

Lutter contre le gaspillage alimentaire : un projet éducatif et citoyen pour les écoles de Villeparisis

Le gaspillage alimentaire est un problème majeur de notre époque, avec des conséquences environnementales, économiques et sociales importantes. Lancé par le SIGIDURS, les cantines des écoles Joliot Curie et Ernest Renan de Villeparisis ont été sélectionnées, pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et promouvoir le tri sélectif.



Lors des pauses méridiennes, il a été observé que de nombreux aliments servis aux enfants n'étaient pas consommés.

Les raisons sont multiples : méconnaissance des aliments, aspect peu attractif des plats, manque d'intérêt, etc. De plus, les enfants ont souvent peu de notions sur le tri sélectif, un élément essentiel pour une gestion responsable des déchets.

Des objectifs ambitieux

Le projet, organisé par le SIGIDURS, vise à changer durablement les comportements des enfants en matière de consommation alimentaire et de tri des déchets. Il s'articule autour de deux objectifs :

- **Sensibiliser** les enfants au gaspillage alimentaire, au goût et au tri sélectif.
- **Favoriser** la prise de conscience des conséquences d'une mauvaise alimentation et d'une gestion non durable des déchets.

Des actions concrètes

Pour atteindre ces objectifs, plusieurs actions sont mises en place :

- **Ateliers de sensibilisation** : des activités ludiques et pédagogiques sont organisées pendant la pause méridienne pour informer les enfants sur le gaspillage alimentaire, les aliments, le goût et le tri sélectif.
- **Implication des enfants** : les élèves sont activement associés au projet, notamment par l'élection d'ambassadeurs qui seront les porte-paroles de leurs camarades.
- **Pesée des déchets** : chaque jour, les déchets alimentaires non consommés sont pesés afin de mesurer l'impact du gaspillage et de suivre les progrès réalisés.
- **Concours et récompenses** : un concours est organisé entre les écoles pour encourager la réduction du gaspillage et le tri sélectif. Les établissements les plus performants seront récompensés.
- **Partenariat avec le prestataire** : le prestataire de restauration est associé au projet afin d'adapter les menus et les quantités proposées aux enfants.

Un projet collectif avec un suivi rigoureux

Ce projet est une véritable aventure collective, impliquant les enfants, les animateurs, les agents de restauration, les services enfance et intendance, ainsi que les familles. Chacun a un rôle à jouer pour faire de cette initiative un succès.

Un bilan sera réalisé à l'issue du projet afin d'évaluer son impact sur les comportements des enfants et les quantités de déchets alimentaires produits. Si l'objectif de 50 % d'élèves ayant participé à la mission d'ambassadeurs est atteint, le projet sera considéré comme une réussite.

En sensibilisant les enfants dès le plus jeune âge, il permet de former des citoyens responsables et soucieux de l'environnement. Nous ne pouvons qu'encourager de telles actions et espérer qu'elles seront suivies par d'autres

établissements scolaires.

<http://www.youtube.com/watch/mQRX3CEIkBw>