



# CAMPAGNE ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## Rapport d'activité



24 MAI 2024

APO-ATASH

Z.A des bris, 17370 Saint Trojan les Bains

Rédigé par : NGWAYA KANDE Oumou Jasmine stagiaire en étude de marché chez APO

## Table des matières

Introduction .....	2
Visite de l'Atelier Protégé d'Oléron APO-ATASH .....	2
La collecte des données sur le gaspillage alimentaire et sur la satisfaction des élèves .....	4
Organisation.....	5
Déroulement .....	5
Etude sur le gaspillage alimentaire.....	5
Le traitement des données.....	5
Résultats .....	6
Conclusion.....	8
Discussion et propositions.....	8
Récapitulatif de la campagne anti-gaspillage alimentaire du 25 au 29 novembre 2019 .....	9
Remise des diplômes.....	9
Etudes sur le degré d'appréciation des repas d'APO par les élèves.....	11
Récapitulatif de la campagne anti-gaspillage alimentaire du 25 au 29 novembre 2019 .....	14
Commentaire des élèves par rapport aux menus de la cantine .....	16
Etude de satisfaction des parents par rapport au repas de la cantine .....	17
Explications .....	18
Suggestion d'amélioration .....	21
Commentaires suite au gaspillage alimentaire .....	22
Conclusion.....	23
Annexes .....	25

## Introduction

Le gaspillage alimentaire désigne la perte ou le rejet de nourriture tout au long de la chaîne de production, de distribution et de consommation. Cela inclut les aliments cultivés, produits, transformés, transportés, distribués, vendus, et finalement jetés sans avoir été consommés. Le gaspillage alimentaire à la consommation peut être causé par une mauvaise planification des repas, des achats excessifs, ou un manque d'information. Cela comprend des restes de repas non consommés ou des aliments jetés.

Une campagne de sensibilisation anti-gaspillage alimentaire vise à informer et éduquer le public sur l'importance de réduire le gaspillage alimentaire, ainsi que sur les pratiques et comportements pour le minimiser. L'Atelier Protégé d'Oléron (APO) organise cette campagne pour promouvoir une consommation alimentaire plus responsable et durable. Pour ce faire, elle a intégré des programmes éducatifs dans les écoles à qui elle fournit les repas de la cantine, pour enseigner aux enfants l'importance de ne pas gaspiller la nourriture.

L'école élémentaire du Château d'Oléron y a participé avec le programme suivant : visite de l'entreprise le 2 mai 2023, pesée des aliments jetés par chaque enfant du 13 au 17 mai 2024, et remise des diplômes aux élèves ayant le moins jeté.

Nous verrons d'abord comment s'est déroulée la visite de l'entreprise APO, la collecte des données concernant la quantité d'aliments jetés et la remise des diplômes. Ensuite, nous analyserons les données pour identifier les informations les plus pertinentes sur les repas de la cantine de l'école élémentaire du Château d'Oléron fournis par APO-ATASH.

## Visite de l'Atelier Protégé d'Oléron APO-ATASH

La visite de l'entreprise APO avait pour but de permettre aux élèves de connaître l'origine des repas qu'ils mangent à la cantine. Cette connaissance leur permettrait de comprendre le travail nécessaire à la production de ces repas et de limiter le gaspillage. Ils ont appris que les repas sont produits par des personnes et que les légumes sont cultivés par l'entreprise. Ils ont aussi compris l'importance de manger ce qui est dans leur assiette au lieu de le jeter.



IMAGE 1 : VOITURE DE SERVICE DE APO

Étaient présentes les maîtresses et les élèves des classes de CM1 et CM2, Madame Albane Raguideau, directrice adjointe, Madame Adeline Balloteau, responsable de la relation client, Monsieur Julian BARESCH, responsable du maraîchage, et moi-même, Oumou Jasmine NGWAYA KANDE, stagiaire en étude de marché chez APO



IMAGE 2 : PRESENTATION DE L'ENTREPRISE PAR ADELINE BALLOTEAU AUX ELEVES





IMAGE 3 : VISITE DE LA CUISINE PAR ALBANE RAGUIDEAU AUX ELEVES



IMAGE 4 : VISITE DU MARAICHAGE PAR JULIAN BARESC AUX ELEVES

La visite des élèves de l'école élémentaire du Château d'Oléron s'est déroulée en plusieurs étapes : présentation de l'entreprise par Adeline Balloteau, visite de la cuisine centrale par Albane Raguideau, et visite de l'atelier maraîchage par Julian Baresch. Les élèves ont pu voir comment leurs repas sont préparés, stockés et transportés à la cantine, et ils ont récolté et consommé quelques fèves du maraîchage.

La collecte des données sur le gaspillage alimentaire et sur la satisfaction des élèves

## Organisation

La pesée des aliments jetés par les enfants avait pour objectif de quantifier les aliments gaspillés et de sensibiliser les enfants à cette problématique après leur visite de l'atelier.

Lors de cette animation, étaient présents les élèves de l'élémentaire, les agents de la cantine de l'école élémentaire du Château d'Oléron, Adeline Balloteau, responsable de la relation client, Sonia Theveniaut, responsable du service scolaire à la mairie du Château d'Oléron, et moi-même, Oumou Jasmine NGWAYA KANDE, stagiaire chez APO.

Pour cette animation, nous avons utilisé des balances fournies par APO et des questionnaires de satisfaction. Ces questionnaires incluaient la liste des repas servis à la cantine pendant la semaine, la satisfaction des élèves par rapport à chaque repas, le poids des aliments jetés par jour, leurs commentaires, l'avis des parents et une enquête sur la diversité, la quantité et la qualité des repas (voir annexe). Ce questionnaire de satisfaction a été créé par Adeline Balloteau. Nous avons besoin de l'accord des élus de la ville pour récolter les données des élèves.

L'animation s'est déroulée sur une semaine, avec des repas servis à midi en deux services, à 12 h et à 13 h.

Le premier jour, nous avons expliqué aux élèves notre présence : poursuivre la campagne anti-gaspillage alimentaire en récoltant leur avis sur les repas et en pesant les aliments qu'ils allaient jeter. L'objectif était de quantifier la nourriture jetée après chaque repas.

Nous avons distribué des formulaires sur lesquels les élèves devaient évaluer les repas de la journée en indiquant si c'était "très apprécié", "apprécié" ou "peu apprécié". Ceux qui n'avaient pas pris de repas devaient le préciser. À la fin du repas, nous pesions la nourriture jetée et notions le poids sur le formulaire.

À la fin de la semaine, nous avons remis les formulaires à madame Theveniaut, qui les a distribués aux enfants pour qu'ils puissent remplir la partie enquête de satisfaction chez eux. Ils nous ont ensuite retourné les formulaires pour que nous puissions enregistrer les informations recueillies auprès des familles.

## Déroulement

L'animation s'est déroulée toute la semaine avec madame Theveniaut, les agents de la cantine et les élèves. Le dernier jour, j'y ai participé pour aider. J'ai ensuite récupéré les formulaires remplis par les élèves ainsi que les balances utilisées lors de l'animation, que j'ai transmises à madame Balloteau.

## Etude sur le gaspillage alimentaire

### Le traitement des données

La semaine du 21 au 24 mai 2024, madame Theveniaut a fourni la liste complète des élèves de l'école avec leur classe. Madame Balloteau a scanné les formulaires par classe pour en avoir une version numérique, puis elle a saisi les données sur le poids des aliments jetés par chaque élève et par jour dans le fichier Excel fourni en amont par madame Theveniaut. Ces données ont permis à madame Balloteau de faire un classement des élèves ayant le moins jeté, pour attribuer un diplôme le 11 juin 2024 aux élèves ayant le moins jeté (voir annexe pour la liste des gagnants).

Concernant la partie enquête de satisfaction, un fichier Excel a été créé pour regrouper toutes les informations des formulaires récupérés auprès de l'école (voir annexe). Ensuite, un bilan de satisfaction des élèves par rapport aux repas qu'ils ont reçus durant l'animation a été réalisé (voir annexe).

Les données recueillies concernant le gaspillage alimentaire sont les suivantes : la quantité totale apportée par APO (avant service en kg), la quantité servie aux élèves durant les deux services (à 12 h et à 13 h), et la quantité jetée par élève et par jour. Avec ces données, nous avons pu observer plusieurs informations concernant la cantine de l'école élémentaire du Château d'Oléron. Ces observations seront présentées dans les résultats suivants.

## Résultats

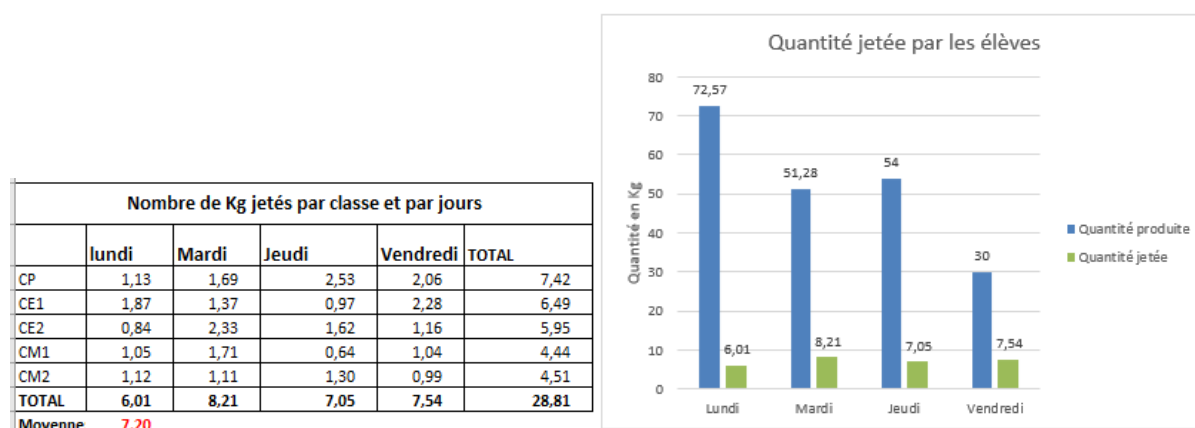


IMAGE 5 : TABLEAU ET DIAGRAMME DES QUANTITES JETEES PAR JOUR

Le tableau et le diagramme en barres ci-dessus récapitulent les quantités de nourriture jetées par les élèves. Durant l'animation, nous avons constaté qu'ils ont jeté en moyenne 7,2 kg de nourriture par jour. Les classes de CP sont celles qui ont le plus jeté avec 7,42 kg d'aliments gaspillés sur la semaine, avec des quantités variant de 7,42 kg à 4,44 kg (pour les CM1). Le mardi est le jour où le plus de nourriture a été jetée, avec 8,21 kg, la quantité allant de 8,21 kg (mardi) à 6,01 kg (lundi).

Pendant l'animation du 13 au 17 mai, cela représente en moyenne 15,62 % de la production alimentaire de la cantine pour la semaine. Les tableaux ci-dessous fournissent plus de détails.

	Prod Kg	Conso kg	Non conso kg	Jeté enfant Kg	à la poubelle kg	Gaspillage
Lundi	72,57	42,87	21	6,01	8,70	29,70
Mardi	51,28	21,58	20	8,21	9,70	29,70
Jeudi	54	33,00	11	7,05	10,00	21,00
Vendredi	30	4,00	13	7,54	13,00	26,00
Moyenne	51,96	25,36	16,25	7,20	10,35	26,60

	Prod %	Conso %	Non conso %	Jeté %	à la poubelle kg	Gaspillage
Lundi	100	59,07	28,94	8,28	11,99	40,93
Mardi	100	42,08	39,00	16,01	18,92	57,92
Jeudi	100	61,11	20,37	13,06	18,52	38,89
Vendredi	100	13,33	43,33	25,13	43,33	86,67
Moyenne	100	48,81	32,91	15,62	19,92	56,10

IMAGE 6 : TABLEAU RECAPITULATIF DE LA SEMAINE

Le tableau ci-dessus montre que lundi, 72,57 kg de nourriture ont été apportés à la cantine de l'école du Château, mardi 51,28 kg, jeudi 54 kg et vendredi 30 kg, soit une moyenne de 51,96 kg avec une **marge d'erreur de 10 %** soit une moyenne comprise entre 46.76kg et 57.16kg. Les quantités non consommées étaient respectivement de 21 kg, 20 kg, 11 kg et 13 kg, avec une moyenne de 16,25 kg, soit 32,91 % de la production. Le gaspillage alimentaire a été de 29.79 kg le lundi, 29.70 kg le mardi, 21,00 kg le jeudi et 26 kg le vendredi, soit en moyenne 26.60 kg, représentant 56.10 %. « A la poubelle » représente la quantité jetée par les enfants plus ce qui n'a pas pu être pris en compte lors de la pesée des assiettes. Les diagrammes ci-dessous permettent de mieux visualiser ces données.

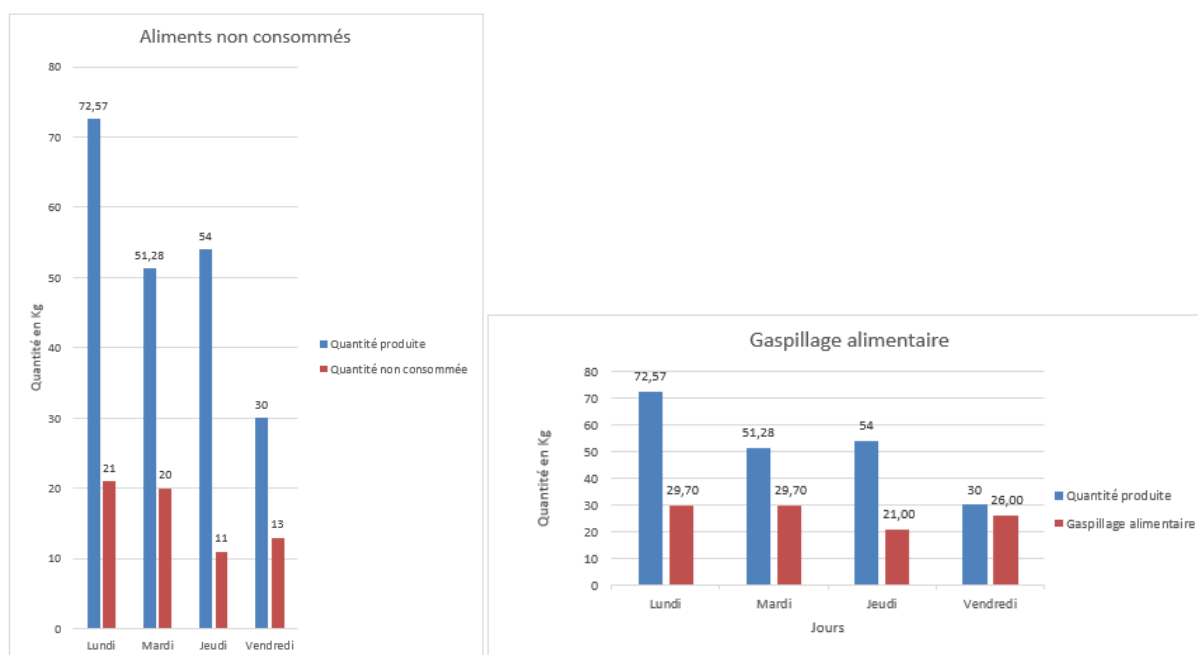


IMAGE 7 : DIAGRAMME SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Durant la semaine de l'animation, les quantités d'aliments consommées étaient : 42,87 kg (59.07 %) lundi, 21.58 kg (42,08 %) mardi, 33.00 kg (61.11 %) jeudi, et 4 kg (13.33 %) vendredi, soit une moyenne de 25,36 kg (48,81 %) en considérant **la marge d'erreur de 10%** au niveau des quantité produite, la moyenne de nourriture consommé est comprise entre 22.82 kg et 27.90 kg. Concernant les quantités consommées durant la semaine, il y'a les quantités mangées par les enfants et celles qui ont permis de réduire le gaspillage alimentaire. En effet, après que les élèves se soient servis, plusieurs solutions anti-gaspillages sont mise en place pour réduire la quantité non consommée :



certains fruits sont proposés à la garderie, le pain et d'autres aliments sont donnés à un éleveur pour nourrir ses animaux, et des repas sont vendus via la plateforme Too Good To Go, avec entre 2 et 4 portions pour 2 personnes vendues chaque jour. Cependant, cela reste insuffisant, car en moyenne 32,91 % de la nourriture (chiffre basé sur la semaine de l'animation) n'a pas été consommée et a fini en compost à Dolus.

## Conclusion

Durant l'animation, en moyenne 51,96 kg de nourriture ont été produits, et 26.60 kg (56.10%) représente le gaspillage alimentaire c'est-à-dire 16.25kg (32.91%) sont non consommé et 10.35 Kg (19.92%) sont à la poubelle. Cette quantité représente 7.20 kg (15.62%) jeté par les enfants et ceux qui n'a pas pu être pris en compte lors de la pesée des assiettes exemple des enfants qui ont oublié de peser leur plat, cela fait en moyenne 3.15 kg.

## Discussion et propositions

Au vu des chiffres importants (en moyenne 77,72% de gaspillage alimentaire soit 13,10 kg), l'école essaie de réduire ce volume en revendant la quantité d'aliments non consommés à moindre coût sur la plateforme Too Good To Go ou en les donnant pour l'alimentation des animaux, mais cela reste insuffisant. En moyenne, 29,79% de la production, soit environ 5,9 kg de nourriture, est gaspillée. Il est donc important de trouver d'autres solutions pour réduire la quantité non servie mais aussi la quantité jetée par les enfants, soit 47,93% de la production, soit 7,20 kg de nourriture.

Après observation de la situation, quelques propositions sont apportées à réflexion ou discussion pour faire des économies de temps pour les cuisiniers d'APO-ATASH et d'argent pour l'école du Château :

- Laisser les élèves se servir eux-mêmes pour qu'ils puissent prendre uniquement les aliments qu'ils ont envie de manger et la quantité qu'ils peuvent finir, afin de réduire la nourriture qui passe directement à la poubelle. Quels seraient les avantages et les inconvénients de cette solution ?
- Étendre la cantine aux corps enseignants pour qu'ils puissent se restaurer à moindre coût s'il y a des aliments non servis. Quels seraient les principaux défis de cette proposition ?
- Combiner les trois propositions : mettre en priorité les enfants, évaluer la moyenne de la consommation par jour, réduire la quantité de repas produite pour espérer qu'après le service il ne reste pas grand-chose avec une marge d'erreur raisonnable, laisser les enfants se servir en quantité et en choix pour qu'ils ne jettent rien, et enfin, s'il reste des aliments, élargir la cantine au corps enseignant pour qu'ils puissent se restaurer à moindre coût. Après avoir mis en place toutes ces propositions, s'il en reste encore, appliquer les méthodes déjà en place.

Il est important que les élèves comprennent qu'il vaut mieux ne pas prendre de nourriture et ne pas la jeter que de la prendre et de la jeter, car le gaspillage alimentaire est un fléau humain, sociétal, économique et environnemental.

## Récapitulatif de la campagne anti-gaspillage alimentaire du 25 au 29 novembre 2019

Une campagne similaire sur le gaspillage alimentaire a été menée du 25 au 29 novembre 2019. Le tableau ci-dessous montre les quantités en kilogrammes de nourriture jetée par classe et par jour.

Nombre de kgs jetés par les enfants					
	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Moyenne
CP	2,55	2,37	1,64	4,69	2,81
CE1	2,81	2,77	4,12	5,58	3,82
CE2	0,75	1,22	1,90	2,63	1,63
CM1	1,34	0,98	2,38	2,89	1,89
CM2	0,82	0,84	0,39	0,67	0,68
TOTAL	8,26	8,18	10,42	16,44	10,83
Dans po	9,00	10,60	16,80	21,88	14,57

IMAGE 8 : NOMBRE DE KG JETE PAR JOUR DURANT LA SEMAINE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2019

Nous pouvons constater qu'en moyenne les élèves jettent 10,83 kg de nourriture et qu'il y a un gaspillage alimentaire de 14,57 kg de nourriture. Le tableau ci-dessous montre le détail des aliments non servis.

Nombre de kgs non servis							
Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi	
Carottes	4,4 kg	Boulettes	1 bac	Betteraves	3,84 kg	Salade en	3,8 kg
Hachis	12,9 kg	Haricots	3 bacs	Spaghettis	19,84 kg	Poisson p	0
Camemb	5 ou 6	Fromage	environ 4	Salade	8,2 kg	Carottes	27,12 kg
Pain	6 baguette	Semoule	4 bacs	Clémentin	1 bac	Fruit	50 pommes
		Pain	3 baguettes			Pain	2/3 du bac

IMAGE 9 : DETAIL DES ALIMENTS NON SERVIS

Certains de ces aliments entrent dans les solutions mises en place pour limiter le gaspillage alimentaire. Cependant, nous pouvons constater qu'en moyenne 3,744 kg, soit 14,57 repas dans la poubelle – 10,82 kg d'aliments jetés par les enfants – vont à la poubelle.

La campagne sur le gaspillage alimentaire réalisée du 13 au 17 mai 2024 nous a permis de connaître l'état des lieux concernant le gaspillage alimentaire. Celle du 25 au 29 novembre 2019 nous a permis de constater que cette situation est présente depuis au moins 4 ans. Il est maintenant important de savoir si les repas servis à la cantine sont appréciés par les enfants et si le service de restauration de la cantine proposé par APO-ATASH est satisfaisant pour les élèves et leurs parents.

## Remise des diplômes

La remise des diplômes a eu lieu le 11 mai 2024 à la cantine du Château pendant les services de restauration de 12 h à 14 h. Étaient présentes Catherine FEAUCHE, la maire adjointe, Sonia THEVENAUT, responsable du service scolaire à la mairie, Adeline BALLOTEAU, responsable de la relation client, moi-même, Jasmine NGWAYA, stagiaire à APO, et les dames de la cantine.



IMAGE 10 : PHOTO DE LA REMISE DE DIPLOME

En annexe, vous trouverez le classement des élèves durant la semaine de sensibilisation anti-gaspillage. Les élèves ont reçu des diplômes avec des médailles d'or pour ceux qui ont jeté entre 0 et 10 grammes, des médailles d'argent pour ceux qui ont jeté entre 11 et 300 g, et de bronze pour le reste.



IMAGE 11 : PHOTO DE LA REMISE DE DIPLOME

## Etudes sur le degré d'appréciation des repas d'APO par les élèves

Au cours de l'animation anti-gaspillage alimentaire, les élèves ont donné leur degré d'appréciation pour chaque repas servi par jour. Grâce à ces données, nous avons pu faire un bilan de tout ce qui a été "Très apprécié", "apprécié", "peu apprécié" et "pas pris". Nous avons également pris en compte les absences. Le tableau ci-dessous montre un bilan complet du degré d'appréciation de chaque repas proposé par APO-ATASH.

BILAN SEMAINE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
Du 13 au 17 mai 2024  
Ecole élémentaire

	LUNDI					MARDI					JEUDI					VENDREDI				
	Carottes					Salade (haricots verts et beurre)					Boulettes de soja à la catalane					Fèves bio du jardin APO				
CP	13	7	6	2	0	3	4	2	18	1	21	3	3	1	0	5	0	7	15	
CE1	23	4	2	5	0	5	2	1	22	4	11	3	0	1	19	6	3	3	21	1
CE2	19	6	5	2	3	4	0	4	25	2	18	4	2	1	10	6	0	1	27	1
CM1	16	7	6	3	2	3	4	6	20	1	24	1	1	2	6	5	0	6	17	6
CM2	24	6	7	6	1	10	2	9	20	3	35	1	2	4	2	10	5	12	15	2
TOTAL	95	30	26	18	6	25	12	22	105	11	109	12	8	9	37	32	8	29	95	10
%	54	17	15	10	3	14	7	13	60	6	62	7	5	5	21	18	5	17	54	6
	Sauté de porc miel et épices					Emincés de bœuf en sauce					Carottes vichy					Poisson pané maison				
CP	15	6	5	2	0	15	4	3	15	15	15	4	3	4	0	21	3	1	2	1
CE1	8	13	8	5	0	11	0	4	15	11	6	2	2	5	19	23	5	2	3	1
CE2	14	5	10	3	3	15	6	4	8	15	7	5	8	5	10	26	2	1	5	1
CM1	17	8	6	1	2	21	5	0	7	21	4	7	10	7	6	23	2	1	3	5
CM2	27	6	7	3	1	22	6	4	9	22	15	11	6	10	2	34	4	1	3	2
TOTAL	81	38	36	14	6	84	21	17	42	84	47	29	31	31	37	127	16	6	16	10
%	46	22	21	8	3	48	12	10	24	48	27	17	18	18	21	73	9	3	9	6
	Coquillettes bio					Pomme de terre au four					Fromage blanc au sucre					Blé au jus				
CP	17	3	6	2	0	15	3	3	3	1	14	3	3	8	0	18	5	4	0	1
CE1	30	2	2	0	0	22	6	1	1	4	10	0	2	3	19	21	6	4	2	1
CE2	28	1	2	1	3	20	4	6	3	2	19	2	2	2	10	24	3	0	7	1
CM1	26	3	1	2	2	17	6	7	3	1	18	3	3	4	6	15	3	4	7	5
CM2	36	6	0	1	1	27	9	3	2	3	36	2	1	3	2	32	3	3	4	2
TOTAL	137	15	11	6	6	101	28	23	12	11	97	10	11	20	37	110	20	15	20	10
%	78,28571	8,571429	6,285714	3,428571	3,428571	57,71429	16	13,14286	6,857143	6,285714	55,42857	5,714286	6,285714	11,42857	21,14286	62,85714	11,42857	8,571429	11,42857	5,714286
	Pêche au sirop					Brie à la coupe					Pommes					Crumble aux pommes				
CP	12	5	7	4	0	9	2	5	11	1	14	0	1	13	0	5	1	3	18	1
CE1	19	2	2	11	0	9	2	1	18	4	12	1	0	2	19	13	0	1	19	1
CE2	18	3	6	5	3	20	1	2	9	3	22	1	0	2	10	17	1	1	15	1
CM1	18	5	4	5	2	22	2	3	6	1	16	1	5	6	6	13	3	4	9	5
CM2	28	5	3	7	1	28	2	3	8	3	21	5	1	15	2	25	3	3	11	2
TOTAL	95	20	22	32	6	88	9	14	52	12	85	8	7	38	37	73	8	12	72	10
%	54	11	13	18	3	50	5	8	30	7	49	5	4	22	21	42	5	7	41	6

IMAGE 12 : BILAN DE LA SEMAINE DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DU 13 AU 17 MAI 2024

Chaque jour, nous avons les différents repas constituant le menu : une entrée, un plat principal, un accompagnement et un dessert. Par repas, nous avons le degré d'appréciation des élèves de chaque classe. Les différentes classes de l'école sont les CP, CE1, CE2, CM1 et CM2. Nous avons marqué en vert le nombre d'élève ayant très apprécié le plat, par classe, le total de tous les élèves ayant très



apprécié le plat et le pourcentage que cela représente. En jaune c'est pour ceux qui ont apprécié. En rouge c'est pour ceux qui ont peu apprécié. En violet c'est pour ceux qui n'ont pas pris le plat. En gris c'est pour ceux qui étaient absents.

Nous pouvons donc constater les différents résultats dans les images ci-dessous.

















<p><b>Lundi 13 Mai</b></p> <p>Carottes râpées vinaigrette</p>  <p><b>95 30 26</b></p>	<p><b>Mardi 14 Mai</b></p> <p>Salade (haricots verts et beurre)</p>  <p><b>25 12 22</b></p>
<p>Sauté de porc miel et épices</p>  <p><b>81 38 36</b></p>	<p>Emmencés de bœuf en sauce</p>  <p><b>84 21 17</b></p>
<p>Coquillettes (bio)</p>  <p><b>137 15 11</b></p>	<p>Pommes de terre au four</p>  <p><b>101 28 23</b></p>
<p>Pêche au sirop</p>  <p><b>95 20 22</b></p>	<p>Brie à la coupe</p>  <p><b>88 9 14</b></p>
<p><b>Jeudi 16 Mai</b></p> <p>Boulettes de soja à la catalane</p>  <p><b>109 12 8</b></p>	<p><b>Vendredi 17 Mai</b></p> <p>Fèves bio du jardin de l'APO</p>  <p><b>32 8 29</b></p>
<p>Carottes vichy</p>  <p><b>47 29 31</b></p>	<p>Poisson pané maison</p>  <p><b>127 16 6</b></p>
<p>Fromage blanc au sucre</p>  <p><b>97 10 11</b></p>	<p>Blé au jus</p>  <p><b>110 20 15</b></p>
<p>Fraise/Pommes (bio)</p>  <p><b>85 8 7</b></p>	<p>Crumble maison aux fruits</p>  <p><b>73 8 12</b></p>

IMAGE 13 : RESULTAT DE ENQUETE D'APPRECIATION

Nous voyons que le lundi, il y a plus de "très apprécié" et "apprécié" que de "peu apprécié". Pour une vision plus nette des différents degrés d'appréciation, nous avons calculé les taux. Le tableau ci-dessous montre les taux des différents degrés d'appréciation ainsi que les taux de "pas pris" et d'absence. Le taux est calculé en faisant la moyenne des 4 repas, en divisant cette moyenne par le nombre total d'élèves et en multipliant le résultat par 100.



Taux de "très apprécié"	Taux de "apprécié"	Taux de "peu apprécié"	Taux de "pas pris"	Taux de "abs"	Total
58,29	14,71	13,57	10,00	3,43	100,00
42,57	10,00	10,86	30,14	6,29	99,86
48,29	8,43	8,14	14,00	21,14	100,00
48,86	7,43	8,86	29,00	5,71	99,86
49,50	10,14	10,36	20,79	9,14	99,93

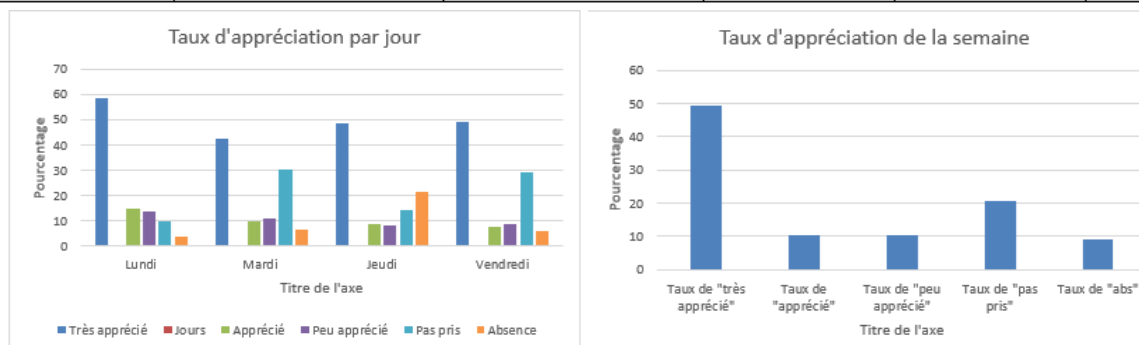


IMAGE 14 : TAUX D'APPRECIATION

Nous constatons que, pris individuellement, le taux de "très apprécié" est de 49,5% durant la semaine de l'animation du 13 au 17 mai 2024, et le taux de "apprécié" est de 10,14%. Cela signifie que les repas sont plus "très appréciés" que "appréciés". Le taux de "peu apprécié" est légèrement plus grand que celui de "apprécié", il est à 10,36%, mais largement plus petit que celui de "très apprécié". Cela signifie que les élèves de l'école du Château ont soit très apprécié les plats, soit peu apprécié les plats, mais rarement "apprécié".

Nous constatons également que 20,79% n'ont pas pris les repas proposés, soit parce qu'ils ne les mangent pas et préfèrent ne pas les prendre pour éviter de les jeter, soit parce qu'ils n'aiment pas les repas proposés et n'ont donc pas besoin de les goûter. Nous observons aussi que 9,14% des élèves étaient absents.

Le diagramme en barres ci-dessus permet de visualiser au mieux nos données.

Pour déterminer le taux réel d'appréciation, nous avons pris en compte ceux qui étaient absents et ceux qui n'ont pas pris certains repas. Nous avons calculé le taux de satisfaction réel du menu de la cantine proposé par jour puis durant la semaine de la campagne de sensibilisation anti-gaspillage. Pour cela, nous avons attribué aux variables qualitatives "Très apprécié", "apprécié" et "peu apprécié" les coefficients respectifs de 0,99, 0,66 et 0,33. Ensuite, nous avons fait la somme des "très apprécié" et "apprécié" multipliée par leurs coefficients respectifs. Le résultat a été divisé par la moyenne des élèves présents, ayant mangé les repas et ayant attribué les valeurs "très apprécié", "apprécié" et "peu apprécié" avec leurs coefficients respectifs. Le résultat a ensuite été multiplié par 100. Le tableau ci-dessous montre le résultat obtenu.

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	semaine
93,77	93,15	95,21	94,80	94,23
6,23	6,85	4,79	5,20	5,77

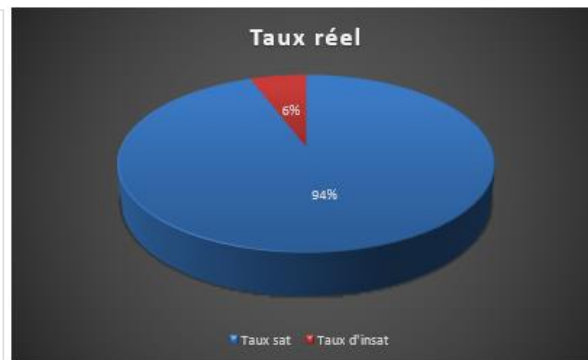
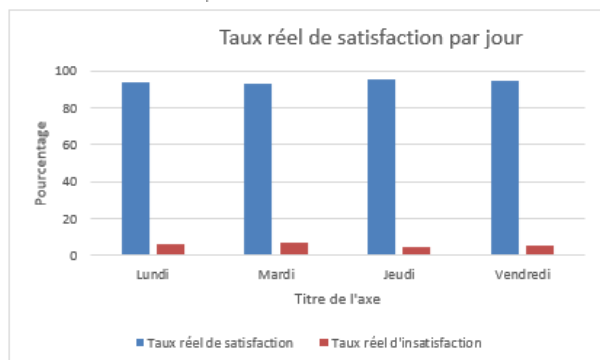


IMAGE 15 : TAUX DE SATISFACTION REEL

Nous constatons que le taux réel de satisfaction est de 94,23% durant la semaine de sensibilisation anti-gaspillage et le taux d'insatisfaction est de 5,77%. Les repas proposés par APO sont très appréciés à la cantine du Château.

## Récapitulatif de la campagne anti-gaspillage alimentaire du 25 au 29 novembre 2019

Durant la campagne de sensibilisation anti-gaspillage de la semaine du 25 au 29 novembre 2019, les élèves devaient également donner leur degré d'appréciation du menu proposé à la cantine durant cette période. Le tableau ci-dessous donne le résultat de cette enquête de satisfaction.

BILAN SEMAINE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE Du 25 au 29 novembre 2019 Ecole primaire												
	160				171				167			
	LUNDI 160 enfants				MARDI 171 enfants				JEUDI 167 enfants			
	Carottes				Boulettes soja				Betterave			
CP	10	1	15	28	1	1	3	7	1	10	11	2
CE1	13	5	12	20	8	8	11	1	1	20	9	7
CE2	19	4	5	18	3	6	8	2	17	9	3	11
CM1	16	11	11	17	10	13	10	8	17	19	8	7
CM2	13	8	5	16	5	11	10	6	19	13	5	8
TOTAL	71	29	47	99	27	35	46	20	85	63	29	57
%	44	18	29	58	16	20	28	12	51	38	17	34
	Hachis parmentier				Haricots verts				Spaghettis carbonara			
CP	23	1	1	16	1	3	15	1	5	23	4	0
CE1	19	6	4	16	6	9	21	10	1	20	8	3
CE2	21	3	4	17	6	4	22	6	0	20	3	5
CM1	25	9	5	14	12	14	32	1	1	25	6	4
CM2	18	7	2	17	8	8	34	1	2	22	9	1
TOTAL	106	26	16	80	38	44	128	21	7	110	30	15
%	66	16	10	47	22	26	77	13	4	65	18	9
	Camembert				Saint Paulin				Salade verte			
CP	13	0	11	14	4	10	10	4	9	14	4	11
CE1	9	0	20	10	3	15	7	8	16	7	4	23
CE2	14	6	8	14	2	10	14	4	6	5	4	16
CM1	17	9	12	14	6	19	16	7	9	6	6	21
CM2	11	7	14	18	4	9	14	12	9	5	3	22
TOTAL	64	22	65	70	19	63	61	35	48	37	21	93
%	40	14	41	41	11	37	37	21	28	22	13	58
	Gateau semoule				Clémentines				Pomme / clémentine			
CP				17	1	12	10	1	11	11	3	11
CE1				14	4	11	13	4	11	21	6	4
CE2				12	2	12	21	4	2	22	2	3
CM1				19	5	14	23	4	5	28	4	4
CM2				13	4	14	27	9	5	13	7	2
TOTAL				75	16	63	94	16	34	105	22	24
%				44	9	37	56	10	20	63	13	14

IMAGE 16 : BILAN DE LA SEMAINE DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DU 25 AU 29 NOVEMBRE 2019

Les repas sont servis à la cantine les jours ouvrés de la semaine sauf le mercredi. Ce tableau nous montre les repas qui composent le menu, le degré d'appréciation par classe et par repas. En vert, nous avons le nombre d'élèves qui ont très apprécié le repas, en jaune ceux qui ont apprécié le repas et en rouge ceux qui l'ont peu apprécié. Les classes ayant donné leur avis sont celles de CP, CE1, CE2,

CM1 et CM2. Nous pouvons constater que les avis sont partagés par rapport aux différents repas servis. Pour comprendre comment les avis sont répartis, nous avons analysé le tableau ci-dessous.

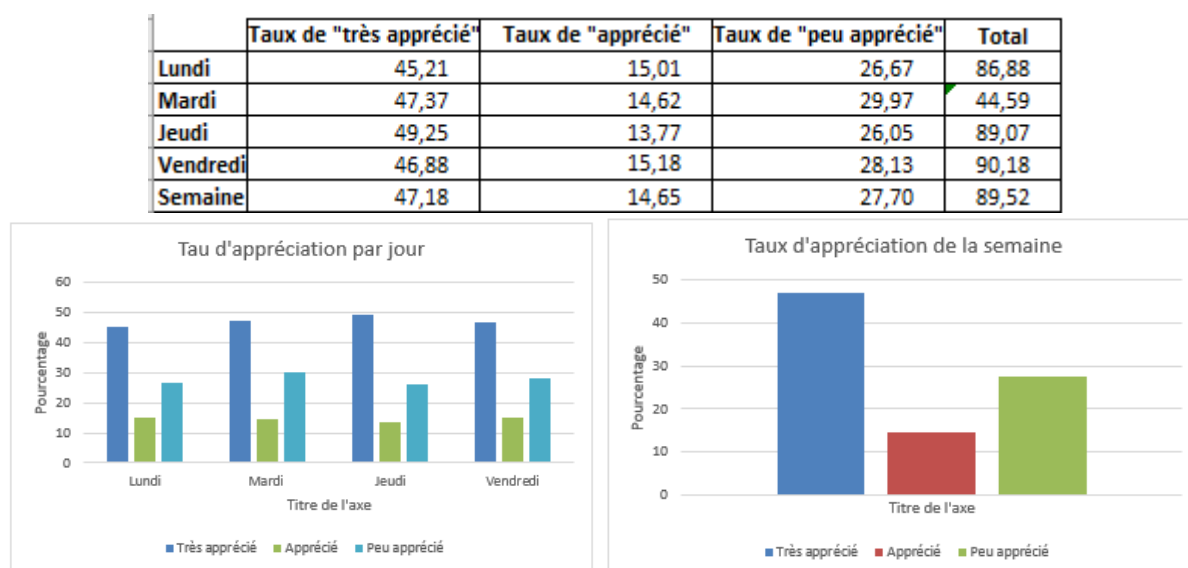


IMAGE 17 : TAUX D'APPRECIATION

Le tableau ci-dessus représente le taux des différents degrés d'appréciation donnés par les élèves concernant les repas constituant les menus qui leur ont été proposés toute la semaine. Le taux est calculé en faisant la moyenne des 4 repas, en divisant cette moyenne par le nombre total des élèves et en multipliant le résultat par 100. Nous pouvons remarquer que le taux de "très apprécié" est de 47,18%, le taux de "apprécié" est de 14,65%, tandis que le taux de "peu apprécié" est de 27,70%, largement supérieur à celui de "apprécié". Nous pouvons constater que le total des réponses ne s'élève pas à 100%, cela est dû au fait que tous les élèves n'étaient pas présents et parmi ceux-là, certains n'ont pas pris les repas et donc ne les ont pas notés. Seuls 89,52% des élèves ont participé à l'enquête en donnant leur avis.

Le tableau ci-dessous nous permet donc d'avoir le taux réel de satisfaction des élèves concernant le menu de la cantine. Afin de calculer ce taux réel de satisfaction, nous avons attribué aux variables qualitatives "Très apprécié", "apprécié" et "peu apprécié" les coefficients respectifs de 0,99, 0,66 et 0,33. Ensuite, nous avons fait la somme de "très apprécié" et "apprécié" multipliée par leurs coefficients respectifs, puis divisé le résultat par la moyenne des élèves ayant choisi "très apprécié", "apprécié" et "peu apprécié" avec leurs coefficients respectifs. Le résultat a ensuite été multiplié par 100.

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	semaine
Taux sat	87,26	85,11	87,06	85,87	86,33
Taux d'in	12,74	14,89	12,94	14,13	13,67

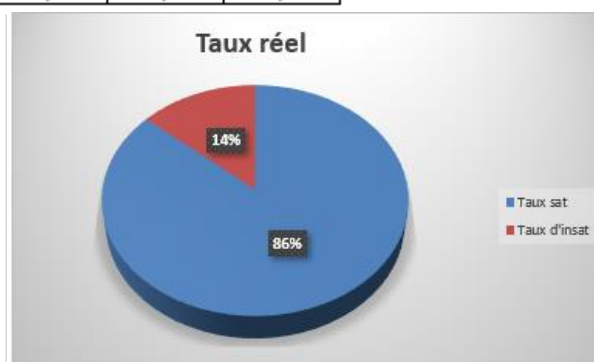
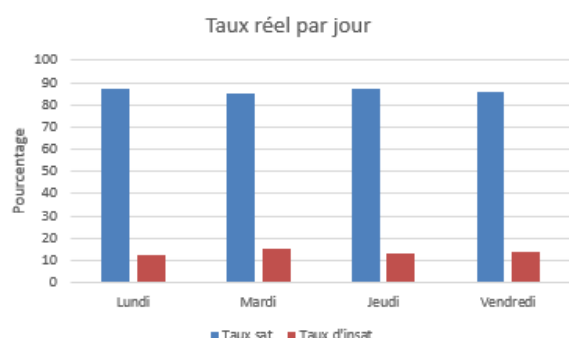


IMAGE 18 : TAUX D'APPRECIATION REEL

Nous pouvons donc constater que le taux de satisfaction du menu proposé par APO-ATASH à la cantine du Château durant la semaine du 25 au 29 novembre 2019 est de 86,33%.

En résumé, l'étude de l'enquête de satisfaction du menu proposé à la cantine du Château pendant la campagne anti-gaspillage alimentaire pendant la semaine du 25 au 29 novembre 2019 et celle du 13 au 17 mai 2024 est tout à fait satisfaisante. Nous pouvons noter une nette amélioration en 5 ans, en effet en 2019 le taux de satisfaction était à 86,33% et en 2024 il est à 94,23%, soit une augmentation de 7,9%.

La qualité des repas proposés par APO-ATASH ne cesse d'augmenter.

## Commentaire des élèves par rapport aux menus de la cantine

Au cours de cette étude, nous avons constaté qu'il y avait beaucoup de gaspillage alimentaire, en effet environ 56.10% de la production finit à la poubelle. Nous avons également pu observer, il y a 5 ans, lors de la campagne anti-gaspillage du 25 au 29 novembre 2019 qu'en moyenne 14.57 kg de nourriture jetée par les enfants. Cependant, malgré cela, la satisfaction des élèves concernant le repas proposé à la cantine est impressionnante, atteignant 94% en mai 2024 avec une nette augmentation de 7,9% par rapport à la campagne de novembre 2019.

Durant la campagne de satisfaction de cette année, les élèves ont eu la possibilité de s'exprimer sur leurs repas et, après analyse, il est possible de comprendre pourquoi certains ont jeté de la nourriture.

Nous avons pu recueillir 21 commentaires de la part des enfants. Après regroupement, nous avons tiré les informations suivantes :

**Pour ceux qui ont fini leurs repas, nous avons retrouvé les commentaires suivants :**

- « Satisfait, c'était bon » ;
- « super » ;
- « Très bien » ;
- « Car j'ai fait plus attention » ;
- « super bon » ;

- « J'ai pas trop aimé les carottes » ;
- « Très bon » ;
- « j'ai aimé » ;
- « j'étais satisfaite car c'est un bon repas » ;
- « Bon menu ». ;

Pour ceux qui n'ont pas fini leur repas et qui en ont jeté ou n'ont pas pris de repas, nous avons relevé les commentaires suivants :

- « Menu végétarien » ;
- « je n'ai rien mangé » ;
- « Je me suis resservi mais il y en avait un peu trop » ;
- « Jeté carottes et pêche, pêche trop mûre » ;
- « Je n'aime pas les carottes cuites et les pommes selon leur acidité; je préfère les fraises » ;
- « je n'aime pas trop la pêche et le porc est trop mou » ;
- « Trop dans mon assiette », « Je n'ai pas aimé les carottes vichy » ;
- « trop fade, pas assez cuit » ;
- « je n'apprécie pas les plats cuisinés en sauce » ;
- « le gras du porc », « Haricots en salade, pas très bon et bœuf avec trop de gras » ;
- « Le blé était trop sec » ;
- « Je n'ai pas aimé le sauté de porc » ;
- « J'avais laissé de la sauce » ;
- « Je n'ai pas aimé le goût des patates » ;
- « c'est pas bon » ;
- « je n'aime pas les fruits mis à part la pomme d'où cet emoji rouge » ;
- « je n'aime pas la vinaigrette » ;
- « Je n'aime pas les fraises et les yaourts » ;
- « Pas aimé les boulettes, je n'ai pas pu prendre moins que 3 » .

Pour cette deuxième catégorie, nous pouvons constater que certains élèves ne mangeaient pas ou n'aimaient pas les repas servis, et d'autres avaient de trop grosses quantités. Certains aliments n'étaient pas assez cuits, trop cuits ou n'étaient pas au goût des convives, et pour d'autres, pas assez épicés.

## Etude de satisfaction des parents par rapport au repas de la cantine

À la fin de la campagne, nous avons pu recueillir les avis des parents concernant la quantité, la qualité et la diversité des repas proposés par APO-ATASH à la cantine du Château, ainsi que leurs suggestions d'amélioration et leurs commentaires par rapport au gaspillage de leurs enfants.

Le tableau ci-dessous montre le résultat de l'enquête de satisfaction.

	Diversité		Quantité		Qualité	
	Nb	%	Nb	%	Nb	%
Très satisfait	10,00	13,33	13,00	17,57	2,00	2,74
Satisfait	48,00	64,00	42,00	56,76	29,00	39,73
Moyen	15,00	20,00	15,00	20,27	36,00	49,32
Insatisfait	2,00	2,67	4,00	5,41	6,00	8,22
Total	75,00	100,00	74,00	100,00	73,00	100,00
Pourcentage	42,86		42,29		41,71	

IMAGE 18 : RESULTAT DE L'ETUDE DE SATISFACTION DES PARENTS CONCERNANT LES MENUS DE LA CANTINE



Au total, nous avons pu recueillir 75 avis sur 175, soit un taux de participation de 42,85%. Les valeurs attribuées sont « très satisfait », « satisfait », « moyen » et « insatisfait ». Concernant la diversité, il y a 13,33% de « très satisfait », 64% de « satisfait », 20% de « moyen » et seulement 2,67% d'« insatisfait ». Concernant la quantité, il y a 17,57% de « très satisfait », 56,76% de « satisfait », 20,27% de « moyen » et 5,41% d'« insatisfait ». Enfin, concernant la qualité, il y a 2,74% de « très satisfait », 39,73% de « satisfait », 49,32% de « moyen » et 8,22% d'« insatisfait ».

## Explications

Les commentaires des parents nous permettent de comprendre leurs avis.

### Concernant la diversité

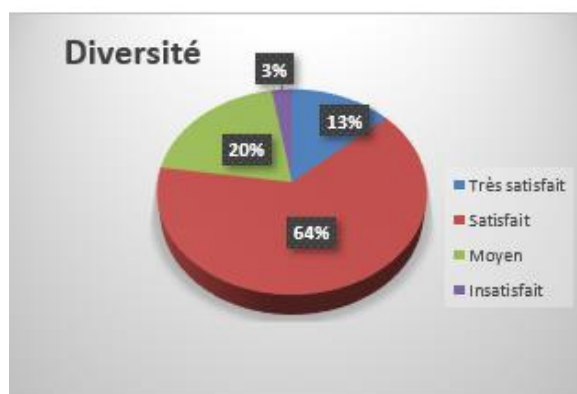


IMAGE 19 : SATISFACTION CONCERNANT LA DIVERSITE

Certains parents apprécient :

- « *change beaucoup, ça c'est bien* ». ;

D'autres n'apprécient pas car il n'y a pas assez de diversité :

- « *Souvent du poulet* » ;
- « *Les menus reviennent régulièrement* » ;
- « *Divers et varié, mais souvent répétitif* ». ;

Enfin, certains aimeraient des repas plus basiques car les menus proposés sont trop complexes :

- « *Des repas basiques seraient plus appréciés et mangés par les enfants* » ;
- « *Des repas basiques qui plaisent aux enfants plutôt que des plats compliqués qu'ils ne mangent pas seraient un plus* » ;
- « *Ce qui est bon = Burger + hot dog* ». ;

### Concernant la quantité



IMAGE 20 : SATISFACTION CONCERNANT LA QUANTITE

Beaucoup ne peuvent pas donner leur avis car ils ne connaissent pas la quantité servie aux enfants :

- « *Quelle est la quantité servie aux enfants ?* ». ;

Parfois, elle est appréciée :

- « *Les portions sont suffisantes* » ;
- « *\*\*\* est content des quantités* ». ;

Cependant, certains préfèrent que leurs enfants se servent eux-mêmes :

- « *\*\*\* mange peu, il préfère se resservir si besoin* » ;
- « *Parfois on ne peut pas se resservir* ». ;

Certains parents trouvent que les quantités sont trop grosses :

- « *Trop grosses quantités* » ;
- « *Pour certains plats, les enfants s'habituent à être servis en quantité, parfois il y en a trop* » ;
- « *Parfois il y en a trop, cela fait du gâchis* » ;
- « *Des fois trop de quantité* ». ;

Tandis que d'autres considèrent que les quantités ne sont pas suffisantes :

- « *\*\*\* trouve que la quantité de nourriture n'est pas satisfaisante, elle a souvent faim l'après-midi* ». ;

Enfin, certains trouvent que les quantités ne sont pas constantes :

- « *Certains plats sont servis en trop grosse quantité, d'autres en trop faible* » ;
- « *Cela dépend des jours* ». ;

### Concernant la qualité

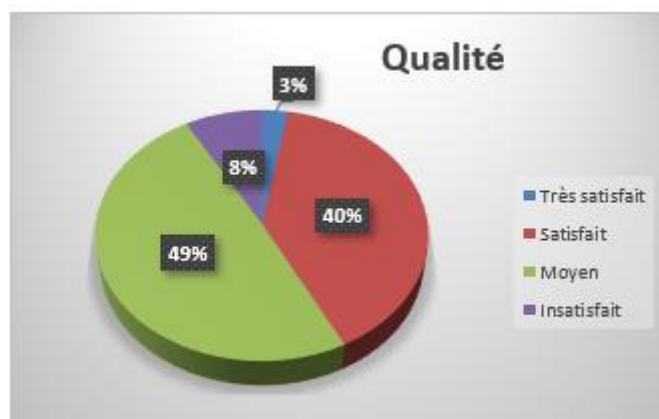


IMAGE 21 : SATISFACTION CONCERNANT LA QUALITE

Certains parents ne sont pas satisfaits en raison des commentaires de leurs enfants :

- « Souvent moyen » ;
- « Selon \*\*\*, tout n'est pas toujours bon » ;
- « Plein de choses que les enfants ne mangent pas » ;
- « Plats souvent froids. Pas "très bon", parfois les pâtes ou le riz sont durs » ;
- « Notre enfant n'est pas du tout difficile mais se plaint d'un manque d'assaisonnement » ;
- « Manque parfois d'assaisonnement dans certains plats ou cuisson mal adaptée » ;
- « Les plats sont réchauffés et les enfants le ressentent. Ils n'apprécient pas le côté industriel de la nourriture dans l'ensemble » ;
- « Les coquillettes sont trop dures (trop cuites) » ;
- « \*\*\* exprime le fait que les plats proposés ne sont pas toujours très bons » ;
- « Le temps entre la cuisson n°1 et le service n°2 fait que les aliments perdent en saveur » ;
- « Le réchauffage altère la qualité de certains aliments » ;
- « Le poisson n'est pas très bien cuisiné, les pâtes moyennes » ;
- « Épinards pas bons alors qu'à la maison ils sont bons, les desserts sont bons » ;
- « Difficulté avec les quantités de sauces, viande en sauce, crudités en sauce » ;
- « Dans la viande : trop de gras » ;
- « Certains aliments sont trop cuits (légumes) ou pas assez (pommes de terre) » ;
- « Les haricots sont trop fades, les fruits ne sont pas bien cuits » ;
- « Je me demande pourquoi il n'y a pas 1 laitage + 1 fruit/dessert à chaque repas » . ;

Certains ne peuvent pas donner leur avis :

- « Ne peut pas juger » . ;

Enfin, certains trouvent cela bon :

- « \*\*\* est plutôt satisfait des assaisonnements » . ;

	Diversité	Quantité	Qualité
Taux sat	85,19	83,96	54,91
Taux d'ins	14,81	16,04	45,09

IMAGE 22 : TAUX REEL DE SATISFACTION DES PARENTS

Le taux de satisfaction est de 85,18% concernant la diversité. Cependant, les commentaires montrent que bien que la diversité soit appréciée, la complexité des plats est souvent un problème. Les parents préfèrent des repas simples que leurs enfants ont l'habitude de manger.

Le taux de satisfaction concernant la quantité est de 83,96%. Les parents ne peuvent pas toujours juger des quantités, mais la majorité des enfants mangent à leur faim.

Le taux de satisfaction concernant la qualité est plus bas car près de la moitié des enfants se plaignent du goût de certains plats en raison du manque d'assaisonnement ou de problèmes de cuisson.

## Suggestion d'amélioration

Afin d'améliorer le service, nous avons demandé aux parents des suggestions d'amélioration :

### Concernant les plats :

- « Poulet moutarde, gâteau, tomate en entrée, cordon bleu, petits pois » ;
- « Souhaite des desserts meilleurs comme des gaufres, des pommes d'amour ou des crêpes » ;
- « Plus de fruits (fraises) » ;
- « Peut-être avoir le choix entre 2 entrées et 2 desserts (ou dessert ou fromage) » ;
- « Ne pas faire des plats salé-sucré. Proposer des aliments simples comme les fèves, asperges » ;
- « Laisser la possibilité d'un choix de dessert aux enfants » ;
- « Éviter de mélanger la sauce ou la vinaigrette au plat ; proposer des aliments simples non transformés comme par exemple des bâtons de légumes nature, proposer une sauce à part » ;
- « Servir les sauces à part » ;
- « Servir en petite quantité » ;
- « Cantine sur place, avec un cuisinier » ;
- « Améliorer le mode de réchauffage des plats, la qualité des produits de base » . ;

### Concernant la qualité :

- « Reportage France 3 : Une cohorte d'élèves goûte et note les plats. Ceux qui ont 70% sont mis à la carte » ;
- « Revoir la cuisine de certains plats, l'assaisonnement n'est pas toujours terrible » ;
- « Plus de produits du producteur » ;
- « Plus cuisiné, plus assaisonné pour plus de goût » . ;

### Concernant la diversité :

- « Proposer des repas simples aux enfants tout en diversifiant les produits mais des choses qu'ils mangent : entrée, plat, fromage, dessert » ;
- « Proposer davantage de viande rouge/steak » ;
- « Peut-être encore un repas végétarien dans la semaine, moins de protéines carnées » ;
- « Obligation pour l'enfant de goûter tous les plats car beaucoup de "pas pris" » ;
- « Faites-vous des repas à thème ? En accord avec le calendrier » ;
- « Préparer des hamburgers ça serait bien » . ;

Les suggestions qui nous remontent le plus concernent la simplicité des plats, le goût des repas, le mode de remise en température, et la diversité des plats. Ces suggestions sont très intéressantes. Elles permettront d'améliorer le service de restauration de la cantine du Château proposé par APO-ATASH, et de réduire le gaspillage alimentaire.

## Commentaires suite au gaspillage alimentaire

### Pour les parents d'élèves qui n'ont pas de gaspillage ou peu de gaspillage :

- « Super, pas de gaspillage. » ;
- « Super. » ;
- « Raisonnable. » ;
- « Peu aimé les boulettes et pas pu en prendre moins ; bon appétit et très peu de gaspillage, super. » ;
- « Super initiative. » ;
- « Parfait. » ;
- « Parce qu'il n'aime pas ; je m'attendais à pire. » ;
- « Malgré le fait qu'il soit compliqué sur certains aliments, je reste contente de lui et l'encourage à continuer à faire le moins de gaspillage alimentaire. » ;
- « \*\*\* est une petite fille compliquée mais elle goûte à tout. Ce qui m'étonne c'est de voir qu'elle a mangé et très apprécié des aliments qu'elle refuse de manger à la maison. Je trouve ça bien de leur apprendre la valeur de la nourriture. » ;
- « Les repas étaient bons, il était content de manger ; c'est important de goûter à tout. C'est même mieux de ne pas jeter et gaspiller. Nous sommes une grande famille, nous ne jetons pas beaucoup. » ;
- « \*\*\* n'aime pas la viande ; il est positif que les enfants puissent refuser les aliments quand ils savent qu'ils ne les mangent pas. » ;
- « \*\*\* est très difficile concernant la nourriture, elle essaie de s'améliorer sur le gaspillage. » ;
- « \*\*\* peut encore mieux faire. » ;
- « Il n'a pas aimé la sauce et le porc sauté ; \*\*\* n'a jeté que la sauce qui accompagnait les plats et n'a pas pris de crudités pour ne pas gâcher car il n'aime pas ça non plus. » ;
- « Il dit que c'était bon ; \*\*\* mange selon son envie, ne prend pas si c'est pour jeter. » ;
- « Il a tout aimé, bien. » ;
- « \*\*\* n'est pas difficile et gâche rarement. » ;
- « Content de mon enfant car peu de déchets. » ;
- « C'est parfait, bravo \*\*\*. » ;
- « Ce que mange \*\*\* à la cantine ressemble à ce qu'il mange à la maison. » ;
- « Bravo pour l'absence de gaspillage ! (Essaye quand même de manger un peu plus souvent les fruits et les légumes). » ;
- « Bravo à mon fils qui ne fait aucun déchet :-). » ;
- « Bravo. » ;

### Pour les autres parents :

- « Une bonne communication au moment du service permet de réduire le gaspillage. Il est toujours important de tout goûter. » ;



- « Pas à son goût ou peu de goût ou plus faim ; dommage pour le gaspillage... et pourtant \*\*\* n'est pas difficile et plutôt un bon mangeur. » ;
- « Parce qu'il avait mal au ventre ; nous sommes satisfaits de cette sensibilisation au gaspillage alimentaire. » ;
- « Nous trouvons les repas plutôt équilibrés sur un plan nutritionnel ; le réchauffage au four systématique altère la qualité des produits bien souvent. » ;
- « \*\*\* mange bien à la cantine, il y a juste un problème pour la cuisson des pâtes et du riz. » ;
- « N'avait pas trop compris le concept. » ;
- « \*\*\* a été servi en trop grande quantité ; elle fait attention au gaspillage mais la cuisine de l'APO n'est pas toujours à son goût. » ;
- « \*\*\* est difficile, il n'aime pas les produits cuisinés et les plats qu'il ne connaît pas sans savoir ce qu'ils contiennent. » ;
- « La viande de la cantine ne semble pas être appréciée par \*\*\*. Ce qui est difficile pour nous, c'est de ne pas avoir de notion de quantité par assiette. Cela semble suffisant pour \*\*\* qui pourtant cette semaine a rarement terminé son assiette. » ;
- « Il y a des choses qu'il n'aime pas ; effort à faire du côté de \*\*\*. Il goûte mais s'arrête là, n'aime pas les plats en sauce. » ;
- « Il n'a pas trop aimé. » ;
- « Étonné de voir que \*\*\* a souvent gaspillé alors que c'est un enfant qui mange vraiment de tout. C'est très apprécié qu'il ait mis ça, je trouve cela bizarre qu'il ne finisse pas son assiette, peut-être y a-t-il trop de quantité, je ne sais pas, mais cela est bien de leur apprendre la valeur de la nourriture. » ;
- « Du gras de la viande et du blé trop sec ; pour limiter les pertes, il ne faut pas forcer et mettre de la nourriture que les enfants aiment car ça sera jeté alors que ce qui reste dans les plats est vendu en Too Good To Go. Notre fille mange de tout sauf le riz et blé qui sont trop secs. Sûrement trop de réchauffage. » ;
- « Cela fait beaucoup de gaspillage, \*\*\* a en effet un petit appétit, lui faire manger des légumes même à la maison c'est compliqué. » ;
- « Car il n'a pas aimé tout le menu de cette semaine ; peu de gaspillage ou \*\*\* ne prend pas au menu ce qu'il n'aime pas. » ;
- « \*\*\* me dit qu'il n'aime pas car c'est cuit ou trop mou. » ;
- « Plat pas apprécié. » ;

Plusieurs parents apprécient l'initiative, ils nous permettent également de comprendre pourquoi leur enfant a ou n'a pas terminé leur repas, ce qui est également une possibilité d'amélioration

## Conclusion

La campagne de sensibilisation anti-gaspillage alimentaire menée du 13 au 17 mai 2024 à l'école élémentaire du Château d'Oléron, en partenariat avec l'Atelier Protégé d'Oléron (APO-ATASH), a permis de mettre en lumière les enjeux du gaspillage alimentaire et d'impliquer les élèves dans une démarche active de réduction des déchets alimentaires.

Grâce aux visites éducatives des installations de l'APO-ATASH et à l'observation directe des processus de production et de distribution des repas, les élèves ont pu prendre conscience de l'importance de ne pas gaspiller la nourriture. La pesée des aliments jetés et les questionnaires de satisfaction ont fourni des données précieuses, révélant que, malgré une amélioration notable de la qualité perçue des repas, une proportion significative de nourriture reste gaspillée.

Les résultats montrent que, bien que 77% des aliments servis soient gaspillés, la satisfaction globale des élèves quant aux repas proposés par l'APO-ATASH est élevée, avec un taux de satisfaction réel atteignant 94,23% en 2024, en hausse par rapport aux 86,33% de 2019. Les commentaires des élèves et des parents ont offert des perspectives cruciales sur les raisons du gaspillage, mettant en avant des facteurs tels que la complexité des plats, les portions trop importantes et la variabilité de la qualité des repas.

Afin de réduire davantage le gaspillage alimentaire, plusieurs propositions ont été formulées, comme laisser les élèves se servir eux-mêmes, étendre la cantine aux corps enseignants, et ajuster les quantités produites en fonction de la consommation réelle des élèves. En appliquant ces suggestions, combinées avec les méthodes existantes telles que l'utilisation de la plateforme Too Good To Go, l'école peut espérer une réduction significative du gaspillage alimentaire.

La participation active des élèves, des enseignants et des parents à cette campagne a non seulement permis de sensibiliser à la problématique du gaspillage alimentaire, mais a également offert des pistes concrètes pour améliorer la gestion des repas scolaires. Il est essentiel de continuer sur cette lancée pour instaurer des habitudes alimentaires durables et responsables, tant au niveau individuel que collectif.

En conclusion, cette campagne a été un succès en termes de sensibilisation et d'amélioration continue, mais elle rappelle également l'importance d'une vigilance constante et d'une adaptation des pratiques pour atteindre des résultats encore meilleurs. La collaboration entre l'école, l'APO-ATASH et les familles constitue un modèle à suivre pour d'autres initiatives visant à réduire le gaspillage alimentaire.

## Annexes

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Classe : \_\_\_\_\_

## A la cantine

Est-ce que j'ai jeté des aliments à la poubelle cette semaine ?

Entourer ton choix de Smiley

Mardi 21 Mai 2024	Jeudi 23 Mai 2024	Vendredi 24 Mai	Total de la semaine
	Taboulé 	Saucisson à l'ail-beurre 	Pour toute la semaine, j'ai jeté ?
Pasta 	Nuggets de volaille 	Laguages au poisson & fromage râpé 	
	Haricots beurre à la tomate 		Pourquoi ?
Cantal à la coupe 			
Crème dessert vanille 	Chou chantilly 	Banane 	L'avis de mes parents
Je pèse le reste du contenu de mon assiette J'ai jeté : _____	Je pèse le reste du contenu de mon assiette J'ai jeté : _____	Je pèse le reste du contenu de mon assiette J'ai jeté : _____	
Pourquoi ? _____	Pourquoi ? _____	Pourquoi ? _____	
L'avis de mes parents : _____	L'avis de mes parents : _____	L'avis de mes parents : _____	

très apprécié

apprécié

peu apprécié

Madame, Monsieur,

L'objectif de cette enquête est d'évaluer la satisfaction des élèves et des parents concernant les repas servis à la cantine scolaire. Les retours recueillis permettront d'identifier les points forts et les axes d'amélioration pour garantir une meilleure qualité de service.

**Instructions**

Merci de répondre à ce questionnaire en cochant la case correspondante ou en ajoutant vos commentaires si nécessaire.

**1 Diversité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**2 Quantité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**3 Qualité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**4 Suggestion d'amélioration**

Nous vous proposons de partager vos suggestions et idées pour améliorer la qualité des repas à la cantine.

Merci d'avoir pris le temps de répondre à cette enquête. Vos retours sont précieux pour nous aider à améliorer la satisfaction de nos convives.

Questionnaire à rendre avant le Mardi 28 Mai 2024 à l'équipe de cantine.

**STOP AU GASPIPAGE ALIMENTAIRE**

**1 Diversité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**2 Quantité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**3 Qualité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**4 Suggestion d'amélioration**

Nous vous proposons de partager vos suggestions et idées pour améliorer la qualité des repas à la cantine.

**STOP AU GASPIPAGE ALIMENTAIRE**

**1 Diversité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**2 Quantité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**3 Qualité des plats proposés**

☒ très satisfait    ☐ satisfait    ☐ moyen    ☐ insatisfait

Commentaires : \_\_\_\_\_

**4 Suggestion d'amélioration**

Nous vous proposons de partager vos suggestions et idées pour améliorer la qualité des repas à la cantine.

IMAGE 23 : FORMULAIRE DE SATISFACTION

[illegible]

IMAGE 24 : DONNEES DE L'ANIMATION SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE L'ECOLE ELEMENTAIRE DU CHATEAU D'OLERON

Nom et prénom				Gaspiège (en g.)	Observations
Classe 1 : CE1 Mme Giacomoni					
Nom		Prénom			
1	JAUBERT	Arna	123		
2	BELGUSE BRAY	Enot	353		
3	PERREMANE		0		
4	BOUFFARD	Jules	240		
5	CAUVOC	Pola	172		
6	COFFRE	Gregory	351		
7	DE PLANS	Etienne	387		
8	DELAFOISE	Julie	50		
9	DELABOICHE	Arthur	483		
10	DEVINGNO	Elis	336		
11	DEWENNE	Alpaca	280		
12	GRUBALT	Ulou	395		
13	JAILIN	Andree	434		
14	JARICARD	Nahia	362		
15	JENNEL HENONIN	Yveline	12		
16	MAQUET	Valentine	0		
17	TARDUEL	Esteban	48		
18	TANDREKENTIN	Nina	0		
Classe 1 : CE2 Mme Giacomoni					
19	BELIN	Julia	53		
20	CAPELEAU	Daria	117		
21	CASNAVE	Agathe	273		
22	CHARTARD	Nelly	0		
23	DE BELIN	Antoine	12		
24	DUCONNET	Axel	0		
25	FENOUX	Malay	18	absent	
26	PIRA	Amel	20		

Nom et prénom				Gaspiège (en g.)	Observations
Classe 2 : CP Mme Bocquel					
Nom		Prénom			
1	ANTRAIGUES	Millie	63		
2	BERQUET GARRAGION	Mira	135		
3	BOUFFENE	Oscar	23		
4	CARRIER	Isabel	0		
5	PREVAUDEAU	Apolline	132		
Classe 2 : CE1 Mme Bocquel					
6	BONNEFOY	Elise	95		
7	BOURIN LUD	Mine	22		
8	BULOS	Julian	44		
9	CHAUDOLEAU	Alain	17		
10	COFFRE	Louis	0		
11	DECHENE LAUBER	Romane	0		
12	DOUT	Eddy	542		
13	ENCOUBAUT	Auguste	119		
14	HOUSET	Lou-April	155		
15	MOREAU	Louisa	223		
16	MOREAU-GAMAIN	Liam	217		
17	MORISSET	Eliott	250		
18	PETIT	Owen	102		
19	POPRE	Rebeka	216		
20	PRIVAT	Louise	108		
21	TARDIVEL	Tap	172		

Nom et prénom				Gaspiège (en g.)	Observations
Classe 3 : CM2 Mme Cornouau					
Nom		Prénom			
1	BAAS	Benjamin	0		
2	BELLANGER	Liam	0		
3	BOSC RUSE	Marley	13		
4	BOUFFARD	Arthur	0		
5	BOULAT	Martin	100		
6	BOULOUEN	Hugo	254		
7	CHAVAT	Julia	0		
8	CUVELLER	Eleonore	0		
9	DEGRATE	Ismael	0		
10	DEMEN	Alia	396	legitimer	
11	DESNOYER	Eva	330		
12	DODIN	Hugo	205		
13	DUGUOC	Luna	0		
14	ENCOUBAUT	Prune	20		
15	GANNIER	Antoine	0		
16	GRATIAUD CAUTE	Valentin	64		
17	OPH	Marthe	26		
18	LAURACHE MAHE	Mathis	352		
19	LANTRAIN	Martin	65		
20	LUCZINSKI	Mathis	198		
21	MARTINGOL	Eliot	135		
22	MONGAULT LEFNE	Jade	154		
23	PAJUT	Marcus	64		
24	PETIT	Evan	0		
25	PERVAT	Eric	167		
26	VERMOY	Clément	0		

IMAGE 25 : CLASSEMENT DES ELEVES EN FONCTION DES QUANTITES JETES.



IMAGE 26 : DIPLOME DE RECOMPENSE