilisation, d'éducation et de formation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ciblant les différents secteurs de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.

Ce recensement vise à identifier :

- des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire ayant fait l'objet d'un retour d'expérience et pouvant être valorisées auprès d'autres acteurs (exemples : programme de sensibilisation, module de formation, opération témoin, etc.) ;

- des ressources pratiques et pédagogiques sur la lutte contre le gaspillage pouvant être partagées (exemples : infographie, exposition, jeu pour enfants ou adultes, guide pratique, mallette pédagogique, support de formation, fiche de procédures liées à une activité, etc.).

La base de données constituée grâce à ce recensement sera un outil très utile.

Le livre « Recettes anti gaspillage dans les collèges » réalisé en 2017 par le Club des cuisiniers des collèges d'Eure et Loir a été signalé dans le cadre de ce recensement national.

[Consulter le livre de recettes](#)



### Un guide CNFPT « La lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets »

Le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) a édité fin 2017 un nouveau guide sur « Restauration collective / La lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets / apprendre à produire et consommer responsable ». Ce guide de 165 pages (annexes comprises) contient de nombreuses informations.

[En savoir plus et télécharger le guide CNFPT](#) (sommaire page 6)





A bientôt pour de nouvelles informations...

Le service Vie des collèges reste à votre disposition pour vos questions, avis, suggestions ...

- **Dominique CHARDON-DESVIGNES**, chef de projet 02 37 34 61 21

[dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr](mailto:dominique.chardon-desvignes@eurelien.fr)

- **Vanessa JOUIN**, diététicienne, 02 37 34 67 07

[vanessa.jouin@eurelien.fr](mailto:vanessa.jouin@eurelien.fr)

- **Anne Louise BELLE**, chef de service Vie des collèges 02 37 34 61 17

[anne-louise.belle@eurelien.fr](mailto:anne-louise.belle@eurelien.fr)

Collèges W.A. Mozart ANET / Anatole France CHATEAUDUN / François Rabelais CLOYES SUR LE LOIR / Marcel Proust ILLIERS COMBRAY / Jean Monnet LA LOUPE / Joachim du Bellay AUTHON DU PERCHE / Charles de Gaulle BU / Albert Camus DREUX / Pierre et Marie Curie DREUX / Les Petits Sentiers LUCE / Jean Racine MAINTENON

