

# LES PETITS MALINS

Bulletin de mars 2022



**A l'école et avec nos parents, nous réfléchissons pour ne pas gaspiller la nourriture, pour protéger notre planète, moins la polluer.**



## LOMBRI-COMPOSTEUR



## CHOUETTE !

**C'est trop bien un lombricomposteur à l'école !**

Marie, la maîtresse des « petits-moyens » nous prête son lombricomposteur pendant 3 semaines.

Découvre notre reportage en page 4.

Il y a aussi des jeux ... 😊

## CUISINER POUR JETER, CE N'EST PLUS POSSIBLE !

## VERS LE « ZERO DECHET » PAS VOUS ?

Au mois de février, nous avons discuté en classe et nous avons interrogé nos familles sur les actions à mener tous les jours pour lutter contre le gaspillage de la nourriture et de l'eau. Vous pouvez, vous aussi, réfléchir en famille sur ce que vous faites déjà et ce que vous pourriez améliorer.

L'idée est que chaque famille s'interroge sur ses habitudes pour éviter le gaspillage et aussi constater les négligences pour essayer d'améliorer la situation.

Merci pour votre participation à cette observation et à l'échange que cela provoquera en famille.

**LE SONDAGE est en troisième page de ce bulletin, il sera envoyé par mails aux familles qui le souhaitent.**

Dans notre prochain bulletin, nous vous demanderons vos impressions sur « le niveau de difficulté » que cela représente ou « le niveau de satisfaction » que cela procure. L'idée de ne pas réussir est envisagée dès le départ, un début de changement, même simple, sera une joie à partager. 😊

**Le sondage le résultat d'un travail collectif réalisé à l'école en lien avec les familles.**

**La maîtresse a aidé pour formuler de jolies phrases et utiliser les mots justes.**

**UN GRAND MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION !**

La maîtresse

**Y A-T-IL DU GASPILLAGE A LA CANTINE ?**

Une interview exclusive en page 2



## INTERVIEW :

Il vaut mieux se dire :

**« Je prends une petite part et je pourrai me resservir »**

Parfois, nous ne finissons pas nos assiettes et nous nous demandons si cela fait beaucoup de déchets à la cantine. La maîtresse a proposé d'inviter Sandrine, la responsable du restaurant scolaire, pour lui poser des questions et lui demander ce qui pourrait réduire le gaspillage des aliments.

Le vendredi 11 mars de 14h à 14h30, Sandrine a pris le temps de nous expliquer beaucoup de choses, elle a répondu à toutes nos questions.

**Noélie :** *Est-ce que tu peux nous expliquer qui prépare les repas ?*

**Sandrine :** Chaque jour, il y a 250 à 290 enfants inscrits pour le déjeuner à la cantine. Les repas sont préparés à ST Quentin Fallavier par une entreprise de cuisine qui s'appelle SHCB où de nombreux cuisiniers préparent les repas pour plusieurs écoles. Ces repas tout cuits sont livrés le matin et ils sont placés dans des réfrigérateurs pour garantir la chaîne du froid, ainsi ils restent bons pour notre santé, c'est obligatoire.

**Rubie et Jules :** *Est-ce qu'il y a beaucoup de « reste » sur les plateaux ? Qu'est-ce que tu en fais ?*

**Sandrine :** Il faut savoir que les repas touchés ou servis et qui restent dans votre assiette passent à la poubelle.

Pour rester mangeable un autre jour, un aliment doit rester au frais, il ne doit pas changer de température. *Par exemple, dès qu'un yaourt a été pris sur un plateau et même s'il n'a pas été ouvert, on ne peut plus vous le proposer un autre jour car il est sorti du froid du réfrigérateur.*

Parfois, il reste des parts de gâteaux qui n'ont pas été servis parce qu'il y avait des absents et on n'a pas le droit de les garder pour les servir le lendemain car le gâteau a été cuisiné et il n'a pas son emballage comme dans les magasins.

Pendant plusieurs mois, on a pesé tous les aliments qui restaient dans vos assiettes et on a observé ce que vous n'aimiez pas. En général, 10 kg d'aliments partait à la poubelle, surtout des

légumes, beaucoup moins les pâtes. On en a parlé avec les cuisiniers pour les informer sur vos goûts. On leur a demandé de réduire les légumes et le pain. Il est quand même important de manger assez de légumes et on ne peut pas trop les réduire, c'est bon pour votre santé. Il vous faut un repas équilibré.

**Clément :** *Que devient le yaourt, le fruit qui n'a pas été mangé ou touché sur un plateau ?*

**Sandrine :** *On a le droit de redistribuer, le lendemain, les fruits qui n'ont pas été touchés et qui sont restés à l'air libre car on les rince, on les nettoie.* Même les kiwis et les bananes sont toujours nettoyés avant d'être servis et on peut les conserver au frais. On peut aussi garder et servir les yaourts qui sont restés au réfrigérateur, mais ceux qui ont été pris sur les plateaux ne peuvent plus être consommés ou remis au frais, ils sont jetés car ils ont changé de température.

C'est pareil pour le pain, on ne peut pas le garder pour le lendemain.



**Timéo :** *Que deviennent les repas des enfants absents ?*

**Sandrine :** Le cuisinier prépare toujours suffisamment et même un peu plus car il sait qu'un enfant peut renverser son plateau et qu'il doit se resservir.

Parfois, lorsqu'il reste des aliments ou un dessert, parce que les repas des absents sont disponibles, on vous propose de vous resservir. *On autorise ainsi des enfants à reprendre de ce qu'ils souhaitent.*

**Milan :** *Y a-t-il eu beaucoup plus de gaspillage avec les enfants absents pendant la Covid ?*

**Sandrine :** Il y a eu vraiment beaucoup d'absents et il a fallu jeter des aliments car on n'avait rien le droit de récupérer, tout passait à la poubelle, même les fruits entiers restés sur les plateaux. On a essayé de contacter des associations pour que les repas soient récupérés, mais c'était compliqué. On a pu téléphoner aux cuisiniers pour demander de réduire les quantités quand on savait que les absences se multipliaient. Mais deux jours avant chaque absence, c'était impossible, les cuisiniers avaient tout acheté ou préparé et il n'était plus possible d'annuler les repas.

**Maîtresse et Anaëlle :** *Comment faire pour éviter le gaspillage à la cantine ?*

**Sandrine :** *Il est important de prendre la part que l'on souhaite et qu'on pense manger, ça c'est la première chose. Il vaut mieux se dire « je prends une petite part et je pourrai me resservir » plutôt que de prendre des grosses parts directement et de les laisser sur le plateau. Ne prenez pas un yaourt sur votre plateau si vous n'êtes pas sûr de le manger.*

**Louis :** *Est-ce que les parents pensent à annuler les repas des absents ?*

**Sandrine :** Les parents pourraient penser à annuler les repas quand ils savent à l'avance que vous ne viendrez pas à la cantine, ils oublient parfois, c'est dommage. Quand vous tombez malade, c'est plus difficile à prévoir. Les parents doivent vous inscrire une semaine avant les dates prévues. *En cas d'absence, pour annuler un repas, il faut se désinscrire 1 semaine à l'avance, en cas de maladie, 2 jours complets avant.*

**Allia :** *Est-il possible d'installer un composteur ?*

**Sandrine :** Le compost est une très bonne idée et toute l'équipe y réfléchit encore. Cependant, ce n'est pas si simple avec la quantité des repas, cela prendrait du temps et il faudrait une personne pour s'en occuper, c'est beaucoup de travail.

Défi  
Maud  
Fontenoy  
pour Touss' !

**PAS A PAS ...  
NOUS SOMMES DE PLUS EN PLUS NOMBREUX A DECIDER  
DE PRENDRE DES NOUVELLES HABITUDES**

**VERS LE « ZERO DECHET » !**

## ET VOUS ? NOUS MENONS L'ENQUETE

Cochez la case verte (x) pour les actions que vous réalisez très souvent

Cochez la case bleu (x) pour les actions que vous réalisez parfois

Cochez la case orange (x) pour les actions que vous voulez mettre en place en famille

1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Etablir des menus à l'avance.
2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chercher sur internet des idées « menu zéro déchet ».
3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Calculer les bonnes quantités des ingrédients pour chaque recette.
4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faire la liste des courses avec les quantités nécessaires.
5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vérifier les dates de péremption pendant les achats.
6	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ranger et nettoyer souvent le réfrigérateur, les réserves de nourriture.
7	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Garder les épluchures, les coquilles des œufs, les miettes... dans un seau pour les donner <b>aux poules</b> OU dans le « <b>lombricomposteur</b> » OU le <b>composteur</b> .
8	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Utiliser la spatule « maryse » pour racler les bols et les saladiers.
9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Servir des petites portions dans les assiettes.
10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	« Papa mange-tout » ou « Maman gourmande » terminent les restes des assiettes des enfants.
11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Rajouter de la sauce tomate, du fromage râpé, des épices pour améliorer sa portion à son goût et donner envie de finir son assiette.
12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mettre au réfrigérateur les assiettes qu'on a peu consommées pour un prochain repas.
13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Donner aux poissons, aux oiseaux du jardin les miettes éparpillées sur la table.
14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Verser l'eau qui reste dans les verres ou le pichet dans une coupelle et la poser dehors pour les oiseaux OU verser dans les bacs des plantes.
15	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Garder le pain sec pour des poneys ou des chevaux.
16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Inventer des recettes avec les restes des plats (omelettes, gratins, crêpes fourrées...).
17	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Chercher sur internet des recettes connues réalisées à partir des restes des repas : « pain perdu », « pudding » ...
18	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Afficher et consulter souvent cette fiche réalisée par les élèves de CPA.

**Idées récoltées par :**

Allia, Clément, Jules, Alice, Anna, Rubie, Inès, Audrey, Cyprien, Timéo, Ethan, Giuliana, Milan, Stella.



## LES LOMBRICS, C'EST FANTASTIQUE !

**Le jus de vers, c'est plus malin pour la terre...**



Ils mesurent environ 5 centimètres quand ils sont adultes.

Inès, Célestine

Il faut 3 caisses opaques :

- la première, en haut, c'est la maison des lombrics. Ils vivent dans la terre, ils mangent les déchets qu'on leur apporte. Il faut mettre du papier pour absorber l'humidité. Les vers n'aiment pas la lumière, un couvercle est nécessaire. La caisse est percée au fond avec des petits trous.
- la deuxième, au milieu, sert à récupérer le compost : les tortillons qui sont tombés (par les mini trous), ce sont les crottes des vers. Il y a aussi des trous dans cette caisse, pour laisser couler le « jus » qui vient des légumes et des fruits.
- dans la troisième, en bas, « le jus de vers » s'écoule, c'est l'engrais, ça nourrit les plantes.

Elena, Clément, Rubie, Ethan

### MOTS MÊLES

I	L	A	L	N	A	T	U	R	E	E	R	F
C	N	E	P	O	U	L	E	S	I	L	U	E
J	C	U	L	U	E	C	S	H	T	L	N	R
L	O	M	B	R	I	C	T	I	M	O	E	M
E	M	E	I	R	E	S	T	E	S	E	B	E
E	P	S	A	I	D	E	E	S	O	E	N	A
L	O	L	I	T	O	R	T	I	L	L	O	N
N	S	M	O	U	L	E	S	L	E	K	I	E
A	T	E	R	R	E	D	E	C	H	E	T	S
A	N	A	T	E	P	L	U	C	H	U	R	E

Participation de tous

- COMPOST
- LOMBRIC
- NATURE
- EPLUCHURE
- NOURRITURE
- TORTILLON
- RESTES
- TERRE
- FERME
- POULES
- DECHETS
- IDEES

**Les lombrics recyclent les déchets de nourriture.**



Les lombrics mangent des épluchures et cela donne de l'engrais pour faire pousser les plantes.

Voici les déchets de nourriture que nous avons apportés : épluchures de courgettes et de carottes, de la salade, des peaux de bananes découpées, de l'herbe...

Zacharie, Chloé, Adam, Cyprien.



### DES VERS DE TERRE POUR UNE BONNE TERRE !



### LE SAIS-TU ?

Sur un produit, voici ce qui est écrit :

A consommer de préférence avant le 31 mars 2022

Je peux consommer après la date ...

**VRAI ou FAUX ?**

\* Réponse en haut de la page.