

Laxou

Le coin du maraîcher

Le problème

Dans le cadre de la chasse au gaspillage alimentaire menée par la commission restauration municipale il a été constaté un fort taux de gaspillage alimentaire lié à la programmation hebdomadaire de menu végétarien. Imposés par la loi Egalim, ces menus n'étaient pas appréciés des enfants et induisaient une augmentation d'environ 50% des retours poubelles au sein de nos 4 restaurants scolaires, la principale raison de rejet évoquée par les enfants étant la méconnaissance des légumes cuisinés et des recettes aux nouvelles saveurs.

Votre solution innovante

Dédier un temps hebdomadaire à l'éducation à l'alimentation et au goût, pour réduire le gaspillage alimentaire par la découverte des saveurs et des produits par les enfants.

Les objectifs

- Lutter contre le gaspillage alimentaire.
- Initier et sensibiliser les enfants au goût.
- Faire connaître et savoir reconnaître les fruits et légumes produits au sein de la Métropole du grand Nancy
- Donner aux enfants les clés de compréhension et les connaissances pour devenir de futurs consomm'acteurs avertis et de véritables ambassadeurs du manger local.

L'histoire de votre action innovante

- **Qui :** Le Service Education de la commune de Laxou, l'association Lortie, les équipes d'animation municipales et les 350 enfants participants
- **Pour qui :** tous les enfants demi-pensionnaires des 4 écoles élémentaires de Laxou et par essaimage leurs familles via le journal le Coin du maraîcher
- **Quoi et quand**

Le « Coin du Maraîcher » a débuté en septembre 2021 dans 4 restaurants scolaires (350 enfants d'élémentaires), durant la pause méridienne de 11h30 à 13h30 pour les enfants inscrits en cantine, sans coût supplémentaire pour les familles.

La commune a sollicité l'association LORTIE de Malzéville (membre du réseau COGAGNE) afin d'animer et de mettre œuvre de manière mensuelle un atelier découverte du goût et des légumes par école :

- rencontre avec le maraîcher de LORTIE, un temps de discussion et d'échange sur son métier et ses contraintes liées au climat.
- découverte des légumes de saison
- explication du cycle des légumes (de la graine à la récolte)
- dégustation par les enfants des produits de saison cuisinés en diverses recettes originales par le maraîcher (salées, sucrées, crues, potage).

L'atelier « le coin du maraîcher » est animé par un maraîcher professionnel en lien avec les équipes d'animation municipales déjà en place. Il fournit des légumes issus d'une production locale exploitée par des équipes de maraîchers en insertion professionnelle.

La création d'un journal diffusé aux familles permet d'assurer une communication efficace aux parents d'élèves afin qu'ils puissent poursuivre les échanges sur cet atelier au sein des foyers.

Ce projet a par ailleurs fait l'objet d'une couverture médiatique par la presse locale via l'Est Républicain et régional à travers un reportage télévisé par France 3 Lorraine.

Les moyens humains et financiers

Un coordinateur périscolaire municipal et une coordinatrice sociale de Lortie / une quinzaine d'animateurs communaux / 1 maraîcher professionnel

- **Coût total, dont coût pour la collectivité : 3 000 €**

L'évaluation de l'innovation

- **Impact**

Les quizz de fin de séances ont montré que la majorité des enfants avait assimilé le nom de l'ensemble des légumes, même les plus méconnus.

Cette découverte et cette meilleure connaissance des produits, ainsi qu'une envie de découvrir des nouveaux goûts, ont permis de réduire de manière significative le taux de gaspillage alimentaire lors des repas végétariens hebdomadaires.

La lecture des menus de cantine par les enfants est l'occasion d'échanger sur l'origine des produits et la saisonnalité, développant ainsi leur esprit critique.

- **Potentiel de diffusion et de réplication**

Ce projet a fait l'objet d'une couverture médiatique par la presse locale via l'Est Républicain et d'un reportage télévisé par France 3 Lorraine lors d'un JT de 13h00.

- **Bilan, suivi, projet d'évolution**

Une réunion d'étape et de bilan à chaque trimestre a été programmé avec l'association Lortie. Cela a permis de faire évoluer les séances notamment dans le séquençage (moins de temps pour la découverte des légumes, et plus de temps pour la dégustation et l'échange entre les participants.)

Le bilan est positif et l'action se poursuit pour l'année 2022 avec des cultures et semis au sein des jardins pédagogiques périscolaires : semis de salades (diverses variétés) par les enfants et si

l'expérience est concluante les productions seront dégustées lors d'un coin du maraîcher dédié.

Les enfants pourront ainsi observer les cycles des plantations et déguster les aliments provenant directement de leur production.

Une évolution pourrait voir le jour concernant la connaissance des différents labels.

Mots clés : Enfance – Pédagogie - Chasse au gaspi