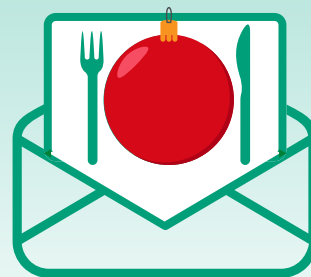


Matinik a tab

Spécial Noël



Des ressources-cadeaux pour la restauration collective en Martinique

Pour ce numéro **Spécial Noël**,

l'ADEME et la DAAF de Martinique offre à tous les acteurs de la restauration collective, en gestion concédée ou directe, avec ou sans lieu de service, de la crèche à l'EHPAD, des ressources pour créer de l'animation :

- au sein de vos équipes, par des **outils et un exemple local de lutte contre le gaspillage alimentaire**,
- auprès de vos convives grâce à un **annuaire des acteurs locaux d'éducation et de sensibilisation alimentaires**.

Outils pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Mon école anti gaspi

Ce programme pédagogique ludique et entièrement gratuit, a été conçu pour aider les enseignants à sensibiliser les élèves du primaire des cycles 2 et 3. Composé de kits enseignants, de vidéos, d'affiches et de jeux de société utilisables en classe, "Mon école anti gaspi" offre une grande variété de ressources.



Protocole de référence pour la pesée des déchets alimentaires

Une fiche pratique dédiée au protocole de référence des pesées a été publiée, accompagnée d'outils pratiques prêts à l'emploi. Cette ressource propose une méthode simple, opérationnelle et reconnue au niveau national pour mesurer les déchets alimentaires et engager des actions de réduction efficaces.

Actions anti-gaspi

Catalogue d'actions classées par échelle d'action (de petit pas à grand projet) et d'origine du gaspillage (préparation, non servi, retour assiette) et testées par les structures de restauration collective.



Vidéo Agathe la patate et le gaspillage alimentaire

A travers l'histoire d'une patate nommée Agathe, cette vidéo permet de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire à chaque étape de la chaîne alimentaire et de découvrir les conséquences du gaspillage.



DAAF Martinique
Direction de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt de la Martinique

Retrouvez d'autres outils sur le site de la DAAF de Martinique [ici](#).

Focus sur la démarche vers le label "zéro déchet" de l'EPLFPA du Robert



Entretien avec **Sofiane BELHAMITI**, assistant d'éducation au sein de l'établissement et bénévole-chargé de développement de l'association **GRAINE Martinique**.
L'EPLFPA du Robert accueille environ 250 élèves dont 225 demi-pensionnaires, la restauration est en gestion concédée.

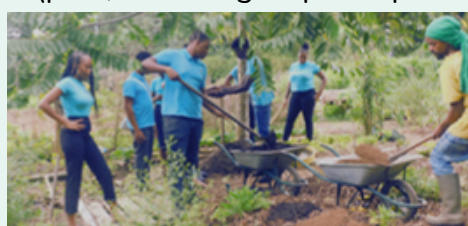
Pourriez-vous présenter votre établissement et les raisons pour lesquelles ce projet a vu le jour ?

L'EPLFPA du Robert est un établissement d'enseignement agricole avec des filières qui forment aux métiers de la terre, de l'aménagement du paysage, de la transformation alimentaire, de la commercialisation et des services à la personne. Une exploitation agricole est accolée à l'établissement. Le programme "Établissement Zéro Déchet" a été initié par une volonté commune avec le proviseur et le GRAINE Martinique afin de faire des élèves des acteurs d'une transition locale et citoyenne et de réduire significativement l'empreinte écologique de l'établissement en adoptant des pratiques plus vertueuses, durables et responsables.

Quelles actions avez-vous déjà réalisées pour l'instant ?



Pour l'instant, nous avons sensibilisé les élèves au gaspillage alimentaire en mettant en place le tri des restes de plateaux (pain, emballages plastique et déchets alimentaires). Nous avons aussi visité l'éco-lieu de Tivoli et travaillé sur le fonctionnement d'un bac à compost avec Ypiranga et les élèves du BP Aménagement paysager et un élève du BTS BioQuAlim.



Quelles actions allez-vous mener pour poursuivre cet engagement ?

Les prochaines étapes pour structurer cette démarche sont

- la création du club développement durable avec les éco-délégués et quelques élèves volontaires ;
- la mise en place d'ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire avec Stratégie Résilience ;
- la tenue de formations guide composteur avec Ypiranga à l'éco-lieu de Tivoli et dans le lycée ;
- la visite du CVO du Robert ;
- la pesée précise des déchets issus de la cantine ;
- la création d'outils adaptés au territoire pour sensibiliser et lutter contre le gaspillage alimentaire.

D'autres événements seront aussi animés au sein de l'établissement avec l'ensemble des équipes.

Annuaire des acteurs
de l'éducation et de la sensibilisation alimentaire

Cet extrait d'annuaire a pour objectif de recenser les acteurs de l'éducation alimentaire (*pour les enfants*) et de la sensibilisation alimentaire (*pour tout public*) du territoire. Réalisé en collaboration par l'ADEME, la DAAF de Martinique et le réseau d'animation inter-PAT, il a vocation à être enrichi et sa version en ligne sera complétée au fur et à mesure.

	Cerise Peyi	Sensibilisation à la consommation de produits locaux et formations à la cuisine végétarienne locale	Scolaires Public adulte	cerise@cerise-peyi.com	 
	Chambre des Métiers et de l'Artisanat (CMA)	Sensibilisation à une alimentation saine, locale et au bien manger autour d'ateliers et de jeux pédagogiques et culinaires	Scolaires Publics précaires Public adulte	cmm972@cma-martinique.com	 
	Domaine de la Chabet	Education à l'agriculture biologique et aux produits locaux via des visites de l'exploitation	Scolaires Public adulte	lachabet.animation@gmail.com	 
	Kant é kant	Pièces de théâtre avec temps d'échange sur la chlordécone, la malbouffe... Possibilité de créer des pièces sur mesure	Scolaires Public adulte	kantekant@orange.fr	 
	Kfet solidaire	Ateliers anti-gaspillage, animations compostage...	Scolaires Public adulte	contact@lakfetsolidaire.org	 
	La cuisine de Claire-Marie	Ateliers de cuisine végétarienne, végan, sans gluten et sans lactose avec des produits locaux et de saison	Scolaires Public adulte	kfeeknelle@gmail.com	 
	La p'tite ferme éco	Ateliers de cuisine végétarienne, végan, sans gluten et sans lactose avec des produits locaux et de saison	Scolaires Public adulte	secretariat@ferme-eco.com	 
	Lakou A	Education au patrimoine musical et végétal martiniquais visite de la plantothèque	Scolaires Public adulte	reservation@lakoua.com	 
	Le Carbet des sciences	Nombreux ateliers sur la nutrition et la santé (Cuisine anti-gaspi, Du jardin dans mon assiette, Equilibre alimentaire, ...)	Scolaires Public adulte	info@carbet-sciences.com	 
	Mad'Innov	Nombreux ateliers sur la nutrition et la santé (Cuisine anti-gaspi, Du jardin dans mon assiette, Equilibre alimentaire...)	Scolaires Public adulte	contact@madininnov.fr	
	Stratégie Résilience	Animation d'atelier d'intelligence collective (Fresque du climat, de l'alimentation, ...), de conférences de sensibilisation au gaspillage alimentaire...	Scolaires Public adulte	contact@strategieresilience.com	
	Ypiranga	Ateliers de jardinage, de sensibilisation à l'alimentation durable, visites de jardins, formations compostage	Scolaires Public adulte	ypirangamartinique@gmail.com	 

Retrouvez l'intégralité des structures recensées pour l'instant [ici](#). 

Les structures conceptrices de cet annuaire se dégagent de toute responsabilité du contenu des prestations proposées.

"Une alimentation de qualité pour tous en Guadeloupe, Martinique et Guyane" de Mon restau responsable

Restau'Co accompagne gratuitement, à travers le projet « Une alimentation de qualité pour tous en Guadeloupe, Martinique et Guyane » **tous les restaurants collectifs volontaires des Antilles-Guyane dans une démarche d'amélioration continue**, tout en valorisant les nombreuses initiatives et bonnes pratiques déjà mises en place sur notre territoire.

Ainsi, il est proposé à tous les établissements volontaires :

- un accompagnement pas à pas dans la démarche d'amélioration continue Mon Restau Responsable ;
- des webinaires techniques adaptés aux enjeux locaux ;
- la constitution d'un réseau d'ambassadeurs locaux, futurs référents localement pour la démarche ;
- la valorisation des initiatives locales à travers des événements territoriaux, des portraits d'acteurs, ...

Pour plus d'informations sur ce dispositif, vous pouvez contacter la référente régionale Mon restau responsable : **Virginie BERNARDIE** (+33 7 72 37 13 47 ; v.bernardie@restauco.fr)

Joyeuses fêtes à tous

Retrouvez les précédents numéros de *Matinik* a tab [ici](#). 



Salomé MULLER - ADEME
salome.muller@ademe.fr



Charlotte PARAYRE - DAAF
charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr