

CRÉATIVE ET LUDIQUE, L'ALIMENTATION ÉCONOME !



FÉDÉRATION GARD

la ligue de
l'enseignement

un avenir par l'éducation populaire

ENFANTS, ANIMATEURS ET CUISINIERS SE FORMENT À L'ANTI-GASPI

À Nîmes, l'éducation alimentaire entre de plain-pied dans le monde de l'éducation populaire ! Carrefour d'accueil de classes de découvertes, de centres de loisirs, et de formation d'animateurs, le Centre Agora de la Ligue de l'enseignement du Gard, devient un véritable pôle de transmission pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Avec une mise en pratique immédiate dans son restaurant collectif.

LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT DU GARD

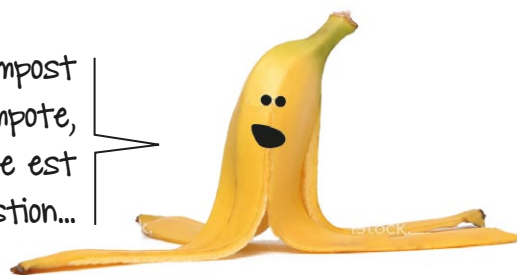
2 impasse Jean Macé
30020 NÎMES
04 66 84 30 52
www.laliguegard.fr

Contact : Thierry Vautrin
04 66 36 31 38
thierry.vautrin@laliguegard.fr



Ces deux fillettes jouent à remettre en ordre les différentes étapes de la « vie » d'un fruit. Un test d'animation ludique, pour redonner du sens à ce que l'on mange !

Compost
ou compote,
telle est
la question...



« On a gagné un point ! » Cinq enfants de CM1-CM2 s'activent entre l'exposition façon BD sur le gaspillage alimentaire, et le quizz à remplir. 10 minutes plus tard, ils tournent à l'atelier suivant, sous la houlette d'un autre animateur. Retrouver les mots mêlés sur le thème du compost, remettre dans l'ordre la vie d'un fruit, mimer de la semoule, distinguer les fromages à pâtes cuites ou au lait de brebis... Au centre Agora de Nîmes, l'alimentation façon parc de loisirs permet de tester les jeux conçus par Marion, pour la Ligue de l'enseignement du Gard. Et les méninges ne sont pas les seules à travailler ! Dehors, on court pour lancer son déchet dans le bon carton de recyclage et on doit viser juste, sur une viande ou un poisson fiché sur une quille suédoise. Avant de revenir pour des conseils d'alimentation-santé... sous forme de charades collectives !

UN PROJET EN 3 VOLETS

1 Animation-sensibilisation :

- Juillet 2015 : création d'activités ludiques et pédagogiques autour de l'alimentation
- Avril 2016 : Test de la mallette et des fiches auprès des enfants de différents niveaux lors d'éco-événements, et réajustements
- Juin 2016 : Diffusion des fiches.

2 Formation :

Depuis décembre 2015 : création d'un module sur l'alimentation et l'anti-gaspi pour les encadrants des activités de loisirs (animateurs, centres de loisirs, stages, vacances...).

3 Réduction du gaspillage dans le restaurant collectif :

- Réorganisation de la cuisine, amélioration de la qualité — fournisseurs locaux de pain, fruits et légumes et viande —, optimisation de la présentation, réduction du bruit
- Implication des enfants : ateliers cuisine, « buffets-surprise »
- Auto-évaluation du gaspillage : poubelles de tables, pesées, compostage.

BILAN ANTI-GASPI

Gaspillage évité

Quasi **zéro** déchets en sortie de cuisine.

Forte réduction du gaspillage de pain.

Sensibilisation

5 000 convives sensibilisés par an (dont 80% d'enfants) au centre Agora.

11 éco-événements nationaux par an pour tester les activités

5 exemplaires de la mallette pédagogique et **10** fiches d'activités

100 animateurs Bafa et **10** directeurs de centres formés à l'alimentation par an.

Investissement

Matériel - table de tri, composteur et urne à pain : 280 €
Animation des modules, des repas, des éco-événements : 7 600 €
Élaboration des outils pédagogiques : 10 000 €
Formation : 3 000 €

Aides au projet ADEME-DRAAF : **7 500 €**



Comment ça marche ?

DE L'AMBIANCE ET DU GOÛT

➔ Dans le restaurant :

- Anticipation du nombre exact de convives par réservation. Modélisation des quantités selon les âges et les activités sportives.
- Création d'un bar à salades et de « quarts de fruit » pour adapter les portions à son appétit.
- Réduction de la fréquence de viande et changement de fournisseurs de produits frais.
- Amélioration de l'ambiance : réduction du niveau sonore avec des « claustras », petites tables.
- Amélioration de la présentation : de la couleur, des épices.
- Ateliers « goûts et saveurs » lors des séjours d' « intérieur », dispensés par l'équipe de cuisine.



« Je suis un fromage à pâte pressée cuite qu'on met dans les pâtes, je suis.....? », Avec du matériel courant, Marion (à droite) a conçu une dizaine d'activités d'intérieur et d'extérieur pour intéresser les enfants à leur assiette. Et, subtilement, les inciter à mieux l'apprécier, donc à moins gâcher.

PAROLES D'ACTEURS

Thierry Vautrin,

**Directeur Développement durable
Directeur administratif et financier
de la Ligue de l'enseignement du Gard.**



« Pour moins gâcher, donnons du sens à l'alimentation ! »

Au centre Agora, l'alimentation, c'est le fil rouge de notre engagement dans l'éducation populaire. Pour nous, au-delà des procédures, la réduction du gaspillage passe par des explications. Nous l'abordons à travers le plaisir, l'empreinte écologique et le territoire — riziculture, brandade, tapenade...

Avant, nous jetions des sacs entiers de baguette, ça me rendait fou ! Il a suffit de choisir un meilleur pain pour moins gâcher.

Le cuisinier réadapte ses menus en permanence en observant les retours des plateaux.

Dialoguer pour faire adhérer

Lorsqu'on prend le temps d'expliquer avec douceur, de mettre de la couleur, de créer un environnement plus calme, on peut faire manger des endives au jambon ou des épinards !

C'est parfois plus facile de faire adhérer les enfants que les encadrants à nos choix. D'où les formations, où l'alimentation permet de parler des pesticides, des OGM, des différents types de productions. C'est en mettant du sens dans l'alimentation qu'on réduira le gaspillage alimentaire !

Pour faire pareil, pensez à... :

- ➔ Intégrer les adultes encadrants dans la démarche de sensibilisation.
- ➔ Vous assurer de la motivation du chef cuisinier et des responsables d'animations.
- ➔ Expliquer l'alimentation en repartant des bases (les féculents, etc...).
- ➔ Imaginer des jeux :

- facilement reproductibles : des cartes à imprimer et plastifier, des cartons, des variantes de jeux existants (comme le Mølki).
- modulables, avec des variantes selon les âges/ cycles, par exemple.
- rapides : 10 à 15 minutes par « atelier », pour les insérer dans une petite pause...

Des résultats

DES OUTILS POUR LES ENFANTS, LES ADULTES ET EN CUISINE

➔ Une mallette pédagogique

10 animations — expo, jeux d'intérieur et d'extérieur, rébus...— autour de l'alimentation et du gaspillage, élaborées et testées sur 8 classes de primaire. Des fiches pédagogiques d'activités, à disposition des enseignants et des animateurs jeunesse et éducation à l'environnement. Cible : 300 associations jeunesse et « développement durable » (réseau Graine), 550 écoles du Gard et le groupe « alimentation » de la Ligue de l'enseignement nationale.

➔ Un module de formation

Une demi-journée de formation autour de l'alimentation et du gaspillage, élaborée et dispensée par un « service civique » aux futurs animateurs et directeurs de centres de loisir / vacances (formations BAFA, BAFD, et CAP Petite enfance).

➔ Dans le restaurant :

- très peu de déchets de production en cuisine.
- un environnement (son, couleurs, mots...) qui redonne de l'appétit.

Le **+**
original

• Le module anti-gaspi dans les formations d'animateurs (Bafa, etc) est une première !

• Dans le « buffet-surprise » du chef : des chips d'épluchures de légumes, de la compote de peaux de bananes (bio) à la vanille, et des gâteaux à base de « farine » de pain non-consommé et broyé. Des idées venues de formations auprès du chef alternatif Gilles Daveau : les enfants s'en régaler !