

---

## Les goûters anti-gaspi du vendredi après-midi

---

### Communauté de Communes du Pays Haut Val d'Alzette

81, Rue de la Fonderie

57390 Audun-le-Tiche

[Voir le site internet](#)

Laure-sophie Poiré

[laure-sophie.poire@ccphva.com](mailto:laure-sophie.poire@ccphva.com)

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



---

## CONTEXTE

Dans le cadre de son programme local de prévention, la CCPHVA organise régulièrement des animations afin de sensibiliser le jeune public. 2014 étant l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire, des ateliers cuisine ont été organisés en partenariat avec la commune de Boulange pour le périscolaire. Ils se sont déroulés chaque vendredi après-midi durant un mois.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Plusieurs objectifs :

- organiser une animation festive et participative pour intéresser les enfants (goûter + atelier cuisine)
- initier les enfants à certains produits, les faire goûter et cuisiner avec eux
- sonder les enfants sur leurs connaissances des produits, connaître leurs goûts, leurs appréhensions vis-à-vis de la nourriture
- participer à un livret cuisine pour la bibliothèque de la commune

### Résultats quantitatifs

Une trentaine d'enfants a participé à chaque atelier.

### Résultats qualitatifs

Le format de ces ateliers a beaucoup plu aux enfants qui se sont montrés très dynamiques et curieux. Les parents ont beaucoup apprécié la démarche via le retour qui a été fait par les enfants chez eux.

## MISE EN OEUVRE

### Planning

Octobre-novembre 2014 : planification des ateliers

Décembre 2014 : déroulé des ateliers

### ATELIER 1 : LA POMME

Goûter: gâteau de pain pommes-raisins - chips d'épluchures de pomme

Animation cuisine : samossa pommes

Quiz sur la composition du goûter et sur les fruits

Quiz sur les variétés de pommes

Présentation de la campagne de pub des fruits et légumes moches

## **ATELIER 2 : PFFFF NAN PAS DES LEGUUMES !**

Goûter : cakes aux restes de légumes et beignets de choux-fleur

Animation cuisine : chips de navets et de panais

Quiz sur la composition du goûter et sur les légumes

Présentation des produits de saison avec calendrier

## **ATELIER 3 : MEFIE-TOI DE CE QUE TU VOIS...**

Goûter : fausses tartelettes aux fraises - fausses pizzas - faux saucissons

Animation cuisine : tartelettes tomates-cerise à la crème chantilly-basilic

Blind test sur les boissons (avec colorants alimentaires)

## **ATELIER 4 : LES RESTES ONT DE BEAUX RESTES**

Goûter : cake pain-chocolat - cake aux épluchures de banane bio - cookies aux restes de céréales

Animation cuisine : pain perdu

Quiz sur le goûter et animation du frigo

## **ATELIER 5 : C'EST NOEL !**

Gros goûter anti-gaspi 0 déchet

### **Moyens humains**

L'animatrice en charge du programme local de prévention des déchets.

Les animatrices du périscolaire.

### **Moyens financiers**

Goûter préparé à la maison par les animatrices.

Courses nécessaires aux animations fournies par le périscolaire.

### **Moyens techniques**

Une cuisine et du matériel pour préparer les recettes.

### **Partenaires mobilisés**

La commune de Boulange et ses animatrices du périscolaire.

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Ateliers nécessitant de l'imagination mais peu de moyens, à reproduire à volonté !

### **Difficultés rencontrées**

Ces ateliers de sensibilisation misent sur la diversité des produits et des recettes proposés. Le but est de montrer, de faire toucher les produits aux enfants, qu'ils puissent les goûter pour se les approprier et leur donner une "identité". L'idée est aussi de recueillir le témoignage des enfants afin de pouvoir cerner les différentes problématiques psychologiques liés au gaspillage alimentaire chez les plus jeunes.

### **Recommandations éventuelles**

Attention au créneau choisi pour le déroulement des ateliers. Le vendredi après-midi, les enfants sont fatigués... ou survoltés.

Les ateliers les ont néanmoins beaucoup intéressés.

---

### **Mots clés**

JEUNESSE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

### **Dernière actualisation**

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

### **Contact ADEME**

Administrateur OPTIGEDE

[administrateur.optigede@ademe.fr](mailto:administrateur.optigede@ademe.fr)

Direction régionale toutes les régions