



Compte-rendu de la réunion de restitution du travail sur le gaspillage alimentaire au Boréal – 28 juin 2018

Depuis janvier 2018, 3 animateurs volontaires d'Unis Cité, faisant leur service civique (durée de 6 mois), sont venus proposer des actions auprès des enfants qui fréquentent le restaurant scolaire.

Le service civique : volontariat de 6 mois à 12 mois

Entreprise : Unis Cité <https://www.uniscite.fr/#unicite>

Temps du midi sur 3 communes : Vezin-le-Coquet, Parthenay-de-Bretagne et Saint-Grégoire.

Méthodologie : principe des pesées en début et fin de mission :

Pesées faites avec 6 seaux : entrée, viande/poisson, légumes/accompagnement, laitage, dessert et pain.

2 pesées initiales (choix aléatoire du jour indépendant du menu) sur Self servant 240 repas en élémentaire :

- 6,9 kg gaspillés (47% sont de la garniture)
- 14,64 kg gaspillés (62% de garniture)

Objectif global fin de mission = -30%

10 animations ont été réalisées sur ces 6 mois tous les jeudis (15 mn):

- Post-it « brainstorming » anti-gaspi (15/02/2018) = première approche/savoir les connaissances des enfants sur le gaspillage (250 enfants ont participé, affichages dans le Boréal)
- Jeu du béret sur fruit et légumes (bouteilles) (12/02/2018) = découverte des fruits et légumes (80 enfants ont participé)
- Menu équilibré (15/03/2018) = construction avec les enfants (50 enfants)
- Mémotri (22/03/2018) = image de déchets / poubelles correspondantes (recyclage) (35 enfants)
- Tous ceux qui (29/03/2018) = pratiques écologiques (79 enfants)
- Enquête de satisfaction (05/04/2018) = enquêtes remplies par les enfants en individuel (113 participants)

École élémentaire = fait par les animateurs avec les enfants

Thèmes : Attente / lecture menus / hygiène / choix de la place / animateurs / respect

Fait de même en École maternelle = faits avec les parents (68 réponses)

Questions sur : Accueil / Tables / Animateur / Environnement / Dans l'assiette

Satisfaction générale de 90 % (maternelles 73% satisfaits c/ 27% non satisfaits ; élémentaires 48% satisfaits / 29% moyennement satisfaits / 13 % non satisfaits)

- Chaîne alimentaire (12/04/2018) = sensibilisation sur l'importance des produits du monde entier (106 enfants)
- Tableau dégradation des emballages (19/04/2018) = 75 enfants – Découverte du temps de dégradation de certains emballages
- Découverte des herbes aromatiques (17/05/2018) = 5 sens , 10 herbes – 70 enfants
- Quiz de fin (24/05/2018) = Récapitulatif des interventions 20 questions – 80 enfants

Animations spéciales = Galette des rois en maternelle (classe de GS) et Activité des 5 sens en maternelle

Pesées finales : sur 240 repas élémentaires (+ 20 allemands)

3ème pesée : 6,5 kg (33% garniture)

4ème pesée : 3,45 kg (39% garniture et 31 % entrée)

Le plus de gaspillage concerne la garniture = mais besoin d'imposer pour certains (qui n'en mangeraient pas du tout)

Les parents d'élèves s questionnent sur la représentativité de seulement 2 pesées initiales + finales sur une année. Laurent Denot explique que les pesées ont été faites à partir de janvier. L'Ademe recommande effectivement plus de pesées : 4 pesées initiales (aléatoires) puis 4 pesées finales. L'an prochain, l'action portera sur 8 mois de service.

Actuellement et depuis 2016, des pesées de poubelles sont faites en interne. Il n'est pas rare d'avoir 20kg de restes !

Objectif zéro gaspillage alimentaire = difficile à atteindre.

Car un des objectifs de l'équipe du Boréal est aussi de développer le goût des enfants (en leur faisant goûter de tout, donc risque de gaspillage)

Déclinaisons du Plan d'actions (10 actions)

- **Action 1** : Réservation obligatoire des repas par les parents. C'est un engagement des parents.

Les parents présents demandent quel a été l'impact de cette réservation obligatoire ? La mairie répond que l'analyse financière sera possible qu'en janvier 2019 (bilan financier sur une année civile)

Constat d'une amélioration des stocks depuis la mise en place de l'inscription. C'est un vrai « plus » pour Laurent Denot, qui a « une meilleure notion de ce qu'il y a à travailler le matin ». C'est une meilleure maîtrise des achats = efficacité.

Action 2	Placer les entrées en plat et en self service
Action 3	Placer le pain en milieu self sous surveillance
Action 4	Servir des petites quantités et possibilité de revenir se resservir de tout à tout moment
Action 5	Engagement avec le Set Zéro gaspillage = je peux sortir du self sans autorisation
Action 6	Créer des espaces d'animations, décoration, thèmes, informations, affichage.
Action 7	Placer des médiateurs au débarras des poubelles, relayés par les services civiques
Action 8	Ouvrir notre commission de restauration 4 x par an aux parents
Action 9	Assistance et Animations chaque jeudi par 3 services civiques (UNIS cité)
Action 10	Donner des presses fruits en libre service (en projet 2018)

Quelques précisions/exemples sur les actions :

Action 4 : exemple des fruits coupés en 4 : 1 morceau/enfant (droit de se resservir)

Action 5 : Set ambassadeur = il s'engage à tout finir ! Les enfants ont le droit de partir quand c'est bon sans demander. Cela fonctionne plutôt bien.

Action 6 : exemple avec le Baromètre du bruit

Action 8 : Intégration des enfants aux réunions (plutôt CM)

Les parents demandent comment lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire : auto-service de la garniture ? L. Denot indique que pour lutter efficacement, les pistes les plus intéressantes à développer sont un mix entre les actions 2 et 4 (voir ci-dessus).

Le fil rouge :

Projet à long terme = mise en place d'une jardinière (à l'entrée du Boréal – entretenue par les enfants le mercredi au Centres de loisirs)

Deux composteurs mis en place par les agents du service espaces verts : bacs de 600ml (déchets épluchures/copeaux)

+ projet de récupérateur d'eau.

Conclusion :

Les animateurs civiques sont ravis de leur expérience.

Les enfants ont aimé ces animations du jeudi.

Les professionnels ont apprécié le travail des services civiques, qui permet d'avoir une vraie plus-value.

Il y a pu avoir la mise en place d'animations pédagogiques régulières grâce à eux.

L'idée est la sensibilisation par l'apprentissage « ludique » afin de changer les comportements.

Moments agréables pour les enfants, les professionnels.

Satisfaction des parents (instauration d'une confiance)

Et l'avenir ?

L. Denot explique qu'il commence à s'engager dans toutes les démarches d'alimentation « responsable ».

C'est un enjeu pédagogique.

Les objectifs à St-Grégoire : 20% de bio minimum. Et 50% de produits HQE en plus dans l'assiette en 2020.

Enjeux du territoire : développer les produits biologiques, locaux et quelques menus alternatifs (mais avec un besoin de pédagogie).

Le Flexitarisme !

Par contre il va falloir trouver des solutions pour développer ces actions tout en contenant le budget.

En matière de Communication : 1 point / semaine le jeudi (1/2 heure) a permis une réelle avancée.