Bilan d’activité 2017

Association De la graine à l’assiette
2 rue de l’union
80 000 Amiens

SOMMAIRE

Les actions de sensibilisation…….. p 3

Les actions de conseil et d'accompagnement……. p 12

LES ACTIONS DE SENSIBILISATION

1. Animation d'activités sur le jardin

Date : septembre 2016 à juin 2017

Commanditaire : Mme Petit – professeur de CE1 de l'école Saint Maurice

Lieu : Ecole Saint Maurice A

Durée : 8 demi-journées (3h)

Objectif : Sensibiliser au jardinage et au bien-manger

Déroulé :
L'association a animé 8 ateliers afin de permettre aux enfants dans un premier temps de créer un jardin nourricier et dans un deuxième temps de l'entretenir de manière naturelle.

Les thématiques abordées lors de ces ateliers étaient les suivantes :

1- C'est quoi une graine ?
2- Nourrir une plante
3- Dessine ton jardin
4- Entretenir son jardin
5- Comment protéger son jardin ?

Afin de mieux appréhender ce projet, nous vous proposons ce résumé qui a été publié dans l'une de nos newsletters :

« Après un an de travail avec les élèves de CE1 de l'école Saint Maurice, nous avons réussi à faire découvrir aux élèves le plaisir de jardiner …. Il nous a semblé que le jardin était un support parfait pour initier les enfants à une autre alimentation.

Retour rapide sur ce projet jardin :

AVANT

APRES

1/ Faire un compost

Dans le cadre de cette action, les élèves du CP au CE1 se sont mis à trier les déchets sur leur plateau de cantine pour réaliser un compost. Juste avant ce grand tri dans la cantine, on a échangé pour savoir ce qu'était un compost et comment cela fonctionnait…

Une fois que les élèves ont compris l'intérêt du compost, ces derniers l'ont alimenté tous les jours durant trois semaines. C'est environ 60kg de restes de repas qui ont échappé à la poubelle. Super !

2/ D'où vient la plante ?

D'une graine bien sûr ! Les questions fusent mais madame « comment ça marche » et puis « elles ne sont pas toutes pareilles » ! A travers différentes expérimentations, les élèves découvrent que la graine a besoin pour germer d'eau et d'un peu de chaleur (même si certaines graines ont besoin du froid pour lever la dormance). On laisse germer des graines de lentilles et de haricots et ainsi, on découvre visuellement le cycle de la plante (ci-contre celui du haricot).

3/ La terre, un support vivant !

Le sol, c'est ce sur quoi reposent nos pieds ! Oui, c'est vrai mais c'est aussi un milieu vivant peuplé de nombreux êtres vivants d'où la plante tire sa nourriture. Les élèves découvrent un des êtres essentiels du sol : le ver de terre. On crée alors des fermes à lombrics pour les observer. A travers différentes expériences, on tente aussi de savoir à quel sol on a à faire dans le jardin. Résultat des tests : c'est un sol argileux !

4/ Préparer la terre pour les plantations et faire un plan de son futur jardin

Les élèves ont adoré gratouiller la terre, la pailler et découvrir les instruments de jardinage.

Après avoir vu quelques notions importantes comme la rotation des cultures ou les bonnes associations de plantes, on a réalisé un plan de nos futurs cultures. Cela donne ça !

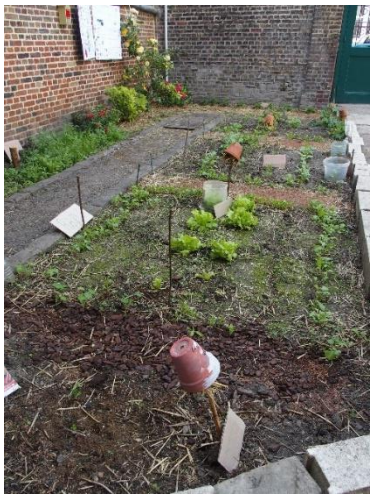
4/ Attirer les auxiliaires et faire des graffitis mousse

Dans l'environnement, tout est une question d'équilibre ! Il n'y a pas de mauvaises herbes ou d'insectes nuisibles ! Tout le monde a sa place…. A partir de là, les enfants ont essayé d'être les maîtres d'hôtel les plus sympas pour attirer les auxiliaires dont nous avions besoin…

Et puis, on a fait de l'art écolo avec un graffiti mousse pour accueillir les parents lors de la fête du jardin.

4/ Une fête au jardin

Les enfants ont eu envie de montrer à leurs parents tout ce qu'ils avaient fait pendant l'année dans leur jardin. Alors, ils ont fabriqués des pancartes : les insectes, les outils du jardinier, d'où vient la plante, le compost, etc.



Public visé : 21 élèves de CE1

Nb de personnes sensibilisées : 90 parents/enfants

Au cours de ce projet, des fiches explicatives pour les enseignants et des fiches activités pour les élèves ont été créées. Mais, il reste encore un important travail de relecture à effectuer ne permettant pas d'utiliser l'ensemble de ces outils pour le moment.

2- La bio dans les lycées

Date : décembre 2016 à mai 2017

Commanditaire : Conseil régional des Hauts de France

Lieu : Lycée de Picardie

Objectif : Sensibiliser les élèves des lycées à l'alimentation biologique

Déroulé :
Nous avons répondu à l'appel à projets du Conseil régional des Hauts de France pour la sensibilisation à l'alimentation biologique dans les lycées. Trois de nos animations ont été retenues par le commanditaire.

Le Bioquizz (2h)

Cette intervention prend la forme d'un jeu de questions-réponses joué en équipe. Il permet d'interroger les participants et de leur apporter des connaissances de manière ludique. Chaque question est l'occasion d'approfondir une notion par l'apport d'informations ou d'illustrations. L'intervention se termine par une dégustation de jus de fruits frais biologiques.

Etablissements	Dates d'intervention	Filière et niveau des élèves rencontrés
Maison Familiale Rurale de Conty	27 janvier 2017	2nde Bac Pro Services aux Personnes et aux Territoires
Lycée Jean Calvin et LP Charles de Bovelles à Noyon	9 février 2017	3ème PREPA PRO
Lycée Jean Calvin et LP Charles de Bovelles à Noyon	9 février 2017	2nde
Lycée Félix Faure de Beauvais	7 mars 2017	2nde
LP. Jules Verne de Grandvilliers	17 mars 2017	2nde
LPEPA Saint Joseph de Cluny d'Estrées Saint Denis	21 mars 2017	2nde et 1ère

Conférence débat (2h)

La conférence commence par une introduction sur le sujet suivie de la projection de 6 séquences de film durant 5 à 15 mn (l'histoire de l'agriculture jusqu'à nos jours, c'est quoi l'agriculture biologique ?, la certification, les dangers des pesticides, les alternatives à l'utilisation des produits phytosanitaires, pourquoi choisir le bio ?). Des échanges entre participants ont lieu après chaque séquence.

Etablissements	Dates d'intervention	Filière et niveau des élèves rencontrés
Lycée Saint Martin à Amiens	15 décembre 2016	CAP 1
Lycée Madeleine Michelis à Amiens	20 janvier 2017	Seconde générale
Lycée de Soissons	31 janvier 2017	Seconde restauration
Maison Familiale Rurale de Conty	16 mai 2017	CAP 1ére année

Atelier Biovitaminé (3h)

Cette animation prend la forme d'un atelier informatif et créatif sur la thématique de l'agriculture biologique. L'utilisation d'un photolangage à partir duquel les échanges peuvent commencer sur la thématique permet de recueillir les représentations des élèves sur l'agriculture biologique. Les effets des pesticides sur la santé sont abordés sous forme de mots croisés à réaliser par groupe permettant d'appréhender ces effets de manière ludique. Cette animation permet d'aborder

également l'agriculture biologique en Picardie et les produits biologiques que l'on peut y trouver. Pour cette première partie, nous nous appuyons sur la projection d'un power point afin d'illustrer au maximum nos propos. Dans un second temps, un atelier cuisine avec la confection de jus de fruits frais, de boulettes énergétiques et de gâteaux à base de légumineuses sont mis en place afin de pouvoir élaborer et déguster selon les envies des produits biologiques.

Etablissements	**Dates d'intervention**	**Filière et niveau des élèves rencontrés**
LP Pierre Mendés France de Péronne	4 avril 2017	1ère littéraire
LP Pierre Mendés France de Péronne	6 avril 2017	1ère Scientifique
LP Pierre Mendés France de Péronne	4 mai 2017	Mixte de 1ère S et 1ère littéraire
Lycée Saint Martin à Amiens	5 avril 2017	CAP 1

Nb de personnes sensibilisées : 356 élèves (166 élèves pour le bioquizz, 85 pour la conférence/débat, 105 pour les ateliers biovitaminé)

3- Intervention AGORES

Date : 5 avril 2017

Commanditaire : AGORES (association nationale de revalorisation des métiers de la restauration collective)

Lieu : Centre d'accueil et d'hébergement à Dury

Objectif : Informer et conseiller sur la mise en place d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans son établissement

Déroulé :
L'AGORES organise chaque année un rendez-vous régional annuel des professionnels de la restauration collective. Pour 2017, une réunion régionale « Hauts de France » a été organisé à Amiens. Cette rencontre constituée d'interventions, d'échange d'expériences sur différentes thématiques fait partie intégrante de la veille professionnelle, de la formation et de l'information continue des professionnels de cette filière.

Au cours de cette réunion, l'association a été conviée pour présenter les actions qu'elle met en place en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et des étapes à suivre pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans son établissement.

Public visé : professionnels de la restauration collective (responsables de la restauration municipale et territoriale, professionnels de la restauration hors domicile et élus en charge de ce secteur)

Nb de personnes sensibilisées : 20 personnes

4- Invité d'honneur à un repas anti-gaspillage

Date : 25 avril 2017

Lieu : Restaurant d'application du lycée Colard Noël - Saint Quentin

Objectif : Sensibilisation du grand public à la question du gaspillage alimentaire

Déroulé :
L'association a été l'invitée d'honneur d'une soirée gastronomique contre le gaspillage alimentaire. Les élèves du lycée hôtelier Colard-Noël ont réalisé un repas gastronomique avec des aliments presque périmés pour sensibiliser au gaspillage. Autour de leurs professeurs, les élèves de terminale hôtellerie ont assuré le service des clients. Une participation de 20 € était demandée aux clients. Une partie des bénéfices de cette soirée ont été reversés à notre association (510€) pour soutenir le travail de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire que nous réalisons depuis plusieurs années.

Public visé : 30 élèves de terminale hôtellerie

Nb de personnes sensibilisées : 30 clients

Petit diaporama photos de l'événement :
https://splice.gopro.com/v?id=Vjgvyr

Articles de presse et reportage :

- http://www.aisnenouvelle.fr/19514/article/2017-04-28/saint-quentin-un-dinergastronomique-sans-gachis
- http://www.courrier-picard.fr/17051/article/2017-03-14/la-lutte-contre-le-gaspillagealimentaire-au-menu-saint-quentin
- http://www.matele.tv/repas-anti-gaspi-a-colard-noel/

5- Atelier cuisine pour le réseau des bibliothèques

Date : 17 mai à Cardonnette et 3 novembre à Beaumetz 2017

Commanditaire : Bibliothèque en réseau – communauté de commune du Territoire Nord Picardie

Durée : 2h30 par atelier cuisine (de 14h30 à 17h)

Objectif :
Découvrir ou redécouvrir le plaisir de faire soi-même et en famille et de partager ses réalisations
Donner des astuces aux parents pour faire manger des légumes et féculents à leurs enfants

Déroulé :
Les enfants doivent choisir avec leurs parents l'une des recettes proposées dans le livret de cuisine. Toutes les recettes sont des pâtisseries à base de légume ou de féculent (madeleine à la betterave, gâteau chocolat à la courgette, l'haricolat, le moelleux carottes/noisettes, etc.). Ensuite, les participants sont invités à partager les pâtisseries réalisées lors d'un goûter. Dans ce cadre, les enfants confectionnent un jus de fruits maison. Au cours de ce goûter, l'animateur présente aux parents les diverses astuces pour faire manger des légumes et féculents à leurs enfants.

Public visé : parents/enfants du réseau des bibliothèques

Nb de personnes sensibilisées : 20 personnes par ateliers soit 40 enfants et parents.

Affiche de communication pour présenter les ateliers aux parents

6- Sensibilisation au gaspillage alimentaire avec le cirque d'Amiens

Date : 19 et 22 juin 2017

Commanditaire : Pôle national Cirque et Arts de la rue

Lieu : Parc de l'Évêché à Amiens

Durée : 2 ateliers de 2h

Objectif : Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire

Déroulé :
Le Pôle National Cirque et Arts de la Rue a organisé lors de la 40ème édition de La Rue est à Amiens un Festival d'Arts d'Espace Public où le collectif TAAT proposait au public de participer à la création d'une structure appelé KHOR II (création néerlandaise). A la rencontre de l'architecture, du design et du théâtre du quotidien, cette aventure s'est passée en 3 actes : ON CONSTRUIT (Acte I) ; ON JOUE (Acte II) ; ON PARTAGE (Acte III).

Dans le cadre de ce projet, il a été demandé à l'association de contribuer à l'animation de ce lieu. Des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire ont été mises en place avec les élèves du centre de loisir JF Lesueur et Notre Dame proche du parc.

Dans un premier temps, les élèves ont récupéré dans leur cantine pendant une semaine le pain jeté. Le pain était ensuite ramené par les élèves au parc pour être pesé et exposé au grand public (environ 15 kg ce qui représente 7 jockos par jour).

Dans un deuxième temps, il a été demandé aux enfants de trier les déchets de leur goûter pour peser aussi le gaspillage alimentaire. Suite à ces deux actions, une discussion était engagée avec les élèves sur le gaspillage alimentaire et les solutions que ces derniers pouvaient mettre en œuvre pour le limiter mais aussi sur l'importance du tri des déchets.

Public visé : élèves du centre de loisirs de l'école JF Lesueur et Notre Dame

Nb de personnes sensibilisées : 40

© DR

TAAT
(Theatre as architecture - Architecture as Theatre)
KHOR II

Le Pôle National Cirque et Arts de la Rue organise sa 40ème édition de **La Rue est à Amiens** - Festival d'Arts d'Espace Public, du 23 au 25 juin 2017.
Dès le 14 juin, le festival s'invite dans les rues d'Amiens et vous donne de nombreux rendez-vous : présence d'artistes et créations artistiques avec les habitants. Soyez nos invités !

Le collectif **TAAT** vous propose de participer à ***KHOR II***, création néerlandaise, à la rencontre de l'architecture, du design et du théâtre du quotidien. Une aventure en 3 actes : **ON CONSTRUIT (Acte I) ; ON JOUE (Acte II) ; ON PARTAGE (Acte III).**

Acte I. ON CONSTRUIT est une expérience unique : un puzzle théâtral en trois dimensions, réalisé en une journée par une équipe de personnes qui ne se connaissent pas. L'effort commun et le suivi du manuel de construction permettent d'ériger ensemble un pavillon en bois.

Devenez les architectes d'un jour sur un chantier collectif !
Rendez-vous au parc de l'Évêché, le samedi 17 juin de 9h à 22h
Venez ensuite découvrir les Actes II et III du dimanche 18 au dimanche 25 juin

7- Le banquet anti-gaspillage avec l'école Edmond Rostand

Date : 30 juin 2017

Commanditaire : Mme Monnier - professeur de la classe de CE1 de l'école Edmond Rostand

Lieu : Ecole Edmond Rostand

Objectif : Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire et au bien-manger

SUD-EST

Une fête de l'école du bien manger

L'école élémentaire Edmond Rostand organisait vendredi un goûter anti-gaspillage lors de la kermesse de fin d'année. Plusieurs commerçants ont fourni des denrées alimentaires destinées à être jetées pour préparer ce goûter. L'association « De la graine à l'assiette » et les familles ont tenu des stands pour sensibiliser au bien manger et au recyclage des déchets.

Déroulé :
L'association a été sollicitée par les élèves de la classe de Mme Monnier (CP-CE1) pour les aider à organiser un goûter anti-gaspillage lors de leur kermesse de fin d'année.

Divers stands ont été préparés par les enfants pour sensibiliser les familles au bien-manger (dégustation à l'aveugle, élaboration de jus de fruits en pédalant sur un vélo adapté, quizz sur l'alimentation, vente de mets sucrés...) et au recyclage (concours de tri de déchets avec les Messagers du Tri, chamboule-tout des déchets...).

Ce goûter anti-gaspillage était l'aboutissement d'un projet bien plus global qui a commencé depuis début septembre avec l'équipe enseignante, les élèves et les familles : De l'assiette au recyclage des déchets. Il s'agissait de sensibiliser les élèves à l'équilibre alimentaire et à la découverte des métiers liés à l'alimentation. La réalisation d'ateliers cuisine avec les parents avaient pour but de donner envie de cuisiner des plats sains et simples tout en partageant des moments conviviaux à l'école. Ce projet, qui se veut durable, avait aussi pour but de développer un comportement responsable. L'organisation de visites pédagogiques (centre de tri Véolia, visite d'ESAT ayant mis en place le compost), les ateliers jardinage, la rencontre des maraîchers de la place Görlitz et d'un maître-composteur ont permis d'aborder la question du respect de l'environnement et la sensibilisation au tri sélectif.

Public visé : élèves de la classe de CE1

Nb de personnes sensibilisées : 100 personnes (adultes et enfants).

CONSEIL ET ACCOMPAGNEMENT

Réalisation d'audit et de préconisations de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les établissements médico-sociaux

Durée de l'action :
Janvier 2017 à décembre 2018

Commanditaire : Réseau Energie Environnement des Hôpitaux de Picardie (REEHP)

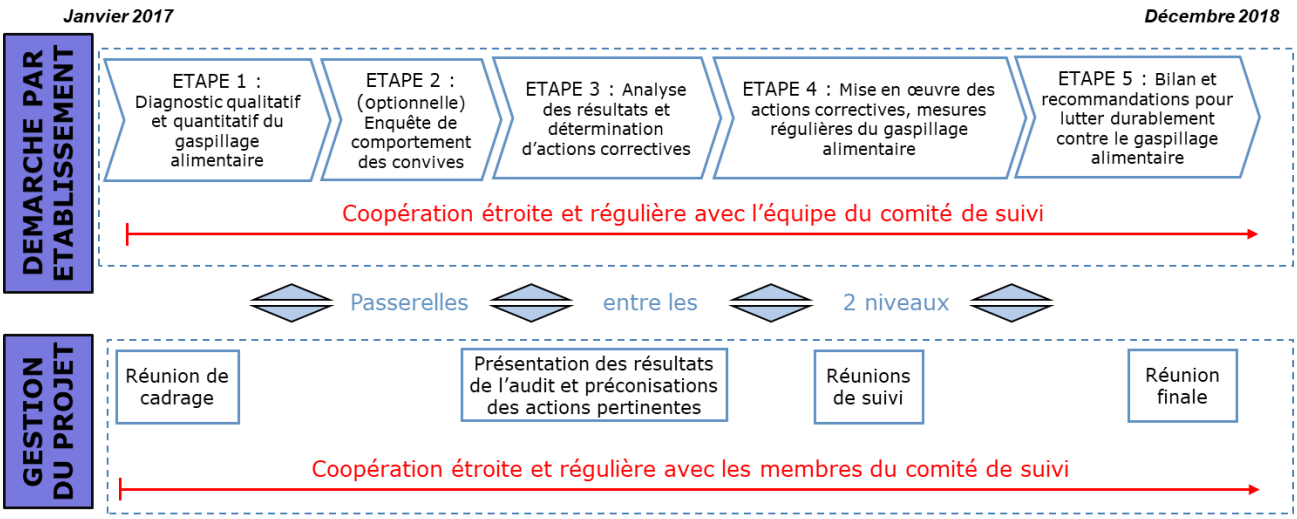
Etablissements suivis : Centre hospitalier de Ham, Centre hospitalier Philippe Pinel

Objectif :

Accompagnement de 9 établissements de santé en vue de réduire le gaspillage alimentaire et de proposer des actions adaptées au contexte et aux objectifs de réduction de chaque établissement :

- Comprendre le phénomène du gaspillage alimentaire dans les différents lieux de restauration de l'établissement (self, plateaux en chambre, service à table, cuisines,..) par la mise en place d'un système de tri, de pesées et de suivi des restes alimentaires non consommés, complétés par des enquêtes et observations de terrain
- Analyser les résultats et préparer la phase d'expérimentation en définissant les mesures les plus appropriées pour diminuer le gaspillage alimentaire
- Accompagner, par une présence accrue du prestataire, les établissements dans la mise en œuvre des actions correctives et suivre leur implication
- Analyser et présenter les résultats pour en tirer des conclusions en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans l'établissement et proposer des actions reproductibles à l'ensemble des membres du REEPH

Etapes :



Public visé : personnel des établissements de santé, les patients et leurs familles

Mission d'accompagnement des écoles d'Amiens en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants scolaires

Amiens métropole est devenu un territoire zéro déchet, zéro gaspillage. De ce fait, de nombreux engagements ont été pris en matière de politique de prévention des déchets. La lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective fait partie des actions prioritaires que la métropole s'est fixée pour les années 2017/2019. Pour mener à bien ce projet, une procédure adaptée a été lancée par Amiens Métropole pour retenir un prestataire. L'association a été sélectionnée avec Karistem et Biens Communs.

Durée de l'action : Septembre 2017 à septembre 2018

Commanditaire : Amiens métropole

Etablissements suivis :

5 écoles d'Amiens Métropole à savoir

- Pour le secteur Est : La vallée
- Pour le secteur Sud : Delpech primaire
- Pour le secteur Nord : Marivaux
- Pour le secteur Centre : JF Lesueur
- Pour le secteur Ouest : Léon Lamotte

Objectifs :

- Comprendre le phénomène du gaspillage alimentaire par la mise en place d'un système de tri, pesées et suivi des restes alimentaires non consommés, complétés par des enquêtes et observations de terrain,
- Analyser les résultats et préparer la phase d'expérimentation en définissant les mesures les plus appropriées pour diminuer le gaspillage alimentaire,
- Accompagner les établissements dans la mise en œuvre des actions correctives et suivre leur implication,
- Analyser et présenter les résultats pour en tirer des conclusions en vue de limiter le gaspillage alimentaire dans les écoles et proposer des actions reproductibles et adaptables à l'ensemble des établissements d'Amiens Métropole
- Proposer à Amiens Métropole un guide de bonnes pratiques qui pourra être décliné en une formation des agents d'Amiens Métropole à la lutte contre le gaspillage alimentaire – rendre autonome les agents pour qu'ils puissent mettre en place un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement
- Proposer un plan de communication

Etapes :

Public visé :
Elèves, personnel pédagogique, agents de la restauration et de l'animation du temps du midi

Nb de personnes sensibilisés :

Environ 850 personnes dont

- Pour le secteur Est : La vallée – 125 (110 demi-pensionnaires + 15 adultes)
- Pour le secteur Sud : Delpech primaire – 260 (200 élèves + 20 adultes)
- Pour le secteur Nord : Marivaux – 125 (110 demi-pensionnaires + 15 adultes)
- Pour le secteur Centre : JF Lesueur – 170 (160 demi-pensionnaires + 10 adultes)
- Pour le secteur Ouest : Léon Lamotte – 150 (140 élèves + 10 adultes)

Accompagnement d'un collège dans une action de lutte contre le gaspillage alimentaire avec une classe pilote

Durée de l'action : 25 avril, 2 mai et 30 mai

Commanditaire : Mme Renault (documentaliste du collège) - GIP Fornival

Lieu : Collège privé Notre Dame à Rue

Objectif : Sensibilisation et formation d'une classe à la mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire

Déroulé :

PREPARATION DU DIAGNOSTIC

1ère étape :
Formation d'une classe ambassadrice à la lutte contre le gaspillage alimentaire (GA)

2ème étape :
Diagnostic et rencontre de l'équipe de cuisine pour présenter l'action

TRI ET PESEE DU GA

1ère étape :
Accompagnement des élèves à la mise en place du tri et de la pesée du GA au sein du restaurant scolaire

2ème étape :
Pesée du GA en autonomie pendant 5 jours par les élèves

ELABORATION D'UN PLAN DE LUTTE CONTRE LE GA

1ère étape :
Présentation du bilan des pesées aux élèves et élaboration d'un plan de lutte contre le GA

2ème étape :
Présentation du plan à l'équipe de cuisine et échange sur sa mise en œuvre au sein du restaurant scolaire

Résultat du diagnostic :

Durée des pesées : 6 jours de service
Nombre de repas servis : 1357 repas
Quantité de déchets jetés sur la période : 157 kg
Grammage moyen jeté par plateau : 116 g
Taux du gaspillage par rapport aux quantités préparées : 23%

	Poids gaspillé	Nbre de repas gaspillé	Coût du gaspillage
Sur 6 jours	157 kg	242 repas	508
Sur une année scolaire	4710 kg	7260 repas	15 246
Equivalent	1 éléphant ou 118 ados de 40kg	30 jours de repas au collège	38 play station 4

Public visé : 33 élèves de 4ème

Nb de personnes sensibilisées : 160 – 150 élèves et 10 adultes