

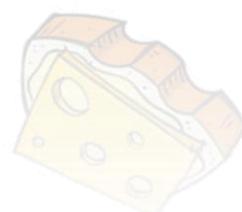
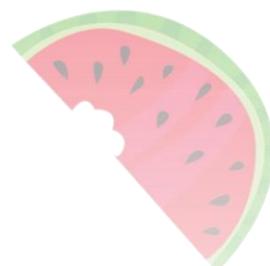
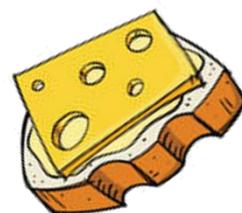
Ensemble

contre

le GASPILLAGE

ALIMENTAIRE

à Morne-à-l'Eau



I- GASPIY 4.0 :

L'éducation au goût pour lutter contre le gaspillage alimentaire

A- Contexte

En France, au cours de l'année 2017, le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires représente **168 grammes** en moyenne par repas et par personne.

A Morne-à-l'Eau en 2019, ce sont en moyenne **134 grammes** par repas et par personne qui sont jetés sur les 365 grammes servis chaque jour.

Ces chiffres permettent de mesurer le gaspillage alimentaire mais ne reflètent pas la complexité des actions à mener pour progresser vers une réduction de ce gaspillage.



Lutter contre le gaspillage alimentaire nécessite de mobiliser tous les acteurs afin de pallier les effets négatifs sur l'environnement, l'économie et le social.

B- Les enjeux

Le présent projet se propose de déployer un programme éducatif à la cuisine centrale et dans les restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires de la ville de Morne-à-l'Eau puis d'en évaluer les effets sur le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.

Pour agir, les pratiques et l'organisation générale de la pause méridienne seront remises en cause tout en mettant en place une sensibilisation élargie de l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire, une éducation à l'alimentation et au goût des convives, une valorisation des métiers de la restauration.

Le projet sera piloté par la Caisse des écoles en étroite partenariat avec le Service Education et Temps Libre et l'Institut du Goût, une association experte dans l'éducation sensorielle des enfants.

Le déroulement du programme passera par une grande campagne de sensibilisation à la prévention du gaspillage alimentaire grâce à l'éducation au goût, la formation des acteurs, le déploiement et la mise en œuvre d'outils d'éducation au goût et une communication pertinente tout au long du projet.

En outre, sept écoles formeront ce groupe d'intervention.

En miroir des écoles d'intervention, trois écoles témoins prendront part aux mesures, sans suivre de programme pédagogique.

Une campagne de mesures en continu sera mise en œuvre tout au long du programme pédagogique.

Des pesées de déchets seront réalisées et un affichage permanent des résultats sera mis en place au sein des écoles du groupe d'intervention.

A chaque mois, les critères mesurés seront :

- **l'appréciation du menu par les enfants (qualitatif)**
- **la consommation de fruits et de légumes et les quantités totales jetées (quantitatif)**

Le projet GASPIY 4.0 devrait permettre de diminuer le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire de 10% d'ici la fin de l'année scolaire 2019-2020 et de produire un programme pédagogique inédit, complet et transposable s'adressant à la fois aux personnels de la restauration, à l'école et aux familles, selon la culture alimentaire locale.

La programmation du projet se fait autour de diverses actions qui permettront de balayer toutes les problématiques directes et indirectes au projet.

II- ORGANISATION DU SEMINAIRE DES AGENTS

a) Séminaire : « Accompagnement des agents à la réduction du gaspillage alimentaire »

Le projet GASPIY 4.0 ne peut avoir de résultats sans implication de l'ensemble des personnels. Ce séminaire « Ensemble contre le gaspillage alimentaire à Morne-à-l'Eau » a pour but d'accompagner les agents à la réduction du gaspillage alimentaire.

La SERD 2019 (Semaine Européenne de la Réduction des Déchets) est l'occasion de marquer cet évènement.

L'organisation du séminaire constitue un acte de management de ce projet complexe.

Ce rassemblement sera organisé dans un cadre hors du lieu de travail habituel :

O BO RAVIN LA à Lasserre, Morne-à-l'Eau.

Des professionnels seront invités à présenter aux personnels les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire. Un atelier de réflexion sera organisé quelques jours avant la manifestation afin de renforcer la cohésion.

b) Les objectifs

- ✓ **Inform**er sur les enjeux du projet GASPIY4.0 et de la réduction du gaspillage alimentaire.
- ✓ **Sensibiliser** les agents de la restauration à la réduction du gaspillage alimentaire.
- ✓ **Témoigner** d'expérience et de bonnes pratiques.
- ✓ **Favoriser** la cohésion du groupe.
- ✓ **Responsabiliser** chacun dans les diverses actions du projet.

c) Le public visé

- Le Personnel de restauration
- Le Personnel d'animation
- Les Enseignants

Ce séminaire permettra de faire découvrir aux autres collectivités, professionnels de la restauration collective, parents d'élèves, etc..., l'ensemble du projet et les résultats visés par l'éducation au goût dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

