

Ressources en Normandie pour vous aider à réduire le gaspillage alimentaire

Partie A : les structures vous aidant côté cuisine ;

Partie B : les structures vous aidant côté sensibilisation des jeunes convives ;

Partie A : les structures vous aidant côté cuisine

AGORES - <http://www.agores.asso.fr/>

Association nationale de la restauration territoriale. Il propose de nombreuses ressources, du conseil, des échanges en réseau local afin d'améliorer la restauration publique.

Correspondants locaux :

14 , 50 et 61 : Ludovic Lecoer responsable de la restauration de Blainville-Sur-Orne

restaurationscolaire@blainville-sur-orne.fr

27 et 76 : Christophe Hébert Responsable de la restauration à Harfleur et président de Agores
chebert@harfleur.fr

CNFPT - <http://www.cnfpt.fr>

Propose pour les agents territoriaux de nombreuses formations spécifique à la restauration scolaire dont une sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

FOURREAU Camilla : Camilla.FOURREAU@cnfpt.fr ; FIEVEZ Isabelle : isabelle.fievez@cnfpt.fr

Association Bio NORMANDIE <http://www.bio-normandie.org/>

Ils vous proposent des interventions, des accompagnements, des formations permettant d'introduire des aliments bio dans vos menus. Une des voies est la réduction du gaspillage alimentaire.

Contact : contact@bio-normandie.org

Sites pour introduire du bio dans les menus :

<http://www.restaurationbio.org>

<http://www.repasbio.org/>

AGRILOCAL - <http://www.agrilocal.fr/le-reseau-agrilocal/>

Cette plateforme donne les moyens à la restauration collective de s'approvisionner facilement auprès de l'offre locale tout en respectant le code des Marchés Publics.

IRQUA - <http://www.irqua-normandie.fr/communication.php?id=17&art=20>

L'Irqua fait la promotion des aliments normands et propose un ensemble d'outils (guide de recettes), d'évènements (la fête et le Concours du Bien Manger en Normandie).

Normandie Fraîcheur Mer - <http://www.normandiefraicheurmer.fr/>

Portail proposant des outils, des informations sur la consommation de poisson (recette, information pédagogique sur les poissons de nos côtes, guide de consommation et aides pour les marchés publics ...)

Une des pistes est de proposer des poissons peu connus et bien présents sur nos côtes.

EMAPP- <http://emapp.fr/>

EMApp.fr , site gratuit et libre d'accès, permet d'élaborer des menus tout en respectant les règles nutritionnelles.

LE FRIGO JAUNE- <http://www.lefrigojaune.com>

Application mobile pour donner les surplus alimentaires à ses employés.

MON RESTAU RESPONSABLE- <http://www.restauration-collective-responsable.org>

Démarche globale pour amener son restaurant vers une alimentation plus durable.

Cela abouti à une Garantie participative. Cet outil a été construit par la Fondation de la Nature et de l'Homme (anciennement Nicolas Hulot).

Partie B : les structures vous aidant côté sensibilisation des jeunes convives

Sujet en lien avec le GA :

- nutrition- santé (digestion, importance de manger, savoir équilibrer un menu ...)
- plaisir de manger, comprendre les 5 sens,
- comprendre d'où viennent les aliments, qui les travaillent (connaissance aliments)
- alimentation et environnement (impacts de l'alimentation)
- le gaspillage en tant que tel (pourquoi y en a-t-il ? Quels sont les impacts ? Comment le réduire ...)
- Comment gérer les déchets alimentaires ? Le compostage.

Site anti gaspi de l'Ademe <http://www.casuffitlegachis.fr/>

Regroupe de nombreuses ressources, affiches, film, information, etc.

IREPS- <http://www.irepsbn.info/>

- Propose de la documentation sur la santé-nutrition-équilibre alimentaire
- Propose un prêt d'outil au sein de sa pédagogie (ils vous accompagnent pour construire vos animations)

Contact : Sanaa Houssni Accueil : 02 31 43 83 61

IRQUA - <http://www.irqua-normandie.fr/communication.php?id=17&art=20>

- Rubrique « pour les petits gourmands » présent des supports liés aux produits Normands. Des bons de commande sont à télécharger sur le site pour recevoir des supports (jeux, livrets de recette ...)
- Des animations sont également proposées (éducation sensorielle, ...)

SITE NORMANDIE GOURMANDE : <http://www.normandie-gourmande.fr/>

- Propose des jeux sur les aliments Normands.

Réseau Educ'Alim- <http://www.reseau-educalim-normandie.fr/>

- Présente les acteurs de l'éducation alimentaire de Normandie.

SAVOIRS ET SAVEURS- <http://www.saveursetsavoirs.fr>

Saveurs et Savoirs réunit 200 familles et 16 petits paysans locaux à Romilly sur Andelle (Eure, Haute-Normandie), autour de la thématique d'une alimentation saine, fermière, locale, et

respectueuse de l'environnement. Ils proposent une offre de produits locaux et fermiers, ainsi que des formations et intervention autour de la cuisine saine.

Intervention CPIE (*territoire du Syvedac, grande aggro Caennaise*)

« Arrêtons de nourrir nos poubelles » (Gratuit)

- Cycle 3 (3hr), Lycée (2hr)

Objectifs : - Découverte des enjeux du gaspillage alimentaire /- Réflexion autour de solutions contre le gaspillage alimentaire.

- Pour bénéficier de cette animation, contacter le CPIE au 02 31 86 59 20 ou sur accueil@cpievdo.fr

GRAINE Normandie- <http://www.graine-normandie.net>

Vous pouvez désormais vous procurer le dispositif « **Stop au gaspi** ». Conçu par des animateurs environnement, ce dispositif pédagogique clé en main s'adresse à tout personnel d'établissement ou animateur de structure extérieure souhaitant permettre aux élèves, du CM1 à la Seconde, de comprendre la complexité du gaspillage alimentaire, et d'agir concrètement à sa réduction dans l'établissement.

<http://www.graine-normandie.net/index.php/activites/actions-contre-le-gaspillage-alimentaire/2369-lancement-stop-au-gaspi.html>

RÉSEAU CANOPÉ

<http://www2.crdp.ac-caen.fr/web/guest/alaune>

<http://www.cndp.fr/crdp-rouen/index.php>

Structure émanant du ministère de l'éducation nationale. Propose des outils, des accompagnements pédagogiques principalement aux enseignants mais également aux animateurs péri-scolaire.

BANQUE ALIMENTAIRE

Ils proposent des interventions auprès des jeunes sur le gaspillage alimentaire.

Se renseigner auprès de sa Banque Alimentaire départementale.

Service civique :

Des jeunes en services civiques peuvent aider les établissements sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Le contact régional Unicité est Chloé Rolin crolin@uniscite.fr 07 62 70 24 45

ARE Normandie - <http://www.are-normandie.fr/>

L'Agence régionale de l'environnement de Normandie contribue à la diffusion des bonnes pratiques environnementales sur les thématiques de la [biodiversité](#), de la [transition énergétique](#), de la [mobilité durable](#) et du [développement durable](#) auprès de tous les publics sur l'ensemble du territoire normand.

Elle propose une fiche pédagogique sur le gaspillage alimentaire où de nombreux outils sont proposés :

[http://www.are-normandie.fr/wp-](http://www.are-normandie.fr/wp-content/uploads/2016/12/fiche_pedago_gaspillage_alimentaire.pdf)

[content/uploads/2016/12/fiche_pedago_gaspillage_alimentaire.pdf](http://www.are-normandie.fr/wp-content/uploads/2016/12/fiche_pedago_gaspillage_alimentaire.pdf)

KIM GOÛT

Quelques liens pour mettre en place des **ateliers de Kim goût**, permettant d'agir sur l'éveil au sens des jeunes :

<http://www.sciencesjeux.com/kim-gout-le-jeu-savoureux/>

<http://www.jeuxetcompagnie.fr/jeux-de-kim-des-jeux-pour-enfants/> (les 5 sens)

<http://dessinemoiunehistoire.net/5-sens-gout/>

CONTACTS



nathalie.villermet@crepan.org
emilie.dasilva@crepan.org



74 Boulevard Dunois- 14000 Caen



Tél : 02 31 38 25 60- Port : 06 87 47 94 03



Retrouvez-nous sur notre page Facebook : CREPAN



www.crepan.org