

MISE EN PLACE D'UNE « LUTTE ANTI-GASPILLAGE » SIVOS N.E.G

Le début du projet a démarré à la rentrée de 2017- 2018. Suite à un sondage auprès des agents techniques du regroupement et de l'équipe d'animation de la Communauté de communes, qui intervient pendant le temps du midi, le binôme de Saint Sérotin s'est montré motivé pour être la cantine « test ». En 2017-2018, les niveaux de classes étaient CP-CM2.

Les étapes :

1/Mobiliser les différents acteurs

2/Déterminer les axes de travail prioritaires

3/Mettre en œuvre un plan d'action

1/ Mobiliser les différents acteurs

La lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas l'affaire d'une seule personne. Il convenait de sensibiliser et de mobiliser tous les acteurs : agents de restauration, animateurs, enseignants, enfants et élus du SIVOS...

Nous avons, lors de plusieurs échanges, discuté avec les enfants sur la mise en place de ce projet dans leur cantine. L'annonce de ce fil rouge sur l'année auprès des enfants a été un déclenchement moteur. Ils ont tout de suite adhéré au projet et ont commencé à nous fournir des axes de travail.

2/ Déterminer les axes de travail prioritaires

Tout d'abord l'animatrice a fabriqué une boîte à idée. Les enfants pouvaient, sur 2 semaines, donner leurs idées et leurs questionnements sur « qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ? ». Effectivement pour mieux nous faire comprendre l'énoncé du projet, nous avons dû expliquer le principe et l'importance de la réduction de l'impact environnemental de l'alimentation.

Après la lecture de la boîte, plusieurs idées novatrices sont ressorties :

- Mettre en place un « self-service » comme les grands du collège (CM2)
- Créer un challenge entre les deux services

Pour approfondir le projet, nous avons créé des affiches « groupes nutritionnels ». L'idée était d'évaluer la connaissance des enfants sur les aliments. Plusieurs jeux ont été mis en place par l'équipe d'animation. (Livret annexe).

En parallèle, suite à une animation au collège de Saint Valérien, les 4^{ème} et 3^{ème} ont réalisé des potagers en palette recyclée. L'ambition de cet atelier était de créer un lien entre les écoles du regroupement SIVOS et le collège. Nous avons pu, par le biais de SDCY, créer des interventions sur le compostage et le tri des déchets.

Une animatrice du SDCY nous a envoyé plusieurs documentations sous forme d'affiches et des petits livrets que nous avons installés dans la cantine. (Annexe)



3/ Mettre en œuvre un plan d'action

Nous avons construit un groupe de réflexion avec Madame Tonnetot du SIVOS et l'équipe de Saint Sérotin. Pendant 3 semaines environ, nous avons étudié les moyens humains, matériels et financiers. Il nous fallait prendre en compte les enjeux et les problématiques pour mettre en place ce programme. Je tiens à remercier le SIVOS pour l'appui et le soutien du projet. Dès le début de notre proposition, le SIVOS s'est mobilisé entre autre sur l'achat d'une balance et des plateaux pour le self-service.

L'étape suivante était de clarifier les tâches de chacun et définir la communication des pesées et l'action des enfants. L'équipe d'animation a mis au point une gazette pour informer les parents, les élus et le corps enseignant (déc 2017). L'implication des enfants sur cet article a été une vraie révélation de petit journaliste ! Un livre d'or est dans la cantine pour les ressentis des enfants



Pesées par les enfants de l'école de					
De.....à.....	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	TOTAL
Entrée	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	1/.....kg
	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	2/.....kg
	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	3/.....kg
Plat principal	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	1/.....kg
	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	2/.....kg
	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	3/.....kg
Fromage	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	1/.....kg
	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	2/.....kg
	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	3/.....kg
Fruits/Yaourt	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	Qtés livrées :.....kg	1/.....kg
	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	Reste assiettes :.....kg	2/.....kg
	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	Reste Barquettes :.....kg	3/.....kg
TOTAL GASPILLAGEKgKgKgKgKg
	Soitrepas	Soitrepas	Soitrepas	Soitrepas	Soitrepas

Nous nous sommes rapprochés de notre Ambassadeur du tri, Monsieur PERDRIAT Damien pour élaborer une fiche de pesées adaptée pour la cantine. Le SIVOS a un prestataire pour la restauration collective. Il fallait que cette fiche soit ludique et attractive pour les enfants et en même temps simple à remplir.

A la rentrée 2018-2019 nous avons mis en place le projet dans certaines écoles primaires du regroupement. (Vallery, Dollot, Lixy et les CP de Villethierry). Monsieur PERDRIAT est aussi intervenu sur le recyclage dans certains établissements.

Au fil des années, nous remarquons quelques freins pour progresser dans notre projet.

- Temps nécessaire pour réaliser les pesées.
- Des erreurs de tri.
- Les analyses de pesées ne sont toujours pas étudiées pour établir un diagnostic sur notre évolution.
- Un manque de différents intervenants sur le gaspillage alimentaire et le compostage.

Notre rencontre avec Monsieur BRANCACCIO Massimo et Madame BŒUF Mélanie, en septembre 2020, dans les locaux de la Communauté de communes du Gâtinais, pendant laquelle nous avons échangé sur l'aide que peut nous apporter le SDCY, nous a permis de redonner un nouvel élan à l'équipe et aux enfants. Ainsi, des interventions sur le recyclage des déchets et d'autres animations seront réalisées par Madame Bœuf Mélanie et Monsieur BRANCACCIO présentera une étude d'intervention sur la « lutte anti-gaspillage alimentaire ».

