

Catalogue de sensibilisation Gaspillage alimentaire et alimentation durable

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Aller vers une alimentation durable

Communiquer et sensibiliser



accompagnement@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 ;
- ➔ Favoriser **l'acceptabilité** de nouvelles pratiques et s'inscrire dans une **démarche de transition écologique** ;
- ➔ 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 !

accompagnement@organeos.com

03 87 71 78 59

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



Paniers équilibrés et responsables



Grand public à partir de 11 ans
5 à 12 personnes + encadrement



2 heures



Cet atelier propose une sensibilisation aux **enjeux de l'alimentation durable** par l'analyse de **3 paniers équilibrés** : 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** seront abordés sous forme d'activités de groupe, d'apports théoriques et d'observations (volume de déchets d'emballages produit, calcul du coût). L'intervention se termine avec la **réalisation d'une recette simple et durable**.



Pré-requis :

- Salle équipée d'un tableau ou paperboard

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



De la fourche à la fourchette : comprendre pour agir



Grand public à partir de 11 ans
12 à 16 personnes + encadrement



1 heure à 1h30



Sous forme de **jeux (jeu de la ficelle et jeu des filières alimentaires)**, l'atelier permet de définir l'alimentation bas carbone et durable, mieux comprendre notre système alimentaire et **l'impact de nos modes de consommation sur notre environnement.**



Pré-requis : Espace suffisamment grand pour accueillir les activités

Objectifs

- Définir le gaspillage alimentaire, l'alimentation bas carbone et durable et les gaz à effet de serre
- Prendre conscience des impacts de nos modes de consommation alimentaires notamment sur notre environnement
- Réfléchir à la complexité de notre système alimentaire
- Comparer les différents circuits alimentaires
- Réfléchir à des solutions permettant de limiter nos impacts



Manger sain et durable : décodons ensemble !



Grand public à partir de 11 ans
5 à 12 personnes + encadrement



2 heures



Au cours de cet atelier, les participant·e·s apprendront à **lire une étiquette**, **reconnaître les aliments ultra-transformés** ou encore faire le tri dans les **labels** afin de **faire des choix alimentaires sains et durables**. Les enjeux environnementaux et de santé seront évoqués sous forme ludique pour éduquer de manière positive les jeunes écocitoyen·ne·s à une alimentation bas-carbone.



Pré-requis :

- Salle équipée d'un tableau ou paperboard

Objectifs

- Apprendre à faire des choix éclairés pour une alimentation saine et durable
- Savoir décrypter une étiquette
- Comprendre les enjeux environnementaux et de santé liés à une alimentation bas-carbone



Sens en éveil / Ambassadeur du goût



Grand public à partir de 11 ans
5 à 12 personnes + encadrement



2 heures



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**.

En fonction des objectifs du groupe, l'accent est ensuite porté sur la dégustation d'un produit spécifique ou sur la constitution d'un groupe d'ambassadeurs du goût pour déployer des animations au sein de l'établissement.



Pré-requis :

- Salle équipée d'un tableau ou paperboard

Objectifs

- Sensibiliser les participant·e·s à l'importance des 5 sens dans une dégustation
- Inciter les participant·e·s à goûter
- Développer l'esprit critique des participant·e·s



Les protéines se mettent au vert



Restauration collective



Grand public à partir de 11 ans
5 à 12 personnes + encadrement



2 heures



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**, notamment sur notre environnement. La notion de **végétarisme** est abordée, ainsi que les **obligations règlementaires en restauration collective**. 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 1 ou 2 spécialités végétariennes** (si possible préparées par la cuisine), afin de soulever les freins à sa consommation.



Pré-requis :

- Salle équipée d'un tableau ou paperboard
- Point d'eau à proximité
- Verres, cuillères et ramequins pour les participant·e·s
- Participation de l'équipe de cuisine conseillée

Objectifs

- Faciliter l'introduction des repas végétariens
- Présenter les différents enjeux notamment environnementaux de l'introduction des repas végétariens au restaurant scolaire
- Valoriser ce repas comme les autres mais avec « des petits trucs en plus »
- Déconstruire les idées reçues sur les préparations végétariennes



Préparons nos pesées



Restauration collective



Grand public à partir de 11 ans
5 à 12 personnes + encadrement



2 heures



Après avoir défini le **gaspillage alimentaire** à l'aide d'un **photo-expression** et abordé l'impact de notre alimentation sur l'environnement, les participant·e·s sont amené·e·s à réfléchir à la **mise en œuvre de pesées sur l'établissement** et aux moyens de communication qui pourront être utilisés pour promouvoir cet événement.



Pré-requis :

- 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
- Salle équipée d'un tableau

Objectifs

- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Quantifier le gaspillage alimentaire sur l'établissement
- Impliquer les participant·e·s dans une action sur leur établissement
- Rendre l'établissement autonome dans la réalisation de pesées du gaspillage alimentaire



Cuisine durable derrière les fourneaux



Restauration collective



Grand public à partir de 11 ans
4 à 6 personnes + encadrement



4 heures



Cet atelier propose une sensibilisation aux enjeux de l'alimentation bas-carbone en deux temps :

- Temps d'échange en salle avec l'intervenant·e permettant notamment de revenir sur la notion d'**alimentation bas-carbone** de manière ludique et de préparer les participant·e·s à l'atelier cuisine qui suivra (hygiène et objectif de l'atelier).
- Les participant·e·s passent ensuite à l'action **avec l'équipe de cuisine**. Au programme : **visite des locaux**, réponses aux questions des participant·e·s puis **réalisation d'une ou de plusieurs recettes** à base de produits à faible impact carbone. L'atelier se termine par la **dégustation** des recettes préparées.



Pré-requis :

- Salle équipée d'un tableau
- Accès à la cuisine de l'établissement et au matériel
- Temps en amont avec l'équipe de cuisine pour définir les modalités pratiques
- Equipe de cuisine engagée dans l'action

Objectifs

- Définir l'alimentation bas carbone et ses enjeux
- Partager un moment convivial au sein de l'établissement
- Réaliser une recette à faible impact carbone
- Créer du lien entre l'équipe de cuisine et les participant·e·s



Ambassadeur anti-gaspi



Restauration collective



Grand public à partir de 11 ans
5 à 12 personnes + encadrement



2 heures



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

Après la **définition du gaspillage alimentaire** à l'aide d'un **photo-expression** et 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·rice anti-gaspi**. La réflexion est initiée en groupe pour définir les **messages à promouvoir au sein de l'établissement** pour réduire le gaspillage alimentaire.



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



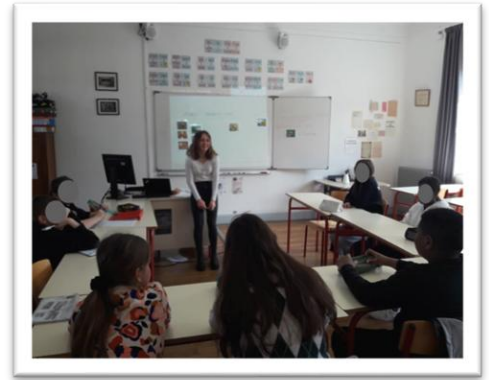
Restauration collective



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



2 heures



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.



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

Tri des déchets alimentaires

À la découverte du compostage



Grand public à partir de 11 ans
5 à 12 personnes + encadrement



2 heures



L'atelier permet d'initier les participant·e·s au **compostage** à l'aide de **photo-expression, quiz** et **échanges autour d'un site de compostage en activité ou du compost apporté par l'intervenant·e**. Si l'établissement possède un site de compostage, ces participant·e·s pourront appuyer les missions des référents de site.



Pré-requis :

- Salle équipée d'un tableau
- Si possible, aire de compostage en fonctionnement à proximité avec la présence de la personne référente

Objectifs

- Définir le compostage et les matières compostables
- Connaître les bonnes pratiques du compostage et l'utilisation du compost
- Soutenir ou encourager un projet de compostage dans l'établissement

Nous proposons d'autres interventions autour du compostage, rendez-vous sur [notre site](#) pour les découvrir.



Interventions équipes

Dans le cadre de nos accompagnements d'établissements dans leur projet de réduction du gaspillage alimentaire, nous pouvons, **en complément de nos formations**, 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

accompagnement@organeo.com

03 87 71 78 59

www.organeo.com

