



Et si vous alliez à la rencontre du personnel de la cantine...

## LES OBJECTIFS

Rencontrer les acteurs de l'alimentation  
Sensibiliser à la réduction des déchets à la cantine



## L'ACTIVITÉ

Préparer un questionnaire en amont de la rencontre.  
Proposer d'organiser une pesée de déchets sur une période.  
Réfléchir avec les enfants aux actions de sensibilisation à mettre en place.  
Organiser un vote caché pour répondre à la question : prenez-vous plaisir à manger à la cantine ?

## LE DÉBAT

Trouvez-vous que ce poids est élevé ? Pourquoi ?  
Quels sont les déchets générés par l'alimentation ?  
Comment pouvons-nous les réduire ?  
Avez-vous des idées pour que l'on réduise la quantité de déchets jetée à la cantine ?  
Est-ce qu'on pourrait soumettre ces idées à la personne responsable de la cantine ?  
Est-ce que vous avez l'impression de gaspiller beaucoup de nourriture ?  
Vous arrive-t-il de ne pas finir votre assiette ?  
Pourquoi est-ce que c'est grave de gaspiller de la nourriture ?  
Quelle quantité de nourriture produite est gaspillée ?  
A la maison, que peut-on faire lorsqu'on n'a plus faim et que l'on ne peut pas finir son assiette ?  
Savez-vous ce qu'est la chaîne de froid ? Pourquoi doit-on la respecter ?  
Sauriez-vous reconnaître un plat de la cantine et un plat de la maison à l'aveugle ? Sauriez-vous décrire la différence ?  
Est-ce qu'il y a certains plats que préférez à la cantine par rapport à la maison ? Et l'inverse ?  
Pourrait-on manger pizza et frites tous les jours à la cantine ?

## EXPÉRIENCE VÉCUE

Ecole de St Didier d'Aussiat - Classe de CM2 - St Didier d'Aussiat

Retour d'expérience de la préparation de la rencontre avec le personnel de la cantine autour des règles sanitaires qui lui sont imposées.

Demander aux élèves de noter individuellement leurs connaissances sur les règles à la cantine et les questions qu'ils se posent ou qu'ils aimeraient poser aux personnels de la cantine.

Mettre en commun ce travail. Interroger les élèves et noter les savoirs et les questions proposées au tableau.

Rédiger un questionnaire avec les questions validées par les élèves.

Quelques exemples de questions : pourquoi y a-t-il deux poubelles pour jeter nos déchets ? Quel matériel utilisez-vous pour préparer les repas pour 600 élèves ? Pourquoi a-t-on le droit de choisir seulement des légumes, seulement des pâtes, etc ? Avez-vous le droit de cuisiner des aliments dont l'origine n'est pas la France ? Avez-vous le droit d'utiliser des conservateurs chimiques ? Quels types de produits (frais, surgelés, etc) avez-vous le droit d'utiliser ? Comment faites-vous pour cuisiner en respectant les allergies ? Quelles sont les règles pour réutiliser les aliments qui ne sont pas consommés à la fin d'un service ? Pourquoi ne mange-t-on jamais à la cantine du risotto, des sushis, des fruits de mer, des œufs au plat, des fromages au lait cru ? ...

Demander une entrevue avec le personnel de la cantine.