



# Alimentation: Déroulé de l'activité 2

## Combien gaspillons-nous à la cantine ?

### Durée

2x50 minutes (+ les temps de midi pendant 2 semaines)

### Matériel nécessaire

- Seaux (avec idéalement une graduation de volume)
- 1 balance
- Gants
- Tableau de mesures (**Annexe 2 du bilan alimentation**)
- Calculatrice

### Objectif

- Quantifier le gaspillage alimentaires à la cantine à travers une campagne de mesure sur deux semaines.
- Faire prendre conscience aux élèves du gaspillage alimentaire à la cantine.

### Déroulé de l'activité

Les élèves ont pour mission de collecter pendant deux semaines les restes alimentaires de la cantine. Par restes alimentaires, on considère: les **restes des assiettes** et les **restes de service** (aliments préparés mais non donnés aux consommateurs). Pour ces deux types de reste, les élèves effectueront quotidiennement une pesée (en kg) et une estimation du volume (en litre).

Avant de commencer l'enquête, parlez-en au personnel de cuisine afin d'assurer que les élèves puissent venir mesurer les restes alimentaires pendant deux semaines. Mettez-vous d'accord sur la période de mesure et sur l'endroit optimal où effectuer les mesures sans déranger le travail en cuisine.

#### 1. Préparation (~30 minutes)

Expliquez aux élèves les objectifs et le déroulement de la mission. Présentez-leur le matériel. Un seau sera consacré aux restes des assiettes, l'autre aux restes de service. Pesez les deux seaux vides et notez dessus leur poids au marqueur; il s'agit de la tare à soustraire pour obtenir le poids net des aliments gaspillés.

Enfin, organisez une tournante dans le groupe de manière à assurer que chaque élève participe à la mission et qu'il y ait tous les jours minimum 2 ou 3 élèves pour effectuer les

mesures. Idéalement, prévoyez d'accompagner les élèves pour les aider dans leurs mesures (ou avec l'aide d'un autre adulte).

Avant de réaliser la mission, il peut être intéressant d'effectuer une visite de la cuisine de la cantine avec les élèves et de rencontrer le personnel.

## 2. Mesure des restes alimentaires lors des repas de midi

Chaque jour, il faut:

- Noter le **menu** dans le tableau de mesure.
- Comptabiliser le **nombre de repas servis** (en comptant les assiettes revenues en cuisine ou en demandant le nombre au personnel de cuisine).
- Récolter les restes de toutes les assiettes dans l'un des seaux.
- Récolter les restes de service dans l'autre seau.
- Peser chacun des seaux, soustraire le poids du seau vide (= la tare) et noter le **poids net** d'aliments gaspillés dans le tableau de mesure (en kg).
- Estimer le **volume** d'aliments (en litres) dans chacun des seaux et noter le résultat dans le tableau de mesure. S'il y a une graduation dans le seau, c'est assez facile. Sinon, vous pouvez faire une estimation sur base du volume total du seau (par exemple, un seau de 5 litres qui est rempli à 1/3 contient environ 1,7 litres d'aliments gaspillés).

Remarque: si la cantine ne sert aucun repas le mercredi, vous aurez alors un total de 8 jours.

## 3. Traitement des données et estimation du gaspillage sur une année scolaire

Les données collectées peuvent être utilisées pour faire un certain nombre d'analyses et graphiques avec les élèves. Cela peut être une bonne opportunité pour les initier à Excel ou autre tableur de calcul.

Sur base du tableau de mesures complété, demandez aux élèves de remplir le texte en fin de ce document.

Pour conclure l'activité, demandez aux élèves ce qu'ils pensent des résultats et de leur expérience en cuisine:

- Est-ce qu'ils trouvent que c'est beaucoup ?
- Est-ce que ça les interpelle ?
- Est-ce qu'ils pensent que tous les élèves de l'école devraient être au courant de l'ampleur du gaspillage à la cantine ?
- Est-ce qu'ils ont observé des aliments plus fréquemment jetés que d'autres ?
- Est-ce qu'ils ont des idées de solutions qui permettraient de réduire le gaspillage alimentaire ?

## Résultats des mesures du gaspillage alimentaire à la cantine

Complétez le tableau de synthèse ci-dessous à l'aide des données collectées au cours des deux semaines de mesure (voir Annexe 2 du Bilan Alimentation de l'école).

Résultats	Semaine 1	Semaine 2	Total
<b>1. Restes des assiettes</b>			
Nb repas servis			
Poids net (kg)			
Volume (litre)			
<b>2. Restes de service</b>			
Poids net (kg)			
Volume (litre)			
<b>Total nourriture jetée (assiettes + service)</b>			
Poids net total (kg)			
Volume tot (litre)			
Gaspiilage moyen par pers. (kg/pers)			

## Calcul du gaspillage alimentaire sur 2 semaines

En ..... jours, .....kilos de nourriture ont été laissés dans toutes les assiettes et .....kilos de nourriture ont été préparés en trop. Au total, .....kilos de nourriture ont donc été gaspillés. En moyenne, la gaspillage journalier par personne est de .....grammes/personne/jour.



La comparaison entre les restes des assiettes et les restes de service montre que c'est au niveau du/des .....qu'il y a le plus de gaspillage. Parmi l'ensemble de la nourriture gaspillée, .....% provient des restes des assiettes et .....% des restes de service.

## Estimation du gaspillage alimentaire sur une année scolaire

Dans notre école, sur une année scolaire, il y a .....jours de cantine (= nombre de semaines scolaires x 4 ou 5 selon le nombre de jours de cantine sur 1 semaine). Le gaspillage total sur l'année scolaire est donc estimé à un poids de .....kilos et un volume de .....litres.

Pour donner une idée plus visuelle, on peut estimer combien de baignoires pourraient être remplies avec les aliments jetés.

Sachant que le volume d'une baignoire standard est d'environ **200 litres**, nos aliments gaspillés entreraient dans .....baignoires.



.....

On peut aussi estimer le nombre de repas perdus à travers le gaspillage. Comme un adulte mange environ **500g** par repas, cela correspond à .....repas perdus sur l'année.



.....

Un plat du jour à la cantine coûte en moyenne .....€, le nombre de repas perdus représente donc une somme de .....€ sur l'année.



.....