

## Catalogue de sensibilisation Gaspillage alimentaire et alimentation durable

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Aller vers une alimentation durable

Communiquer et sensibiliser



[animation@organeo.com](mailto:animation@organeo.com)

03 87 71 78 59

**Ile-de-France**

La Turbine

32 boulevard du Port

95000 Cergy

**Grand Est**

Bliida

7 avenue de Blida

57000 Metz

# Qui sommes-nous ?

**OrgaNeo** accompagne depuis 2012 les collectivités et entreprises dans leurs opérations de lutte contre le gaspillage alimentaire et de compostage de proximité des biodéchets.

Forts de cette expérience et des compétences de nos équipes, nous avons élaboré ce catalogue d'animations à destination des petits et grands, bénévoles et salarié-e-s.

Ces outils faciliteront l'engagement de vos habitant-e-s, élèves, convives ou collaborateurs-trices à réduire le gaspillage alimentaire et à s'inscrire dans une logique d'alimentation plus locale, plus responsable et plus respectueuse de l'environnement.

## Nos objectifs :

- ➔ Faire **découvrir de manière positive les enjeux de l'alimentation durable** et de la réduction du gaspillage alimentaire ;
- ➔ Créer un **moment d'échanges** et des discussions autour d'ateliers ludiques et pédagogiques ;
- ➔ **Renforcer les liens entre les participant-e-s** et les différentes parties prenantes.

## Contact - Devis

Vous êtes intéressé par nos interventions de sensibilisation ?  
Contactez-nous pour obtenir un devis !

[animation@organeo.com](mailto:animation@organeo.com)

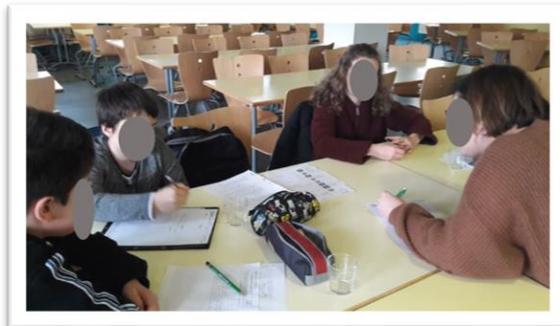
03 87 71 78 59

Nos interventions sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable sont effectuées par notre équipe de Metz.



# Gaspillage et restauration collective

Après la définition du gaspillage alimentaire à l'aide d'un photo-expression, les actions pouvant être mises en place pour réduire celui-ci en restauration collective sont abordées. Les participant·e·s sont amené·e·s à se questionner sur ce qu'ils/elles peuvent faire à leur niveau à partir du jeu des situations.



**Présentiel**

**1h**



**Grand public à partir de 11 ans**

**5 à 12 personnes**

*Prévoir au moins un adulte de l'établissement pour l'encadrement*



**Pré-requis :**

- Etablissement accompagné dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire
- Salle équipée d'un tableau ou paperboard

## Objectifs

- Sensibiliser les participant·e·s au gaspillage alimentaire
- Proposer aux participant·e·s de mettre en place des actions à leur échelle





# Découverte de l'alimentation durable

Cet atelier propose une sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable par l'analyse de 3 paniers équilibrés (déjeuner ou goûter) : panier « pratique et rapide », panier « fait maison » classique et panier de « produits locaux, bio et antigaspi » (avec dégustation de ce dernier). Les impacts économiques, environnementaux et de santé sont abordés sous forme d'activités de groupe, d'apports théoriques et d'observations.



**Présentiel**  
**2h**



**Grand public à partir de 11 ans**  
**5 à 12 personnes**

*Prévoir au moins un adulte de l'établissement pour l'encadrement*



**Pré-requis :**

- Salle équipée d'un tableau ou paperboard
- Point d'eau à proximité
- Verres, cuillères et ramequins pour les participants

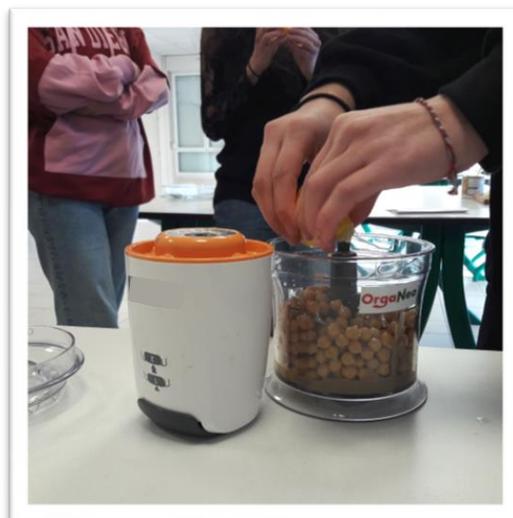
## Objectifs

- Définir l'alimentation durable et ses enjeux
- Préparer un panier repas équilibré et durable
- Réaliser une recette simple et durable
- Montrer que le coût d'un panier repas durable peut être moins élevé que celui d'un panier repas classique



# Repas végétarien

Les participant-e-s échangent sur l'évolution de la place de la viande dans nos repas, ainsi que sur les enjeux et impacts de la réduction de sa consommation. La notion de végétarisme est abordée, ainsi que les obligations réglementaires. Après avoir mis en évidence que les repas végétariens sont des repas comme les autres, équilibrés, mais avec des « petits trucs en plus », l'atelier se termine par la dégustation de une ou deux spécialités végétariennes, afin de soulever les freins à sa consommation.



**Présentiel**

**2h**



**Grand public à partir de 11 ans**

**5 à 12 personnes**

*Prévoir au moins un adulte de l'établissement pour l'encadrement*



**Pré-requis :**

- Salle équipée d'un tableau ou paperboard
- Point d'eau à proximité
- Verres, cuillères et ramequins pour les participant-e-s

## Objectifs

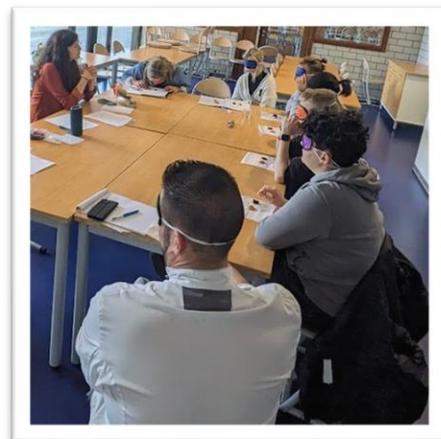
Faciliter l'introduction des repas végétariens en :

- Présentant les différents enjeux de l'introduction des repas végétariens dans notre alimentation
- Valorisant ce repas comme les autres mais avec des « petits trucs en plus »
- Proposant aux participant-e-s de goûter une ou deux spécialités végétariennes pour déconstruire les idées reçues sur les préparations végétariennes



# Ambassadeur du goût

A l'aide de différentes expériences gustatives, les participant·e·s sont amené·e·s à réfléchir sur les sens mis en jeu dans la dégustation. Les participant·e·s s'approprient le rôle d'ambassadeur·rice du goût. La réflexion est initiée en groupe pour définir des ateliers du goût à mettre en place au sein de la structure.



## Présentiel

2h

A l'issue de l'intervention, le travail devra être poursuivi sur l'établissement.



## Grand public à partir de 11 ans

5 à 12 personnes

*Prévoir au moins un adulte de l'établissement pour l'encadrement*



## Pré-requis :

- Salle équipée d'un tableau ou paperboard
- Désigner 1 ou 2 adultes référents dans l'établissement pour suivre le travail réalisé durant la séance et continuer avec les participant·e·s à l'issue de l'intervention

## Objectif

- Préparer les participant·e·s à de la structure à devenir ambassadeur du goût



# Ambassadeur anti-gaspi

Après la définition du gaspillage alimentaire à l'aide d'un photo-expression, un apport d'informations sur le gaspillage alimentaire (définition, enjeux, impacts), les participant-e-s sont amené-e-s à s'approprier le rôle d'ambassadeur-riche anti-gaspi. La réflexion est initiée en groupe pour définir les messages à promouvoir au sein de l'établissement pour réduire le gaspillage alimentaire.



## Présentiel

2h

A l'issue de l'intervention, le travail devra être poursuivi sur l'établissement. Une seconde séance peut être réalisée par OrgaNeo.



## Grand public à partir de 11 ans

5 à 12 personnes

*Prévoir au moins un adulte de l'établissement pour l'encadrement*



## Pré-requis :

- Etablissement accompagné dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire
- Salle équipée d'un tableau ou paperboard
- Désigner 1 ou 2 adultes référents dans l'établissement pour suivre le travail réalisé durant la séance et continuer avec les participant-e-s à l'issue de l'intervention

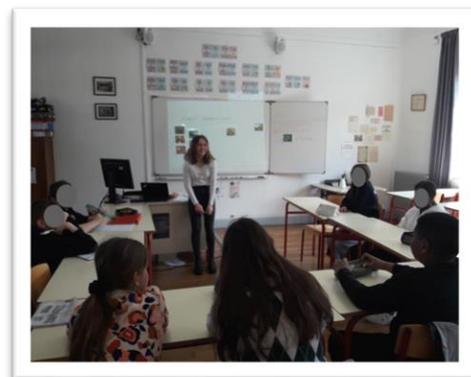
## Objectifs

- Sensibiliser les participant-e-s au gaspillage alimentaire
- Préparer les participant-e-s à construire des messages à destination de leurs pairs pour promouvoir les comportements favorables à la réduction du gaspillage alimentaire



# Aide au déploiement d'une action

Après un apport d'informations sur le gaspillage alimentaire (définition, impacts et principaux résultats de l'établissement accompagné), les participant·e·s sont amené·e·s à réfléchir à la mise en œuvre de l'action et aux moyens de communication qui pourront être utilisés.



**Présentiel**  
**2h**



**Grand public à partir de 11 ans**  
**5 à 12 personnes**

*Prévoir au moins un adulte de l'établissement pour l'encadrement*



**Pré-requis :**

- Etablissement accompagné dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire
- Salle équipée d'un tableau ou paperboard
- Désigner 1 ou 2 adultes référents dans l'établissement pour suivre le travail réalisé durant la séance et continuer avec les participant·e·s à l'issue de l'intervention
- Participation de l'équipe de cuisine

## Objectif

- Impliquer les convives dans le déploiement d'une action prévue au plan d'actions de l'établissement

**Adapter les modalités de service selon l'appétit des convives**

OU

**Mise en place de commissions restauration**

OU

**Organisation de pesées intermédiaires**

# Interventions équipes

Dans le cadre de nos accompagnements d'établissements dans leur projet de réduction du gaspillage alimentaire, nous pouvons, **en complément de nos parcours de formation**, proposer des interventions à destination des équipes de restauration et d'encadrement.



**Responsables d'équipes, équipe de restauration, équipe d'encadrement des établissements accompagnés**  
5 à 12 personnes



**Pré-requis :**

- Etablissement accompagné dans son projet de réduction du gaspillage alimentaire
- Salle équipée d'un tableau ou paperboard

## **Adapter les portions servies pour réduire le gaspillage - 1h30**

A partir d'un atelier sur le service du plat, les participant·e·s sont amené·e·s à réfléchir sur les pratiques de service pouvant favoriser la réduction du gaspillage alimentaire en retours plateaux. Des éléments seront apportés sur les ustensiles pouvant être utilisés, les adaptations à réaliser selon l'âge des convives, les pratiques à modifier sur l'établissement, etc.

## **Atelier menu végétarien - 1h30**

A partir d'échanges autour des idées reçues sur le menu végétarien, celui-ci sera défini. Les participant·e·s seront ensuite amené·e·s à réfléchir sur la composition d'un repas végétarien et ses apports en protéines notamment. L'objectif est de montrer que les repas végétariens sont des repas comme les autres, équilibrés, faciliter leur introduction auprès des équipes et des convives et aborder les enjeux de la diversification des protéines.

## **Encadrement durant le repas - 1h30**

A partir d'un jeu de rôles, les participant·e·s sont amené·e·s à échanger sur les bonnes pratiques avec les enfants au moment du repas (discours à adopter, prendre en compte les demandes des enfants, inciter à goûter, responsabiliser les convives, etc.). Ces situations permettront de mettre en évidence, de manière collective, les ajustements possibles sur site.

## **Présentation du projet et du plan d'actions - 1h à 1h30**

A la suite de la définition du plan d'actions avec l'équipe projet, une intervention auprès de la totalité des équipes d'encadrement et de restauration pourra être proposée. Cette réunion permettra de rappeler les enjeux de l'accompagnement, de présenter les principaux résultats de la campagne de pesées puis le plan d'actions de l'établissement.

# OrgaNeo

[animation@organeo.com](mailto:animation@organeo.com)

03 87 71 78 59

[www.organeo.com](http://www.organeo.com)

