



Formation pour l'équipe de cantine

*Accompagner les enfants pour réduire le gaspillage
alimentaire à la cantine*



C'est fini, zéro gaspi!



Objectifs de la formation

Vous donner l'envie et les moyens d'accompagner les enfants pour réduire le gaspillage alimentaire à la cantine.

Nous voulons:

- Vous transmettre les connaissances et compétences essentielles pour accompagner les enfants
- Identifier vos difficultés
- Répondre à vos besoins

La formation permet de vous **donner la parole**:, profitez de ce temps pour vous exprimer et échanger avec vos responsables et entre vous.



De quoi on parle ?


Définition du gaspillage alimentaire* :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »



Pourquoi c'est important ?

A vous de jouer!

- 
1. Selon vous, quelle est la quantité moyenne de nourriture jetée par repas en primaire ? **72 à 120 g soit 15 à 30 % de chaque repas**
 2. En général, quel est le pourcentage de nourriture jetée qui est parfaitement comestible et aurait pu être mangée ? **75%**
 3. Quelle est la quantité gaspillée à la cantine sur une année scolaire pour 200 enfants ? *Indice: c'est en tonnes* **3,4 tonnes, l'équivalent de 13 800**

- Il est essentiel d'apprendre aux enfants **la valeur de la nourriture**, ils font le monde de demain.
- Les enfants ne bénéficient pas **d'apports nutritionnels optimaux** lorsque la nourriture est jetée.



Enjeux pour la planète

EMPREINTE EAU :

1/4 DE L'EAU UTILISÉE POUR L'AGRICULTURE SERT À FAIRE POUSSER DES ALIMENTS QUI SERONT ENSUITE GASPILLÉS.



EMPREINTE CARBONE :

LA NOURRITURE QUI EST ENSUITE GASPILLÉE ÉMET 3,6 GIGATONNES DE GAZ À EFFET DE SERRE CHAQUE ANNÉE - DAVANTAGE QUE N'IMPORTE QUEL PAYS À L'EXCEPTION DE LA CHINE ET DES ÉTATS-UNIS.



OCCUPATION DU SOL :

SI LA SURFACE DE TERRES AGRICOLES UTILISÉES POUR FAIRE POUSSER DE LA NOURRITURE FINALEMENT GASPILLÉE ÉTAIT UN PAYS, CELUI-CI SERAIT PLUS GRAND QUE LA CHINE.



L'AGRICULTURE INDUSTRIELLE INTENSIVE EST UNE MENACE POUR LA CONSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ





A vous la parole

- **Qu'est-ce qui vous choque le plus à propos du gaspillage alimentaire à l'école ?**
 - **Pourquoi ?**



Pourquoi on gaspille à la cantine ?

- Trop de repas préparés car on ne connaît pas exactement le nombre d'enfants réellement présents, ou trop de choix offerts
- En self, gastronomes réapprovisionnés complètement sans tenir compte du nombre d'enfants qu'il reste à servir.
- Les enfants ne finissent pas leur assiette
- On ne fait pas attention



Pourquoi les enfants ne finissent pas leur assiette?



**Trop chaud
ou trop froid**



**Pas faim, trop
grandes portions**



**Aliments difficiles
à manger**



**Aliments mélangés
dans l'assiette**



N'aiment pas

(Les enfants n'ont pas les mêmes goûts que les adultes, ils aiment ce qui est plus sucré, plus gras, avec un goût doux)



Ne connaissent pas les aliments

(Pour aimer un enfant doit d'abord se familiariser avec l'aliment, ils goûtent souvent plusieurs fois un aliment nouveau avant de savoir s'ils aiment ou non.
Les influences culturelles déterminent fortement ce qu'ils aiment)



**Ils sont dissipés, ont
envie d'aller jouer**



**Ne comprennent pas
pourquoi faire
attention, s'en fichent**



**Pas assez
de temps**



Ce dont les enfants ont besoin pour bien manger

- ✓ Une cantine propre
- ✓ Prendre conscience de la valeur de la nourriture pour ne pas la gâcher bêtement.
- ✓ Se respecter les uns les autres et avoir un respect mutuel et de bonnes relations avec les adultes
- ✓ Une atmosphère conviviale pour rendre le repas agréable, sans trop d'agitation et de bruit
- ✓ Être informés de ce qu'ils ont dans l'assiette
- ✓ Avoir le temps de manger sans se presser
- ✓ Être accompagnés tout au long du repas
- ✓ Avoir faim, envie de manger et de découvrir ce qu'il y a dans l'assiette





Les bonnes attitudes pour servir les enfants

- **Servir la portion adaptée à leur faim.** Leur permettre de se resservir ou d'être resservis s'ils ont encore faim.
- **Prendre le temps de répondre s'ils s'interrogent** sur ce qu'il y a dans l'assiette en valorisant les produits servis. Ex: pas simplement « *des crudités* » mais « *carottes râpées avec des noisettes et de la vinaigrette* ».
- **Séparer les différents aliments dans l'assiette** lors du service.
- **Valoriser la nourriture** : « *Voici les betteraves toutes fraîches avec une pointe de cumin c'est un délice et c'est bon pour vos yeux et la circulation de votre sang* ». Ne pas être négatif : « *c'est encore des betteraves, je déteste ça mais c'est bon pour toi. Je ne sais pas pourquoi ils en mettent sans arrêt au menu* »
- **Attiser leur curiosité**, raconter des anecdotes autour de l'aliment : « *c'est une soupe faite maison avec plein de bons légumes cultivés juste à côté d'ici, d'ailleurs vous avez visité la ferme avec votre maitresse...* »





Communiquer avec les enfants

- Encourager à goûter.
- Rassurer / être calme / sourire et prendre le temps de répondre aux questions; les enfants peuvent être angoissés s'ils ne connaissent pas.
- Rester ferme sur les règles de vie en collectivité (respect, solidarité, tolérance, politesse).
- Être juste entre les enfants : pas de traitement de faveur, pas de tête de turc.
- S'adapter à l'autonomie de l'enfant.
- Les adultes montrent toujours l'exemple, ils sont les modèles à suivre.





Communiquer avec les enfants

- **Ne pas crier**
- **Ne pas les forcer** : « tu resteras à table tant que tu n'auras pas mangé ton gruyère ». Réduire le gaspillage alimentaire ce n'est en aucun cas forcer l'enfant à finir (ce qui est mauvais pour sa santé et son rapport à la nourriture) mais inciter à prendre une portion adaptée et goûter les aliments.
- **Ne pas priver de dessert ou culpabiliser** : « si tu ne manges pas tes brocolis, tu n'auras pas de crème au chocolat », « si tu ne manges pas de soupe, tu ne grandiras pas »
- **Ne pas se moquer** : « Eh bouboule, tu veux quoi ? des pâtes ou du riz »
- **Ne pas stigmatiser** (allergie, surpoids, religion...) : « les sans porc à droite, les autres à gauche »
- **Ne pas afficher ses préférences** (ou son agacement) pour un enfant
- **Ne pas ignorer un enfant.**





S'impliquer pour réduire le gaspillage alimentaire

Vous êtes au quotidien avec les enfants pendant le repas, **vos retours sont précieux pour améliorer les repas.**

Des délégués peuvent être choisis ou volontaires pour exprimer vos idées aux responsables: direction, commission menu, réunion d'équipe.

Qu'est-ce que les enfants n'ont pas mangé ?
Pourquoi?

Qu'est-ce qu'ils n'ont pas aimé?
Pourquoi?

Quelques pistes pour vous organiser :

- Mettre en place un système simple de notation des plats, pour mieux connaître les goûts des enfants et adapter les menus.
- Organiser un point mensuel équipes de service et animation afin d'échanger sur les + et les – du mois. Qu'est-ce qui a fonctionné, qu'est-ce qui pourrait être mis en place pour améliorer...
- Ecrire vos idées ou observations dans un cahier pour vous aider discuter lors des réunions.

Avez-vous les moyens d'agir ?
De quoi avez-vous besoin ?



L'initiative C'est fini, zéro gaspi!

Un guide de collaboration pour mettre en place vos actions antigaspi

20 BONNES PRATIQUES

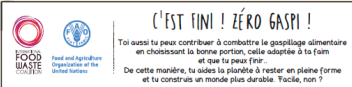
pour les équipes de cantine, cuisine et pédagogique.

+

OUTILS POUR AGIR

posters, fichier excel suivi du gaspillage, méthodologie de mesure...

CHOISIS LA BONNE
PORTION,
POUR UN GRAND CHANGEMENT !



BONNE PRATIQUE #12 La cantine de rêve

Améliorer l'environnement du repas

Ressource utile pour : Equipe de la cantine, direction de l'école, représentants de la municipalité.

« La cantine doit être un lieu de plaisir, de convivialité, de partage. Je rêve que les cantines soient notées comme dans les guides Michelin ! » *Christophe BERNARD, chef de restauration scolaire en Franche-Comté*

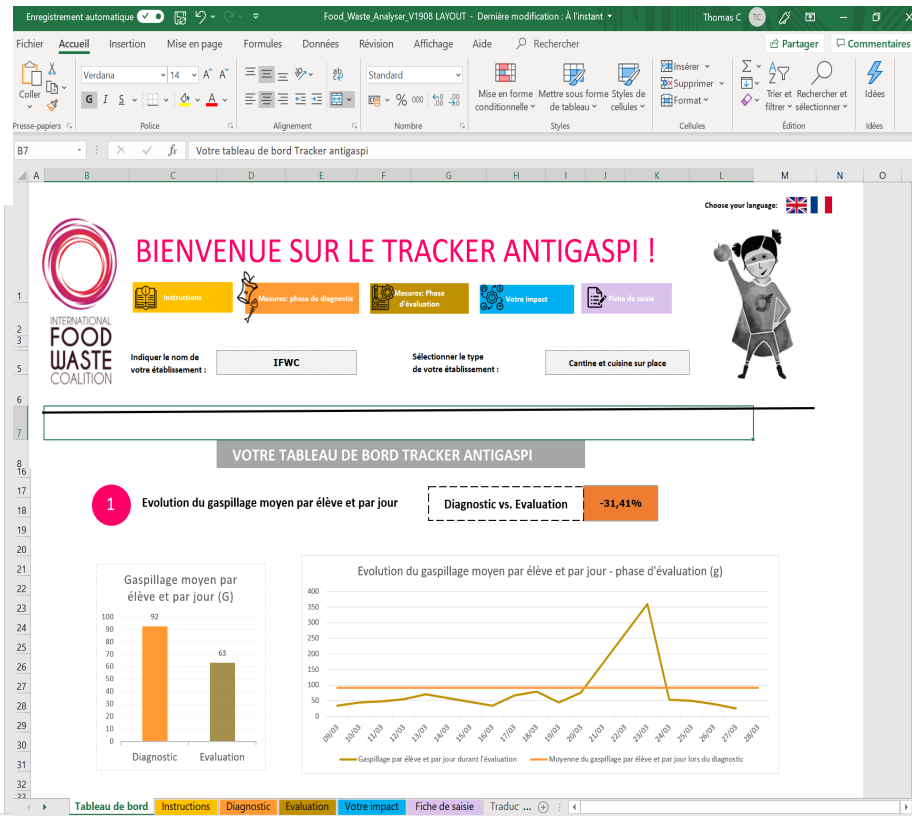
Présentation :

Lorsque les élèves font beaucoup la queue, qu'ils doivent manger rapidement ou qu'il y a trop d'agitation et de bruit, le gaspillage est conséquent. Pour apprécier leur repas et bien manger, les élèves ont besoin de se sentir bien. De l'**animation à la déco**, en passant par le **mobilier et l'organisation du repas**, voici des pistes pour que les élèves se sentent bien à la cantine.

Objectifs :

- Identifier les éléments importants à prendre en compte pour assurer un environnement agréable pour le repas des élèves.
- Mettre en place des améliorations identifiées grâce aux personnes clés.

Cantine



Si vous deviez retenir une chose pour aider les enfants à réduire le gaspillage alimentaire ou une action que vous souhaiteriez mettre en place, quelle serait-elle?



Merci pour votre
engagement

