

L'éducation à l'environnement au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire

2 juillet 2014 – Poitiers (86)



Cette action a été organisée par :



... et réalisée en partenariat avec :



et l'association Au Jardin d'Aventures

Cet atelier de l'éducation à l'environnement du GRAINE Poitou-Charentes a bénéficié du soutien financier de :



BILAN GÉNÉRAL DE L'ATELIER

Réunissant une vingtaine de participants à la DRAAF (Poitiers), cette journée a permis d'explorer la thématique du gaspillage alimentaire, sous la forme habituelle des « ateliers de l'EEDD », c'est-à-dire une formation centrée sur l'échange de pratiques éducatives et autres connaissances utiles au travail des éducateurs. Cette journée s'est inscrite dans le cadre du développement d'un réseau régional thématique entrepris par le GRAINE, visant à outiller les associations d'éducation à l'environnement et autres acteurs volontaires pour intervenir sur la question du gaspillage alimentaire en cette année européenne dédiée.

La diversité des origines professionnelles des participants et des intervenants - animateurs, éducateurs à l'environnement, agents de collectivité ou de la fonction publique - a contribué à la dynamique et la richesse de cette journée. Que tous en soient remerciés !

Dans une ambiance conviviale, bienveillante et constructive, nous vivons 4 moments :

1. *Immersion dans le thème*
2. *Découverte du dispositif pédagogique « Contre le gaspi on agit ! »*
3. *Apports d'éléments réglementaires en rapport avec l'alimentation*
4. *Retour sur mes projets et mon territoire*

1. IMMERSION DANS LE THÈME

1.1. DEFINITIONS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE, d'après les participants, interrogés à leur arrivée :

« *Ce que l'on jette, et qui ne devrait pas l'être si on réutilisait, accommodait... »*

« *Denrées jetées pouvant être consommées »*

« *Aliments, plats et matières premières non utilisées ou non consommées mis à la poubelle »*

« *Quantité de déchets alimentaires consommables jetés »*

« *Reste alimentaire jeté à la poubelle. Tout ce qui est produit et non consommé »*

« *Toute nourriture qui a un moment donné de la chaîne (production, distribution, consommation) se trouve perdue, jetée ou dégradée. »*

« *Environnement.... Santé Publique... Eau... La faim dans le monde... Les ressources énergétique... »*

« *Déchets émis sur l'ensemble de la chaîne de production jusqu'à la consommation »*



Une formulation proposée par les formateurs :

Le Gaspillage Alimentaire est « l'action de trier et de mettre au rebut délibérément ou consciemment une ressource alimentaire alors qu'elle est parfaitement comestible ».

Source : *Rapport du ALIne Lundqvist et al. 2008.*

1.2. LES ATTENTES DES PARTICIPANTS

Nous avons interrogé les participants sur leur attentes quant à la journée :

« Aspects législatifs/réglementaires, retour d'expériences, partage/échange avec d'autres acteurs : agents de collectivités. »

« La réglementation au sein de la restauration collective. Échange sur les projets contre le gaspillage alimentaire. »

« Connaître la législation pour mettre en route une intervention en cantine scolaire. »

« Quels outils pédagogiques pour lutter contre le gaspillage ? »

« Avoir des données chiffrées du gaspillage alimentaire en restaurant collectif. »

« Définir les différents type de gaspillage (origine). Avoir des éléments concrets d'actions contre le gaspillage alimentaire en restaurant collectif. »

« Le recyclage ? Mode ? »

« Les structures en place du recyclage ? »

« Aspect réglementaire de la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. »

« Pouvoir monter un projet d'animation gaspillage alimentaire sur le temps d'accueil périscolaire : 1h - 18 enfants - écoles élémentaires - cycle de 7 semaines - 3 jours/semaine. »

« Connaître la législation, l'hygiène pour réaliser des animations cuisine avec scolaire et grand public. En savoir plus sur le gaspillage alimentaire. »

« Connaître le réseau d'acteurs du GRAINE PC et acquérir des moyens pédagogiques pour agir contre le gaspillage alimentaire (plutôt enfants et périscolaire). »

« Avoir des exemples d'actions mises en place dans des établissements scolaires »

« Rencontrer les acteurs présents et faire un point sur l'action en cours du Programme régional alimentaire (PRALIM) »

« Connaître le fonctionnement du GRAINE PC dans les démarches entreprises dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Connaître la politique du territoire dans ce domaine. »

1.3. GASPILLAGE ALIMENTAIRE : UNE NOTION A RELIER A D'AUTRES THEMES

Les participants ont été invités à réfléchir et à identifier, en petits groupes, les thématiques qui peuvent être abordées en lien avec le gaspillage alimentaire lors d'animations.

La question suivante leur a été posée :

« Quelles sont les articulations possibles du gaspillage alimentaire avec d'autres thèmes ? »

Les réponses regroupées ci-dessous en « familles ».

- Le système et les politiques de production et de distribution
- L'éducation alimentaire :
 - La nutrition
 - L'éveil des sens
 - L'équilibre alimentaire
 - Le goût
 - L'impact planétaire de l'alimentation
 - La culture alimentaire
 - La saisonnalité des produits
 - Les filières/métiers
- Prévention des déchets :
 - Le tri
 - Le recyclage
 - La valorisation
- Le compostage
- Le cycle de vie des produits
- Le lien social :
 - Rencontre entre producteur et cuisinier
 - Convivialité
 - L'environnement sonore
 - La communication
 - Self et organisation
- Les techniques culinaires :
 - Mode de cuisson
 - Les épices
 - La fraîcheur des produits
 - La transformation alimentaire)
- L'environnement :
 - Mode de production



Transport
Pertes

- Consommateurs et actes d'achats :
 - DLUO/DLC
 - La lecture des étiquettes
 - Bio/local
 - Les achats responsables (gestion des placard → savoir cuisiner → représentations culturelles de l'alimentation)
 - Les circuits courts
 - La saisonnalité
 - Les emballages
- L'agriculture
- La santé
- La solidarité
 - La ceinture de la faim
 - Les inégalités géographiques et culturelles
- Économiser les ressources naturelles (pollution, énergie, eau, déchets)
- Les représentations culturelles de l'alimentation

Ce travail d'identification des thématiques liées au gaspillage alimentaire a permis de voir que le gaspillage alimentaire peut être abordé de façon directe lors des animations mais peut également être une porte d'entrée pour travailler sur une multitude de thématiques.

2. DECOUVRIR LE DISPOSITIF PEDAGOGIQUE *pictave* : « Contre le Gaspi on Agit ! »

2.1. UN PARTENARIAT DE LONGUE HALEINE POUR UN DISPOSITIF ÉTENDU

La volonté de GRAND POITIERS (*agglomération de 13 communes*) de lutter contre le gaspillage alimentaire dans les 45 cantines scolaires, s'est traduit par la signature d'une convention cadre entre GRAND POITIERS, le GRAINE Poitou-Charentes et quatre associations membres.

Trois associations poitevines (ACEVE, Au jardin d'Aventures et KuriOz) ont ainsi eu l'opportunité de construire pendant l'été 2012 un programme de sensibilisation et de formation à destination des élèves de cycle 3 des écoles du territoire et des agents techniques des cantines. L'association COMPOST'AGE est également partie prenante



du projet pour assurer la caractérisation *des restes alimentaires, dans 6 cantines, avant et après les interventions éducatives*. La convention porte sur 3 années scolaires.

La réduction du gaspillage alimentaire est l'objectif principal du dispositif. Il constitue le point de convergence entre la sensibilisation des élèves, la formation des personnels techniques ou d'encadrement relevant de la collectivité, et idéalement la formation des enseignants.

L'entrée « lutte contre le gaspillage alimentaire » a l'avantage d'être très large. Lors de la conception du dispositif, les associations se sont donné la possibilité d'aborder la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire sous plusieurs facettes : environnementale, sociale, économique, éthique, culturelle.

Le dispositif a été pensé pour que les interventions soient adaptées à chaque public et conduites en parallèle, pour favoriser une prise de conscience simultanée du problème de gaspillage.

Ainsi, les objectifs des 3 séances de sensibilisation (soit 10 h d'animation par classe) sont :

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire et à tous les types de conséquences
- Trier et peser les déchets pour mieux se rendre compte de ce que l'on *gaspille*
- Proposer des améliorations et agir pour réduire, même lorsqu'on est élève d'une classe de *cycle 3*.

Les objectifs des séances de formation pour les agents techniques sont :

- Explorer les causes, les mécanismes et les effets du gaspillage alimentaire. Ici, le dispositif suit la trame proposée aux enfants
- Réfléchir de manière partagée sur les moyens de le réduire
- Identifier des méthodes et des leviers pour lutter contre le gaspillage alimentaire et les expérimenter
- Offrir des temps de réflexion et de concertation

Depuis la création de ce dispositif, l'équipe pictave a identifié des leviers et des freins dans son action qui sont les suivants :

Les attraits/ leviers :

- Travail conjoint de plusieurs associations proposant des approches complémentaires
- Interventions en parallèle pour un impact plus global
- Curiosité des publics sur un thème de moins en moins tabou
- Recours à une pédagogie active et participative

Les contraintes/difficultés :

- La difficulté d'avancer avec la DSDEN pour, sur la base de notre expérience, former les enseignants ; alors que cela apparaît comme un vrai besoin exprimé par ces derniers
- La réticence aux changements de pratique, souvent dissimulée derrière des arguments réglementaires

2.2. Présentation d'un outil, par Benoit-Karim Chauvin/Kuri'Oz

Le jeu des filières. Cette activité constitue une séquence de la première séance de 3 h des élèves.

Les objectifs pédagogiques de cette séquence sont les suivants :

- Comprendre ce qu'est une filière de production
- Identifier les étapes de fabrication d'un produit jusqu'à sa consommation
- Comprendre les conséquences du gaspillage sur la filière

Présentation de 4 filières : pomme, chocolat, pain et yaourt. Les participants se répartissent en petit groupe par produit. Chaque groupe reçoit de l'animateur un ensemble d'images (format carte postale), qu'il s'agit d'organiser de façon collaborative pour reconstituer la filière concernée, depuis la production des matières premières, leur transformation, leur transport, leur distribution et leur consommation.

Chaque groupe reconstitue donc une filière, ce qui est l'occasion de vives discussions, éventuellement complétées par l'intervention de l'animateur qui circule entre les groupes. Cet exercice amène une première prise de conscience sur l'origine et le « parcours » complexe de nos aliments, du champ à l'assiette. L'animateur invite ensuite tous les groupes à considérer l'impact d'un gaspillage des produits en question, quand il se produit en fin de chaîne, ainsi qu'à repérer les différentes étapes où il peut se produire.

Positionné en première séance, l'exercice permet donc de développer un regard d'ensemble sur le phénomène de gaspillage. Il évite de focaliser ou culpabiliser le consommateur final seulement, ce qui est important en particulier quand on s'adresse aux enfants.

2.3. Présentation d'un outil par Benoît Laurent/ Au Jardin d'aventures.

Séquence de sensibilisation et de formation concernant spécifiquement les enjeux du gaspillage alimentaire.

- **Pourquoi aborder les enjeux ?**

Face à une situation, un problème, la tendance est de donner des conseils, d'orienter vers telles ou telles solutions, voire de lancer des injonctions pour « de bonnes pratiques », « faire les bons gestes ». Et diffuser des informations ne suffit pas à faire changer les comportements.

L'éducation à l'environnement soutient qu'il est plus efficace de respecter la liberté de chaque personne dans ses choix tout en lui faisant prendre conscience des incidences, vues selon une diversité de critères avec différentes « lunettes, jumelles et loupes », de ses actes de consommation. S'intéresser aux enjeux, en discuter, est une étape indispensable.

- **Qu'est-ce qu'un enjeu ?**

Notion complexe, elle peut se reformuler par ce que nous (individuellement, et en tant que communauté vivant sur Terre) avons à gagner ou à perdre en prenant en compte ou pas, en agissant concrètement ou pas, sur tels situations et systèmes.

Décliner les enjeux permet de prendre conscience des incidences majeures, favorables ou défavorables, individuellement et collectivement, à court et long termes, localement et macro-géographiquement.

Esquisse d'une typologie d'enjeux relatifs au gaspillage alimentaire. Les participant-e-s ont travaillé en trio, pendant 30 minutes, pour élaborer une liste d'enjeux qu'ils considèrent utiles – voire indispensables – de mettre en avant sur cette thématique.

Puis un échange est organisé, complété par des apports venant de l'expérience de l'animateur avec les écoliers et les adultes (agents de restauration collective, diététiciennes, etc).

Une liste peut ainsi être résumée :

- Croissance démographique mondiale,
- Évolutions des régimes alimentaires (repères culturels, (dé-)saisonnalité, proportion de protéines animales dans les repas, place des laitages, etc),
- Conditions de travail (droits, relations hiérarchiques et ambiance de travail, considération des personnes, sens des métiers et des fonctions, incidences sur la santé),
- Changements climatiques, liés au rejets de gaz à effet de serre, dont ceux issus des transports de marchandises, de la fabrication des engrais minéraux, du stockage par le froid de denrées, etc ;
- Disponibilité en ressources énergétiques et en terres cultivables (quantités prélevées et estimation des stocks, urbanisation et création de voies de communication, accaparement de terres, etc)
- Besoins en eau selon les cultures et élevages (irrigation, abreuvement, lavage, etc)
- Dynamique économique (valeur des échanges, coûts directs et indirects, privés et publics, etc).

Pour illustrer ces enjeux, Benoît Laurent a utilisé différents supports et outils de sensibilisation :

- Schémas,
- Courbe démographique mondiale lors de ce dernier millénaire,
- Chiffres des besoins en eau pour diverses cultures et animaux d'élevage,
- Bouteille et seau d'eau pour mieux visualiser des quantités,

- Bocal contenant la quantité de cendre correspondant au dégagement de fumée par une voiture ou un camion,
- Carte d'occupation des sols,...

Lors du débat, il est ressorti que des éléments palpables (tranches de pain sec, gardés après un repas, alignées ou mises dans un contenant transparent, etc) interpellent davantage les personnes que des chiffres mis au tableau.

Par cette intégration plus ou moins progressive dans les consciences, s'accroît globalement la motivation pour réduire le gaspillage alimentaire, là où chacun a un pouvoir, une part d'initiative, une marge de manœuvre ; et peut recueillir une satisfaction en voyant l'amélioration du processus et du résultat.

2.4. Un point sur les acteurs en lien avec le gaspillage alimentaire en restauration collective

L'objectif de ce temps en plénière a été d'identifier les personnes, métiers qui sont directement ou indirectement concernés par la restauration collective et le gaspillage alimentaire.

Ceci dans le but que chacun puisse, en fonction de ses projets, avoir connaissance de l'ensemble des acteurs/interlocuteurs qui peuvent intervenir sur ce sujet

Les acteurs qui ont été identifiés sont :

- Les élus
- Consommateurs, convives, élèves
- Chefs d'Établissements
- Agents techniques (chefs cuisiniers, agents de services...)
- Gestionnaire
- Les enseignants(es)
- Parents : APE (Association des Parents d'Élèves)...
- Infirmiers(ères)
- Diététiciens(nes)
- ATSEM (Agent Territorial Spécialisé des Ecoles Maternelles)
- Éducateurs et animateurs
- Transporteurs / Distributeurs / Fournisseurs
- Prestataires de services (Sodexo...)
- Ambassadeur du tri
- Laboratoires d'analyses (privé, publics)
- Centre de formation (CNFPT)
- Épicerie solidaires
- Inspecteur(rice) de la DDPP (Direction Départementale de la Protection des Populations)
- Producteurs, Agriculteurs
- CIVAM (Centres d'Initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu Rural)

- Partenaires (ADEME, Conseils Généraux, Communautés de Communes...)

3. APPORTS D'ÉLÉMENTS RÉGLEMENTAIRES EN RAPPORT AVEC L'ALIMENTATION

Cf. Power point en Annexe de l'intervenante : Mme Hélène Gironde (chef de service SQA) à la D.D.P.P (Direction Départementale de la Protection des Populations) de la Vienne.

4. RETOUR SUR MES PROJETS ET MON TERRITOIRE

Les participants ont eu l'occasion de prendre le temps, de manière individuelle d'abord, de faire le lien entre les apports de la journée et ce qu'ils peuvent envisager de mettre en place dans leur territoire.

Dans un second temps les participants se sont regroupés (par territoire, par type de projet, de publics...) afin de faire un point de bilan ensemble et d'échanger sur d'éventuels partenariats à mettre en place à l'avenir.



EN GUISE DE CONCLUSION...

Cf. En Annexe le bilan du questionnaire d'évaluation de l'atelier

Quelques paroles de participants recueillies en fin de journée :

« Une journée c'est intense, mais c'est une formation extrêmement intéressante par la qualité du contenu. Toutes les questions que je me posais ont eu leurs réponses »

« On avance... ! Mais manque d'échanges sur les outils et/ou approches pour le public adulte et le grand public. »

« Je ne suis pas amenée à intervenir en milieu scolaire donc je n'ai pas vraiment été concernée par cette journée. Cependant, plusieurs outils peuvent être utilisés pour un autre public en l'adaptant à celui-ci. » « J'aurais souhaité plus de retours d'expériences. Je remercie la DRAAF pour sa présence et ses recommandations. »

*« Cette journée m'a permis de me poser sur la thématique avant le travail de fond. »
« Hâte de mettre en place le programme pédagogique complet. Hâte de voir si un résultat sur la quantité des déchets produits est mesurable. »*

Fabrice Deligné, de la DRAAF, souligne que :

« Depuis janvier 2014 la DRAAF organise la mise en place d'une « instance régionale de coordination de la lutte contre le gaspillage alimentaire » regroupant différents acteurs publics (ADEME, Conseils généraux, Région, Communauté d'agglomération...) impliqués sur cette thématique.

Lors de la dernière réunion de cette instance, les collectivités présentes ont évoqué le manque de lisibilité des associations travaillant sur cette thématique et en particulier des compétences que chacune d'entre elles pourrait proposer aux collectivités, en termes de sensibilisation, de formation, d'éducation, d'accompagnement de projets... »

Afin de gagner en lisibilité il serait donc utile de recenser les associations à même de travailler sur le gaspillage alimentaire et leurs compétences précises. Le GRAINE proposera un outil dans ce sens aux associations déjà rassemblées.