Compte rendu de la journée du 3 décembre

**#gaspillagealimentaire**

**Mangeons bien et chassons le gaspillage alimentaire !**

**Soyons acteurs !**

[Présents 1](#_Toc408407574)

[Introduction 2](#_Toc408407575)

[La journée 2](#_Toc408407576)

[Les outils de sensibilisation 3](#_Toc408407577)

[La conférence 3](#_Toc408407578)

[Les tables rondes participatives 4](#_Toc408407579)

[La pause déjeuner 5](#_Toc408407580)

[Restitution des tables rondes 5](#_Toc408407581)

[Conclusion 6](#_Toc408407582)

**Intervenants plénière :**

-          Bernard Mondy : Conférencier,

-          François Simon : Vice-Président de la Région Midi-Pyrénées en charge des solidarités

-          Clara Bernad et Maxime Lamont : Stagiaires à la Région et étudiants à l’Institut Supérieur du

Tourisme de l'Hôtellerie et de l'Alimentation de l'Université de Toulouse le Mirail,

-          Murielle Rivière : Coordinatrice de la journée - Institut de formation Slow Food

**Intervenants Table Ronde Participative :**

-          Sophie Rouch, Kelly Bousquet : Centre Régional Information Jeunesse de Midi-Pyrénées,

-          Marie-Laure Cambus : France Nature Environnement de Midi-Pyrénées,

-          François Bataille : Professeur de cuisine au lycée Renée Bonnet,

-          Najoua Mebrouck : Diez 31 diez

**Bénévoles des tables rondes :**

-          Ophélie Vellutini : Atout bout de champs,

-          Valerie-Anne Rivière : Association Française des Sclérosés en Plaques

-          Anna Closa : convivium midi-Toulousain Slow Food

-          Céline Demay : Institut de formation Slow Food

**Autres intervenants :**

-         Sylvain Pongi : Dessinateur Illustrateur,

**Participants :**

>les membres du **Conseil Régional des Jeunes,** à l’initiative de cette journée

>les membres du Conseil de la Vie Lycéenne des lycées suivants

|  |
| --- |
| Lycee Helene Boucher |
| Lycée Jean Pierre Vernant |
| Lycée Roland Garos |
| Lycée Pierre Paul Riquet |
| Lycee Jean Jaures |
| Lycée Aucouturier |

>les Eco-délégués des lycées suivants :

|  |
| --- |
| Legta Beauregard |
| Legta Castanet Auzeville |
| Legta Flamarens |
| Legta de Pamiers |
| Legta de Mirande |
| Legta La Vinadie |
| Legta Fonlabour |

# 

# Introduction

Le Parlement européen a comme objectif de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d’ici 2025.

Les pertes et gaspillages alimentaires ont lieu tout au long de la chaîne alimentaire et représentent une préoccupation tant économique, que sociale, écologique et éthique.   
Chaque Français jette en moyenne 20 kg d’aliments par an à la poubelle, dont 7 kg d’aliments encore emballés.

Il est important que tous les acteurs se mobilisent pour enrayer le phénomène.

La Région Midi-Pyrénées, au travers de son Conseil Régional des Jeunes, souhaite promouvoir une sensibilisation au gaspillage alimentaire dans les lycées afin de s’inscrire dans le pacte national contre le gaspillage alimentaire. Elle a donc fait appel à l’Institut de formation Slow Food pour organiser une journée de sensibilisation et amener les jeunes à y faire des propositions concrètes.

**L’Institut de formation Slow Food**  est une association d’éducation au goût qui milite pour une alimentation Bonne (éducation sensorielle) Propre (respect de la biodiversité alimentaire et de l’environnement) et Juste (relation équitable entre producteurs et consommateurs) accessible à tous au quotidien.

A cette visée s’ajoute le développement de notre responsabilité citoyenne concernant l’alimentation : lutte contre le gaspillage, préservation de la biodiversité, valorisation des ressources alimentaires locales et du travail des producteurs, mise en relation des consommateurs, cuisiniers, producteurs, prévention de l’obésité par une attention portée à la qualité des produits et des modes d’élaboration.

La prévention et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires sont l’une des clés d’un système alimentaire durable.

Murielle Rivière, coordinatrice à l’institut de formation Slow Food, en charge de l’organisation de cette journée, avait en mars et avril dernier réalisé deux séances de sensibilisation au gaspillage alimentaire auprès des jeunes élus du CRJ. L’équipe du CRJ et les animateurs du CRAJEP ont travaillé avec eux pour le bon déroulement de cette journée du 3 décembre.

# La journée

Après des mois de préparation, la journée dédiée au gaspillage alimentaire peut commencer.

Les premiers participants, récupèrent leur badge à l’entrée, pendant que les organisateurs et intervenants de la journée commencent à s’activer dans les couloirs : préparation des tables pour le buffet du midi, installation de supports dans les salles pour l’organisation des tables rondes participatives, derniers réglages techniques en régie etc.

### Les outils de sensibilisation

Dans le Hall Savary (Accueil des participants), un mur d’expression a été installé : à l’aide de post-it les participants peuvent inscrire leurs ressentis sur la thématique du gaspillage alimentaire. Une exposition « Quand je mange, j’agis sur mon environnement » de France Nature Environnement rappelle la situation du gaspillage en France et dans le Monde.

Un hashtag spécial : #gaspillagealimentaire permet de réagir en direct sur Twitter.

### La conférence



Elle réunit une centaine de personnes dans la salle d’assemblée plénière. Après le mot d’accueil de (CRJ) et le mot d’ouverture officiel de François Simon, vice-président de Région, elle se déroulera en trois parties :

* **Présentation du contexte générale du gaspillage alimentaire** par Bernard Mondy,

A l’aide d’un powerpoint, Bernard Mondy présente les enjeux économiques, écologiques et sociologiques du gaspillage alimentaire.

A partir des différents constats, des chiffres et de la chaine du gaspillage alimentaire (de la ferme en passant par les grandes surfaces et les ménages) il suscite une prise de conscience de nos comportements alimentaires.

* **Zoom sur le gaspillage alimentaire en restauration collective des lycées de Midi-Pyrénées**, présenté par Clara Bernad et Maxime Lamont,

Ces deux étudiants de l’ISTHIA, ont réalisé un questionnaire à destination de plus de 1000 jeunes de la Région Midi-Pyrénées, l’analyse des réponses leur a permis d’identifier les principales causes du gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires.

* **Débat et échanges avec les participants,**

Les sujets du débat étaient davantage centrés sur le volet environnement et mode d’agriculture. Des étudiants de LEGTA présents dans la salle, réagissent vivement à certains des propos de Bernard Mondy, qui, pour susciter les questionnements, a amplifié certains points dans son discours notamment les conséquences environnementales de pratiques intensives de certains agriculteurs.

Il a été rappelé qu’un mur d’expression était disponible dans le hall d’accueil afin de permettre à chacun de s’exprimer librement sur le sujet.

Pendant ce temps, Sylvain Pongi, en régie, réagit à chaud, aux échanges en diffusant des dessins humoristiques appropriés.

Cette interaction (conférencier-dessin) apporte une autre vision des choses et permet de relancer le débat sur d’autres bases.

### Les tables rondes participatives

### C:\Users\InstitutSF\Desktop\2014_ifsf_rm\crj midi pyréenées\PHOTOS\IMG_7130.JPG

Après 1h30 de présentation générale, les participants sont dirigés vers les tables rondes participatives. Le mot d’ordre général est simple et est le même pour tous les groupes :

#### Comment moi lycéen -ne ou apprenti -e, j’agis dans mon établissement scolaire pour ma Région !

Accompagnés de professionnels, les participants vont pouvoir réfléchir en mini-groupes sur des thématiques spécifiques inhérentes au gaspillage alimentaire.

**TRP1 : Bien communiquer : mobilisons !**

Najoua Mebrouk et Céline Demay

Affiches, slogans, vidéos, charte, musique... autant de moyens de sensibiliser au gaspillage alimentaire ; comment coordonner tout cela dans une campagne de sensibilisation dans un établissement scolaire ?

**TRP2 : Actions concrètes : agissons !**

Marie-Laure et Anna Closa

Une grève contre la faim? Une manifestation devant une place publique ? Un tour du monde en vélo?

Non, trop pour vous, alors venez construire des actions autour du gaspillage alimentaire pour agir avec d’autres citoyens ! A vous de choisir, de créer, d’innover, de proposer...

**TPR3 : Journée type : questionnons !**

Sophie Rouch, Kelly Bousquet et Valérie-Anne Rivière

Dis-moi ce que tu manges, je te dirai comment ne pas gaspiller!

**TRP4 : Restauration scolaire : responsabilisons !**

Francois Bataille et Ophélie Vellutini

Soyez partie prenante de votre restauration scolaire et de votre alimentation !

Vous êtes aujourd’hui cuisinier dans un établissement scolaire, à vous de jouer et de définir une stratégie pour limiter le gaspillage alimentaire dans votre restaurant!

Dans chacune des salles, les méthodologies et techniques d’approche du sujet sont différentes : division en sous-groupes, plénière, film, débat, brainstorming, reformulation des objectifs par les participants, photo-langage, autant de pratiques participatives et d’éducation populaire, permettant à chacun d’exprimer librement ses opinions et pensées.

**Dans les coulisses**

Sylvain Pongi se balade de salle en salle afin de capter les émotions et les réflexions du moment et les retranscrits sous forme de dessins humoristiques (cf compte rendu de S.Pongi.).

Murielle Rivière, fait également le tour des salles afin de s’assurer que le fil rouge de la journée soit respecté, de répondre aux besoins techniques des animateurs mais aussi pour échanger avec les participants et assister aux échanges.

Jean-Christophe Barranco, constate lui aussi le bon déroulement des travaux.

### La pause déjeuner



A l’affichage : l’exposition « Total Respect » créée par le CRJ précédent.

Au menu : quiches et pizzas, salades diverses, plateaux de charcuterie, plateaux de mignardises.

Une attention particulière est portée aux quantités servies dans les assiettes, aussi bien de la part des organisateurs que par les jeunes eux-mêmes.

D’un côté, nous pouvons voir les intervenants qui se retrouvent pour recadrer les finalités des tables rondes si besoin, d’ajuster les objectifs en fonction des échanges du matin etc.

De l’autre, nous pouvons entendre des échanges sur les tables rondes, sur la conférence du matin, sur le menu ou encore sur la météo….

Après s’être restaurés, les participants se dirigent vers le mur d’expression afin de mettre le ressenti sur la journée et sur la thématique puis regagnent leur salle pour finaliser leurs propositions du matin.

Murielle Rivière, profite de l’accalmie, pour se rendre en cuisine et faire un reportage photos sur les restes du repas, qui sera présenté en plénière après la restitution des tables rondes participatives.

### Restitution des tables rondes

* **Préparation**

Il s’agit maintenant de préparer une restitution d’une douzaine de minutes sur les propositions du groupe de travail. Cette restitution sera présentée en plénière et doit présenter l’ensemble des propositions émises et rédigées par les participants eux-mêmes pour sensibiliser tout un établissement scolaire à la thématique du gaspillage alimentaire.

Quelle forme, quel contenu, quels rapporteurs ?

Dans chacune des salles, nous pouvons observer une certaine agitation et appréhension quant à ce moment de restitutions en plénière.

Certains répètent leur sketch, d’autres terminent un powerpoint etc. et se préparent au mieux pour proposer une restitution de qualité aux autres participants.

* **Restitution**

Nous accueillons les groupes un à un, chacun ayant choisi son mode de restitution : Sketch, conférence animée, PowerPoint, lecture de texte derrière le pupitre… autant d’initiatives de restitution qui illustrent les principales propositions qui ressortent des tables rondes participatives (cf. compte rendu des TRP).

Certains ont l’habitude de prendre la parole en public, pour d’autres c’est une grande première et une épreuve qui finalement se révèle être plus facile que ce qu’ils ne pensaient.

* **Photos repas du midi**

Murielle Rivière présente son reportage photos et annonce que 20 kilos de nourriture sont partis à la poubelle : plutôt du salé, une partie du sucré est resté dans le réfrigérateur et reste utilisable.

Cette annonce « interpelle » vivement les jeunes qui prennent la parole pour connaître les raisons qui ont amené les cuisiniers à mettre ces 20kg de reste de repas dans les poubelles alors que l’on aurait pu en faire profiter d’autres personnes. Les raisons sont connues : elles s’appellent, règlementation, responsabilité civile, rupture de la chaîne du froid, etc.

### 

### Conclusion



Monsieur Simon et les CRJ clôturent cette journée riche en échanges, en propositions et en partages. Une photo de groupe clôt définitivement ce colloque qui a permis à tous d’échanger avec d’autres jeunes de Midi-Pyrénées, de s’interroger ensemble sur une thématique spécifique mais aussi de découvrir les acteurs et les actions du CRJ en suscitant, d’ailleurs, quelques vocations.

Elle a également permis de confronter et de partager ses opinions, sans discriminations, « dans un total respect ».

**Merci à tous les participants**