



Collège André Malraux
Rue des jardins
67610 La Wantzenau

Des clés pour l'éducation au développement durable

Projet : mangeons sain, jetons moins

Au sein du club gaspillage nous avons découvert que :

- Le gaspillage c'est plus que de jeter de l'argent par les fenêtres.

☞ Il faut beaucoup d'eau, de pétrole, d'engrais, d'énergie pour fabriquer les aliments. Jeter un aliment pollue donc l'environnement inutilement.

☞ Le traitement des déchets est aussi une source de pollution de notre environnement.

☞ On peut cuisiner de bons repas avec les ingrédients que l'on trouve autour de nous : pizzas à l'ail des ours.

Mais nous nous sommes rendu compte de la difficulté à mettre en place des actions qui aient des répercussions sur le long terme : les demi-pensionnaires font des efforts lorsque nous les sensibilisons par une action mais ils oublient ensuite et la quantité de déchets augmente à nouveau

Ce que nous proposons pour réduire le gaspillage durablement et préserver l'environnement :

■ **Au niveau des élèves :**

- sensibiliser nos camarades à la lutte contre le gaspillage par des affiches en cantine et des actions ponctuelles (une fois par mois)
- communiquer davantage sur l'origine des produits et sensibiliser nos camarades à l'avantage de l'utilisation de produits locaux
- créer des liens avec l'équipe de cuisine afin d'oser dire ce que je veux ou ne veux pas
- modifier les habitudes au moment des repas : par exemple en ne prenant qu'une tranche de pain et en se resservant si nécessaire.

■ **Au niveau du personnel de cantine**

- Proposer au cuisinier de faire de temps en temps des repas sans viande
- Proposer au cuisinier d'acheter de temps en temps de la viande de meilleure qualité, provenant d'élevages respectueux des animaux et de l'environnement
- Proposer au cuisinier d'adapter les portions aux élèves (en mettant en place un système d'étiquettes de couleur (grande faim / petite faim) ou en ayant à disposition plusieurs tailles d'assiettes dans les cantines)

■ **Au niveau des équipements dans les cantines :**

- mettre en place d'un bar à salades dans chaque cantine (les élèves peuvent alors choisir les crudités, la quantité, la vinaigrette qu'ils souhaitent et se resservir plutôt que de gaspiller)
- fournir aux élèves des serviettes et des plateaux imprimés avec des messages anti-gaspillage, afin de les avoir à l'esprit au moment des repas. Exemple de slogans : « mangeons sain, jetons moins », « stop au gaspi !!! » ...