

ACTION 4

Animations en cuisine



Potentiel de gains



Faisabilité



Personnes ciblées

Convives
[élèves - professeurs]

Moyens requis

Humains

Implication de tous les acteurs concernés (personnel de cuisine, corps enseignant, élèves, infirmier.ière...) et temps variable selon les actions.

Techniques

Kits visiteurs (charlottes, blouses, sur-chaussures, masques...) pour l'animation « visites des cuisines ».

Financiers

Achat de kits visiteurs pour l'animation « visites des cuisines ».

Actions complémentaires

- Actions de sensibilisation. (cf. fiche action 5)
- Sensibilisation du personnel de cuisine. (cf. fiche action 9)

Présentation

Cette fiche vous propose des idées d'animations en cuisine : visites des cuisines pour les élèves ou lors de journées portes ouvertes, rencontres avec le chef, déjeuners avec les parents, ateliers cuisine pour les élèves...

Son objectif est de faire prendre conscience aux élèves de tout ce qui se cache derrière leur assiette. Tout cela dans le but final de faire changer les comportements.

C'est l'occasion de :

- ➔ expliquer aux élèves les métiers en cuisine et leur faire réaliser qu'une partie de ce travail devient inutile lorsque l'on gaspille.
- ➔ valoriser les métiers en cuisine et par conséquent augmenter la satisfaction du personnel.
- ➔ donner à la cantine un statut de lieu central pour les questions d'alimentation et de gestion des déchets.
- ➔ présenter les exigences sanitaires et nutritionnelles en cuisine.
- ➔ présenter les différents espaces de travail.
- ➔ décrire toute la chaîne alimentaire.

Vous pouvez lancer l'action lors d'un événement (Semaine européenne de la réduction des déchets, Semaine européenne du développement durable, Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, événement interne de l'établissement...).



Pour chaque animation	Recommandations
<p>1 Désigner un référent (de préférence parmi le personnel de cuisine).</p> <p>2 Impliquer les éco-délégués ou les ambassadeurs au sein des élèves.</p> <p>3 Associer le Club Environnement s'il en existe un au sein de l'établissement ou le Club vidéo.</p> <p>4 Associer un.e infirmier.ière à l'action pour le volet nutrition.</p>	<p>Le référent est notamment chargé de rassembler les élèves motivés et les professeurs, de bloquer des créneaux dans l'emploi du temps, de contacter les différents participants...</p>
<p>5 Préparer les animations en coordination.</p>	<p>Le référent organisera des rencontres de travail en amont avec le personnel de cuisine et le.a infirmier.ère afin de définir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ les dates ➔ les menus « classiques » ou à thèmes (produits locaux, produits de saison, pays ou région à l'honneur...) ➔ le déroulé...
<p>6 Communiquer.</p>	<p>Vous devez informer :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➔ les familles (pour les inviter selon l'animation ou a minima pour les informer de la démarche pédagogique) ➔ au sein de l'établissement (pour inviter les cibles à s'inscrire et a minima pour informer l'ensemble de l'établissement) ➔ vers l'extérieur via par exemple le site internet (pour valoriser la démarche). <p>Vous pouvez proposer un bulletin d'inscription et un document d'engagement (engagement à suivre les conditions de participation notamment les conditions d'hygiène pour les animations en cuisine).</p>
<p>7 Réaliser l'animation.</p>	<p>Vous pouvez demander aux élèves de réaliser une action de communication pendant ou à l'issue de l'action (vidéo, exposition, dessins, article...) en s'appuyant notamment sur les clubs actifs au sein de l'établissement.</p> <p>Pensez à prévoir des kits visiteurs en nombre suffisant pour garantir les conditions d'hygiène en cuisine (charlottes, blouses, sur-chaussures, masques...).</p>



Exemples d'animations	Recommandations
➔ Visites des cuisines pour les élèves.	Le nombre d'élèves dépend de la capacité d'accueil de la cuisine. Ces visites peuvent être également proposées lors de portes ouvertes.
➔ Rencontres avec le chef de cuisine.	
➔ Déjeuner avec les parents.	
➔ Atelier cuisine pour les élèves.	Les élèves participent et découvrent les métiers en cuisine (éplucher, laver, conditionner...).

résultats attendus

Mesurer l'impact d'une action de sensibilisation reste difficile car elle dépend du degré de réceptivité des cibles (ici principalement les élèves).

La sensibilisation est un moyen parmi d'autres pour faire changer les comportements, elle est indissociable d'actions plus concrètes à réaliser à la cantine.

(cf. fiches action 1, 3, 6, 7, 8, 10).



méthode d'évaluation

Toute action de sensibilisation doit être évaluée.

Pour cela vous pouvez émettre des questionnaires d'évaluation suite à l'animation, à remettre aux participants.

Le questionnaire permettra de mesurer l'envie des participants de changer de comportement au sujet de l'alimentation et du gaspillage alimentaire.

Vous pourrez aussi analyser le nombre de participants et obtenir le retour du personnel de cuisine pour déterminer si l'animation a été pertinente.

Pour en savoir plus

Le kit de communication anti-gaspi du Ministère de l'agriculture :

▶ <http://agriculture.gouv.fr/antigaspi>

Les outils pratiques de la campagne « ça suffit le gâchis » :

▶ www.casuffitlegachis.fr/

La Semaine européenne du développement durable :

▶ www.ecologique-solidaire.gouv.fr/semaine-europeenne-du-developpement-durable

La boîte à outils « gaspillage alimentaire » de l'ADEME :

▶ www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire

La Semaine européenne de la réduction des déchets :

▶ www.serd.ademe.fr

ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie

