

Fiche pratique : Sensibilisation des collégiens au manger Bio et au gaspillage alimentaire

Un peu de contexte...

Initiative Bio Bretagne a accompagné deux collèges d'Ille-et-Vilaine pendant l'année scolaire 2016-2017 pour l'introduction de produits Bio au restaurant scolaire et la réduction du gaspillage alimentaire. Ce travail permet notamment de réaliser des économies pouvant être réintroduites dans l'achat de produits Bio. Les actions présentées ci-dessous ont donc été réalisées dans les 2 collèges participants : le collège Camille Guérin de St Méen-le-Grand et le collège Anne de Bretagne de Rennes.

Au restaurant scolaire

Installation d'un gachimètre à pain

Ce grand récipient transparent permet aux élèves de se rendre compte de la quantité de pain jeté. On peut y afficher tous les jours l'équivalent du pain jeté (en repas, en objets de consommation...).

Conseil + Pour un effet durable, installez le gachimètre une semaine par mois, ceci agit comme une piqûre de rappel.

Où trouver un gachimètre ? Plusieurs fournisseurs proposent des gachimètres, privilégiez les ESAT ou faites-le vous-même, vous trouverez des modèles sur Internet.



Gachimètre à pain au collège Camille Guérin

Un affichage efficace

Des affiches de sensibilisation suite au diagnostic gaspi : le poids du gaspillage et l'équivalent en repas pour des affiches « choc »

Des affiches informatives : pour inciter les élèves à demander moins, à prendre des plus petites portions

Conseil + Comme pour le gachimètre, il faut renouveler régulièrement les affiches pour un effet durable sur les élèves.



Affichage au collège Anne de Bretagne

En classe



Intervention en classe de 3ème avec le Petit Quiz de la Bio

Petit quiz de la Bio

Plusieurs classes de tous niveaux ont eu une **intervention d'une heure sur l'agriculture biologique**. Pour plus de dynamisme, l'intervention se déroulait sous forme de quiz. Les élèves ont dans les mains quatre cartons avec les lettres A, B, C et D pour répondre aux questions. Les classes de 3^{ème} ont eu un quiz adapté à leur programme d'SVT, orienté sur le lien entre agriculture biologique et ressource en eau.

Quiz sur demande à Initiative Bio Bretagne.

Débat mouvant « Anti gaspi »

Un débat mouvant sur le gaspillage alimentaire a été expérimenté avec certaines classes. **Le concept** est simple : tout le monde est debout, l'animateur annonce des affirmations et les élèves se placent d'un côté ou l'autre de la salle s'ils sont d'accord ou pas d'accord avec cette affirmation. **Chaque élève est libre de s'exprimer et de donner ses arguments**. En fonction du débat, les élèves peuvent décider de changer d'avis et donc de place. Le but est de questionner **le rapport des élèves au gaspillage** avec des affirmations telles que « On gaspille tous les jours à la cantine. » ou « Je paye la cantine donc j'ai le droit de gaspiller. ».

..... **En dehors**

La création d'un potager biologique

Le collège Camille Guérin a pu bénéficier d'une subvention du département pour la création d'un **potager biologique pédagogique**. Animé par un surveillant sur les temps de récréation, du midi et les heures de permanence, le potager a été créé par des élèves volontaires. Mise en place des carrés de culture, préparation de la terre, semis et plantations, premières récoltes... Les élèves ont pu s'investir dans toutes les étapes de jardinage. Des légumes, des fleurs et des arbres fruitiers ont été plantés. Les élèves sont très motivés et curieux d'apprendre ce jardinage au naturel. Favorisant le **travail en équipe**, la patience et l'investissement personnel ou encore **l'apprentissage du cycle de vie des plantes et des saisons**, les bénéfices sont multiples pour les élèves.



Début des travaux pour le potager Bio au collège Camille Guérin

Votre contact : IBB - Marie Grenouilleau - 02 99 54 03 20 - marie.grenouilleau@bio-bretagne-ibb.fr