

Sensibiliser et agir !

L'ANNUAIRE DES OUTILS PÉDAGOGIQUES



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un partenariat :



Mise en page et édition : **GRAINE Île-de-France**

Impression : **Conseil régional d'Île-de-France**

Édition - octobre 2015

Document sous Licence Creative Commons



Paternité, Pas d'Utilisation Commerciale, Partage des Conditions Initiales à l'Identique
(détail sur l'autorisation d'utilisation du document : <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.fr>)

AU SOMMAIRE

L'ÉDITO 4



BROCHURES, LIVRETS, GUIDES PRATIQUES 5

La boîte à outils :	
biodéchets et gaspillage alimentaire en restauration collective	5
Goûter anti-gaspi	6
Le guide contre le gaspillage alimentaire	7
Mémo stop au gaspillage	8
Les recettes anti-gaspi de Vincent Tabarani	9



EXPOSITIONS / STANDS 10

Cuisine anti gaspi	10
Cuisine anti gaspi en carton de récupération	11
Kit pédagogique de lutte contre le gaspillage alimentaire	12
Le kit KOLOK Anti Gaspi	13
Le gaspillage alimentaire, c'est aussi ton affaire !	14
Stand Stop au gaspillage alimentaire	15
Stop au gaspi !	16



FILMS 17

La famille Trailleugaine	17
--------------------------	----



JEUX 18

De la terre à la poubelle ?	18
Popote Minute	19



MALLES PÉDAGOGIQUES 20

Un potager en lasagnes	20
Il était une fois les fruits et les légumes	21



SPECTACLES 22

Les Clowns Citoyens	22
Gachis-Bouzouc	23

POUR ALLER + LOIN 24

REMERCIEMENTS 26

Pourquoi cet annuaire ?

La lutte contre le gaspillage alimentaire s'enrichit d'un annuaire recensant différents outils pédagogiques. Dans le cadre du Plan Régional de Réduction des Déchets en Île-de-France (PREDIF), le GRAINE Île-de-France et le Conseil régional d'Île-de-France ont souhaité répondre au besoin d'identifier les outils pédagogiques liés au gaspillage alimentaire.

Un projet partagé

Pour aboutir à ce document, le GRAINE Île-de-France s'est appuyé sur un groupe de travail composé de différents acteurs liés à la prévention des déchets et au gaspillage alimentaire. Ainsi deux entreprises, Véolia et Eco-PSE, la maison de l'environnement d'Aulnay-sous-Bois, la ville d'Aulnay-sous-Bois et le Syctom, l'agence métropolitaine des déchets, ont accepté d'y contribuer.



Réunion de sélection des outils

Un annuaire d'outils pédagogiques

Cet annuaire non exhaustif se veut évolutif. Il s'adresse à tout acteur souhaitant mettre en place un projet sur le gaspillage alimentaire auprès de différents publics. Il contient des outils pédagogiques dont la définition retenue par le groupe de travail est :

Toute entité (unité de contenu significative) numérique ou non, utilisée dans un processus d'enseignement, de formation ou d'apprentissage.

Les outils ont été sélectionnés selon les critères suivants :

- **Le gaspillage alimentaire comme sujet central**
- **Des objectifs pédagogiques clairs**
- **L'existence d'un livret pédagogique si nécessaire**
- **Le caractère innovant et original**
- **L'adaptabilité**
- **La mise à disposition de l'outil.**

Les outils sont répertoriés par catégories (Brochure, livret, guide pratique - Exposition / stand - Film - Jeu - Malle pédagogique - Spectacle) et présentés sous forme de fiche individuelle.

Un annuaire et des contributeurs

Enfin, cet annuaire ne saurait exister sans ses contributeurs, auteurs ou éditeurs des outils pédagogiques, qui ont pris le temps de répondre à l'enquête du groupe de travail. Un grand merci à tous !

Pour le groupe d'appui,
Emma Wacogne, coordinatrice du projet



La boîte à outils : biodéchets et gaspillage alimentaire en restauration collective



Objectifs pédagogiques

Connaître le contexte et les enjeux de la réduction des biodéchets et du gaspillage alimentaire.

Maîtriser la réglementation en vigueur.

Initier une démarche de réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective (diagnostic, retour d'expériences, outils de communication...).

De quoi s'agit-il ?

Cet outil, s'inscrivant dans le programme "Biodéchets" développé par l'ASCOMADE en partenariat avec l'ADEME et les Départements du Doubs et du Jura, donne des clés pour estimer, réduire, réutiliser et valoriser les biodéchets d'un service de restauration collective, notamment en milieu scolaire.

Auteur

ASCOMADE



Publics et durée

- Agents de collectivités
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- Élus de collectivités

Durée nécessaire : adaptable



Contenus

Acquisitions :

savoir - faire (pratique)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire



Où trouver l'outil ?

ASCOMADE

17 avenue Charles Siffert 25 000 Besançon

dechets@ascomade.org

www.ascomade.org

Modalités :

- Accessible à tous
- Gratuit
- Téléchargeable : www.ascomade.org rubrique Nos domaines d'intervention sous-rubrique Déchets



Goûter anti-gaspi



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire

Durée nécessaire : moins d'une heure

Objectifs pédagogiques

Proposer une animation ludique et pédagogique aux scolaires pour les sensibiliser au gaspillage alimentaire au moment du goûter (conception et dégustation d'un goûter anti-gaspi).

De quoi s'agit-il ?

Pour inciter les enfants à adopter de nouveaux gestes comme la réutilisation des restes de repas, le SYVADEC propose aux écoles disposant d'une cuisine en partenariat avec l'Éducation nationale, l'organisation de "goûters anti-gaspi" sous la forme d'ateliers de cuisine ludiques animés par un agent du syndicat.



Contenus

Acquisitions :

savoir - faire (pratique)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire

Auteur

Marie ANTONELLI



Où trouver l'outil ?

SYVADEC

Service communication
5 bis rue du colonel Feracci 20250 CORTE

communication@syvadec.fr
www.syvadec.fr

Modalités :

- Accessible à tous
- Gratuit
- Téléchargeable :
www.syvadec.fr/Semaine-du-Developpement-Durable-2014_a642.html



Le guide contre le gaspillage alimentaire



Objectifs pédagogiques

Sensibiliser le grand public sur les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, donner des chiffres clés et des astuces concrètes pour changer les comportements et acquérir des gestes simples.

De quoi s'agit-il ?

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des déchets mené depuis 2011, la Communauté de communes Tarn & Dadou a créé un guide de sensibilisation pour le grand public sur le gaspillage alimentaire.

Utilisé lors des stands tenus sur les manifestations, il est également distribué dans les écoles, mis à disposition dans les mairies et les établissements sociaux du territoire, distribués lors des animations sur les marchés, les supermarchés, les séances de sensibilisation dans les établissements de restauration collective.

Auteur

Service déchets de la Communauté de communes
Tarn & Dadou



Publics et durée

- Grand public, familles
- Distribution événementielle

Durée nécessaire : Moins d'une heure



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire



Où trouver l'outil ?

Communauté de communes Tarn & Dadou

Amélie GALAND

BP 80133 – Técou 81 604 Gaillac cedex

sensibilisation.environnement@ted.fr

www.environnement.ted.fr

Modalités :

- Accessible à tous
- Gratuit
- Téléchargeable :
<http://environnement.ted.fr/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>



Mémo stop au gaspillage



Publics et durée

- Grand public, familles

Durée nécessaire : moins d'une heure

Objectifs pédagogiques

Prendre conscience des enjeux du gaspillage alimentaire, découvrir des actions quotidiennes qui permettront de réduire et éviter ce gaspillage, comprendre les DLC (Date limite de consommation) et DDM (Date de durabilité minimale).



Contenus

Acquisitions :

savoir-faire (pratique)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique ou ludique

De quoi s'agit-il ?

C'est un guide pratique, sous forme de dépliant, qui contient des éléments d'information sur le gaspillage alimentaire, les dates limites de consommation et des actions quotidiennes permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

Auteur

Association e-graine



Où trouver l'outil ?

Association E-graine

Caroline SULIE

7-9 rue Denis Papin 78190 Trappes

caroline.sulie@e-graine.org

www.e-graine.org

Modalités :

- Accessible à tous
- Don gratuit aux participants des ateliers pédagogiques : s'adresser à Caroline SULIE.
- Pour toute autre demande, contacter e-graine.



Les recettes anti-gaspi de Vincent Tabarani



Objectifs pédagogiques

Favoriser la pratique de gestes éco-responsables au quotidien et diminuer notre production de déchets, réapprendre à valoriser les excédents de nourriture.

De quoi s'agit-il ?

Il s'agit d'un guide présentant des recettes utilisant les restes de nourriture.

La meilleure façon de réutiliser la nourriture est sans doute de l'accommoder le plus simplement possible, avec des produits que l'on aime et en restant raisonnable sur les quantités mises en œuvre. Le guide de recettes a été distribué sur des stands de cuisine animés par un cuisinier de la région, Vincent Tabarani.

Auteur

SYVADEC



Publics et durée

- Grand public, familles

Durée nécessaire : Moins d'une heure



Contenus

Acquisitions :

savoir- faire (pratique)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire



Où trouver l'outil ?

SYVADEC

Service communication
5 bis rue du colonel Feracci 20250 CORTE

communication@syvadece.fr
www.syvadece.fr

Modalités :

- Accessible à tous
- Gratuit
- Téléchargeable :
www.syvadece.fr/retour-sur-le-salon-du-chocolat-2013_a614.html



EXPOSITION/ STAND



Cuisine anti gaspi



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaires
- animateurs, éducateurs
- Grand public, familles
- Agents des collectivités

Durée nécessaire : Moins d'une heure

Objectifs pédagogiques

Sensibiliser le public au gaspillage alimentaire, à lui faire prendre conscience de toute la nourriture jetée à la poubelle et à lui indiquer des moyens concrets pour éviter ce gâchis.
Promouvoir le réflexe anti gaspi.

De quoi s'agit-il ?

Le kit d'animation comprend : un décor de cuisine en taille réelle (2 stands parapluie) avec un sol imitation carrelage, un support d'animation (argumentaire + quiz + fiches action) et des fiches cuisine (recettes et astuces pour conserver les aliments).



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique ou ludique

Auteur

SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets



Où trouver l'outil ?

SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets

Ilham Beauvue
35 bd de Sébastopol 75001 Paris

beauvue@syctom-paris.fr
www.syctom-paris.fr

Modalités :

- Accès limité et gratuit aux collectivités membres du SYCTOM
- à commander sur le site internet du SYCTOM



Cuisine anti gaspi en carton de récupération



Objectifs pédagogiques

Réduire au quotidien la quantité de nourriture jetée par foyer, connaître le devenir de nos déchets pour comprendre l'intérêt de réduire notre production de déchets, comprendre les impacts négatifs du gaspillage alimentaire (aspects environnementaux, sociaux et économiques).

De quoi s'agit-il ?

La cuisine en carton retrace les éléments essentiels de la cuisine : les placards avec des trucs et astuces pour limiter le gaspillage (vérifier le contenu des placards et réfrigérateur avant de faire la liste de courses etc..), le réfrigérateur avec explication des dates limites et les diverses zones de température permettant de conserver au mieux les aliments, la gazinière, l'évier...

La cuisine en carton sert de support à des ateliers de sensibilisation à la bonne gestion des déchets de cuisine.

Auteurs

Cécile LEDIOURON et Emilie ANGE



Publics et durée

- animateurs, éducateurs
- Grand public, familles
- Agents de collectivité, élus de collectivités, personnel en entreprise
- Retraités seniors.

Durée nécessaire : Moins d'une heure



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire



Où trouver l'outil ?

SYDEVOM de Haute Provence

Amandine GAL

19 avenue Joseph Reinach 04 000 Dignes les bains

sydevom-com@wanadoo.fr

www.sydevom04.fr

Modalités :

- Pas de prêt
- Les animateurs interviennent gratuitement sur leur territoire pour des animations. Les personnes intéressées doivent prendre contact avec le SYDEVOM.



EXPOSITION/ STAND



Kit pédagogique de lutte contre le gaspillage alimentaire



Publics et durée

- Élèves de collège et de lycée, étudiants
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- Animateurs
- Agents des collectivités.

Durée nécessaire : adaptable

Objectifs pédagogiques

Sensibiliser les convives sur l'impact du gaspillage et la chaîne alimentaire. Impliquer les personnels de cuisine, dans la démarche et valoriser leur savoir-faire. Susciter les échanges entre le personnel de cuisine et les convives.

De quoi s'agit-il ?

La DREAL Limousin met gratuitement à la disposition des établissements scolaires inscrits dans une démarche de lutte contre le gaspillage ou d'un agenda 21 scolaire, un kit pédagogique pour initier et développer l'éducation aux bonnes pratiques dans la restauration collective. Il comprend :

- 6 affiches de sensibilisation des convives et des personnels de l'établissement
- une fresque sur la chaîne alimentaire "du jardin à l'assiette"
- des dépliants "définis ton appétit du jour"
- des tabliers imprimés destinés aux personnels de restauration.



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire

Auteurs

DREAL Limousin et Amélie MANCHOULAS



Où trouver l'outil ?

DREAL Limousin

Béatrice BRAC ou Carole PAGNON

CS 53218 22 rue des pénitents blancs 87032 Limoges
cedex 1

mpdd.dreal-limousin@developpement-durable.gouv.fr
www.limousin.developpement-durable.gouv.fr

Modalités :

- Accès limité aux établissements scolaires
- Contacter la DREAL - Mission promotion du développement durable au 05 55 12 96 10
- kit téléchargeable : www.limousin.developpement-durable.gouv.fr/un-kit-pedagogique-sur-la-lutte-contre-le-a1927.html



Le kit KOLOK Anti Gaspi



Objectifs pédagogiques

La mini exposition se structure autour de 4 axes abordant chacun un thème spécifique du gaspillage alimentaire : introduction au gaspillage alimentaire, acheter malin, cuisiner les restes, le coût réel du gaspillage.

De quoi s'agit-il ?

Le Kit KOLOK Anti Gaspi est un outil innovant et ludique centré sur les gestes concrets qui permettent au quotidien de réduire le gaspillage alimentaire. Les participants doivent résoudre 5 énigmes en s'appuyant sur 8 affichettes combinant des chiffres-clés avec des illustrations BD et quelques touches d'humour. Les affichettes comprennent également des QR codes qui permettent de prolonger sa découverte de l'exposition en consultant des contenus vidéos sur Internet.

Un livret pédagogique destiné aux enseignants permet également d'organiser des activités en classe ou de monter un jeu-concours à l'échelle de l'établissement.

Auteurs

Lucie POIROT et Alexandre PIERRIN



Publics et durée

- Élèves de lycée, étudiants
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- animateurs, éducateurs
- Grand public, familles
- Agents des collectivités
- Personnels en entreprises

Durée nécessaire : adaptable



Contenus

Acquisitions :

savoir (connaissances)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique ou ludique



Où trouver l'outil ?

Association LE TEMPS PRESSE

Lucie POIROT

15-17 rue des Nanettes 75011 Paris

lucie@letempspresse.fr - 01 48 05 84 52

<http://letempspresse.fr/>

Modalités :

- Accessible à tous
- Gratuit
- Version dématérialisée :
<http://la-kolok.com/pedagogie/antigaspi/>



EXPOSITION/ STAND



Le gaspillage alimentaire, c'est aussi ton affaire !



Publics et durée

- Élèves d'écoles élémentaires.

Durée nécessaire : adaptable

Objectifs pédagogiques

Afin de mieux comprendre les impacts du gaspillage alimentaire du champ à la poubelle, l'exposition présente l'impact environnemental des choix alimentaires. Savoir pourquoi on mange, ce que l'on mange, d'où viennent les produits et comment mieux les choisir est un préalable.

De quoi s'agit-il ?

L'exposition comporte 6 panneaux déroulants recto-verso (11 faces au total).



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire

Auteur

Ville du Havre (avec le soutien de la DRAAF Haute-Normandie)



Où trouver l'outil ?

Ville du Havre

Direction environnement et Développement durable

Alexandre DUMONTIER

15 17 place de l'hôtel de ville CS 40051

76084 Le Havre cedex

alexandre.dumontier@lehavre.fr

Modalités :

- Accessible à tous
- Prêt de l'exposition gratuitement sur demande avec transport à la charge de l'emprunteur ;
- Fichiers numériques de l'exposition et des livrets fournis sur demande.



Stand Stop au gaspillage alimentaire



Objectifs pédagogiques

Les participants auront l'occasion de tester leurs connaissances grâce à un quiz interactif, développer ses connaissances sur le gaspillage alimentaire à l'échelle mondiale, découvrir les gestes simples (accommoder les restes grâce à la cuisine itinérante, bien ranger les aliments dans le réfrigérateur, acheter malin...), cuisiner de manière astucieuse (doser correctement les quantités...)

De quoi s'agit-il ?

Le stand fonctionne en continu et est animé par 2 experts-formateurs en éducation alimentaire. Les participants se retrouvent au cœur d'une cuisine itinérante. C'est là qu'ils apprendront de manière ludique et pédagogique les gestes simples, basés sur les recommandations de l'ADEME, à mettre en place pour réduire le gaspillage alimentaire.

Auteur

Aux Goûts du Jour



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire, de collège et de lycée
- Grand public, familles
- Personnels en entreprise
- Retraités, seniors

Durée nécessaire : adaptable



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire



Où trouver l'outil ?

Aux Goûts du Jour

Emmeline VERRIEST

53 impasse de l'Odéon 29000 Quimper

contact@agdj.fr

http://agdj.fr

Modalités :

- Accès limité, avec un animateur d'AGDJ uniquement
- en location à l'association
- Devis sur demande



EXPOSITION/ STAND



Stop au gaspi !



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire, de collège et de lycée
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- Grand public, familles
- Personnels en entreprise, agents des collectivités, élus des collectivités
- Retraités, seniors

Durée nécessaire : adaptable

Objectifs pédagogiques

Lutter contre le gaspillage alimentaire par des gestes simples et faciles à mettre en œuvre chez soi.

De quoi s'agit-il ?

L'exposition "Stop au gaspi !", ce sont 12 panneaux au format 100/200 cm qui parlent de ce que l'on peut faire au quotidien pour éviter le gaspillage alimentaire.

Sur un ton ludique, et avec un graphisme dynamique et attractif, elle aborde à la manière d'un livre de cuisine tous les petits trucs et astuces pour lutter contre le gaspillage, sans culpabilité et tout en se régalant.



Contenus

Acquisitions :

savoir - faire (pratique)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique, ludique

Auteurs

Karine BALZEAU (texte et contenu)
et **Hélène Le Héron** (graphisme)



Où trouver l'outil ?

Les Amis de la Coccinelle à 7 points

Karine BALZEAU

5 bis avenue Edouard Herriot 91440 Bures sur Yvette

k.balzeau@free.fr - 01 69 86 13 53

www.stopaugaspi.org

Modalités :

- Accessible à tous
- En location (1200 euros par mois)
- Possibilité d'acquérir les fichiers de l'exposition pour imprimer son propre jeu (1200 euros également)



La famille Trailleugaine



Objectifs pédagogiques

Aider à la prise de conscience par le grand public et engager une réflexion avec le public scolaire sur les mauvaises et bonnes pratiques en terme de gaspillage alimentaire.

De quoi s'agit-il ?

Il s'agit de 6 films courts, au ton décalé, illustrant chacun un comportement de gaspillage alimentaire et proposant des solutions adaptées pour le réduire (durée de chaque film : 2 minutes environ).

Auteur

ASCOMADE



Publics et durée

- Grand public, familles
- Élèves de collège et de lycée, étudiants
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- animateurs, éducateurs

Durée nécessaire : moins d'une heure.



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique ou ludique



Où trouver l'outil ?

ASCOMADE

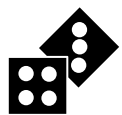
17 avenue Charles Siffert 25 000 Besançon

dechets@ascomade.org

www.ascomade.org

Modalités :

- Accessible à tous
- Films disponibles avec sous-titrage pour public déficient auditif
- Visualisable gratuitement sur Vimeo
- Pour toute utilisation, contacter l'ASCOMADE (qui souhaite simplement être informé du cadre d'utilisation des vidéos).



JEU



De la terre à la poubelle ?



Publics et durée

- Élèves de collège et de lycée
- Éco-délégués

Durée nécessaire : adaptable

Objectifs pédagogiques

Permettre aux éco-délégués de vivre différents temps d'animation sur la réduction du gaspillage alimentaire pour être en capacité de sensibiliser d'autres élèves de l'établissement sur le sujet. L'objectif du jeu est de réduire le gaspillage alimentaire en redonnant de la valeur à notre alimentation quotidienne.

De quoi s'agit-il ?

C'est un jeu par équipe. Le but commun de l'ensemble des équipes est de réduire le gaspillage alimentaire du point de vue collectif et individuel. Les élèves réalisent différentes épreuves/défis qui mettent en avant à la fois des connaissances (ex : impacts du gaspillage sur les ressources), la mémoire, la vivacité, les sens (goût, odorat), l'observation, l'écoute et le sens de la coopération entre les différents acteurs... Ce jeu peut permettre aux éco-délégués de sensibiliser les autres élèves de leur établissement de manière ludique.



Contenus

Acquisitions :

savoir (connaissances)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire

Auteur

Association ANIS Etoilé



Où trouver l'outil ?

Association ANIS Etoilé

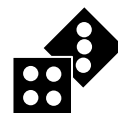
(Agriculture, Nutrition, Interculturel, Solidarité)
Nathalie GREGORIS

Maison des Paysans - Marmilhat 63370 Lempdes

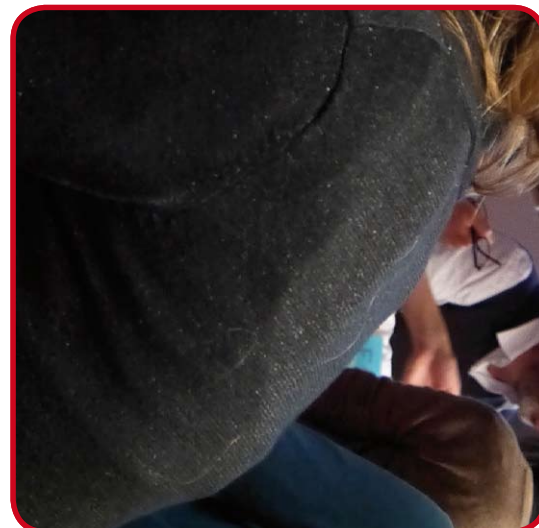
contact@anisetoile.org / 04 73 14 14 13
<http://anisetoile.org>

Modalités :

- Accès limité, aux éducateurs ou enseignants ayant suivi la formation
- En vente auprès de l'association
- Intervention de l'association dans l'établissement sur une journée pour former les enseignants et éco-délégués au jeu (devis sur demande)



Popote Minute



Objectifs pédagogiques

Développer l'inventivité culinaire des joueurs, conduire à une consommation responsable, montrer comment cuisiner en limitant ses déchets (réutiliser les restes, produits bruts...).

De quoi s'agit-il ?

C'est un jeu de société sur l'alimentation, qui entend stimuler l'inventivité dans l'élaboration des repas tout en donnant les notions essentielles d'équilibre alimentaire. Il invite aussi à une réflexion sur les produits eux-mêmes : provenance, saisonnalité, prix, modes de présentation et de conservation...

Auteurs

Lucie POIROT et Alexandre PIERRIN



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire, de collège et de lycée, étudiants
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- Animateurs, éducateurs
- Grand public, familles
- Agents des collectivités, personnels en entreprise
- Retraités, seniors

Durée nécessaire : une heure



Contenus

Acquisitions :

savoir (connaissances)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique ou ludique



Où trouver l'outil ?

Association LE TEMPS PRESSE

Lucie POIROT

15-17 rue des Nanettes 75011 Paris

lucie@letempspresse.fr - 01 48 05 84 52

<http://letempspresse.fr/>

Modalités :

- Accessible à tous
- En vente auprès de l'association au prix de 60 euros



Un potager en lasagnes



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire, de collège et de lycée, étudiants
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- animateurs, éducateurs
- Grand public, familles
- Agents des collectivités, élus des collectivités, personnels en entreprises
- Retraité, seniors

Durée nécessaire : une demi-journée



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire

Objectifs pédagogiques

Apprendre aux participants les gestes simples et culturels pour respecter son environnement, proche et lointain, et manger ses légumes sains et cultivés par soi-même. Hortithérapie.

De quoi s'agit-il ?

Il s'agit de la création d'un potager sans retourner la terre, confectionné avec des couches de déchets verts, déchets alimentaires, terreau, paille, compost fabriqué sur place, dans les établissements avec déchets verts de tonte des espaces verts et déchets alimentaires.

Des fiches pédagogiques sont mises à disposition en fonction des publics.

Auteur

Marie BROUARD



Où trouver l'outil ?

De la graine à la récolte -

exploitation agricole de Marie Brouard

12 rue des Prés Hauts 77370 Maison-Rouge

delagrainealarecolte@gmail.com - 06 61 48 09 66

www.facebook.com/delagrainealarecolte

Modalités :

- Accès à tous (grand public et scolaire)
- Coût variable en fonction de la taille du potager (incluant les supports pédagogiques et les matériaux : plants, graines, cartons, paille) Compter 330 euros pour l'animation d'une 1/2 journée



Il était une fois les fruits et les légumes



Objectifs pédagogiques

Sensibiliser à une alimentation bonne, saine et juste.
Lutter contre le gaspillage en restauration collective et dans les familles. Le kit pédagogique permet de jouer et de conduire des projets autour du jardinage, de l'alimentation et de l'agriculture. Cet outil est à destination des professionnels éducatifs, d'insertion et de restauration.

De quoi s'agit-il ?

Ce kit pédagogique est composé d'une part d'un cederom mutualisant des supports d'apprentissages (film, jeux, fiches pédagogiques...) et d'autre part d'un album de 60 planches photos en couleur et de 2 exemplaires de 400 vignettes images sur les stades phénologiques des productions légumières et fruitières.
Réalisation labellisée par le PNA (programme national alimentation).

Auteur

ACAF MSA, Mutualité sociale agricole Alpes Vaucluse, chambre d'agriculture du Vaucluse et association Li Granjo escolo



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire, de collège et de lycée
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- animateurs, éducateurs
- Grand public, familles
- Agents des collectivités, élus des collectivités
- Retraités, seniors

Durée nécessaire : adaptable



Contenus

Acquisitions :

savoir-faire (pratique)

Approches pédagogiques :

approche globale, interdisciplinaire



Où trouver l'outil ?

ACAF MSA

(association de formation)

Kit pédagogique

19 quai pasteur 84110 Vaison la Romaine

bondurand.pascale@gmail.com - 06 83 45 50 26

<http://acafmsa-84.com>

Modalités :

- Réédition du cederom et de l'album photo prévue en 2016
- L'édition 2014 du cederom est encore disponible et peut-être envoyée (4 euros de frais de port). Contacter le centre de formation ACAF MSA.



Les Clowns Citoyens



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire, de collège et de lycée, étudiants
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- animateurs, éducateurs
- Grand public, familles
- Agents des collectivités, élus des collectivités, personnels en entreprises
- Retraité, seniors

Durée nécessaire : demi-journée



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique ou ludique

Objectifs pédagogiques

Inciter à porter un regard différent sur nos habitudes quotidiennes et sur les objets du quotidien. Les Clowns ne sont pas là pour délivrer un message mais pour faire se poser des questions, et remettre en causes nos "évidences".

De quoi s'agit-il ?

Ce sont des interventions participatives et musicales dans les marchés, les restaurants collectifs ou ailleurs.

Au cours d'une déambulation, les Clowns jouent à interviewer les passants à propos de leurs habitudes quotidiennes de consommation et de leur impact sur le gaspillage alimentaire. Chaque intervention est scénarisée en fonction de l'événement ou du contexte.

Créé à partir de ces interviews, un "diaporama sonore" pourra être mis en ligne ou projeté lors d'un prochain événement.

Auteur

Juliet COREN-TISSOT



Où trouver l'outil ?

Compagnie Arzapar - Les Clowns Citoyens
Juliet COREN-TISSOT

Maison de quartier Pasteur, 6 rue Pasteur
93400 Saint-Ouen

arzapar@gmail.com / 06 60 56 88 74
<http://arzapar.com>

Modalités :

- Accessible à tous
- demande par mail, téléphone ou site internet
- intervention 1/2 journée avec 2 clowns 900 €



Gachis-Bouzouc



Objectifs pédagogiques

Le spectacle pose la question du lien entre déchets et dérèglement climatique. Comment réduire notre production de déchets et le gâchis ? Quelles sont les solutions alternatives ? Quels changements de comportement adopter ?

De quoi s'agit-il ?

Il s'agit d'un spectacle consacré à l'économie circulaire, la prévention des déchets, le réemploi, la consommation collaborative, le gaspillage alimentaire...

Auteurs

Jean MORITZ et Cyril LEDOUBLEE



Publics et durée

- Élèves d'école élémentaire
- Instituteurs, enseignants, formateurs
- Grand public, familles

Durée nécessaire : adaptable



Contenus

Acquisitions :

savoir - être (comportement)

Approches pédagogiques :

approche sensible, artistique, ludique



Où trouver l'outil ?

Association Pile Poil et Compagnie

7 rue de l'Alma 92600 Asnières sur Seine

pilepoilcompagnie@orange.fr - 06 45 71 84 38

<http://pilepoilplanete.com>

Modalités :

- Accessible à tous
- En vente :
de 1200 à 1700 euros la représentation
S'adresser à Pile Poil et Compagnie

Ici, vous trouverez, d'une part, des outils qui, même s'il n'ont pas fait l'objet d'une fiche répertoriée dans l'annuaire, ont toutefois retenu l'attention du groupe d'appui. Nous vous proposons, d'autre part, un zoom sur la campagne de communication de la Région Île-de-France sur le gaspillage alimentaire.

Stop au Gaspi - verre doseur brochure, livret, guide pratique

Pour moins gaspiller, il suffit de cuisiner la bonne quantité... Dans le commerce, il existe des verres doseurs conçus pour mesurer la farine, le lait, le sucre, etc... Malheureusement, il n'existe pas d'outil de la sorte pour doser la quantité d'accompagnement nécessaire par personne (riz, pâtes, semoule, lentilles). Aujourd'hui, la Communauté de Communes du HAUT PAYS BIGOUDEN vous propose d'acquérir cet outil qui vous aidera à lutter contre le gaspillage alimentaire dans votre quotidien.

Communauté de communes du Haut pays Bigouden

Gaëlle GOASCOZ : ambassadeur.tri@cchpb.com

www.cchpb.fr/reduire_ses_dechets.html

Ma cuisine zéro gaspi exposition

Il s'agit de 2 stands (panneaux d'exposition + bâche). Le principe de cette opération est d'accueillir le public dans une cuisine factice grandeur nature et d'échanger avec lui sur les bonnes pratiques à adopter pour réduire le gaspillage alimentaire.

Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire

Hélène PEROCESCHI : hperoceschi@agglo-orleans.fr

www.agglo-orleans.fr

La folle farandole jeu

Jeu visant à fabriquer des marionnettes à partir de fruits et légumes bio, locaux et de saison, mais légèrement tachés ou avariés.

Centre d'animation Les Abbesses et René Binet - CJP18N

Philippe DELACROIX : delacroixphilippe@gmail.com / 01 42 62 12 12

<http://animation18.com>

Des Bretzels à la poubelle malle pédagogique



Cet ensemble d'outils consacré au gaspillage alimentaire est composé d'un frigo interactif, d'un panneau interactif "Le gaspillage ça rime à quoi ?", d'une exposition en 4 affiches, de 3 affiches de la campagne stop au gaspillage alimentaire, d'un jeu de cartes "Quel reste pour quelle recette ?" et d'un guide pédagogique

SM4, DRAAF Alsace, ADEME, PDP, CG67, CG68

Elsa DISTEL : Elsa.distel@sm4.fr

www.sm4.fr

La grande roue des DLC / DLUO



Il s'agit d'une roue grandeur nature, à installer en grande surface. Les passants sont interpellés et invités à faire tourner la roue, qui s'arrête sur des cases DLC ou DLUO.

SYDETOM66

Olivier ROIG : olivier.roig@sydetom66.fr

www.sydetom66.fr



Campagne régionale de communication sur le gaspillage alimentaire

4 films diffusés dans les cinémas et sur Internet :

www.iledefrance.fr/zoom-region-demain/rien-ne-se-perd-se-mange-presque

- À domicile : www.iledefrance.fr/frigo-deborde-naouel-craque
- Lors des courses : www.iledefrance.fr/edouard-deprime-du-perime
- Au restaurant : www.iledefrance.fr/ne-appellez-plus-big-ben
- A la cantine du lycée : www.iledefrance.fr/sandrine-poubelle-cantine-vide-son-sac

Un kit de communication pour relayer cette campagne :

<http://espaceprojets.iledefrance.fr/jahia/Jahia/site/projets/pid/6404>

3 affiches déclinées de la campagne :

- une affiche générale : <http://espaceprojets.iledefrance.fr/jahia/Jahia/site/projets/pid/6404>
- 2 adaptées aux lycées (convives et agents) : <http://espaceprojets.iledefrance.fr/jahia/Jahia/site/projets/pid/6037>



Service prévention et gestion des déchets – Conseil régional d'Île-de-France

35 bld des Invalides, 75007 Paris

plansdechets@iledefrance.fr / 01.53.85.56.38

www.iledefrance.fr/zoom-region-demain/rien-ne-se-perd-se-mange-presque

Nous remercions chaleureusement toutes les personnes qui ont apporté leur concours à la réalisation de cet annuaire d'outils pédagogiques,

• **pour leurs apports et contributions à l'annuaire :**

Les auteurs et distributeurs des outils pédagogiques ayant répondu à l'enquête de recensement.

• **pour leur participation au groupe d'appui :**

Mylène Chambon (Région Île-de-France - Service Prévention et gestion des déchets)

Céline Courboulay (SYCTOM, l'Agence métropolitaine des déchets)

Bertrand Guyard (Véolia)

Isabelle Jackisch (Maison de l'environnement d'Aulnay-sous-Bois)

Marianne Liechty (Ville d'Aulnay-sous-Bois)

et Clément Spiteri (ECO-PSE)

• **pour le suivi du projet :**

Anne-Sophie de Kerangal (Région Île-de-France - Service Prévention et gestion des déchets)

Antoine Vernier (ADEME - Service consommation et prévention des déchets)

• **pour le relais de diffusion de l'enquête :**

Le Service Prévention et gestion des déchets de la Région Île-de-France,

Amorce, ANIA, l'ARENE Île-de-France, la CRAJEP Île-de-France, la DRIAAF Île-de-France, Efficycle,

Idéal Connaissances, l'IREPS Île-de-France, l'ORDIF, le Réseau A3P, le Réseau Ecole et Nature

et les réseaux territoriaux d'EEDD (GRAINEs et assimilés).

• **pour la conduite et la mise en œuvre du projet :**

Emma Wacogne, Audrey Lavigne, Claire Michel et Florent Raulin (permanents et bénévole au GRAINE Île-de-France)



Si vous souhaitez obtenir des conseils, proposer d'autres outils pédagogiques sur le gaspillage alimentaire ou bien tout simplement recevoir la version électronique de ce document, contactez :

le réseau GRAINE Île-de-France

Tel : 01 45 22 16 33
17 rue Capron 75018 Paris
Courriel : info@graine-idf.org
Site internet : www.graine-idf.org

**le Conseil régional d'Île-de-France
Service « Prévention et gestion des déchets »**

Tel : 01 53 85 56 38
Courriel : plansdechets@iledefrance.fr
Site internet : <http://espaceprojets.iledefrance.fr/jahia/Jahia/site/projets/pid/5681>

Photographies et illustrations :

GRAINE Île-de-France

ASCOMADE, SYVADEC, CC Tarn et Dadou, e-graine, SYCTOM, SYVEDOM, DREAL Limousin, Le Temps Presse, Ville du Havre, Aux goûts du jour, Les Amis de la coccinelle à 7 points, Anis étoilé, De la graine à la récolte, ACAF MSA, Cie Arzapar, Pile Poil et Cie
Freemages.com/ Fran Gambín, Michel Meynsbrughen
@ artenot, @Pixel Embargo - Fotolia.com
CC BY 3.0 Freepik, Linh Pham, Catalin Fertu

Cet annuaire vous présente une vingtaine d'outils pédagogiques pour sensibiliser et agir en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Sélectionnés par un groupe de structures publiques et privées intervenant sur la prévention des déchets en Île-de-France, ces outils s'adressent à tout acteur souhaitant mettre en place des actions pédagogiques de lutte contre le gaspillage alimentaire avec des publics variés.

Parmi eux, des livrets, des malles pédagogiques, des spectacles, des vidéos, des jeux ou encore des expositions, qui illustrent la diversité des actions possibles pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce projet a été coordonné par le GRAINE Île-de-France (Groupement régional d'animation et d'information sur la nature et l'environnement en Île-de-France) en collaboration étroite et avec le soutien financier du Conseil régional d'Île-de-France.

Un travail réalisé avec :



Un partenariat :

