

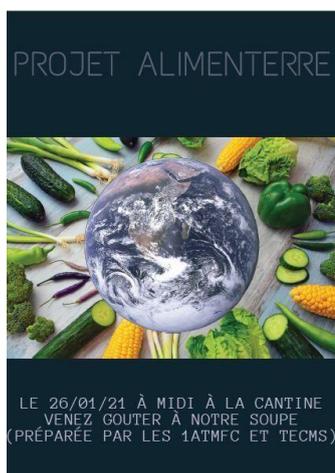
**NOM DE L'ORGANISATION**Lycée Pierre-André  
CHABANNE**GROUPE DE JEUNES**TECMS (12 élèves)  
1ATMFC (14 élèves)**DATE : 26/01/21****TERRITOIRE : FRANCE**

Chasseneuil sur Bonnieure

**THÈME : impacts des choix de consommation****TYPE : réalisation d'une soupe à partir de légumes impropres à la vente**

## FICHE INITIATIVE

# Soupe « durable et solidaire »



### Résumé

Après une sensibilisation des élèves au problème du gaspillage alimentaire, ils ont appris à connaître ou reconnaître des fruits et légumes, à savoir utiliser des fruits et légumes de saisons, préférer les productions locales, utiliser des fruits et légumes qui peuvent être un peu abîmés ou « moches ». Après avoir démarché des grandes surfaces, ils ont récupérés des légumes plus vendables pour confectionner une soupe proposée au self du lycée.

### OBJECTIFS

- sensibilisation au gaspillage alimentaires
- trouver des solutions au gaspillage alimentaires
- travailler en équipe, en inter-disciplines et inter-filières

### PARTENAIRES ASSOCIES

- la grande distribution, les commerces alimentaires

Contact :  
Juliette de Chouly et Françoise Rambeau  
juliette.arrighi@ac-poitiers.fr

Site internet : <https://lycee-chabanne16.fr/>

## Le contexte

### Cadre de l'action :

Les élèves de CAP 1ATMFC (assistant technique en milieu familial et collectif) dans le cadre de leur chef d'œuvre, appelé « fraîch' attitude », sont sensibilisés à l'utilisation de fruits et légumes de saison pour leurs futurs publics. Le projet Alimenterre s'est ainsi développé avec les élèves de CAP TECMS (employé de commerce multi-spécialité) qui y ont associé leurs compétences pour connaître et comprendre les circuits de distribution des produits alimentaires, leur impact sur l'environnement et le gaspillage. Ils ont recherché ensemble des solutions pour limiter les effets négatifs : utiliser des fruits et légumes de saison, de préférence des productions locales, récupérer des légumes impropres à la vente en grande distribution. Ils les ont transformés ensuite en produits consommables (gâteaux et soupe). Tous sont ainsi sensibilisés à des modes de consommation plus durables et solidaires.

### Thématique(s) abordée(s) :

Impact des choix de consommation

Alternatives de commercialisation

### Lien avec le festival ALIMENTERRE et ses thématiques

- Sensibilisation au gaspillage au travers d'un photo langage et de vidéos.
- Participation à différents jeux : jeu des pommes (jeu de rôle sur la consommation responsable), « quelle saison ? » (Jeu sur la saisonnalité des fruits et légumes)
- Projection et échange autour d'un film documentaire « Recettes pour un monde meilleur » de la sélection ALIMENTERRE 2020.

### Lien avec les enjeux internationaux :

Même si le projet est mis en œuvre seulement au niveau du lycée, avec des partenaires locaux, la réflexion est menée à une échelle plus globale :

- D'où viennent les fruits et légumes que nous consommons ?
- Quels types de production ?
- Quels impacts environnementaux ?
- Quel gaspillage ?
- Quelle répartition des ressources alimentaires à l'échelle de la planète ?

## Objectif(s)

L'objectif est une prise de conscience pour faire de ces élèves, des citoyens-consomm'acteurs, et qui par le biais de la soupe partagée, sensibilisent les autres élèves et le personnel du lycée.

## Acteurs impliqués et moyens mobilisés

Les élèves impliqués sont issus de sections de CAP avec un niveau hétérogène : présence de jeunes non francophones et d'élèves suivi par le dispositif ULIS (Unité localisée pour l'inclusion scolaire).

Le lycée s'engage dans ce type de démarche en donnant les moyens techniques, logistiques et financiers : l'utilisation des différents ateliers professionnels du lycée, le self, l'impression des différents documents et affiches réalisés par les élèves.

Pour la réalisation des recettes à base de fruits ou légumes de saison, nous avons acheté des produits alimentaires complémentaires.

*Budget :*

Postes de dépenses	Montant (EUR)
Produits alimentaires complémentaires	Environ 50 €
Plastification	Environ 10 €
Livres sur les fruits et légumes	Environ 100 €
Livres Zéro Déchets	

*Autres moyens mobilisés*

Utilisation des ateliers de la section ATMFC du lycée (Cuisine collective)

Utilisation de la ligne du self du lycée.

Les personnels : agents de la restauration, gestionnaire, enseignants, référentes Culture, référente jeunesse, référent de l'éducation au développement durable, Auxiliaire de vie scolaire.

## La démarche

Durée du projet : octobre 2020 à février 2021

Implication des jeunes dans l'initiative :

- Lancement du projet avec visionnage des différentes vidéos
- Travail sur la couleur des fruits et légumes et dégustation de pommes pour trouver les caractéristiques.

- Quiz sur les familles de fruits et légumes
- Travail sur la production, le circuit de distribution, la commercialisation, le prix et ses constituants
- Le jeu des pommes (conçu par l'association Lafi Bala et Ritimo)
- Le jeu « Quelle saison ? » (Conçu par Kurioz), pour découvrir la saisonnalité des fruits et légumes.
- Réalisation de pâtisseries aux ingrédients de saison : gâteau à la farine de châtaigne, gâteau miel-noisettes, tarte à la citrouille et gâteau aux pommes
- Prospection auprès de la grande distribution avec rédaction d'un courrier
- Réalisation d'affiches pour annoncer la soupe au self
- Récupération des légumes invendus
- -réalisation commune (élèves des deux classes) de la soupe en cohérence avec les légumes collectés.
- Réalisation d'un questionnaire de satisfaction et son exploitation
- Distribution de la soupe au self par un élève de chaque classe.
- Bilan final avec réalisation d'un dossier regroupant toutes les actions du projet et échange de l'expérience vécue par les élèves autour d'une dégustation d'un gâteau !

*Les acteurs du territoire et / ou des pays du Sud impliqués/mobilisés.*

- Grande distribution locale (Leader Price, Intermarché, Lidl) et un petit commerce (les 4 saisons)

*Résultats : productions, réalisations, etc.*

- Réalisation et installation d'affiches et slogan par les élèves des deux sections
- Préparation de recettes par les élèves des deux sections
- Exploitation statistique du sondage réalisée par les élèves des deux sections

## **Les effets quantitatifs et qualitatifs**

26 élèves se sont impliqués activement dans toutes les étapes du projet. Les deux filières ont pu échanger autour de leurs différentes compétences. Ils ont été sensibilisés au problème du gaspillage alimentaire mais difficile de dire si cela a provoqué un changement de comportement face à leur consommation.

Un questionnaire avant et après le projet pourrait permettre d'évaluer l'impact sur les élèves et sur l'ensemble du lycée au niveau du gaspillage alimentaire et sur ses choix de consommation.

Cette action doit se répéter plusieurs fois sur l'année sous la forme de différentes recettes (soupe, cocktail, ...) et le projet AlimentTerre doit être reconduit annuellement pour un meilleur impact au lycée et une meilleure sensibilisation, notamment avec les partenaires.

## Les freins et les leviers

*Quels sont les leviers qui vous ont permis de mener au bout cette action ?*

Il existe une dynamique au lycée qui permet d'entreprendre ce genre de projet et d'impliquer un maximum de personnel.

*Quelles sont les difficultés que vous avez rencontrées ?*

La sensibilisation auprès des élèves et des personnels a été imparfaitement réalisée, car la communication autour du projet a été insuffisante. Il s'agit d'un manque de temps et de visibilité sur la période particulière actuelle qui peut être davantage anticipé.

La prise d'initiative et d'autonomie étaient des difficultés pour certains élèves, selon leur profil. La présence d'une AVS était nécessaire sur le temps de travail.

La grande distribution a déjà des débouchés pour les produits alimentaires impropres à la vente (Loi anti-gaspillage). Les débouchés sont : la banque alimentaire, éleveurs locaux.

La crise sanitaire actuelle est un frein important pour les partenariats extérieurs : travail avec l'EHPAD, visite de producteurs, ...

## Conseils à qui voudrait s'inspirer de cette initiative

Il faut réunir une équipe enseignante dynamique et choisir des sections qui donnent du sens au projet. Il était naturel de mettre en lien les élèves de CAP ECMS et ceux de la section ATMFC autour de ce projet.

## Utilisation envisagée du prix (poursuivre, développer, reproduire...)

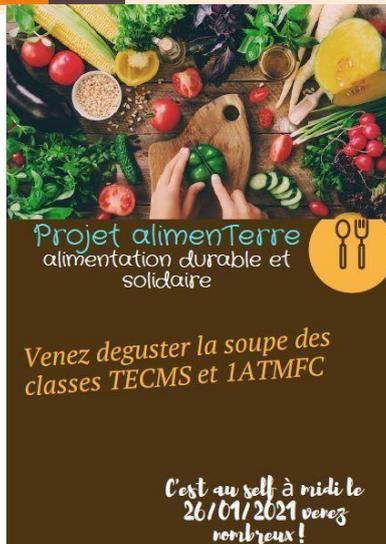
Développer ce projet en accentuant la communication auprès des autres élèves et personnels de l'établissement : affiches professionnelles, utilisation des réseaux sociaux, site internet du lycée.

Proposition d'un spectacle par la compagnie Zygomatic organisé autour du thème et des enjeux de l'alimentation pour l'ensemble de l'établissement : « Manger »

Dans un contexte sanitaire différent, le projet pourrait également permettre :

- Une dégustation pour les parents des élèves impliqués : les élèves sensibiliseraient leurs parents sur la découverte des pommes et sur le gaspillage alimentaire.
- Visite(s) chez des producteurs et mise en avant de leurs produits lors de la dégustation au lycée.
- De sensibiliser les établissements scolaires locaux (collège et école primaire)
- Intervention(s) auprès de l'EHPAD voisin
- Le développement et la réflexion autour de la boutique pédagogique existante avec des produits d'épicerie locaux.

# Supports illustrant le projet



Violet	
Légumes	Fruits
Chou violet	Raisin noir
Aubergine violette	Prune
Pomme de terre vitelotte	Figue
Asperge violette	mûre



Vendeurs	Acheteurs
Peuchère Supermarché 3,5€/kg	Quentin 4,00 - Beauté (apsect vend)
Carrefour Hypermarché 2,35€/kg	Emilia 4,50 - Louche
Chez Durand 1,95€/kg	Marion 7,50 - pax
Les Coccinelles 2,25€/kg	Lola 5,50 - gait
Aux quat'saisons 2,00€/kg	Lisa 5,60 - proserance
	Léa 4,00 - label
	Morgane 5,20 - mode de production



Lycée Pierre André Chabanon  
28 rue de Melun  
38200 Chassieu-au-Bonhomme  
Téléphone : 03 43 20 50 00 (Nina de Chéuly)



Bonjour Madame, Monsieur

Nous sommes la classe de Terminale CAP BCM5 (employé de commerce multi-spécialités).

Nous avons le projet de récupérer des légumes invendables mais encore comestibles pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Nous préparons alors une soupe avec les élèves de CAP ATMFC (assistant technique en milieu familial et collectif). Nous la proposerons à la cantine de notre établissement afin de sensibiliser les élèves au problème du gaspillage alimentaire.

Pouvez-vous nous aider en mettant de côté pour nous, des légumes qui peuvent être cuisinés ?

Nous pourrions les récupérer le Lundi 25 Janvier 2021. Notre action ayant lieu le mardi 26.

Nous reprendrons contact avec vous dans la semaine.

Merci d'avance pour l'aide que vous pourrez nous apporter pour la réalisation de ce projet.

Cordialement

La classe des TECMS



Fiche recette	
<b>Ingrédient :</b>	<b>Quantités</b>
-pommes de terre	-0,800kg
-carottes	-0,250kg
-poireaux	-0,250kg
-oignon	-1
-crème fraîche épaisse (facultatif)	-0,150kg ou 10 portions
-huile d'arachide	-2l à 3l
-sel, poivre	-4 cuillères à soupe
-gros sel	
-à disposition	
<b>Préparation :</b>	
-Laver les légumes	
-Éplucher les carottes et les pommes de terre	
-Mettre les pommes de terre entières dans un récipient d'eau	
-Couper en morceaux de 3cm les carottes	
-Fractionner les poireaux en rondelles	
-Tailler les pommes de terre en morceaux	
-Éplucher et émincer les oignons	
-Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide dans un rondou	
-Faire sauter les oignons émincés + les fragments de poireaux	
-Ajouter les carottes, les pommes de terre en morceaux	
-Recouvrir d'eau	
-Saler (1cuillère à café par litre d'eau)	
-Mettre un couvercle et sur feu vif	
-Réduire la puissance du feu lors de l'ébullition et régler la cuisson	
-Mixer le potage à la fin de la cuisson	
-Rectifier l'assaisonnement	
-Ajouter de la crème fraîche (facultatif)	

**Enquête de satisfaction**

Êtes-vous

Personnel de l'établissement

Élève

Comment avez-vous trouvés cette soupe ?

Avez-vous des remarques ?

ANNEXE N°1: FICHE TECHNIQUE Potage de légumes	
Denrées	Quantités pour 8 personnes
-pommes de terre	-0,800 kg
-carottes	-0,250 kg
-poireaux	-0,250 kg
-oignon	-1
-crème fraîche épaisse (facultatif) ou vache qui rit	-0,150 kg ou 10 portions
-huile	-2 l à 3 l
-huile d'arachide	-4 cuillères à soupe
-sel, poivre	-à disposition
-gros sel	-à disposition
Progression du travail	
<b>Laver :</b>	-laver les légumes
<b>Éplucher :</b>	-Éplucher les carottes et les pommes de terre
<b>Mettre :</b>	-Mettre les pommes de terre entières dans un récipient d'eau
<b>Couper :</b>	-Couper en morceaux de 3cm les carottes
<b>Fractionner :</b>	-Fractionner les poireaux en rondelles
<b>Taillez :</b>	-Taillez les pommes de terre en morceaux
<b>Éplucher et émincer :</b>	-Éplucher et émincer les oignons
<b>Faire chauffer :</b>	-Faire chauffer 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide dans un rondou
<b>Faire sauter :</b>	-Faire sauter les oignons émincés + les fragments de poireaux
<b>Ajouter :</b>	-Ajouter les carottes, les pommes de terre en morceaux
<b>Recouvrir :</b>	-Recouvrir d'eau
<b>Saler :</b>	-Saler (1cuillère à café par litre d'eau)
<b>Mettre un couvercle :</b>	-Mettre un couvercle
<b>Mettre sur feu vif :</b>	-Mettre sur feu vif
<b>Réduire la puissance du feu :</b>	-Réduire la puissance du feu lors de l'ébullition et régler la cuisson
<b>Mixer le potage :</b>	-Mixer le potage à la fin de la cuisson
<b>Rectifier l'assaisonnement :</b>	-Rectifier l'assaisonnement
<b>Ajouter de la crème fraîche (facultatif) :</b>	-Ajouter de la crème fraîche (facultatif)
<b>Service :</b>	-Service
<b>Nettoyage :</b>	-Nettoyage