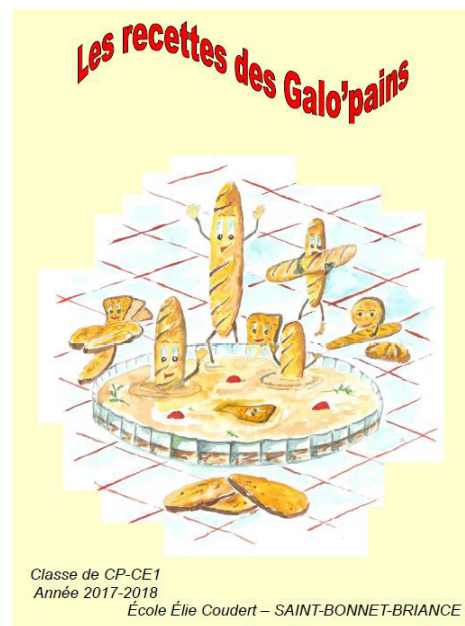


LES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE DE SAINT-BONNET-BRIANCE CRÉENT LES RECETTES DES GALO'PAINS (HAUTE-VIENNE)

GENÈSE DU PROJET

Il y a 3 ans, les enfants de l'école de Saint-Bonnet-Briance ont été sensibilisés au recyclage des déchets alimentaires. Un partenariat a été mis en place entre le SYDED 87 (Syndicat Départemental pour l'Élimination des Déchets Ménagers et Assimilés du département de la Haute-Vienne) et la Communauté de communes de Noblat. Tous les élèves de l'école ont bénéficié d'une animation « Bébert et le ver de terre », à la suite de laquelle un bac de compostage a été installé derrière l'école : il accueille les déchets de la cantine, mais est aussi alimenté par les élèves (déchets des activités cuisine en classe, ronces sèches de l'élevage de phasmes...).

L'année suivante, toujours dans le cadre de ce partenariat, les cantinières de la communauté de communes ont eu une journée de formation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un animateur du SYDED est ensuite venu effectuer des pesées des déchets alimentaires à la cantine pendant une semaine ; puis a animé une séance de sensibilisation dans chacune



des classes. Les enfants ont réalisé une bâche très colorée : « A l'école de Saint-Bonnet, on dit stop au gaspillage alimentaire ! », qui a été accrochée dans la cantine.

Gâteau aux pommes

Ingrédients

- 3 œufs
- ½ l de lait
- 1 verre de sucre
- 2 pommes
- cannelle
- 250 g de pain rassis
- des raisins secs

Ustensiles

- un saladier
- une casserole
- un couteau
- une fourchette
- une cuillère
- un moule
- du papier cuisson

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE DU PAIN

En 2017/2018 la classe des CP-CE1 a décidé de travailler plus particulièrement sur le pain. Grâce aux actions mises en place depuis les campagnes de sensibilisation, il y a peu de gaspillage de pain : les commandes de pain varient en fonction du menu proposé, les corbeilles sur les tables ne sont jamais remplies...

Mais il reste toujours du pain qui n'a pas été servi aux enfants. La cantinière faisait parfois du pain perdu : les enfants ont donc pensé à utiliser les restes de pain pour faire les gâteaux d'anniversaire. A la fin de chaque mois, un gâteau pour les anniversaires du mois est fait en classe. Les autres années une recette différente était faite tous les mois, liée à la saison ou à un thème (automne, Noël, Pâques...).

AVEC LE SOUTIEN DE :



Pour la première expérience, en septembre, une recette de « pudding » a été testée, avec les ingrédients habituels, en remplaçant juste la farine par du pain trempé dans du lait et en ajoutant des pommes.

Puis les enfants se sont dit qu'il allait falloir chercher d'autres recettes, parce que faire tous les mois la même chose en changeant juste le fruit ou le parfum, « ça n'était pas intéressant ! ».

La classe s'inscrit dans l'action Projet Citoyen, mené en partenariat entre la circonscription et la faculté de droit. Un étudiant en licence est venu travailler sur le projet avec la classe. Lors

du travail sur les différentes possibilités offertes par les restes (pain en morceaux trempé, tartines entières, pain sec réduit en chapelure...), et l'idée du livre de recettes se précisant, les enfants ont émis l'idée de chercher aussi d'autres recettes, et pas seulement des desserts.

Un gros travail a été fait sur la mise en forme du livre : écriture de la recette (ustensiles et déroulement), les photos pour illustrer, etc. Plus le projet avançait, et plus les enfants ont pris conscience du volet citoyenneté : ce n'était plus uniquement une préparation de recettes, mais un livre allait être créé pour faire partager cette expérience ! C'est dans ce cadre que le SYDED 87 a adhéré au projet et financé l'impression du livre de recettes, et aussi décidé de l'utiliser comme un des supports pour ses interventions dans les écoles du département.

DES RÉSULTATS PLUS QU'ENCOURAGEANTS

Les résultats de ce projet sont très encourageants, que ce soit au niveau du gaspillage alimentaire :

- Il n'est resté aucun morceau de pain à la cantine tout au long de l'année.
- Les enfants ont développé une grande curiosité gustative.
- Le projet s'est déroulé sur l'année scolaire 2017-2018, mais depuis la rentrée de septembre, de nouvelles recettes (pain de poisson, pain de porc et veau...) ont été proposées à la cantine.
- Le livre a reçu un accueil enthousiaste des parents et de plusieurs familles, sensibilisées au gaspillage alimentaire, qui ont décidé d'adhérer à Too Good To Go.

Au niveau de la conscience citoyenne des enfants :

- Dans le cadre du Projet Citoyen, les élèves ont dû présenter leur projet dans l'amphithéâtre de la faculté de Droit, devant les élèves des dix autres écoles concernées, devant les étudiants et devant les autorités académiques et universitaires. C'étaient les plus jeunes, bel exercice de prise de parole en public.
- Le projet a été récompensé par le 2ème Prix Julian Deshors de la Citoyenneté, remis par madame la Rectrice de l'Académie de Limoges.

Ce projet a été l'élément central de la vie de la classe pendant toute l'année scolaire. Il a permis aux élèves d'appréhender le gaspillage alimentaire d'abord à leur niveau, à l'école, puis à une échelle plus large et universelle, notamment grâce à l'action de l'étudiante en droit qui y a participé. Grâce à cette action, les élèves (des enfants de 6 à 8 ans) ont été capables de prendre la parole en public, dans un amphithéâtre, pour présenter leur projet, en expliquer les objectifs, le déroulé et la finalité.

Saint-Bonnet-Briance



Tu cœur du Limousin
Le Pays des rivières et des forêts

CONSULTER LES RECETTES DES GALO'PAINS
[HTTPS://WWW.RESEAU-REGAL-AQUITAINE.ORG/RECETTES-ASTUCES-ANTI-GASPI](https://www.reseau-regal-aquitaine.org/recettes-astuces-anti-gaspi)

Reportage - ECOLE DE SAINT-BONNET-BRIANCE - 2/2
Mai 2019