

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UN ENJEU EDUCATIF A PARTAGER

Date : Jeudi 7 juin 2018

Lieu : Collège Saint-Exupéry - 1 avenue Saint-Exupéry 71300 MONTCEAU-LES-MINES

Contexte : Tout au long de la chaîne de distribution et de production, jusqu'à la consommation, le gaspillage alimentaire se révèle être une cause de la perte de ressources naturelles liées à l'exploitation de la terre, mais aussi une cause de mobilisation et d'exploitation de forces de travail inutiles, de pertes monétaires directes et indirectes... Agir en faveur de sa réduction au sein de sa structure éducative, son centre d'accueil, son accueil de loisirs ou son séjour vacances, c'est s'engager dans un projet collectif et éducatif majeur. En effet, tous les acteurs de la structure éducative (enseignants, direction, agents, cuisinier, élèves, parents, infirmier...) doivent se mobiliser, se rassembler, puis travailler ensemble au service de cette finalité.

Objectifs :

- Comprendre les différents fonctionnements de restauration collective
- Intégrer en tant qu'éducateur les contraintes internes à ces restaurations collectives
- Définir la notion de gaspillage alimentaire et identifier les enjeux du développement durable associés
- Identifier les leviers et freins d'évolution
- Identifier les acteurs qui peuvent agir à cette réduction du gaspillage alimentaire
- S'approprier des outils et techniques facilitant la compréhension du changement chez un public défini

PROGRAMME

09h00	Accueil et présentation de la journée Objectifs, déroulement et attentes des participants
09h30	Représentations initiales Sur la restauration collective / le gaspillage alimentaire
11h00	Les idées clés pour comprendre les différents fonctionnements de restauration collective Les divers processus de conception de repas Les contraintes internes en restauration collective
12h30	<i>Pause déjeuner</i>
14h00	Le gaspillage alimentaire, qu'en est-il ? Définition et zoom du national au local Comment replacer le gaspillage alimentaire dans une dimension de développement durable ?
15h30	Mise en perspective professionnelle Identifier les acteurs pouvant agir pour une réduction du gaspillage alimentaire S'approprier des outils déjà existants
17h00	Clôture de la journée Bilan de la journée
17h30	<i>Fin de la journée</i>

Intervenant : Yanick Boyer - CPIE Bresse du Jura