

## Cahier des charges du challenge anti-gaspi 2026

### Contexte

Labellisée Projet Alimentaire Territorial (P.A.T.) depuis 2021, la Communauté de Communes des Hauts de Flandre (CCHF) s'engage activement en faveur d'une alimentation durable, locale et accessible à toutes et tous. Dans le cadre de cette démarche, elle mène de nombreuses actions sur le territoire pour encourager de meilleures pratiques alimentaires, valoriser les circuits courts et sensibiliser les habitants aux enjeux environnementaux et sociaux liés à notre alimentation.

Parmi ces enjeux, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu important, notamment en restauration collective. En France, selon l'Agence de la Transition Ecologique (ADEME), chaque élève en restauration scolaire gaspille en moyenne 120 grammes de nourriture par repas, soit environ 20 kg par an et par élève. À l'échelle nationale, cela représente plus de 30 000 tonnes de nourriture jetées chaque année dans les cantines scolaires.

Dans ce contexte, et afin de mobiliser les établissements scolaires et élèves autour de cette problématique, la CCHF lance un Challenge Anti-Gaspi, en partenariat avec A PRO BIO et le Centre d'Éducation Nature de l'Houtland.

Ce challenge se déroulera de janvier à juin et proposera un défi par mois aux établissements participants. L'objectif : impliquer les élèves, le personnel éducatif et les équipes de restauration dans une dynamique ludique et collaborative pour réduire concrètement le gaspillage alimentaire à l'école.

### Programme des challenges :

Il vous sera demandé d'envoyer chaque mois la **pesée du gaspillage alimentaire hebdomadaire**, en gramme, du mois en cours, et le nombre de couverts. Un point sera donné à l'envoi des données.

Les données doivent être envoyées avant le 5 du mois suivant à l'adresse suivante : [veronique.baey@aprobio.fr](mailto:veronique.baey@aprobio.fr).

Une newsletter sera envoyée chaque mois vous notifiant les défis à réaliser, ainsi que les conseils.

### JANVIER

- 8 janvier 2025, de 14h à 14h45 (replay disponible) : **Webinaire de présentation** auprès des écoles participantes afin de présenter le concours et de faire un état des lieux des enjeux du gaspillage alimentaire.
- **Participation à un atelier de sensibilisation** autour du gaspillage alimentaire par l'association A PRO BIO ou par le Centre Nature de l'Houtland. Cet atelier est à destination des élèves et aura lieu en présentiel dans chaque école participante.

Calendrier des ateliers de sensibilisation (merci de choisir une date et de l'indiquer dans le dossier de candidature) :

Lundi 19 janvier	Mardi 20 janvier		Jeudi 22 janvier	Vendredi 23 janvier
9h30 – 10h30	9h30 – 10h30		9h30 – 10h30	9h30 – 10h30
10h30 – 11h30	10h30 – 11h30		10h30 – 11h30	10h30 – 11h30
14h – 15h	14h – 15h		14h – 15h	14h – 15h
15h - 16h	15h - 16h		15h - 16h	15h - 16h

## FEVRIER

- **Défi n°1 « Mène l'enquête à la cantine »** : les élèves « ambassadeurs » devront interroger le maximum d'élèves déjeunant à la cantine sur les enjeux du gaspillage alimentaire, les bonnes pratiques, et les habitudes de consommation à l'aide d'un questionnaire transmis par A PRO BIO.

Les questionnaires complétés, ainsi que les effectifs de la restauration scolaire pour le mois de février seront à envoyer par voie postale ou à déposer directement à la Communauté de Communes des Hauts de Flandre, 468 rue de la couronne de Bierne, 59380 Bergues.

Date limite d'envoi : le 05 mars 2026.

Points en fonction du nombre de réponses aux questionnaires :

0 à 10% de réponses	0 point
11% à 20% de réponses	1 point
21% à 30% de réponses	2 points
31% à 40% de réponses	3 points
41% à 50% de réponses	4 points

51% à 60% de réponses	5 points
61% à 70% de réponses	6 points
71% à 80% de réponses	7 points
81% à 90% de réponses	8 points
91% à 99% de réponses	9 points
100%	10 points

## MARS

- **Défi n°2 « Crée une affiche pour lutter contre le gaspillage à la cantine »** : les élèves devront concevoir une affiche visant à sensibiliser l'ensemble de l'école à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette affiche devra ensuite être affichée. Format A3 minimum.

En complément de l'affiche, un document d'environ 10 à 15 lignes devra être rédigé pour expliquer la démarche suivie : réflexion préalable, processus de création, réalisation.

Les éléments suivants devront être envoyés à l'adresse [veronique.baey@aprobio.fr](mailto:veronique.baey@aprobio.fr) :

- L'affiche : au format photo (JPEG ou PNG)
- Le document explicatif : au format .doc, .docx ou PDF

Date limite d'envoi : le 5 avril 2026.

Par ailleurs, il vous sera demandé d'apporter l'affiche lors du **Village de l'alimentation**, qui se tiendra à **Looberghe le 29 mai**, afin de l'exposer sur place.

Points :

Pertinence du message	Peu claire	Claire	Très claire
	0 points	1 point	2 points

<b>Créativité</b>	Faible	Moyenne	Forte
	0 point	1 point	2 points
<b>Investissement des enfants</b>	Faible (travail de l'enseignante)	Moyen (idée de l'enseignante, réalisation des élèves)	Forte (idée et réalisation des élèves)
	0 point	1 point	2 points
<b>Attractivité</b> (est-ce que l'affiche donne envie d'être regardée ? est-ce que l'affiche attire le regard ?)	Faible	Moyenne	Forte
	0 point	1 point	2 points

## AVRIL

- **Défi n°3 « Imagine ta recette anti-gaspi »** : Les élèves devront imaginer une recette de plat complet « anti-gaspi », en valorisant des ingrédients habituellement peu utilisés ou destinés à être jetés. Ils peuvent, s'ils le souhaitent, être accompagnés dans cette démarche par le ou la chef(fe) de la cantine, ou par un chef de la restauration commerciale.

La recette devra être envoyée sous format word, PDF, JPEG, à l'adresse suivante [veronique.baey@aprobio.fr](mailto:veronique.baey@aprobio.fr), au plus tard le 5 mai 2026.

Points :

<b>Est-ce que la recette inclut des produits locaux ?</b>	0%	1 à 50%	50% à 99%	100%
	0 points	1 point	2 points	3 points
<b>L'équilibre alimentaire est-il respecté* ?</b>	Oui		Non	
	1 point		0 point	
<b>La recette inclut elle un ou des produits bio ?</b>	Oui		Non	
	1 point		0 point	
<b>La recette respecte-elle le principe d'anti-gaspi* ?</b>	Aucun ingrédient « anti-gaspi »	1 ingrédient « anti-gaspi »	2 ingrédients « anti-gaspi »	3 ingrédients « anti-gaspi » ou +
	0 point	1 point	2 points	3 points

\*Equilibre alimentaire : Une assiette équilibrée est un repas qui contient les différents groupes d'aliments nécessaires pour couvrir les besoins nutritionnels du corps. Elle contient notamment des protéines (animales et/ou végétales), des glucides (sous la forme de féculents, de légumineuses), des lipides (des matières grasses), des fibres comme les légumes ou les fruits.

\*Recette anti-gaspi : Une recette anti-gaspi vise à réduire le gaspillage alimentaire en utilisant des restes de repas (ratatouille, viande en sauce ...), des restes d'ingrédients (riz cuit, fanes de légumes, épiluchures...), des produits abîmés mais encore consommables (pain rassis, fruit flétri ...), ou des ingrédients proches de leur date de péremption tout en cuisinant un plat sain et gourmand.

## MAI

- **Défi n°4 « Fais signer la charte ! »** : Une charte devra être signée par chaque élève déjeunant au restaurant scolaire. Elle devra mentionner les résultats des pesées, notamment celles de janvier et de mai.

Une version de la charte vous sera proposée par A PRO BIO et le CENH, que vous pourrez personnaliser avec les données de votre établissement.

En complément, une vidéo (visible uniquement par le jury) devra être réalisée. Elle montrera un ou plusieurs élèves de la classe "ambassadrice" en train de présenter ou lire la charte lors d'une pause méridienne, avant sa signature.

### Points

<b>La charte est-elle affichée à la cantine ?</b>	Oui	Non
	1 point	0 point
<b>Est-elle signée par les élèves de la classe « ambassadrice » ?</b>	Oui	Non
	1 point	0 point
<b>La vidéo a-t-elle été envoyée ?</b>	Oui	Non
	1 point	0 point

- **Village de l'alimentation** : la CCHF donne rendez-vous à chaque classe participante au Village de l'alimentation, le 29 mai 2026 à Looberghe, où la remise de lots sera effectuée par le jury en fin d'après-midi.

## JUIN

- **Visite de ferme**, organisée par la C.C.H.F. à réaliser pour la classe gagnante du challenge.

### Modalités du projet :

**Durée de l'accompagnement et du projet : Janvier 2026 – Juin 2026**

**L'Appel à Candidature, comment y répondre ?**

En nous renvoyant :

- Le formulaire de candidature complété

**Pour quand ? Avant lundi 24 novembre 2025 à 17h**, merci d'adresser votre formulaire en version électronique par courriel à l'attention de Chloé Dewulf ([chloe.dewulf@cchf.fr](mailto:chloe.dewulf@cchf.fr))

Le jury de sélection aura lieu en décembre et sera composé des membres du COPIL du projet à savoir : élus, techniciens, A PRO BIO et le CENH. La sélection des communes se fera en fonction d'une grille d'évaluation, avec pour critères : la qualité du projet pédagogique, la qualité du terrain, la population cible et l'objectif final.

**Des questions ? Besoin d'informations ? Contactez-nous :**

Chloé Dewulf, [chloe.dewulf@cchf.fr](mailto:chloe.dewulf@cchf.fr), 03.28.29.09.99