

LA SEMAINE DE L'ANTI- GASPILLAGE BILAN ALIMENTAIRE

Bilan de la semaine anti-gaspillage alimentaire au collège Jean-Jacques Perret à Aix-les-Bains lundi 27 janvier et vendredi 31 janvier 2025



L'équipe d'animation souhaite remercier l'équipe du collège et notamment le personnel de la cantine pour son accueil et pour son implication. Un grand merci aux élèves qui ont participé activement aux animations et qui ont pu participer au jeu concours.

Parmi les élèves qui ont participé au jeu concours sur l'anti-gaspillage alimentaire et qui mangent à la cantine, 95% ont apprécié l'animation proposée et 3 % ne se prononcent pas. Par rapport aux réponses du quiz, on remarque que les jeunes ont, en grande majorité, trouvé le contenu intéressant et qu'ils ont appris des choses durant cette semaine dédiée à l'anti-gaspillage alimentaire.

Parmi les éléments les plus appréciés par les élèves on retrouve : le contenu des supports et l'animation.

Voici un échantillon des réponses apportées par les jeunes et/ou à leur famille à la question :
« Selon toi, quelle est ou quelles sont les solutions à mettre en place pour éviter le gaspillage alimentaire des collégiens et des collégiennes à la cantine ? »

- ⇒ « Se servir en petite quantité et après si on a encore faim se resservir car si on en prend trop après on jette et ce n'est pas bien »
- ⇒ « Demander quelle quantité souhaite l'élève »
- ⇒ « Repenser les associations de plats »
- ⇒ « Cuisiner des repas plus protéinés »
- ⇒ « Ne prendre que ce que l'on est sûr de manger »
- ⇒ « Communiquer auprès du personnel la quantité que nous souhaitons »
- ⇒ « Mettre en place des sanctions si l'on jette beaucoup de nourriture »
- ⇒ « Manger en fonction de sa faim »
- ⇒ « Varier les repas »
- ⇒ « Créer un buffet à volonté »
- ⇒ « Proposer des aliments adaptés aux goûts des collégiens »
- ⇒ « Si un camarade n'a pas fini son assiette et qu'on a encore faim on peut la manger à sa place »
- ⇒ « Mettre les aliments non consommés sur une table pour à la fin organiser des maraudes pour les SDF »
- ⇒ « Vérifier le nombre de pain que prennent les élèves »
- ⇒ « Intégrer des ateliers ou interventions sur la nutrition et la lutte contre le gaspillage »
- ⇒ « Offrir la possibilité de se resservir plutôt que de servir une grande quantité dès le départ »
- ⇒ « Mettre en place un compostage des déchets organiques pour valoriser les restes »
- ⇒ « Créer un comité d'élèves responsables de la lutte contre le gaspillage alimentaire »
- ⇒ « Faire des enquêtes ou sondages pour adapter les menus aux goûts réels des collégiens »
- ⇒ « Améliorer la qualité des repas (peut-être, si cela est possible, faire dans la semaine un repas que les élève apprécient particulièrement) »
- ⇒ « Organiser les animations plus souvent »

MERCI