

# 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 :

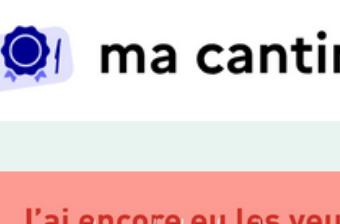
- au sein de vos équipes, par des **outils et un exemple local de lutte contre le gaspillage alimentaire**,
- auprès de vos convives grâce à un **annuaire des acteurs locaux d'éducation et de sensibilisation alimentaires**.

## Outils pour lutter contre le gaspillage alimentaire

MON ÉCOLE  
ANTI GASPI

### 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.



ma cantine

### 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.

J'ai encore eu les yeux  
plus gros que l'eventre!

### 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.



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



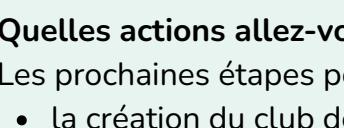
Entretien avec **Sofiane BELHAMITI**, assistant d'éducation au sein de l'établissement et bénévole-chargé de développement de l'association GRAINE Martinique

L'EPLEFPA du Robert accueille environ 250 élèves dont 225 demi-pensionnaires, la restauration est en gestion concédée.

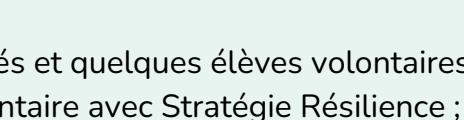
Pourriez-vous présenter votre établissement et les raisons pour lesquelles ce projet a vu le jour ?

L'EPLEFPA 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 ?

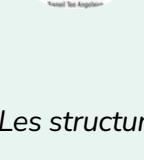
Les prochaines étapes pour structurer cette démarche sont

- 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.

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

**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](mailto:v.bernardie@restauco.fr))



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



Salomé MULLER - ADEME

[salome.muller@ademe.fr](mailto:salome.muller@ademe.fr)



Charlotte PARAYRE - DAAF

[charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr](mailto:charlotte.parayre@agriculture.gouv.fr)