

## Description

La sensibilisation est un moyen efficace de faire comprendre **les enjeux** du projet aux usagers de la restauration collective. Les méthodes de sensibilisation sont très diversifiées, l'important est de contribuer à diffuser des bonnes pratiques et des justifications pertinentes. Ce qui reste le moyen le plus sûr de lutter **durablement** contre le gaspillage alimentaire.

### Exemple

#### Cuisine centrale de Villement & Fléac & école de Mouthier

##### Communiquer avec les convives

Pour faire comprendre aux enfants les enjeux du gaspillage alimentaire, la cuisine centrale de Villement a décidé d'ouvrir ses portes aux enfants. Cette **rencontre avec les équipes de cuisine** leur a permis de se rendre compte du travail réalisé au sein de celles-ci.

Les élèves de l'école de Mouthiers ont pu profiter **des animations de CALITOM** (service public de collecte des déchets) en matière de gestion des déchets et de lutte contre le gaspillage alimentaire. La gestionnaire met aussi un point d'honneur à **communiquer** régulièrement, de manière informelle, avec les enfants pour les accompagner vers une consommation plus responsable.



Visite de la cuisine centrale de Villement par des classes de primaire de l'Isle d'Espagnac et de Ruelle.

Enfin, la cuisine centrale de Fléac a décidé de publier dans le **mensuel communal** [les résultats détaillés \(p 3\)](#) du diagnostic de la structure.

Cela a permis d'expliquer la démarche à l'ensemble des habitants de la commune.

Dans le même but, l'école de Mouthiers fournit le **détail des menus** au dos des factures.

### Exemple

#### Lycée agricole de l'Oisellerie de La Couronne

##### Une réduction durable du gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage reste un sujet **abstrait** pour beaucoup d'usagers de restauration collective. C'est pourquoi, pour agir contre le gaspillage du pain au self, [des campagnes d'affichage](#) ont été entreprises au lycée de l'Oisellerie. Les résultats sont révélateurs : suite à la première campagne de sensibilisation, le volume de pain gaspillé est passé de 46 kg/semaine à 30 kg/semaine.

La deuxième campagne, quant à elle a permis de descendre à 15 kg/semaine. Soit **une baisse de 50%** par rapport aux premières mesures. Mais cette technique, comme l'illustre l'affiche de droite (illustration), **ne permet pas une baisse pérenne** du gaspillage à moins de s'adapter continuellement aux nouveaux arrivants.

### Exemple

#### Cuisine centrale de La Couronne

##### Créer du lien entre les fournisseurs et les convives

A la cuisine centrale de La Couronne, où la majorité des produits servis sont issus de productions locales, il a été décidé de sensibiliser les enfants au **travail effectué avant** l'arrivée des produits en **cuisine**.

Pour cela des animations avec les producteurs fournisseurs ont été proposées aux enfants. [Des affiches](#) présentant ces mêmes producteurs, au sein de leurs exploitations avec leurs productions ont aussi été placées dans les salles de restauration.

Ainsi, les enfants prennent la mesure des différents **enjeux** propres à chacun des **maillons de la chaîne de production alimentaire**.

### Témoignage

**Noelle Desroziers, gestionnaire de la cuisine de l'école de Mouthiers/B et diététicienne** : « *c'est un travail de longue haleine - la sensibilisation- l'accompagnement doit être quotidien pour inculquer les bonnes pratiques* »

### Pour plus d'infos

#### La Couronne :

Gestionnaire de la cuisine centrale  
Grégory Plasseraud : 09 66 43 48 64

#### Mouthiers-sur-Boëme :

Gestionnaire de la restauration collective  
Noelle Desroziers : 05 45 67 82 82