

ÉCHOS DE L'ATELIER

« Le goût au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire »

18 octobre 2016 ● Montsûrs

Le mardi 18 octobre 2016, la commune de Montsûrs en partenariat avec le Conseil départemental de la Mayenne a accueilli 30 personnes (dont 12 élus, 14 agents et 4 membres de la société civile) à la rencontre du Réseau sur le thème : « **Le goût au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire** ».

En effet, alors que la nourriture qui finit à la poubelle doit être divisée par deux d'ici 2025 ; les enjeux autour du gaspillage alimentaire sont nombreux pour les collectivités locales : faire des économies, aider les plus démunis, éduquer la population à la gestion des déchets... Depuis plusieurs mois, de nombreuses communes et intercommunalités se mobilisent contre le gaspillage alimentaire et il est important de rappeler que le goût est au cœur de la thématique.

La soirée s'organisait autour de 2 temps, l'un consacré aux enjeux du gaspillage alimentaire et de la découverte du goût par les enfants avec 2 intervenantes, l'autre consacré aux témoignages des communes de Montsûrs, Le-Bourgneuf-la-Forêt et Louverné.

A partir de ces 3 contextes différents, on constate qu'il existe une grande variété de combinaisons : durée du service trop long ou trop court / niveau d'encadrement en salle différent / service en salle ou en self / plus ou moins grand nombre de convives... et que dans tous les cas, il existe un chemin pour accompagner les enfants dans la découverte du goût et la lutte contre le gaspillage alimentaire. Une des clés réside dans l'envie de « faire bon » et dans l'échange avec les enfants. Ces temps d'échange peuvent être organisés à différents moments : temps du repas, temps de classe, temps périscolaire, porte-ouvertes... le tout étant de constituer une équipe « gagnante » avec l'équipe cuisine, des élus, des relais éducatifs comme des enseignants ou des animateurs...

Si l'assiette est bonne, nourrissante, pensée et accompagnée avec la présence de l'adulte... alors cela va porter ses fruits ! »

En résumé

■ Introduction

Jean-Claude Letessier, adjoint de la commune de Montsûrs, ouvre la séance en proposant un mot d'accueil et en remerciant le Réseau des collectivités pour l'organisation de cette rencontre et M. Hallé, adjoint et Mme Bertrand, responsable du restaurant scolaire pour leur implication dans cette soirée.

Louis Michel, conseiller départemental de la Mayenne, rappelle que cette rencontre est organisée dans le cadre d'un partenariat du Conseil départemental avec Synergies. « Cette réunion d'échange est à destination prioritairement des élus et agents des communes. Elle a pour objectif, à travers de témoignages, de sensibiliser les communes à l'intérêt d'avoir une restauration de qualité, qui limite le gaspillage alimentaire.

La thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective est, à ce jour, peu développée dans les politiques locales ; alors que les enjeux financiers peuvent être très importants. A titre d'exemple, une cantine avec 100 repas par jour et des restes s'élevant à 70 g/repas/élève (moyenne nationale), perd 3 000 € sur l'année (pour une restauration de 100 repas/jour), soit l'équivalent de 16 services en achat de nourriture.

Les économies réalisées peuvent aller vers l'achat local. Il apparaît prioritaire de travailler sur cette thématique. Il ne faut pas oublier non plus notre rôle de sensibilisation des enfants et des familles. Notre objectif est donc, à travers cet atelier, de faire prendre conscience aux élus des enjeux du gaspillage alimentaire et de montrer que des solutions existent. »

Thierry Cloteau, président de Synergies, présente rapidement l'association et le projet « Réseau des collectivités ».

Olga Baleya, animatrice à Synergies présente le déroulé de la rencontre puis propose un « jeu-tour de table collectif » afin de repérer dans l'assemblée : les élus, les agents dont ceux en charge de restaurant scolaire, les représentants associatifs ou les membres de la société civile, etc. et le programme de la soirée.

■ Intervention n° 1 Les enjeux liés au gaspillage alimentaire et au goût

Aurélié Fauque de l'association Synergies a balayé les principaux enjeux liés au gaspillage alimentaire.

A retenir...

→ Définition du gaspillage alimentaire : **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée** (on parle ici des **déchets alimentaires évitables**).

→ Chaque française jette **20 kg de denrées alimentaires qui auraient pu être consommées** chaque année, dont 7 kg de nourriture encore emballée.



Retrouver la présentation de cette intervention en cliquant [ici](#).

→ Dans le cadre du Pacte nationale, les restaurants scolaires peuvent viser comme objectif de diviser par 2 le gaspillage alimentaire du restaurant [mets non consommés par les convives + ceux produits en trop grande quantité ou ceux écartés lors de la phase de production].

Cet engagement permet de :

- faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets
- mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation.
- améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bios...).

■ Intervention n° 2

Le goût au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Marie-Claire Boucher, intervenant à l'association Expérigôût, propose différents éléments de réflexion pour mieux comprendre ce qui se joue au moment des repas de l'enfant...

En voici une synthèse :



1) OÙ MANGE T'ON ? AVEC QUI ?

De nombreux acteurs interviennent dans l'éducation alimentaire : la famille, l'école, la société, ...

2) POURQUOI MANGE T'ON ?

On mange pour se réunir, se réjouir, interagir. Nous avons besoin d'une alimentation saine, savoureuse, partagée, équitable, respectueuse des hommes et de l'environnement (durable)

3) ON MANGE PARCE QU'ON A FAIM !

Pour les dépenses, physiques, biologiques, intellectuelles ; mais aussi pour d'autres raisons notamment sociales ou physiologiques.

4) ON MANGE PARCE QUE C'EST BON !

On mange pour nourrir le centre de plaisir du cerveau. On remarque que l'envie de manger, l'appétit est très lié à ce plaisir qui se « calme » au fur et à mesure du rassasiement physiologique. Ainsi, on peut être repu d'une entrée que l'on a aimée, et retrouvé l'appétit en voyant un plat de résistance qui donne envie...

L'Homme a une appétence universelle pour le sucré et le gras et un rejet universel pour l'acide et l'amer, ce qui peut expliquer le rejet de certains aliments par les enfants. Il est important de familiariser progressivement les enfants avec les nouveaux aliments.

Voici les résultats de 2 études sur la familiarisation des aliments :

Etude Edusens, 2005 (INRA et Centre Européen des Sciences du Goût)
Plus l'enfant est dans un milieu peu stimulant (peu faim, excitation, bruits, isolement) moins il a envie de goûter des aliments nouveaux.

A l'inverse, en 4 séances, 12/17 enfants ont augmenté leur préférences en présence d'autrui => L'homme est un omnivore et un être social !

Etude Educ'Alim, 2013 (AUDENCIA)
Etude faite à partir de 2 « aliments marqueurs » parmi ceux qui suscitent le plus d'aversion chez les enfants : l'endive et les choux de Bruxelles.

Les jeunes écoliers peuvent apprendre à aimer le goût des légumes
Comment ? Avec un apport de connaissances sur les enjeux nutritionnels, économiques et écologiques de l'alimentation, des ateliers de cuisine et de découverte des saveurs, du jardinage, des visites aux sites de production des aliments et un lien affectif à l'adulte

5) ON MANGE PARCE QUE CA DONNE ENVIE !

Les 5 sens sont sollicités dans l'alimentation.

« Comme vous l'avez probablement remarqué, les bouchées qu'on mange quand on a faim procurent bien plus de plaisir gustatif que celles consommées sans faim. Déguster avec attention permet de remarquer que le plaisir gustatif diminue au fur et à mesure de la consommation. En arrêtant au bon moment, on évite à la fois l'inconfort après le repas et le risque de stocker longtemps sous forme de graisse les calories consommées en excès.

Beaucoup de personnes ne remarquent pas cette diminution du plaisir en mangeant. Elles apprécient l'idée de manger tel aliment qui leur plaît, mais ne dégustent pas l'aliment réel qu'elles mettent dans la bouche. On peut dire qu'elles mangent des idées d'aliments, plus que des aliments réels !

En mangeant de cette façon, le plaisir ne varie pas car c'est un plaisir de l'imagination et non de la réalité des sens. Dans ce cas, on mange souvent trop car les idées ne rassasient pas. Il s'agit donc de manger en étant attentif à l'évolution du plaisir gustatif. Le fait de remarquer et nommer les sensations que procure l'aliment permet de mieux s'y concentrer. »

Dr Jan Chozen Bays « Méditation en pleine conscience, Redécouvrir la sagesse inné du corps, Edition le Jour, 2009 »)

■ Partie 3 - Les témoignages

Commune de Montsûrs

Jean-Marc Hallé, adjoint de la commune de Montsûrs Mme Bertrand, responsable du restaurant scolaire sont invités à présenter les démarches menées sur leur commune.

Contexte

Jean-Marc Hallé rappelle que la commune soutient le réseau des collectivités puisqu'elle y adhère depuis 2013.

La commune compte 2 100 habitants et 4 établissements scolaires :

- 2 écoles maternelles et primaires (Ecole Jean Tardieu, et l'école Saint-Martin)
- 1 collège privé
- 1 collège public qui a sa propre restauration



Le restaurant scolaire fonctionne en cuisine centrale en approvisionnant 3 sites, la restauration de l'école Jean Tardieu étant sur place. Il est assuré par les agents communaux (3 temps complets et 2 à temps partiels). Mme Bertrand est responsable du restaurant scolaire et est investie dans son fonctionnement depuis 25 ans.

En termes de « volume », 71 500 repas sont confectionnés sur l'année 2015-2016 dont 62 500 pour les écoles et environ 9000 pour les personnes âgées (distribués par le CCAS).

En septembre 2016, **la cuisine centrale fournissait en moyenne 530 repas par jour.**

Jean-Marc Hallé précise qu'il y a quelques mois, l'équipe municipale s'est interrogée sur le fait de **maintenir ou non ce service par les agents communaux**. La question de la délégation de ce service à une entreprise s'est posée car à l'époque, le service affichait un fort déficit.

Mais pour les élus et les parents, le choix a été net : « garder ce service nous semblait être la meilleure solution pour connaître l'origine des produits, avoir un dialogue en continu avec l'équipe qui prépare les repas et maintenir un service public de qualité ». Parallèlement, un gros travail d'optimisation et d'économie a été fait et aujourd'hui, ce déficit est quasiment résorbé.

La démarche anti-gaspillage

La communauté de communes des Coëvrons a proposé des animations de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire en 2014. 20 élèves de cycle 2 ont participé (et s'en souviennent !). Le personnel du restaurant scolaire et une enseignante (qui n'est plus en poste sur cet établissement) étaient impliqués mais pas les parents. Les enfants étaient sensibles et avaient bien compris le pourquoi de cette opération.

Mais, le ressenti de Mme Bertrand est qu'aujourd'hui, le message a été un peu oublié, bien que le personnel soit vigilant et en discute facilement avec les enfants.

« Au moment de l'opération, nous avons comptabilisé 22 grammes par élève (retours d'assiettes seulement). Conséquence très intéressante de cette opération : nous continuons les pesées ! Chaque lundi, nous pesons les restes de repas en enlevant les déchets fermentescibles non évitables comme les os ou les épluchures d'orange. En septembre-octobre, nous avons une moyenne de 41,2 grammes par élève. »



Mme Bertrand pense qu'il serait intéressant de renouveler la sensibilisation des élèves, et si possible de les rencontrer tous !!!

Et autour du goût ?

Le souhait de **maintenir la gestion de ce service par les agents communaux** était bien sûr motivé par l'idée de pouvoir « maîtriser » la **qualité gustative des repas**. Mme Bertrand élabore les menus, il n'existe pas de « commission menus » ou de « fiche de transmission » sur les sites de livraison. Mais l'expérience de 25 ans de Mme Bertrand a permis d'instaurer un système de retours informels : elle est en contact avec chacun des sites tous les jours et les responsables d'établissements scolaires n'hésitent pas à remonter les informations des parents si nécessaire.

Dans son travail d'accompagnement et de soutien, M. Hallé souhaite « visiter » quelques fois dans l'année le restaurant scolaire pour échanger avec les élèves.

En complément, l'équipe se forme régulièrement. Par exemple, Mme Bertrand a suivi une formation sur les modes de cuisson ; et fait remarqué qu'aujourd'hui, elle cuisine plus les légumes à la vapeur qu'auparavant. Un collègue devrait bientôt se former sur les desserts...

Concernant la découverte du goût, le restaurant scolaire propose :

- Un produit bio par semaine
- Un menu à thème tous les 2/3 mois environ (alsacien, chinois, breton, espagnole, Noël...)
- Un thème à la semaine du goût : par exemple, la dégustation de « Légumes à redécouvrir » comme le fenouil, la butternut ou le potiron... en 2015. En 2016, elle a proposé des plats de différents pays. C'est compliqué : d'une part, il y a une « prise de risque » qui peut s'avérer décevante mais riche d'enseignements.

L'intervention d'Expérimoût fait écho puisque pour les « nouveaux » plats, le cuisinier n'a pas toujours le succès attendu. Mais cela permet de tester pour ensuite reprogrammer dans l'année. Ainsi, la Tortilla a été appréciée des enfants et sera de nouveau proposée.

L'année dernière, Mme Bertrand a été mobilisée pour **animer quelques temps d'accueil périscolaire**. Sur ce créneau très court, elle avait proposé une animation ludique sur les **légumes**. Dans le cadre de son travail, cette mission ne pouvait pas être reconduite par manque de temps. Mais le sujet et l'idée de l'animation pourrait être reprise.

👉 Suite à ces témoignages, quelques questions / remarques de l'assemblée :

- Ce qui est bon pour nous ne l'est pas forcément pour chacun des élèves (individu)
- Les conditions du temps de repas sont primordiales (durée, ambiance)
- Cuisinière d'Azé : « C'est un combat de tous les jours de faire manger les enfants. Même en proposant du bio ou du local ! Il faudrait dialoguer avec les enfants mais les équipes cuisines ont rarement le temps. Et l'équipe éducative doit participer à cette action. »

- **Concernant la gestion budgétaire, y-a-t-il eu une augmentation des tarifs ?**

Oui, de 20 centimes par repas. Il y a un tarif unique pour les élèves de Montsûrs (pas de quotient familial) de 3,85 € pour les primaires et 4,20 € pour les collégiens.

- **Quel est le coût de revient* pour la commune ?**

4,20 € par repas. Comme les jeunes de Montsûrs payent moins cher, la commune perd 20 ct par repas.

* Attention, tout le monde ne semble pas calculer de la même façon le « coût de revient ».

- Et dans les collèges ?

Delphine Montagu du Conseil départemental explique qu'après un état des lieux, des opérations « stop au gaspillage alimentaire » sont menées dans les collèges depuis 3 ans. Au niveau national, le gaspillage représente en moyenne 100-150g/repas/élève.

Dans les collèges, où il y a des actions avec les cuisiniers (une des clés : faire « bon » et remplir les assiettes en cohérence avec les besoins des élèves), on peut descendre à 50-60 grammes. Et lors d'animations spécifiques avec une « pesée aux yeux de tous », on atteint 30 grammes !

Commune du Bourgneuf-la-Forêt

Thérèse Letourneau, élue responsable de la commission Enfance jeunesse est accompagnée de Christophe Renoult, responsable du restaurant scolaire et Benjamin Bariller, service civique en charge d'animation sur le temps du repas, pour présenter la démarche de la commune.

Contexte

Thérèse Letourneau rappelle que la commune compte 1816 habitants ; deux écoles, (1 école publique et 1 école privée) soit 200 élèves. Le restaurant scolaire est assuré par une équipe composée d'1 cuisinier, d'1 aide cuisine/responsable service, 4 personnes ATSEM/ASEM pendant le service et 1 agent d'entretien soit l'équivalent de 2,35 postes ETP.



Le nombre d'élèves à la cantine est de 100 à 120 selon les jours, une quarantaine le mercredi midi.



La démarche anti-gaspillage et découverte du goût

D'abord, Mme Letourneau revient sur un 1^{er} problème constaté : les **effectifs fluctuants** qui rendent le travail du cuisinier difficile pour une gestion au prix le plus raisonnable. Les

désinscriptions non annoncées ou inscriptions de dernière minute créent du gaspillage !

En s'inspirant du travail de Saint-Ouen-des-Toits, l'équipe municipale a donc mis en place depuis la rentrée scolaire dernière :

- une **inscription en ligne** via un portail famille accessible sur le site de la commune www.lebourgneuf-laforet.fr (à la satisfaction des parents qui peuvent inscrire ou désinscrire de chez eux à n'importe quelle heure)
- une **pénalité du montant d'un repas** (soit 3,30 €) pour la famille qui n'a pas inscrit ou désinscrit son enfant via internet jusqu'au vendredi minuit pour la semaine suivante.

Toutefois, les changements peuvent se faire en appelant la mairie avant 9H pour le jour même. Sinon, la pénalité est appliquée, 3,30 € sont facturés si l'enfant inscrit n'a pas mangé, 3,30 € sont facturés en plus du prix du repas soit 6,60 € si l'enfant a mangé sans être inscrit.

Ensuite, des **incivilités sur le parcours et pendant le repas** étaient signalées régulièrement. Des démarches individuelles auprès des enfants, des parents, avec les professeurs, les animateurs, les élus n'ont pas apporté d'amélioration durable. « **Nous décidons donc avec les équipes de restauration, d'animation et d'enseignants d'intéresser les élèves au contenu de ces moments de restauration.** »

- 1^{ère} étape : 4 jours de portes ouvertes avec des enseignants qui viennent avec leur classe une journée entière dans le service restauration. L'objectif est de changer le regard des enfants sur le personnel en découvrant leur travail, et de découvrir le travail fourni pour confectionner un repas, etc...

- 2ème étape : création d'une mission service civique (fin février à fin décembre 2016) pour sensibiliser les enfants à la consommation responsable, à la culture de la cuisine pendant le temps scolaire mais aussi les TAP (temps d'activités périscolaires). Benjamin Bariller a tout d'abord découvert le travail d'animateur (tout nouveau pour lui) puis depuis la rentrée a commencé concrètement à travailler ce thème avec les enfants

Benjamin Bariller présente son travail mené auprès des enfants :

- **Pesée** pendant 3 semaines (cf diaporama) directement en salle, devant les enfants
- Affichage des résultats pour les enfants sous forme d'affiche avec des pictogrammes.
- L'organisation d'une **rencontre avec un boulanger bio local**, qui a proposé pendant le repas une animation pour expliquer et parler de son travail : l'objectif étant de changer le regard sur les aliments, pour ne plus manger sans prêter attention aux aliments.



Exemple de visuels créés pour afficher les résultats des pesées



Christophe Renoult revient sur les journées « Portes-ouvertes » qui s'organisait autour de différents ateliers, avec une participative « active » et « réelle » des enfants :

- Comment on cuisine (les enfants ont participé à la préparation du repas)
- Comment on range, on stocke
- Comment on prépare la salle

Il y avait aussi un atelier sur la gestion des déchets.

Celle-ci a demandé un fort investissement en temps, en préparation mais les résultats sont là. Outre le fait d'avoir partagé un moment très sympathique, il y a clairement un « avant » et un « après » dans le relationnel cuisinier / convives. Il y a une meilleure écoute de la part de Christophe et un meilleur respect de la part des élèves.

Le relais par les enseignants a été souligné : ils ont utilisé « cette matière première pour réaliser, entre autre, un livret afin d'y regrouper les productions des élèves liées à cette visite.

Enfin, toutes ces activités ont permis au cuisinier d'évoquer son besoin d'échanger avec les élus sur cette question, pour être sûr d'être sur la même longueur d'onde, l'aider à l'orienter dans ces choix... On passerait du terme « cahier des charges » au terme « projet alimentaire »...

☞ Suite à ces témoignages, quelques questions / remarques de l'assemblée :

- **Combien d'enfants ont participé à la journée porte-ouverte ?**

Christophe : «Tous les enfants d'une classe avec son enseignant, c'est-à-dire de 20 à 27 élèves. L'investissement des enseignants est primordial et ils savent très bien gérer la « logistique » liée aux groupes »

- **Quel a été l'impact le plus important de cette porte-ouverte ?**

Christophe : « j'ai tout simplement changé ma façon de travailler, je m'adapte plus à eux dans le respect de l'équilibre alimentaire évidemment. Je rebondis aussi sur l'intervention d'Expérigout : j'ai constaté qu'il fallait présenter une dizaine de fois un aliment ou plat pour qu'il soit adopté ».

- **Les animations sur le temps de repas ont-elles eu un impact sur le volume sonore ?**

Christophe : «Le bruit est lié à « l'inactivité » des enfants. Suite à la journée, on a demandé à des enfants bénévoles d'aider à débarrasser les 8 tables. Cela occupe donc 8 enfants qui échangent avec les autres pour mener à bien leur tâche : cela amène plus de calme ».

- **Quel est le coût de revient pour la commune ?**

6,95 € (ticket à 3,30€) sachant que tout est compté (investissement, eau, bâtiment, service...).

- **Combien de temps dure le repas ?** 50 minutes sur un seul service

- **Quel est le coût de l'application « inscription » du site Internet ?**

Environ 5000 € (à vérifier) avec un contrat Berger Legros.

- **Quel a été le retour des parents ?**

Bon car nous avons accompagné le lancement avec des temps d'information. La formule papier était ingérable avec des variations de plus ou moins 25 enfants le jour-même !

Commune de Louverné

Sylvie Vielle, adjointe, Vincent Erault, responsable du restaurant scolaire et Stéphanie Moran, coordinatrice enfance/jeunesse étaient présents pour présenter la démarche de Louverné.



Contexte

Louverné compte 4000 habitants dont 600 élèves.

Sur la commune, il y a 1 école maternelle publique, 1 école élémentaire publique et 1 école privée.

L'équipe cuisine est composée de M. Erault (en poste depuis de nombreuses années) et son binôme.

En salle, environ une dizaine de personnes est mobilisée sur le temps du service.

446 convives sont accueillis (162 maternelles, 284 élémentaires)

Depuis 2001, un self est proposé pour les CP-CE-CM au self avec choix « encadré » pour les entrées et desserts.

Il y avait des problèmes liés au bruit qui ont été réglés en fin d'année dernière avec l'installation de panneaux très efficaces.

La démarche anti-gaspillage

Des pesées ont été réalisées sur une semaine en juin dernier. Nous avons collecté 57 kg de déchets alimentaires en 3 jours, cela correspondait à 11% de la quantité préparée. (Laval agglomération nous a prêté du matériel pour faire les pesées). C'est un outil intéressant et nous souhaitons le renouveler.

Côté cuisine, le cuisinier essaye de commander au plus juste (notamment pour les produits en circuit-court). On s'autorise le fait de proposer des plats principaux mixte (par exemple, s'il y a eu un grand nombre d'absence pour cause d'épisode neigeux ou épidémie et qu'il y a des produits qui n'ont pas été servis, ils sont proposés au service suivant.

Côté salle, l'équipe est à l'écoute pour servir selon l'appétit. Le cuisinier sert lui-même avec son binôme. Il constate qu'il y a des décalages entre les retours des enfants (oui, c'est bon !) et le poids des poubelles... Des réflexions concernant le positionnement du pain sont aussi en cours.

Découverte du goût

Le restaurant ne propose pas d'animation spécifique comme lors de la semaine du Goût mais teste régulièrement des plats (comme le poulet à la menthe).

Activité « décryptage » des intitulés des plats.

L'année dernière, les enseignants ont voulu travailler sur l'alimentation et les menus mais ils ont réorienté le travail sur le « vocabulaire » des menus : elles se sont aperçues que des enfants ne « traduisaient » pas les intitulés des plats. Et quand on ne sait pas ce qu'on mange, on hésite à manger !! Exemple : la salade niçoise pour laquelle il a fallu lister les ingrédients...

Activité par Planète Couleurs, le centre de loisirs auprès de la restauration

Des activités en lien avec la cuisine sont proposées comme une participation à la mise en place de la salle, la préparation d'une entrée...

Et puis, après avoir constaté que certains fruits ou légumes étaient méconnus, des activités de découverte et dégustation d'un panel de fruits et légumes lors de temps d'accueil périscolaire.

En relais du travail des enseignants, des activités autour de l'alimentation et des propositions de menus ont été faites après des allers-retours avec le cuisinier qui valide la proposition.

Il a aussi été créé un jardin potager pédagogique, avec une petite production qui peut être goûtée.

A noter que les productions et activités de l'année sont exposées en fin d'année pour faire un retour aux parents. Cela peut être l'occasion de communiquer plus précisément sur les enjeux autour du gaspillage alimentaire...

Activité « Visite de locaux » : à chaque rentrée scolaire, les parents peuvent visiter le centre de loisirs, le restaurant scolaire... L'occasion de répondre à toutes les questions des parents.

Le cuisinier passe aussi dans les classes

Avec la complicité de Planète Couleurs, il est en projet de réaliser un reportage : des enfants iront filmer le restaurant, interviewer le cuisinier avec notamment des conseils pour ne pas gaspiller.

👂 Suite à ces témoignages, quelques questions / remarques de l'assemblée :

Combien d'animateurs en salle ?

3 adultes pour le service des primaires, 9 adultes pour le service des maternels (130 enfants)

Y-a-t-il des relais dans les classes ?

Il se passe des choses mais ce n'est pas organisé.

Une enseignante confirme que les activités évoquées entrent dans le programme et peuvent servir de supports d'activités en classe.

■ *Clôture de la soirée* – Petit mot de conclusion de Marie-Claire Boucher

« Il y a tout un chemin qui mobilise les différents acteurs. Finalement, peu importe la 1^{ère} étape. Il faut démarrer !

Un projet « Ensemble, éduquons à l'alimentation » en Pays de la Loire s'est donné comme mission de repérer les initiatives et c'est souvent compliqué de croiser l'ensemble des acteurs comme ce soir. **Provoquer la rencontre est essentielle !**

Le **vocabulaire, le décryptage** est indispensable pour se comprendre et parler de la même chose.

Oser !

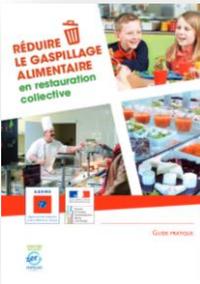
Si l'assiette est bonne, nourrissante, pensée et accompagnée avec la présence de l'adulte... alors cela va porter ses fruits ! »

Documents de référence

S'informer

<p><u>Dossier thématique</u></p> <p>France Nature Environnement (déc. 2013)</p> 	<p><u>Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde</u></p> <p>FAO – Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (2011)</p> 	<p><u>Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire</u></p> <p>(juin 2013)</p> 	<p><u>Manger mieux, gaspiller moins</u></p> <p>ADEME – octobre 2015</p> 
---	--	--	---

Agir

<p><u>Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective</u></p> <p>Guide méthodologique CPIE (octobre 2012)</p> 	<p><u>Guide de la restauration collective responsable</u></p> <p>CIVAM 2009</p> 	<p><u>Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective</u></p> <p>ADEME 2015</p> 	<p><u>Gaspiillage alimentaire, un défi concret aux multiples enjeux !</u></p> <p>Synergies 2014</p> 
---	---	---	---

Sensibiliser / Animer

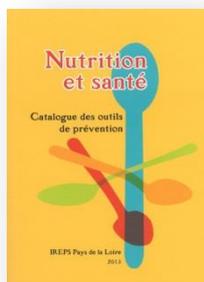
[Annuaire des outils
pédagogique Lutte
contre le gaspillage
alimentaire](#)

Graine Ile de France (octobre
2015)



[Nutrition et santé –
catalogue des outils de
prévention](#)

IREPS Pays de la Loire (2013)



Liste des participants :

NOM	Prénom	Fonction/ statut		Commune
AMIARD	Guillaume	Élu	1ere adjoine	Deux-Evailles
ASSERAY	Laure	Élu		Sacé
BARILLER	Benjamin	Agent		Le-Bourgneuf-la-Forêt
BERTRAND	Martine	Agent	cuisinière	Montsûrs
BICHOT	anaïk	Élu		Louvigné
BIGOT	Pierre	Agent		Le Horps
BLIN	Adeline	Agent		Mayenne
BOUCHER	Marie-Claire	Autre	intervenante EXPERIGOUT	
DAVID	Jacqueline	Élu	adjointe	Saint-Georges-le-Flécharde
DE MELLO	Virginie	Autre		Montsûrs
ERAULT	Vinçent	Agent	cuisinier	Louverné
FAUCHARD	Didier	Agent	responsable MGEN	Angers
GUILLAUME	Sarah	Agent		Evron
HALLE	Jean-Marc	Élu	adjoint, chargé de la communication	Montsûrs
LETESSIER	Jean-Claude	Élu	Adjoint	Montsûrs
LETOURNEAU	Thérèse	Élu		Le-Bourgneuf-la-Forêt
MARTINET	Carole	Agent	cuisinière	Azé
MICHEL	Louis	Élu	1er Adjoint	Saint-Cyr-le-Gravelais
MONTAGU	Delphine	Agent	Conseil général	Laval
MORAN	Stéphanie	Agent	Service jeunesse	Louverné
MORIN	Nicole	Élu	vice-Présidente CCMC	La Haie Traversaine
PECOT	Gilles	Autre	citoyen	Bonchamp-lès-Laval
PIAU	Marina	Élu	adjointe	Louvigné
RENOULT	Christophe	Agent		Le-Bourgneuf-la-Forêt
RICHER	Christelle	Agent		Bais
ROUAULT	Sandie	Agent	animatrice prév déchet	Loiron
TOUCHARD	Jean-Pierre	Agent	conseiller	Montsûrs
TROHEL	Christelle	Autre	Asso parents d'élèves	Montsûrs
VIELLE	Sylvie	Élu	Adjointe	Louverné
WITTRANT	Mireille	Élu	adjointe	Montsûrs

Etaients excusés :

NOM	Prénom	Collectivités / structures
JOLY	Emelyne	Azé
ARCANGER	Jacqueline	Ernée / Conseil départemental