

INTERVENTION GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DEVELOPPEMENT DURABLE

2021



Etudiantes en seconde année de DUT Carrières Sociales option animation sociale et socioculturelle : Raphaëlle Descaves-Delorme, Elisa Beugin, Manon Gutierrez, Angélique Boyer, Blanchet Anaëlle

SOMMAIRE

1
Les objectifs du projet

2
Le déroulement de l'intervention

3
Les résultats de notre questionnaire

4
Débriefing avec les élèves

5
Remerciements

6
Annexes (questionnaires)

7
Annexes (photos)

LES OBJECTIFS DU PROJET

- Projet de sensibilisation à l'alimentation durable qui dépasse le cadre du collège :
 - La communication s'étend aux parents des élèves.
 - Les élèves reproduisent les comportements chez eux.
- Les élèves sont acteurs du projet.
- Saisir les enjeux :
 - Diminuer le gaspillage.
 - Avoir une bonne hygiène de vie.
 - S'alimenter de manière équilibrée en fonction des saisons.
- Consommation plus responsable dans le cadre des objectifs du développement durable.

LE DÉROULEMENT DE L'INTERVENTION

Durant chaque interventions les élèves seront répartis en groupes afin de pouvoir participer à toutes les animations les unes après les autres.

- Quiz sur le développement durable :

Quiz se déroulant sur papier et ayant pour but l'information des élèves sur les meilleures façons de consommer (les proportions recommandées pour un repas, les repas de saisons ainsi que les fruits et légumes de saisons, le nombre déchet par an, etc...).

- Animation sur le Vrac :

Qu'est-ce que le vrac ? Comment cela fonctionne ? Les quantités recommandées pour une personne, les avantages et les inconvénients de ce système. Les élèves vivront une mise en situation liée au vrac.

- Animation sur le sucre présent dans les boissons :

Les élèves devront de façon chronométrée remettre les bonnes quantités de sucre devant la boisson concernée. Un dossier accompagnera les élèves durant l'animation.

- Questionnaire sur les raisons du gaspillage :

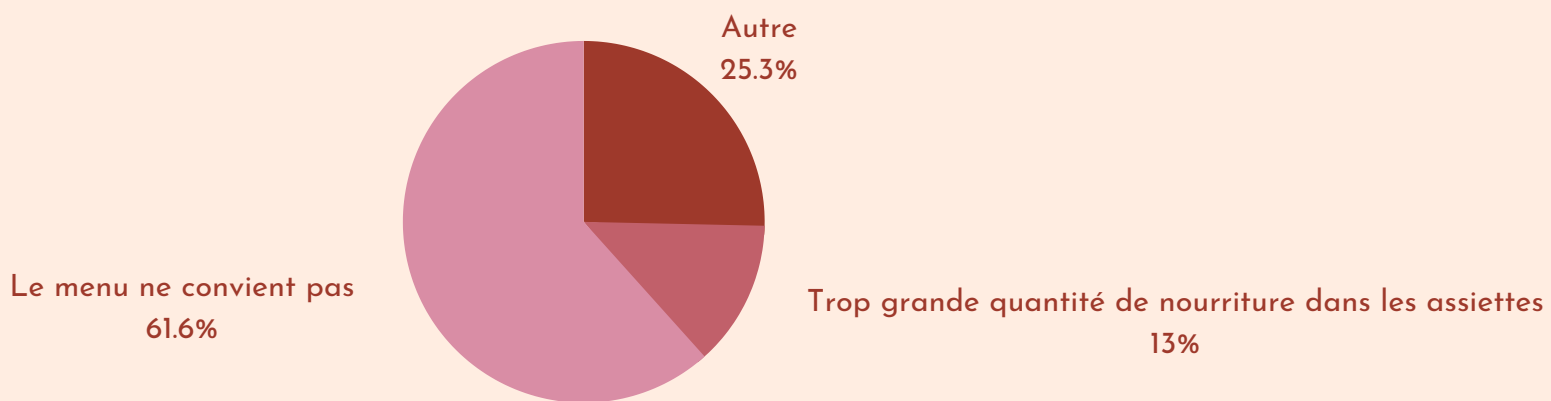
Un questionnaire sera distribué aux élèves en fin d'intervention afin de connaître les raisons du gaspillage à la cantine. Ce qui permettra à l'administration du collège d'être plus renseignée sur l'avis des élèves et à nous étudiantes de communiquer des informations supplémentaires au dossier noté.

- Découverte approfondie des étiquettes :

Les élèves seront amenés à discuter avec la personne en charge de l'animation sur la tableau des valeurs nutritionnelles, sur le nutriscore ou encore sur les proportions alimentaires pour avoir une assiette équilibrée.

Les élèves ont été amenés à répondre à un questionnaire (à réponses fermées) visant à connaître leurs habitudes sur le gaspillage alimentaire. Nous avons donc construit une analyse des réponses de ce questionnaire.

LORSQUE VOUS GASPILLEZ À LA CANTINE, POUR QUELLE(S) RAISON(S) EST-CE...

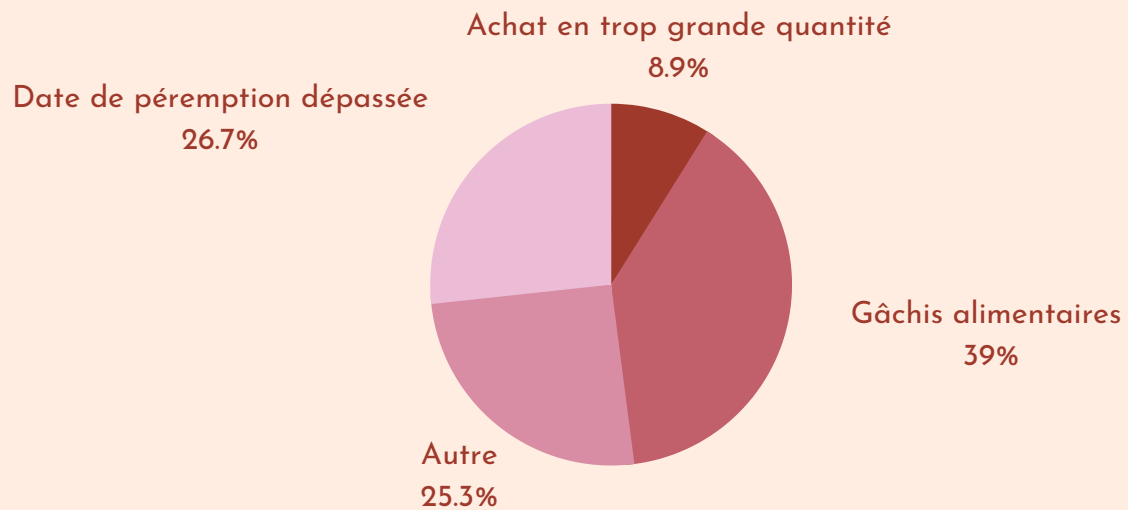


Graphique représentant les raisons du gaspillage à la cantine.

Dans la variable "Trop grande quantité de nourriture dans les assiettes", les élèves nous ont fait part du manque de communication entre les cuisiniers et les élèves.

Dans la variable "Autre", nous avons les élèves ne mangeant pas à la cantine.

SELON VOUS, QUELLE EST VOTRE SOURCE DE GASPILLAGE PRINCIPALE (A LA MAISON) ?

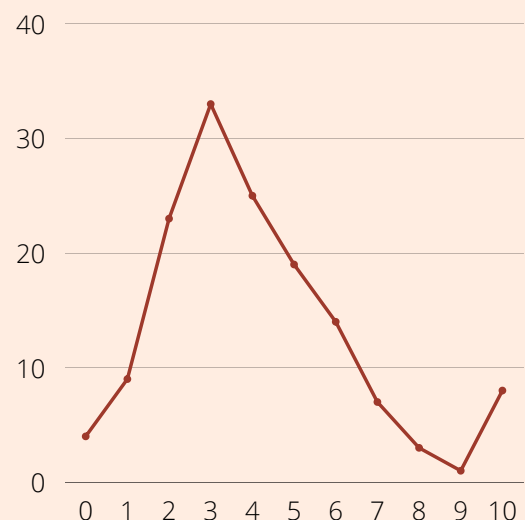


Graphique représentant la principale source de gaspillage chez les élèves.

Dans la variable "Autre", les élèves nous ont surtout communiqué le fait qu'ils ne gaspillaient pas forcément de l'alimentaire car très souvent ils donnent les restes aux animaux (poules, chiens, etc.).

Pour la variable "Date de péremption dépassée", nous espérons les avoir sensibilisés avec nos explications (quizz sur le développement durable) et par ce fait nous espérons que cette donnée sera amenée à diminuer ces prochaines années.

Graphique permettant de visualiser l'intérêt que portent les élèves sur le gaspillage alimentaire.



DÉBRIEFING AVEC LES ÉLÈVES

Suite à de nombreuses discussions avec les élèves certaines requêtes nous ont été communiquées. Nous avons pu voir deux problématiques majeures apparaître.

La première étant la quantité des portions données aux élèves. Celles-ci ne correspondent pas forcément aux besoins des élèves (parfois les portions sont trop grandes ou parfois celles-ci ne sont pas assez importantes par rapport au besoin de l'élève).

Le second problème qui nous est apparu est en rapport avec la diversité des repas pour les personnes ayant des convictions religieuses.

REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier Madame Joly et Monsieur Delepaut ainsi que l'administration du collège pour nous avoir permis de mener cette intervention dans l'enceinte du collège Victor Duruy. De plus, nous souhaitons remercier les élèves de quatrième du collège qui ce sont montrés très coopératifs lors des interventions. Et pour finir, nous tenons à remercier Madame Gruson, notre professeure de Méthodologie de Projet qui nous a donné l'opportunité d'effectuer un projet sur les Objectifs du Développement Durable.

ANNEXES N°1

Voici les deux questionnaires que nous avons proposé aux élèves durant l'intervention.

Questionnaire n°1 :

Question 1: Dans le monde, à combien estime-t-on la quantité de nourriture jetée à la poubelle ? (par an)

- 1/10
- 1/4
- 1/3

Question 2: Combien de kg de nourriture chaque français jette-t'il par an ?

- 5 à 10 kg
- 11 à 20 kg
- 21 à 30 kg

Question 3: "A consommer de préférence avant le" signifie que:

- Nous pouvons manger le produit quand la date est dépassée.
- Nous ne pouvons plus manger le produit quand la date est dépassée.

Question 4: "A consommer jusqu'au" signifie:

- Nous pouvons manger le produit quand la date est dépassée.
- Nous ne pouvons plus manger le produit quand la date est dépassée.

Question 5: Quelle est la quantité de riz qu'il faut cuire pour une personne adulte ?

- ½ verre
- 1 verre
- 2 verres

Question 6: Quelle est la quantité de pâtes crues nécessaire pour une personne adulte

- 50 à 70 g
- 80 à 100 g
- 120 à 150 g

Question 7: Pour faire du pain, il faut du blé et de l'eau pour arroser les champs.

Jeter du pain rassis équivaut à...

- Tirer une chasse d'eau
- Prendre une douche
- Prendre un bain

Question 8: En faisant les courses, j'ai acheté 1kg de viande car elle était en promotion et je l'ai congelé pour le mois prochain. Lorsque je l'aurais cuisiné, si je ne mange pas, pourrais-je recongeler la viande une fois cuisinée ?

- Oui
- non

ANNEXES N°1

Questionnaire n°2 :

Ce questionnaire est anonyme et les réponses que vous allez nous fournir nous serviront seulement dans une logique de travail universitaire. Ainsi, toutes vos réponses nous seront utiles pour nos travaux de notre année universitaire. Merci à vous d'avoir joué le jeu aujourd'hui.

Quel est votre genre:

- Garçon
- Fille
- Autres:

Selon vous, quelle est votre source de gaspillage principale (à la maison) ?

- Gâchis alimentaires (restes)
- date de péremption dépassée
- achat en trop grande quantité
- Autre

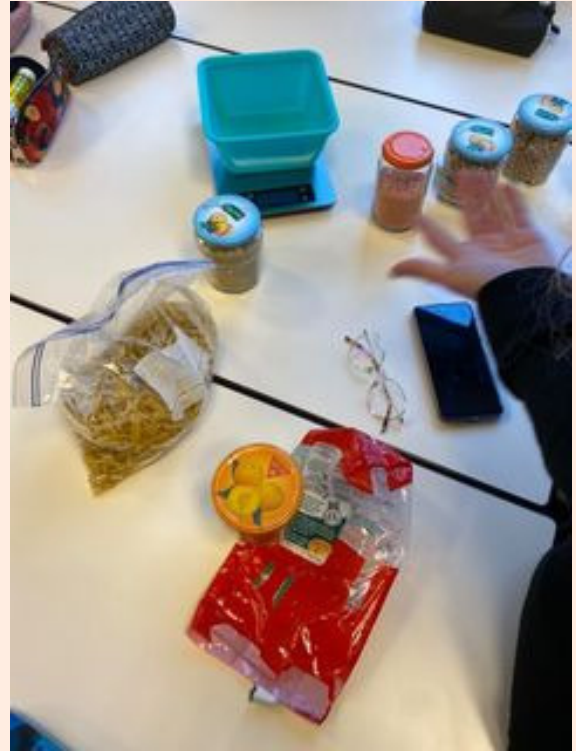
Sur une échelle de 0 (pas du tout concerné) à 10 (très concernée) , à quel point vous sentez vous concerné par le gaspillage alimentaire ?

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Lorsque vous gaspillez à la cantine, pour quelle(s) raison(s) est-ce

- Trop grande quantité de nourriture dans les assiettes
- Le menu ne vous convient pas
- Autres:

ANNEXES N°2



ANNEXES N°2

