

Catalogue de sensibilisation Gaspillage alimentaire et alimentation durable

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Aller vers une alimentation durable

Communiquer et sensibiliser



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

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



Jeu de la ficelle

Le jeu de la ficelle permet, grâce à l'attribution d'un rôle à chacun-e des participant-e-s, de représenter les liens, les impacts et les implications de nos choix de consommation à l'aide d'une ficelle reliant les différents acteurs-rices. En fonction des échanges et du temps disponible, l'intervention peut se terminer avec le jeu des filières.



Présentiel

1h à 1h30



Grand public à partir de 11 ans

12 à 16 personnes

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



Pré-requis : Espace suffisamment grand pour accueillir le jeu

Objectifs

- Définir le gaspillage alimentaire
- Prendre conscience des impacts du gaspillage alimentaire
- Réfléchir aux impacts de nos modes de consommation et à la complexification de notre système alimentaire
- Réfléchir à des solutions permettant de limiter nos impacts



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

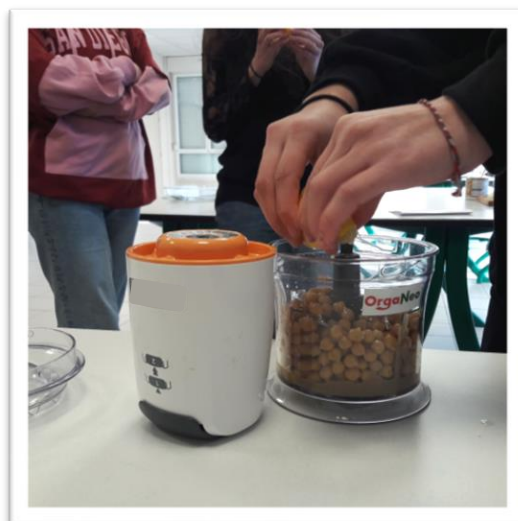
Objectifs

- 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

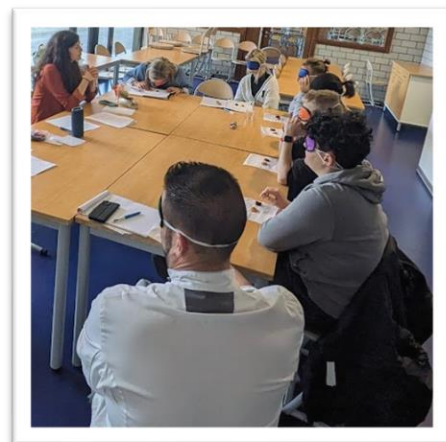
Faciliter l'introduction des repas végétariens en :

- 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

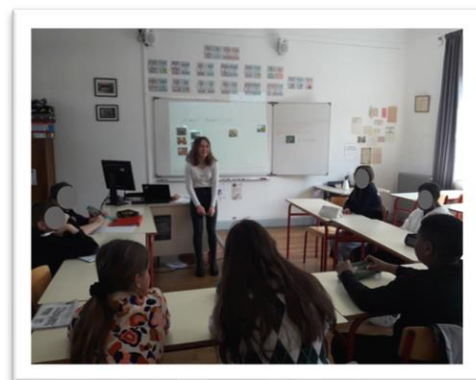
Objectifs

- 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

03 87 71 78 59

www.organeo.com

