



MON ÉCOLE  
ANTI GASPI

**KIT ENSEIGNANT.E**  
**CYCLE 2**



# SOMMAIRE

## INTRODUCTION

L'engagement de Too Good To Go	3
Le programme Mon École Anti Gaspi	4
Quelques notions clés sur le gaspillage alimentaire	5

## ACTIVITÉS

Organisation générale	9
Séquence 1 ● <i>Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?</i>	11
Séquence 2 ● <i>Le gaspillage du pain</i>	24
Séquence 3 ● <i>Les gestes anti-gaspi ?</i>	57
Projet final	64

## COMPLÉMENTS

Ressources complémentaires	66
Remerciements	67
Partenaires et contact	68

# L'ENGAGEMENT DE TOO GOOD TO GO

**PLUS DE 40 % DE LA NOURRITURE PRODUITE  
DANS LE MONDE EST GASPILLÉE.**

C'est en réaction à ce chiffre qu'est né Too Good To Go, mouvement de lutte contre le gaspillage alimentaire, en 2016.

Too Good To Go, c'est d'abord une application qui permet à tous de récupérer les invendus alimentaires de ses commerçants à petit prix.

Mais plus qu'une application, Too Good To Go est un mouvement dont l'ambition est d'avoir un impact sur le gaspillage alimentaire à tous les niveaux de la société. C'est pour cela que nous travaillons main dans la main avec le monde politique, les consommateurs et les entreprises de l'agroalimentaire.

Pour en découvrir plus sur l'engagement de Too Good To Go :

## L'APPLICATION TOO GOOD TO GO

<https://toogoodtogo.fr/fr/>

## LE PACTE SUR LES DATES DE CONSOMMATION

<https://toogoodtogo.fr/fr/campaign/pacte>

## LE RÉSEAU DES VILLES ANTI GASPI

<https://toogoodtogo.fr/fr/c/reseau-ville-antigaspi/projet-ville-antigaspi>



Depuis 2018, Too Good To Go a permis à 3000 gammes de produits de grande consommation de se doter de cette mention.

# LE PROGRAMME MON ÉCOLE ANTI GASPI



Puisque les enfants sont les acteurs de la société de demain, il est essentiel de les sensibiliser aux enjeux du gaspillage alimentaire dès le plus jeune âge. C'est avec cet objectif que nous avons développé le programme pédagogique **Mon École Anti Gaspi**, en partenariat avec des experts de l'éducation.

À destination des écoles élémentaires, le programme **Mon École Anti Gaspi** offre aux enseignants et aux professionnels de l'animation des outils pédagogiques pour mener des activités autour du gaspillage alimentaire. Pensé comme un programme d'école, il se compose de ressources ciblant plusieurs temps forts : la classe, les temps périscolaires et de loisirs et la cantine.

Le programme **Mon École Anti Gaspi** couvre ainsi la primaire avec le cycle 3 développé en 2021 et le cycle 2 depuis l'année 2023.

Après un test par 9 écoles pilotes en France du cycle 3 pendant l'année scolaire 2021-2022, et un soutien de l'Inspection Générale de l'Éducation Nationale pour améliorer les ressources et les enrichir d'exemples concrets, il a été déployé à grande échelle sur tout le territoire. À la fin de l'année 2022, plus de 4000 écoles soit 10% des écoles en France l'avaient téléchargé gratuitement en ligne.

Fort de l'engouement et de l'enthousiasme reçu par le corps professoral et les élèves, le cycle 2 a été développé et lancé pour couvrir désormais l'école élémentaire.



# QUELQUES NOTIONS CLÉS SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Afin de vous aider à prendre en main les outils, voici un éclairage pédagogique simple sur le gaspillage alimentaire et les différentes notions abordées dans les séances.

## LA DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Selon le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire (2013), le gaspillage alimentaire se définit ainsi :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée »

Le gaspillage alimentaire se différencie des déchets alimentaires. Le terme "déchets alimentaires" comprend :

- **Les déchets évitables (= le gaspillage alimentaire)**, c'est-à-dire des déchets produits qui auraient pu être consommés (par exemple, un sachet de gruyère périmé oublié dans le frigo).
- **Les déchets inévitables**, c'est-à-dire des déchets produits qui ne se consomment pas (des os, une peau de banane, etc.)
- **Et les déchets potentiellement évitables**, c'est-à-dire les déchets produits que certaines personnes peuvent consommer (peaux d'agrumes, croûtes de fromage, etc.)



NB : on considère que la nourriture destinée à la consommation humaine, qui est donnée aux animaux ou revalorisée en biogaz, constitue du gaspillage alimentaire.

# LES CHIFFRES CLÉ DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## PLUS DE 40 % DE LA NOURRITURE PRODUITE DANS LE MONDE EST GASPILLÉE.

En France, cela représente 10 millions de tonnes de nourriture gaspillée tous les ans. On estime que les consommateurs Français gaspillent chez eux en moyenne 29 kg de nourriture par an, dont 7 kg de produits encore emballés.



Parmi les aliments les plus gaspillés figurent les fruits et légumes qui représentent près de la moitié du gaspillage alimentaire.

## QUI EST RESPONSABLE DU GASPILLAGE ?

En France, les consommateurs sont responsables de 33 % du gaspillage alimentaire.

Mais le gaspillage alimentaire se produit en réalité à toutes les étapes de la chaîne alimentaire :

- Pendant la phase de production : aléas climatiques et intempéries, produits rejetés du cycle de distribution classique comme les fruits et légumes non calibrés ou abîmés.
- Durant la phase de transformation : conditionnements défectueux, chaîne du froid non respectée, défauts de livraison.
- Lors la phase de distribution : stocks trop importants en rayon, manipulation excessive des produits, mauvaise gestion des invendus.



# LES CONSÉQUENCES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ENVIRONNEMENT

L'impact du gaspillage sur l'environnement est principalement dû à la production alimentaire et à toutes les ressources gaspillées dans le processus :



## DE L'EAU

250 km<sup>3</sup> d'eau sont utilisés chaque année pour produire de la nourriture qui finit à la poubelle, soit 3 fois le volume du Lac Léman.



## DES TERRES AGRICOLES

28% des terres agricoles exploitées dans le Monde le sont pour produire de la nourriture gaspillée, soit l'équivalent de la surface du Mexique. La surutilisation des surfaces agricoles conduit à la déforestation et constitue une menace importante pour la biodiversité.



## DE L'ÉNERGIE

La production alimentaire requiert également une quantité importante d'électricité et d'essence : tracteurs et serres chauffées pour la production agricole, camions, bateaux ou avions pour le transport, procédés de stockage et de conservation dans l'industrie et la grande distribution. Cette surconsommation d'énergie fait du gaspillage alimentaire le 3<sup>e</sup> plus grand pollueur au Monde, après les États-Unis et la Chine.

Sources : FAO et ADEME.

# QUELQUES ASTUCES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE AU QUOTIDIEN



## AVANT D'ACHETER

- Faire une liste de courses.
- Vérifier les stocks de son frigo et placards.
- Acheter uniquement ce dont on a besoin.
- Faire attention aux promotions alléchantes.



## CONSOMMER LES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES

- Choisir les fruits et légumes qui sont moins beaux que les autres.
- Utiliser les fruits et légumes trop mûrs en soupes ou en compotes.



## BIEN RANGER ET CONSERVER SES ALIMENTS

- Conserver les aliments au bon endroit dans la cuisine (frigo, placards, air libre).
- Consommer d'abord les produits les plus anciens.
- Penser à congeler.



## CUISINER ANTI-GASPI

- Ne pas cuisiner en trop grandes quantités.
- Cuisiner les restes.
- Utiliser l'entièreté des aliments (fanés de carottes, verts de poireau).



## COMPRENDRE LES DATES DE CONSOMMATION

- Les produits en DDM (« à consommer de préférence avant ») restent consommables après la date, contrairement aux DLC (« à consommer jusqu'au »).
- La plupart des yaourts restent consommables après la date.



## DONNER ET PARTAGER!

# ORGANISATION GÉNÉRALE

## SÉQUENCE 1 : Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Séances	Objectifs	Durée
<b>SÉANCE 1 :</b> Le gaspillage dans notre quotidien	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire émerger la notion de gaspillage.</li> <li>Prendre conscience que le gaspillage alimentaire est présent dans notre quotidien.</li> </ul>	25 min
<b>SÉANCE 2 :</b> La définition du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distinguer un déchet alimentaire inévitable d'un déchet alimentaire évitable pour aboutir à une définition du gaspillage alimentaire.</li> <li>Définition du gaspillage alimentaire.</li> </ul>	35 min

## SÉQUENCE 2 : Le gaspillage du pain

Séances	Objectifs	Durée
<b>SÉANCE 1 :</b> Du blé au pain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre comment le pain est fabriqué et d'où vient la farine.</li> </ul>	35 min
<b>SÉANCE 2 :</b> Gaspiller du pain, c'est gaspiller des ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre que la production du pain nécessite une quantité importante de ressources (surface agricole, eau, électricité, essence).</li> </ul>	35 min
<b>SÉANCE 3 :</b> L'interview du boulanger (niveau CE1-CE2) - Etape 1 : préparation de l'interview (30 min) - Etape 2 : interview (40 min) - Etape 3 : restitution (40 min)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre pourquoi et comment le boulanger lutte contre le gaspillage.</li> </ul>	1h50 (à étaler)

Séances	Objectifs	Durée
<b>SÉANCE 4 :</b> La recette des cookies au pain sec - Etape 1 : travail du texte de la recette (30 min) - Etape 2 : confection de la recette (40 min)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre en pratique une recette anti-gaspi à base de pain sec.</li> </ul>	1h10 (à étaler)

## SÉQUENCE 3 : Les gestes anti-gaspi

Séances	Objectifs	Durée
<b>SÉANCE 1 :</b> Les cartes situations	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reconnaître des situations du quotidien et comprendre pourquoi on gaspille.</li> <li>Identifier des solutions pour moins gaspiller.</li> </ul>	35 à 45 min
<b>SÉANCE 2 :</b> Le jeu des gestes anti-gaspi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jouer pour retenir des solutions anti-gaspi.</li> </ul>	30 min

### RÉALISATION FINALE

Réinvestir les connaissances dans un projet de classe ou d'école.

### SÉANCE 1 :

Le gaspillage dans notre quotidien

 25 min

#### OBJECTIFS

- Faire émerger la notion de gaspillage.
- Prendre conscience que le gaspillage alimentaire est présent dans notre quotidien.

#### COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN

- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.

#### COMPÉTENCES VISÉES

##### Questionner le Monde

- Développer un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et la santé.
- Mettre en pratique les premières notions d'éco-gestion de l'environnement par des actions simples.



En fonction du niveau des élèves, cette séance et la suivante peuvent être regroupées en une seule séance.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Situation déclenchante :</b></p> <p>Consigne : <i>Qu'avez-vous mangé à la cantine aujourd'hui ? Avez-vous tout terminé ?</i></p> <p>L'enseignant.e montre un plateau de cantine non terminé qu'il aura pris en photo, et fait réagir les élèves (quantité de nourriture restante, destination de la nourriture non consommée, etc.).</p> <p>Il demande ensuite aux élèves les raisons qui les poussent à ne pas finir leur repas à la cantine. Cette liste sera reprise à la séance 1 de la séquence 3.</p>	5 min	<p>Photo d'un plateau de cantine</p> <p>Vidéoprojecteur</p>

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Photo-langage :</b></p> <p>Disposer les élèves en petits groupes et leur attribuer des photos de la <a href="#">page 13</a>.</p> <p>Consigne : <i>Vous allez regarder ces photos et les commenter entre vous : que voyez-vous, à quoi cela vous fait-il penser ?</i></p> <p>L'enseignant.e demande à un élève de chaque groupe de réagir à une photo.</p> <p>Consigne (une fois l'analyse des photos terminée) : <i>À votre avis, quel est le sujet dont nous allons parler aujourd'hui et lors des prochaines séances ?</i></p> <p>Faire émerger les notions de "gaspillage" ou de "gâchis". Expliquer que ces mots sont des synonymes.</p>	10 min	<p>Vidéoprojecteur</p> <p>Photo-langage <a href="#">page 13</a></p> 
<p><b>Approfondissement de la notion de gaspillage :</b></p> <p>L'enseignant.e demande aux enfants d'expliquer avec leurs mots ce que veut dire "gaspillage".</p> <p>Consigne : <i>Le gaspillage concerne-t-il seulement la nourriture ?</i></p> <p>Réponses attendues : le gaspillage peut aussi concerner l'eau, le papier, l'électricité, etc.</p> <p>Consigne : <i>Comment s'appelle le gaspillage qui concerne la nourriture ?</i></p> <p>Réponse attendue : le gaspillage alimentaire.</p>	10 min	

Ils l'ont fait !



L'école de Champfleury de Carrières-sous-Poissy (78) a initié le programme en réalisant un brunch à l'école lors de la Semaine du Goût. À l'issue du brunch, des photos des restes ont été prises, ce qui a servi de point de départ de la séance.



## CYCLE 2 SÉQUENCE 1 : QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

### SÉANCE 2 : La définition du gaspillage alimentaire

🕒 35 min

#### OBJECTIFS



- Distinguer un déchet alimentaire inévitable d'un déchet alimentaire évitable pour aboutir à une définition du gaspillage alimentaire.

#### COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN



- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.

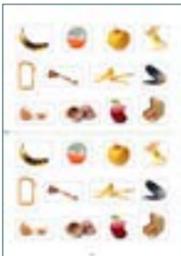
#### COMPÉTENCES VISÉES



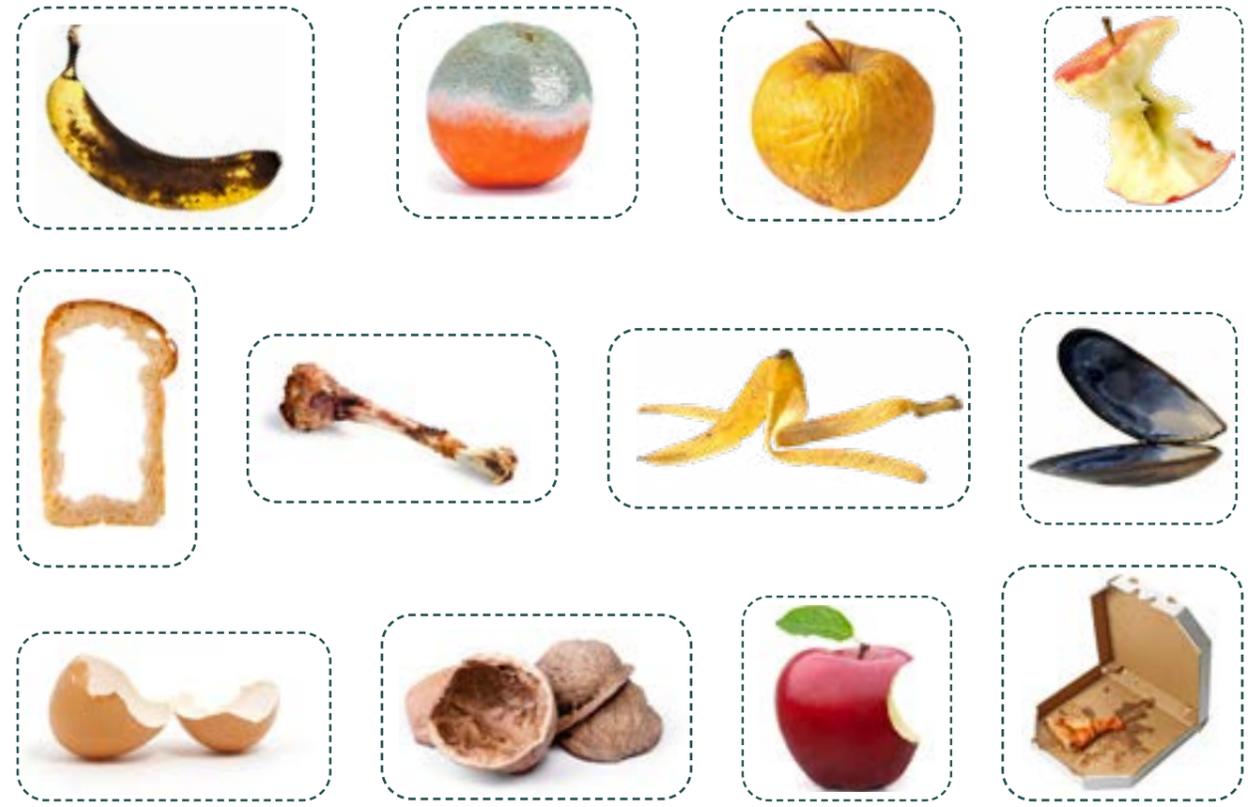
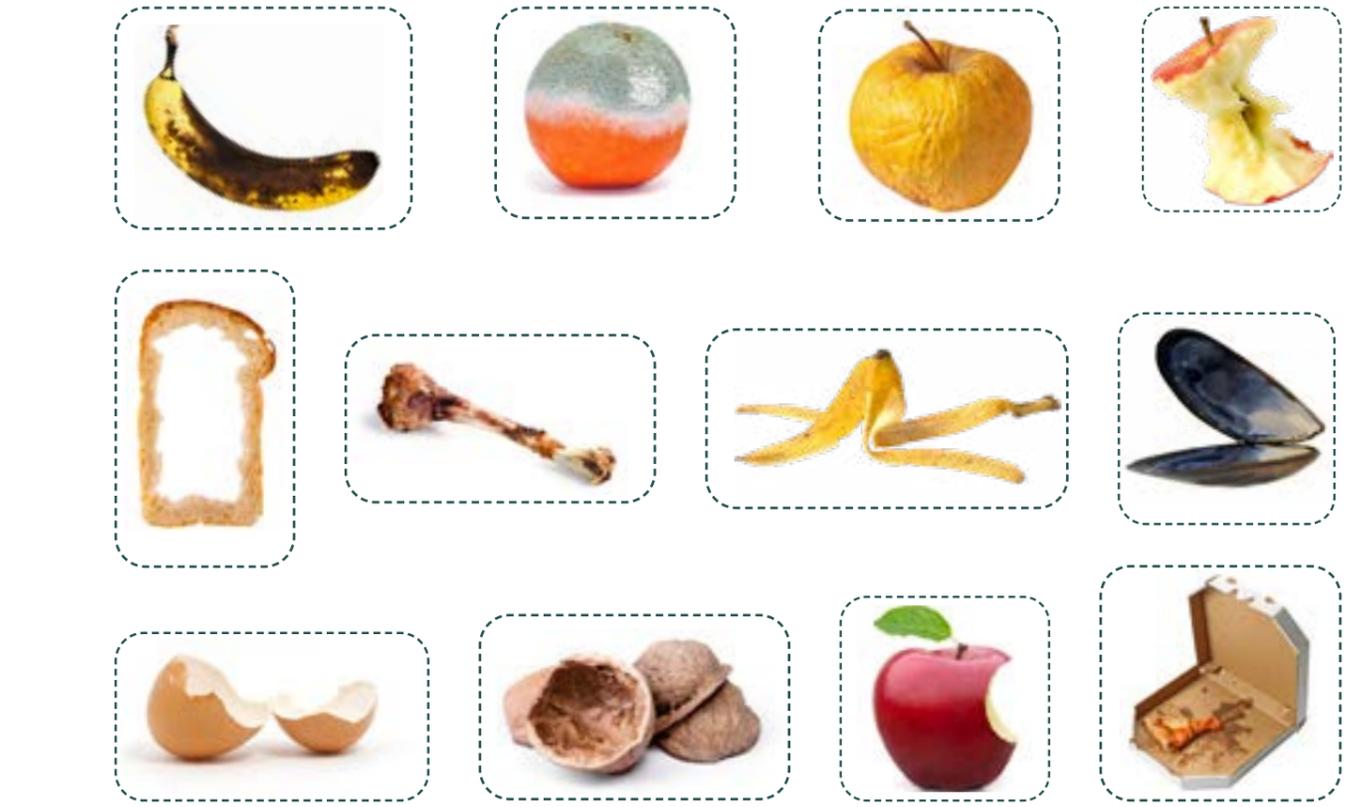
#### QUESTIONNER LE MONDE

- Développer un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et la santé.
- Mettre en pratique les premières notions d'éco-gestion de l'environnement par des actions simples.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Rappel de la séance précédente :</b></p> <p>Reprendre le photo-langage de la séance précédente.</p> <p><b>Consigne :</b> <i>Quel sujet avons-nous abordé à la dernière séance ?</i></p> <p>Faire revenir la notion de gaspillage alimentaire.</p>	5 min	<p>Photo-langage <b>page 13</b></p>

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Situation déclenchante :</b></p> <p>L'enseignant.e montre l'image <a href="#">page 17</a>.</p> <p><b>Consigne :</b> Je vous présente le professeur Gaspillus. Il enquête sur le gaspillage alimentaire et il est allé étudier le contenu de la poubelle de son voisin. Voici ce qu'il y a trouvé...</p> <p>L'enseignant.e montre une à une les vignettes de la <a href="#">page 18</a>, et explicite chacune des images avec les enfants.</p>	5 min	<p>Vidéoprojecteur</p> <p>Image <a href="#">page 17</a></p>  <p>Vignettes <a href="#">page 18</a> imprimées en A3</p> 
<p><b>Tri des vignettes :</b></p> <p><b>Consigne :</b> Vous allez devoir trier ces images en deux catégories : ce qui est du gaspillage alimentaire, ce qui n'est pas du gaspillage alimentaire.</p> <p>En petits groupes, les enfants trient les vignettes (sans les coller) dans le tableau de la fiche élève <a href="#">page 20</a>.</p>	10 min	<p>Vignettes <a href="#">page 18</a></p>  <p>Fiche élève <a href="#">page 20</a></p> 

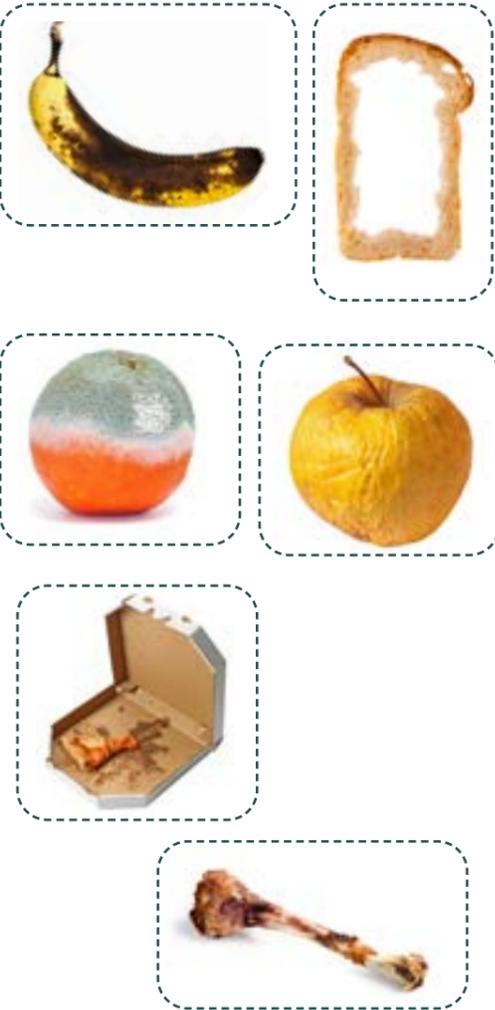
DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Mise en commun :</b></p> <p>L'enseignant.e divise le tableau selon les deux catégories.</p> <p>Un enfant de chaque groupe vient tour à tour placer une vignette et expliquer son choix.</p> <p><b>Éléments pour la correction :</b></p> <p><b>Pourquoi la banane noire ou la pomme fripée ne devraient pas être à la poubelle ?</b> Car, malgré leur aspect, on peut encore les manger.</p> <p><b>Pourquoi l'orange pourrie ne devrait pas être à la poubelle ?</b> Car on aurait dû la manger avant qu'elle ne pourrisse.</p> <p><b>Pourquoi la pomme un peu croquée ne devrait pas être à la poubelle ?</b> Car on aurait pu manger le reste.</p> <p><b>Pourquoi la croûte de pain ne devrait pas être à la poubelle ?</b> Car elle peut se manger.</p> <p><b>Pourquoi le reste de pizza ne devrait pas être à la poubelle ?</b> Car on aurait pu le conserver et le manger plus tard.</p> <p><b>Pourquoi les coquilles d'œufs, les os de poulet, le trognon de pomme, la peau de banane, la coquille de moule ne sont pas du gaspillage alimentaire ?</b> Car ils ne se mangent pas.</p>	10 min	<p>Vignettes <a href="#">page 18</a> imprimées en A3</p> 
<p><b>Trace écrite :</b></p> <p>À partir du tri fait précédemment, réfléchir collectivement à une définition du gaspillage alimentaire.</p> <p>Compléter la fiche élève <a href="#">page 20</a>, en l'adaptant selon les niveaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Titre : à coller ou à recopier.</li> <li>• Conclusion : texte complet à coller, texte à trous, ou texte à recopier.</li> </ul>	5 min	<p>Fiche élève <a href="#">page 20</a></p>  <p>Vignettes <a href="#">page 21, 22, 23</a></p> 



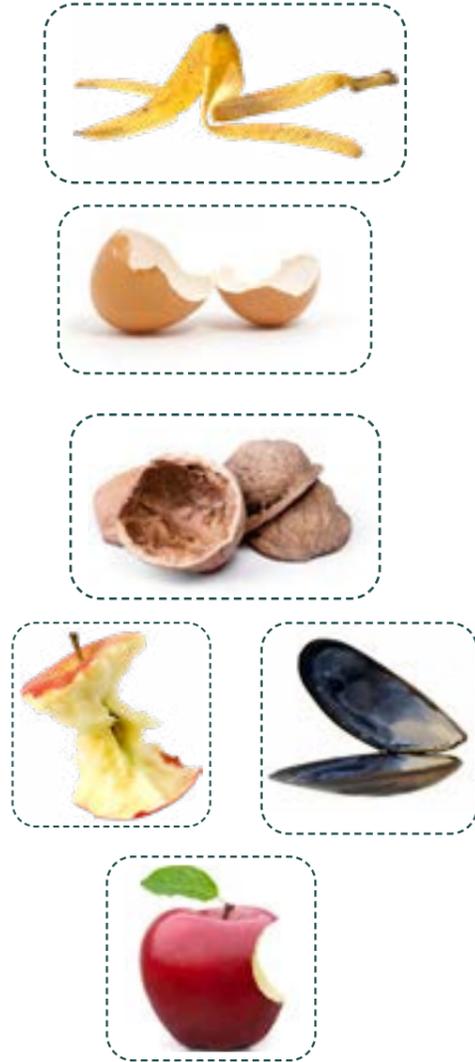
# CORRIGÉ

## Le gaspillage alimentaire

### C'EST DU GASPILLAGE



### CE N'EST PAS DU GASPILLAGE



Le gaspillage alimentaire, c'est la  qu'on aurait pu  mais qui finit à la

## CYCLE 2

.....

### C'EST DU GASPILLAGE

.....

### CE N'EST PAS DU GASPILLAGE

.....

.....

Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire, c'est la .....  
qu'on aurait pu ..... mais qui finit à la .....

Le gaspillage alimentaire, c'est la .....  
qu'on aurait pu ..... mais qui finit à la .....

Le gaspillage alimentaire, c'est la .....  
qu'on aurait pu ..... mais qui finit à la .....

Le gaspillage alimentaire, c'est la .....  
qu'on aurait pu ..... mais qui finit à la .....

Le gaspillage alimentaire, c'est la .....  
qu'on aurait pu ..... mais qui finit à la .....

Le gaspillage alimentaire, c'est la .....  
qu'on aurait pu ..... mais qui finit à la .....

nourriture nourriture nourriture nourriture

poubelle poubelle poubelle poubelle poubelle

manger manger manger manger manger

**SÉANCE 1 :**  
Du blé au pain

35 min

OBJECTIFS →

- Comprendre comment le pain est fabriqué et d'où vient la farine.

COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN →

- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.

COMPÉTENCE VISÉE →

- Questionner le Monde**
- Connaître l'origine des aliments.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Rappel de la séance précédente :</b></p> <p>Consigne : <i>Pourriez-vous me redonner la définition du gaspillage alimentaire ?</i> Prendre la fiche élève de la séance précédente si besoin.</p>	5 min	Fiche élève de la séance précédente 
<p>Consigne : <i>Nous allons parler du gaspillage d'un aliment que vous connaissez bien : le pain.</i></p> <p><b>Étape 1 : les ingrédients pour fabriquer le pain</b></p> <p><b>Représentations initiales :</b> L'enseignant.e montre un morceau de pain aux élèves. Consigne : <i>De quels ingrédients a-t-on besoin pour fabriquer du pain ?</i> L'enseignant.e note les idées au tableau.</p> <p><b>Approfondissement :</b> L'enseignant.e distribue la fiche élève <b>page 26</b> et fait confirmer aux élèves par les images que les bons ingrédients ont été cités.</p> <p>Selon le niveau, les élèves écrivent ou collent le nom des ingrédients sous les images de la fiche élève.</p> <p><i>NB : L'enseignant.e devra sûrement expliquer ce qu'est la levure.</i></p>	10 min	Fiche élève <b>page 26</b>  Vignettes ingrédients <b>page 27</b> 

**Étape 2: du blé au pain**

**Représentations initiales :**

Consigne : *Comment fabrique-t-on de la farine ?*

L'enseignant.e note les représentations au tableau.

Pour aider les élèves, on peut montrer la photo d'un épi de blé.

**Approfondissement :**

L'enseignant.e montre les vignettes représentant les étapes "du blé au pain" (page 31) et les explicite avec les élèves.

NB : L'image du "moulin" nécessitera des d'explications : en effet, les moulins d'aujourd'hui ne sont plus des moulins à vent mais de grosses usines.

Les enfants remplissent la fiche élève selon leur niveau :

- Les élèves faibles lecteurs remplissent la fiche élève page 29 en plaçant les images dans le bon ordre dans la colonne de droite.
- Les élèves bons lecteurs remplissent la fiche élève page 30 en associant le bon texte aux images dans la colonne de gauche.

**Mise en commun :**

L'enseignant.e reproduit les colonnes de la fiche élève au tableau.

Puis un élève de chaque groupe vient tour à tour coller une étape (image ou texte) en expliquant son choix.

Le tableau est conservé comme tel pour la prochaine séance.

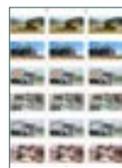
**Trace écrite :**

Les images ou les textes sont collés dans bon ordre sur la fiche élève.

20 min

Photo d'un épi de blé

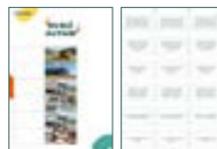
Vignettes page 31 imprimées en A3



Fiche élève page 29  
Vignettes page 31



Fiche élève page 30  
Vignettes page 32



Vignettes page 31 ou 32 imprimées en A3



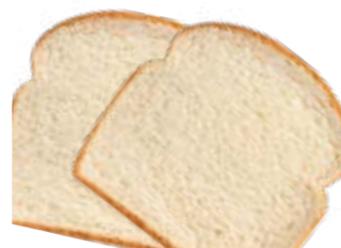
**CYCLE 2**

**LES INGRÉDIENTS POUR FAIRE LE PAIN**



**Prolongements**

- Approfondir les étapes de la production du pain avec une vidéo (*C'est pas sorcier* : <https://urlz.fr/bQaX>) ou avec un livre (*La grosse faim de p'tit bonhomme*, Pierre Delye et Cécile Hudrissier).
- Réaliser un atelier de fabrication de farine : [https://documents.cdrflorac.fr/StageAccesLibre/ProjetTutoreLPCEEDDR2017\\_livret\\_Moretti\\_Helissey\\_Durot.pdf](https://documents.cdrflorac.fr/StageAccesLibre/ProjetTutoreLPCEEDDR2017_livret_Moretti_Helissey_Durot.pdf) (pages 20 à 23)





LES INGRÉDIENTS POUR  
**FAIRE LE PAIN**

Farine

Farine

Farine

Farine

Farine

Farine



Levure

Levure

Levure

Levure

Levure

Levure



Sel

Sel

Sel

Sel

Sel

Sel



Eau

Eau

Eau

Eau

Eau

Eau



Farine



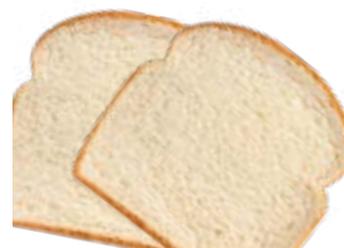
Levure



Sel



Eau



## CYCLE 2

# DU BLÉ AU PAIN

<b>1</b> <i>La récolte du blé</i>	
<b>2</b> <i>Le transport du blé</i>	
<b>3</b> <i>Le stockage du blé</i>	
<b>4</b> <i>La fabrication de la farine</i>	
<b>5</b> <i>Le transport de la farine</i>	
<b>6</b> <i>La fabrication du pain</i>	

## CYCLE 2

# DU BLÉ AU PAIN



L'agriculteur sème le blé. Quand le blé est mûr, il le récolte avec la moissonneuse-batteuse.

L'agriculteur sème le blé. Quand le blé est mûr, il le récolte avec la moissonneuse-batteuse.

L'agriculteur sème le blé. Quand le blé est mûr, il le récolte avec la moissonneuse-batteuse.



Les grains de blé sont stockés dans de gros réservoirs appelés les silos.

Les grains de blé sont stockés dans de gros réservoirs appelés les silos.

Les grains de blé sont stockés dans de gros réservoirs appelés les silos.



Les grains de blé sont transportés vers le moulin.

Les grains de blé sont transportés vers le moulin.

Les grains de blé sont transportés vers le moulin.



Au moulin, les grains de blé sont écrasés plusieurs fois pour en faire de la farine.

Au moulin, les grains de blé sont écrasés plusieurs fois pour en faire de la farine.

Au moulin, les grains de blé sont écrasés plusieurs fois pour en faire de la farine.



La farine est transportée vers les boulangeries.

La farine est transportée vers les boulangeries.

La farine est transportée vers les boulangeries.



Le boulanger fabrique le pain.

Le boulanger fabrique le pain.

Le boulanger fabrique le pain.

# DU BLÉ AU PAIN

<p><b>1</b> La récolte du blé</p>	
<p><b>2</b> Le transport du blé</p>	
<p><b>3</b> Le stockage du blé</p>	
<p><b>4</b> La fabrication de la farine</p>	
<p><b>5</b> Le transport de la farine</p>	
<p><b>6</b> La fabrication du pain</p>	

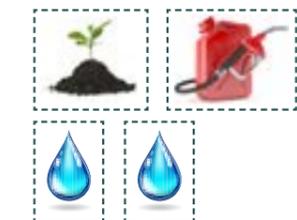
# DU BLÉ AU PAIN

<p>L'agriculteur sème le blé. Puis quand le blé est mûr, il le récolte avec la moissonneuse batteuse.</p>	
<p>Les grains de blé sont stockés dans de gros réservoirs appelés les silos.</p>	
<p>Les grains de blé sont transportés vers le moulin.</p>	
<p>Au moulin, les grains de blé sont écrasés plusieurs fois pour en faire de la farine.</p>	
<p>La farine est transportée vers les boulangeries.</p>	
<p>Le boulanger fabrique le pain.</p>	

# DU BLÉ AU PAIN



L'agriculteur sème le blé. Quand le blé est mûr, il le récolte avec la moissonneuse-batteuse.



Les grains de blé sont stockés dans de gros réservoirs appelés les silos.



Les grains de blé sont transportés vers le moulin.



Au moulin, les grains de blé sont écrasés plusieurs fois pour en faire de la farine.



La farine est transportée vers les boulangeries.



Le boulanger fabrique le pain.



# DU BLÉ AU PAIN

<p><b>1</b> La récolte du blé</p>	
<p><b>2</b> Le transport du blé</p>	
<p><b>3</b> Le stockage du blé</p>	
<p><b>4</b> La fabrication de la farine</p>	
<p><b>5</b> Le transport de la farine</p>	
<p><b>6</b> La fabrication du pain</p>	



Gaspiiler de la nourriture, c'est aussi gaspiiler:









= des ressources

Par exemple, pour produire une baguette il faut:



remplie d'eau.



Gaspiiler de la nourriture, c'est aussi gaspiiler:









= des ressources

Par exemple, pour produire une baguette il faut:



remplie d'eau.



de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire

de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire



de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire

de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire



de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire

de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire



de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire

de l'eau      de la terre

de l'essence      de l'électricité

une baignoire

Gaspiller de la nourriture, c'est aussi gaspiller: **CORRIGÉ**

de l'eau		} = des ressources
de la terre		
de l'électricité		
de l'essence		

Par exemple, pour produire une baguette il faut:

une baignoire  remplie d'eau.

Gaspiller de la nourriture, c'est aussi gaspiller: **CORRIGÉ**

de l'eau		} = des ressources
de la terre		
de l'électricité		
de l'essence		

Par exemple, pour produire une baguette il faut:

une baignoire  remplie d'eau.

### SÉANCE 2 :

Gaspiller du pain, c'est gaspiller des ressources

 40 min

#### OBJECTIFS



- Comprendre que la production du pain nécessite une quantité importante de ressources (surface agricole, eau, électricité, essence).

#### COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN



- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.

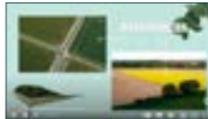
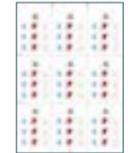
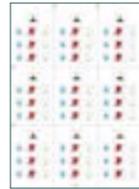
#### COMPÉTENCES VISÉES

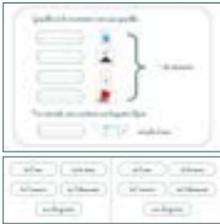


#### Questionner le Monde

- Connaître l'origine des aliments.
- EMC**
- Initiation au développement durable : sensibilisation au bien commun (ressources naturelles, biodiversité).

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Rappel de la séance précédente :</b></p> <p>Reprendre la fiche élève de la séance précédente.</p> <p><b>Consigne :</b> Pouvez-vous me rappeler les différentes étapes menant du blé au pain ?</p>	5 min	<p>Fiche élève de la séance précédente</p> 
<p><b>Représentations initiales :</b></p> <p><b>Consigne :</b> De quoi le blé a-t-il besoin pour pousser ? Réponses attendues : de l'eau, de la terre, etc.</p> <p><b>Consigne :</b> De quoi les machines du moulin ont-elles besoin pour fonctionner ? Réponse attendue : de l'électricité.</p> <p><b>Consigne :</b> De quoi les camions qui acheminent le blé ou la farine ont-ils besoin pour rouler ? Réponse attendue : de l'essence.</p> <p>L'enseignant.e note les représentations au tableau.</p>	5 min	

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Travail avec la vidéo :</b></p> <p><b>Consigne :</b> Nous allons visionner une vidéo qui explique qu'on a besoin de certaines choses pour fabriquer du pain. Peut-être que nous retrouverons les choses que vous avez citées précédemment.</p> <p>Disposer les élèves en petits groupes.</p> <p>Visionner la vidéo L'exemple du pain (<a href="https://bit.ly/3ke3azH">https://bit.ly/3ke3azH</a>) jusqu'à <b>1 min 50</b></p>	5 min	<p>Vidéo (<a href="https://bit.ly/3ke3azH">https://bit.ly/3ke3azH</a>)</p>  <p>Vidéoprojecteur</p>
<p><b>Consigne :</b> Quelles sont donc toutes ces choses dont on a besoin à chaque étape pour fabriquer du pain ? Les élèves écrivent les mots clés sur leur ardoise. Réponses attendues : l'eau, la terre, l'essence, l'électricité.</p> <p><b>NB :</b> L'enseignant.e peut expliquer que "terre" et "surface agricole" sont des termes équivalents.</p> <p>L'enseignant.e explique que l'eau, la terre, l'essence et l'électricité sont <u>des ressources</u>.</p>		Ardoises
<p><b>Approfondissement :</b></p> <p>Reprendre la fiche élève de la séance précédente et distribuer les vignettes ressources de la <b>page 35</b>.</p> <p>En petits groupes, les élèves placent sans les coller les vignettes ressources face aux bonnes étapes. L'enseignant.e précise qu'il y a une étape où la vignette "eau" sera en double car les quantités nécessaires sont importantes.</p>	10 min	<p>Fiche élève de la séance précédente</p>  <p>Vignettes <b>page 35</b></p> 
<p><b>Mise en commun :</b></p> <p>L'enseignant.e reproduit au tableau les colonnes des différentes étapes, puis un élève de chaque groupe vient tour à tour positionner les vignettes ressources associées.</p> <p>Les élèves collent ensuite les vignettes sur leur fiche.</p>	5 min	<p>Vignettes <b>page 35</b> en A3</p> 

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Conclusion :</b></p> <p><b>Consigne :</b> Au début de la vidéo, on nous donne les quantités d'eau et d'électricité qu'il faut pour produire une baguette. Vous en rappelez-vous ?</p> <p>Réponses attendues : une baignoire d'eau, une ampoule restée allumée pendant 27h.</p> <p>L'enseignant.e peut expliquer que 27h équivalent à un peu plus d'une journée et d'une nuit.</p> <p>Conclure en expliquant que gaspiller du pain c'est aussi gaspiller des ressources.</p>	5 min	
<p><b>Trace écrite :</b></p> <p>Compléter la trace écrite page 38, en l'adaptant selon les niveaux : texte à trous à remplir par l'écriture ou avec les vignettes page 39.</p>	5 min	<p>Trace écrite page 38 et vignettes page 39</p> 

## CYCLE 2

SÉQUENCE 2 :  
LE GASPILLAGE DU PAIN
**SÉANCE 3 :**  
 L'interview du boulanger  
 Niveau CE1-CE2

 1h50 (à étaler)

- Préparation de l'interview (30 min)
- Interview du boulanger (40 min)
- Restitution (40 min)

<b>OBJECTIFS</b> →	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre pourquoi et comment le boulanger lutte contre le gaspillage alimentaire.</li> </ul>
<b>COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN</b> →	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.</li> </ul>
<b>COMPÉTENCES VISÉES</b> →	<p><b>Questionner le Monde</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et la santé.</li> <li>• Mettre en pratique les premières notions d'éco-gestion de l'environnement par des actions simples.</li> </ul> <p><b>Français</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les caractéristiques propres à différents genres ou formes de texte.</li> </ul>



Pour cette séance, veillez à choisir un boulanger engagé qui est dans une réelle démarche de réduction du gaspillage alimentaire. L'interview du boulanger peut permettre de récupérer le pain sec nécessaire à la confection de la recette de la séance suivante.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Étape 1 : préparation de l'interview</b></p> <p><b>Rappel de la séance précédente :</b></p> <p>Reprendre la trace écrite de la séance précédente.  <b>Consigne :</b> Qu'avions-nous conclu lors de la séance précédente ?          Réponse attendue : gaspiller du pain, c'est aussi gaspiller des ressources.</p> <p><b>Présentation de l'activité :</b></p> <p>L'enseignant.e explique qu'une rencontre avec le boulanger va être organisée (visite ou venue en classe) et qu'on lui posera des questions en lien avec le gaspillage alimentaire. Cet entretien prendra la forme d'une interview.</p>	30 min	<p>Trace écrite de la séance précédente</p> 

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Recherche des questions :</b></p> <p><b>Consigne :</b> <i>Nous cherchons à savoir comment le boulanger lutte contre le gaspillage alimentaire. Quelles sont les questions que l'on peut poser au boulanger ?</i></p> <p>L'enseignant.e sélectionne et note les questions pertinentes.</p> <p><b>Exemples de questions pouvant être posées :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Pouvez-vous vous présenter ?</i></li> <li>• <i>Pourquoi est-ce important pour vous de ne pas gaspiller ?</i></li> <li>• <i>Que faites-vous quand il vous reste des produits invendus à la fin de la journée ?</i></li> <li>• <i>Réutilisez-vous vos produits dans des recettes anti-gaspi ?</i></li> <li>• <i>Connaissez-vous des recettes à base de pain sec ?</i></li> <li>• <i>Pouvez-vous nous donner des conseils pour moins gaspiller le pain à la maison ?</i></li> </ul>		
<p><b>Étape 2 : l'interview</b></p> <p>Les questions sont attribuées à quelques élèves en amont de l'interview.</p> <p>L'interview pourra être filmée ou enregistrée afin d'aider à la restitution. La vidéo pourra aussi être utilisée dans le cadre d'un projet final.</p> <p>Une photo du boulanger pourra être prise afin d'être collée dans la trame d'interview <a href="#">page 47</a>.</p>	40 min	Smartphone ou caméscope pour filmer ou enregistrer

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Étape 3 : restitution de l'interview</b></p> <p><b>Rappel de la séance précédente :</b></p> <p><b>Consigne :</b> <i>Qui avons-nous interviewé la dernière fois ?</i> Réponse attendue : le boulanger.</p> <p><b>Remplissage de la trame d'interview</b></p> <p><b>Consigne :</b> <i>Quelles questions avons-nous posées au boulanger ?</i> L'enseignant.e distribue la trame d'interview <a href="#">page 47</a> : il pourra soit avoir pré-rempli la trame avec les questions, soit demander aux élèves de les recopier.</p> <p>Puis il demande aux élèves d'analyser la structure de l'interview.</p> <p><b>Consigne :</b> <i>Quelles sont les différentes parties de l'interview ?</i> Réponses attendues : le titre, la présentation de la personne interviewée, les questions-réponses, le nom des personnes qui ont fait l'interview.</p> <p><b>Consigne :</b> <i>Nous allons essayer de nous rappeler des réponses que le boulanger nous avait faites.</i> Les réponses aux questions sont d'abord formulées collectivement, puis l'enregistrement de l'interview peut être visionné ou écouté pour confirmer les propos.</p> <p>La trame est ensuite complétée par les élèves ou par l'enseignant.e selon le niveau des élèves.</p>	40 min	Trame interview <a href="#">page 47</a> 



# Interview

## LE BOULANGER NOUS DIT TOUT SUR LE GASPILLAGE



### Présentation du boulanger

Nom : .....

Prénom : .....

Boulangerie : .....

Les élèves : .....

Le boulanger : .....

Propos recueillis par : .....

## CYCLE 2

### SÉQUENCE 2 : LE GASPILLAGE DU PAIN

#### SÉANCE 4 :

La recette des cookies au pain sec



1h10 (à étaler)

- Travail du texte de la recette (30 min)
- Confection de la recette (40 min)

OBJECTIF →

- Mettre en pratique une recette anti-gaspi à base de pain sec.

COMPÉTENCES  
DU SOCLE COMMUN →

- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.

COMPÉTENCES  
VISÉES →

#### Questionner le monde

- Développer un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et la santé.
- Mettre en pratique les premières notions d'éco-gestion de l'environnement par des actions simples.

#### Français

- Identifier les caractéristiques propres à différents genres ou formes de texte.



Si vous n'avez pas pu récupérer de pain sec auprès du boulanger, vous pouvez aussi récupérer celui de la cantine. Le pain doit être sec d'au moins 3-4 jours pour réaliser la recette.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<b>Rappel de la séance précédente :</b> Reprendre la fiche interview de la séance précédente. <i>Consigne : Le boulanger avait-il partagé des recettes anti-gaspi ?</i>	5 min	Fiches élève de la séance précédente
<b>Phase de découverte :</b> Montrer aux élèves le pain sec qui aura été préalablement mixé. <i>Consigne : Savez-vous ce que c'est ?</i> Réponses attendues : du pain en miettes, du pain en poudre, du pain mixé, etc.	5 min	Pain sec mixé

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>L'enseignant.e précise que le pain sec en poudre s'appelle aussi "chapelure". Il peut expliquer qu'on peut faire la chapelure soi-même ou bien l'acheter dans le commerce (il pourra montrer la photo d'un paquet de chapelure "industriel").</p> <p><b>Consigne :</b> Nous allons réaliser une recette à base de pain sec : la recette des cookies anti-gaspi.</p>		
<p><b>Étape 1 : travail autour du texte de la recette</b></p> <p><b>Option 1 : identifier les ingrédients et les ustensiles :</b></p> <p>L'enseignant distribue la fiche élève page 51. <b>Consigne :</b> Avant de réaliser la recette, nous avons besoin de faire une liste de courses et de préparer la cuisine. Nous allons donc identifier tout ce qu'il nous faut.</p> <p>L'enseignant.e sépare le tableau en deux colonnes : "ingrédients" et "ustensiles". Il demande aux élèves d'expliquer ce que veulent dire ces deux mots. Il pourra préciser que les ingrédients sont les choses dont on a besoin qui se mangent, et que les ustensiles sont les choses qui ne se mangent pas.</p> <p>Selon le niveau des élèves, il lit les étapes de la recette avec eux ou leur demande de lire les étapes eux-mêmes.</p> <p>À chaque étape, il demande aux élèves d'identifier ce dont on a besoin. Puis, il demande à un élève de coller les vignettes correspondantes page 56 dans les bonnes colonnes au tableau (par exemple, pour la première étape, on a besoin de pain sec et d'un mixeur).</p> <p>Une fois la correction faite, les élèves collent les vignettes sur la fiche élève page 51.</p> <p><b>Option 2 : remettre les étapes dans l'ordre :</b></p> <p>Selon le niveau de lecture des élèves, l'enseignant distribue la fiche élève page 52 ou la fiche élève page 53.</p> <p><b>Consigne :</b> Nous allons remettre les étapes de la recette dans l'ordre.</p>	20 min	<p>Vignettes "ingrédients" et ustensiles en format A3 et A4 (page 56)</p>  <p>Fiche élève page 51</p>  <p>Fiches élèves page 52 ou 53</p>  <p>Vignette étapes (images ou texte) page 56</p> 

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>L'enseignant.e sépare la classe en petits groupes. Selon le niveau, il demande soit aux élèves de remettre les images dans l'ordre, soit de remettre le texte dans l'ordre, soit de proposer une formulation écrite pour chacune des étapes.</p> <p>Une fois la correction faite, les élèves collent les vignettes ou écrivent sur leur fiche.</p> <p><b>Option 3 : personnalisation de l'exercice grâce à la fiche vierge page 54.</b></p>		<p>Fiche élève page 54</p> 
<p><b>Étape 2 : confection de la recette</b></p> <p>L'enseignant.e pourra au préalable demander aux élèves de l'aider à convertir les quantités de la recette : passer d'une recette pour 6 à une recette pour 24 personnes par exemple.</p> <p><b>NB :</b> S'il n'est pas possible de cuire les cookies à l'école, il est possible de seulement faire la préparation sèche avec les élèves et de la distribuer dans de petits sachets afin qu'ils terminent la recette chez eux (ajout de l'oeuf et cuisson).</p>	20 min	<p>Voir les ingrédients et les ustensiles de la recette</p>

## CYCLE 2

# LES COOKIES ANTI GASPI

pour 6 personnes

### LES INGRÉDIENTS

--	--	--	--	--	--	--

### LES USTENSILES

--	--	--	--	--	--	--	--

### LE DÉROULEMENT

	Mixer le pain sec pour en faire de la chapelure.
	Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole, puis le mettre dans un saladier.
	Ajouter le sucre au beurre fondu, puis mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.
	Ajouter l'œuf et bien l'incorporer au mélange.
	Ajouter le pain sec mixé, la farine, et les pépites de chocolat.
	À l'aide de petites cuillères, déposer des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
	Mettre au four pendant 10 minutes à 200 degrés.

## CYCLE 2

# LES COOKIES ANTI GASPI

pour 6 personnes

### LES INGRÉDIENTS

 150 grammes de beurre	 100 grammes de sucre	 1 œuf	 150 grammes de pain sec	 75 grammes de farine	 100 grammes de pépites de chocolat	 1 cuillère à café de levure
--	---	--	--	---	---	--

### LES USTENSILES

 Un saladier	 Un mixeur	 Une cuillère en bois	 Des petites cuillères	 Du papier cuisson	 Une casserole	 Une plaque de cuisson	 Un four
--	--	---	--	--	--	--	--

### LE DÉROULEMENT

	Mixer le pain sec pour en faire de la chapelure.
	Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole, puis le mettre dans un saladier.
	Ajouter le sucre au beurre fondu, puis mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.
	Ajouter l'œuf et bien l'incorporer au mélange.
	Ajouter le pain sec mixé, la farine, et les pépites de chocolat.
	À l'aide de petites cuillères, déposer des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
	Mettre au four pendant 10 minutes à 200 degrés.

# LES COOKIES ANTI GASPI

pour 6 personnes

## LES INGRÉDIENTS

 150 grammes de beurre	 100 grammes de sucre	 1 œuf	 150 grammes de pain sec	 75 grammes de farine	 100 grammes de pépites de chocolat	 1 cuillère à café de levure
--	---	--	--	---	--	--

## LES USTENSILES

 Un saladier	 Un mixeur	 Une cuillère en bois	 Des petites cuillères	 Du papier cuisson	 Une casserole	 Une plaque de cuisson	 Un four
--	--	---	--	--	---	--	--

## LE DÉROULEMENT

# LES COOKIES ANTI GASPI

pour 6 personnes

## LES INGRÉDIENTS

--	--	--	--	--	--	--	--

## LES USTENSILES

--	--	--	--	--	--	--	--

## LE DÉROULEMENT


# LES COOKIES ANTI GASPI

pour 6 personnes

**LES INGRÉDIENTS**

 150 grammes de beurre	 100 grammes de sucre	 1 œuf	 150 grammes de pain sec	 75 grammes de farine	 100 grammes de pépites de chocolat	 1 cuillère à café de levure
--	---	--	--	---	--	--

**LES USTENSILES**

 Un saladier	 Un mixeur	 Une cuillère en bois	 Des petites cuillères	 Du papier cuisson	 Une casserole	 Une plaque de cuisson	 Un four
--	--	---	--	--	---	--	--

**LE DÉROULEMENT**

	Mixer le pain sec pour en faire de la chapelure.
	Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole, puis le mettre dans un saladier.
	Ajouter le sucre au beurre fondu, puis mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.
	Ajouter l'œuf et bien l'incorporer au mélange.
	Ajouter le pain sec mixé, la farine, et les pépites de chocolat.
	À l'aide de petites cuillères, déposer des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.
	Mettre au four pendant 10 minutes à 200 degrés.

 150 grammes de beurre	 100 grammes de sucre	 1 œuf	 150 grammes de pain sec	 75 grammes de farine	 100 grammes de pépites de chocolat	 1 cuillère à café de levure
---	--	---	---	--	--	---

 Un saladier	 Un mixeur	 Une cuillère en bois	 Des petites cuillères	 Du papier cuisson	 Une casserole	 Une plaque de cuisson	 Un four
--	--	---	--	--	--	--	--



Mixer le pain sec pour en faire de la chapelure.



Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole, puis le mettre dans un saladier.



Ajouter le sucre au beurre fondu, puis mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.



Ajouter l'œuf et bien l'incorporer au mélange.



Ajouter le pain sec mixé, la farine, et les pépites de chocolat.



À l'aide de petites cuillères, déposer des boules de pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson.



Mettre au four pendant 10 minutes à 200 degrés.



### SÉANCE 1 : Les gestes anti-gaspi

 35 à 45 minutes

- OBJECTIFS** →
- Reconnaître des situations du quotidien et comprendre pourquoi on gaspille.
  - Identifier des solutions pour moins gaspiller.
- COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN** →
- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé
- COMPÉTENCES VISÉES** →
- Questionner le Monde**
- Développer un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et la santé.
  - Mettre en pratique les premières notions d'éco-gestion de l'environnement par des actions simples.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Rappel de la séance précédente :</b></p> <p>Reprendre la fiche recette de la séance précédente.  <b>Consigne :</b> Pourquoi la recette des cookies était-elle "anti-gaspi" ?                      Réponse attendue : Car on a utilisé du pain sec, qu'on a souvent le réflexe de jeter à la poubelle.</p>	5 min	Fiche recette de la séance précédente 
<p><b>Représentations initiales :</b></p> <p><b>Consigne :</b> Connaissez-vous d'autres gestes pour moins gaspiller (à la maison ou à la cantine) ?                      L'enseignant.e note les propositions au tableau.</p>	5 min	
<p><b>Identification de situations problèmes :</b></p> <p>L'enseignant.e montre l'image du professeur Gaspillus utilisée à la séance 2 de la séquence 1. Puis il distribue les cartes <b>page 59</b> représentant des situations de gaspillage (pour la carte concernant la cantine, il peut coller la photo du plateau de cantine utilisée à la toute première séance).</p> <p><b>Consigne :</b> Le professeur Gaspillus est de retour. Il essaie maintenant de comprendre pourquoi nous gaspillons de la nourriture. Pour cela, il est allé observer ses voisins dans leur quotidien et a identifié plusieurs situations de gaspillage.</p>	5 min	Image <b>page 17</b>  Cartes situations <b>page 59</b> 

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
Décrypter collectivement chacune des cartes. L'enseignant.e peut lire le texte aux élèves non lecteurs.	5 min	Vidéo projecteur
<p><b>Recherche de solutions :</b></p> <p>Disposer les élèves en petits groupes et attribuer à chaque groupe une carte situation. Leur demander de réfléchir à des solutions pour éviter le gaspillage dans la situation donnée. Pour la carte cantine, on peut reprendre les raisons du gaspillage à la cantine identifiées par les élèves à la toute première séance.</p> <p>Si les élèves sont en difficulté, l'enseignant peut distribuer les cartes "solutions" <b>page 60</b>, les expliciter, et demander aux élèves de les associer aux situations. Certaines situations ont deux solutions possibles.</p>	10 min	Cartes solutions <b>page 59,60</b>  
<p><b>Mise en commun :</b></p> <p>Un élève de chaque groupe propose les solutions identifiées, et l'enseignant.e les note au tableau.                      Il faudra intégrer la paire situation-solution dans une phrase comme celle-ci : "Pour éviter de (jeter ses bananes quand la peau devient noire), on (fait une compote)."</p> <p><b>Correction</b> (si les élèves utilisent les cartes solutions) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La carte situation 1 va avec les cartes solutions 5 et 6.</li> <li>La carte situation 2 va avec la carte solution 4.</li> <li>La carte situation 3 va avec les cartes solutions 1 et 8.</li> <li>La carte situation 4 va avec la carte solution 3.</li> <li>La carte situation 5 va avec les cartes solutions 9 et 10.</li> <li>La carte situation 6 va avec les cartes solutions 2 et 7.</li> </ul>	10 min	
<p><b>Trace écrite (optionnelle) :</b></p> <p>Si les élèves ont identifié d'autres solutions anti-gaspi que celles proposées par les cartes, on peut les écrire et les illustrer sur les cartes vierges <b>page 61</b>.</p>	10 min	Cartes vierges <b>page 61</b> 

### Prolongements

Jouer au jeu du frigo dans **le kit d'animation** (**page 28**) pour apprendre à mieux conserver ses aliments.

1



Jeter le reste de ses repas quand on n'a pas terminé.

3



Jeter ses bananes quand la peau devient noire.

5



Jeter son pain quand il est sec.

2



Acheter trop de nourriture et ne pas tout manger.

4



Laisser pourrir ses aliments au fond du frigo.

6



Gaspiller à la cantine.

1



On fait une compote.

4



On fait une liste de courses avant d'acheter.

7



On demande de plus petites quantités à la personne de la cantine.

10



On congèle son pain quand il est encore frais.

2



On goûte les aliments qu'on ne connaît pas.

5



On conserve ses restes dans une boîte au frigo.

8



On fait un gâteau à la banane.

3



On range sur le devant du frigo les aliments qu'il faut manger rapidement.

6



On fait une recette à base de restes.

9



On fait de la chapelure.

### SÉANCE 2 :

Le jeu «pour éviter de gaspiller, on...»

30 minutes

OBJECTIF →

- Jouer pour retenir des solutions anti-gaspi.

COMPÉTENCES DU  
SOCLE COMMUN →

- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.

COMPÉTENCES  
VISÉES →

#### Questionner le Monde

- Développer un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et la santé.
- Mettre en pratique les premières notions d'éco-gestion de l'environnement par des actions simples.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Rappel de la séance précédente :</b></p> <p><b>Consigne :</b> <i>Qu'avions-nous fait la dernière fois ?</i> Réponse attendue : Nous avons identifié des solutions pour éviter de gaspiller dans certaines situations.</p>	5 min	
<p><b>Mise en place du jeu :</b></p> <p>Répartir les élèves en petits groupes.</p> <p>Distribuer les cartes situations à chacun des petits groupes (chaque groupe doit avoir les 6 cartes), puis disposer les cartes face cachée au centre de la table.</p>	5 min	<p>Cartes situations page 59</p>

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p><b>Jeu :</b></p> <p>Règles du jeu :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Un élève tire une carte situation, et la lit aux autres comme suit : "Pour éviter de (jeter ses bananes quand la peau devient noire), ... "</li> <li>Le premier élève qui a trouvé une solution "buzz" et formule sa solution en utilisant le pronom "on" : "On (fait une compote)". Il gagne alors 1 point si la solution est bonne.</li> <li>Si des élèves ont d'autres idées, ils peuvent à nouveau buzzer et proposer leur solution. Ils gagnent également 1 point pour chaque bonne solution proposée.</li> <li>Quand il n'y a plus d'idées de solutions, on passe à une autre carte.</li> </ul> <p>Variantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ce jeu peut aussi se faire avec l'aide des cartes solutions : les cartes solutions sont disposées face découverte sur la table et celui qui a pioché le plus rapidement une bonne carte solution gagne 1 point.</li> <li>C'est l'enseignant qui peut tirer une carte situation : il la montre et la lit à la classe. Les petits groupes doivent ensuite se concerter pour proposer une solution, et le premier groupe qui "buzz" et propose une bonne solution gagne 1 point.</li> </ul>	20 min	<p>Optionnel : cartes solutions page 60</p> 

## OBJECTIF →

- Réinvestir les connaissances dans un projet de classe ou d'école

COMPÉTENCES DU  
SOCLE COMMUN →

- Mettre en pratique des comportements simples respectueux des autres, de l'environnement et de sa santé.

COMPÉTENCES  
VISÉES →**EMC**

- Coopérer en vue d'un objectif commun, s'impliquer dans la vie scolaire (actions, projets).

## DÉROULEMENT ET CONSIGNES

L'enseignant.e peut clore les séquences par un projet collectif final, pouvant impliquer le reste de l'école.

**Quelques idées de projet :**

- Un projet en lien avec la cantine :**  
Toutes les idées de projets sont à retrouver dans le **kit d'actions cantine** du programme.
- Des affiches pour l'école**  
Les élèves peuvent interpeller leurs camarades ou le personnel de l'école grâce à des affiches de sensibilisation au gaspillage alimentaire.
- Des supports de sensibilisation à destination des familles :**  
Les enfants peuvent créer un petit flyer à coller sur le frigo avec des gestes anti-gaspi.
- Un carnet ou un blog de recettes anti-gaspi :**  
Les élèves peuvent interroger leur entourage pour trouver des recettes et astuces anti-gaspi. La dimension intergénérationnelle du projet est intéressante : en interrogeant leurs grands-parents ou les pensionnaires d'une maison de retraite, les enfants se rendront compte que les générations précédentes pouvaient moins gaspiller.
- Une kermesse ou un goûter anti-gaspi :**
  - Pour la nourriture : proposer des petites portions de gâteaux, envoyer des fiches recettes anti-gaspi aux familles, créer des affiches de sensibilisation autour des buffets de nourriture ("Tu le prends, tu le manges !"), faire un atelier smoothie de fruits abîmés, distribuer la nourriture restante à la fin de la kermesse ou du goûter, etc.
  - Pour les jeux : imprimer les jeux de société du programme (**Familles Anti Gaspi, Bingo, Dobble**), faire un chamboule-tout où chaque conserve représente un mauvais geste à éliminer, etc.

**Impliquer sa commune :**

- Par exemple, le carnet de recettes et astuces anti-gaspi peut être relié et imprimé par la mairie puis offert ou vendu aux habitants.
- Les élèves peuvent réaliser des affiches de sensibilisation ou une exposition à destination des habitants. La date du 5 juin (Journée de l'Environnement) constitue un moment intéressant pour ce genre de manifestation.

## Ils l'ont fait !

### **Des ateliers de cuisine solidaires à Pantin (93) :**

L'école a récupéré des invendus chez un primeur via l'application Too Good To Go, puis les enfants ont imaginé et cuisiné des recettes à base des fruits et légumes récoltés (soupes, compotes ou gratins de légumes). Les plats étaient ensuite répartis en contenants individuels, afin d'être distribués aux personnes démunies de la ville lors d'une maraude. Pendant qu'un groupe cuisinait, d'autres enfants décoraient les sacs en papier et rédigeaient des cartes de vœux.



### **PSSST :**

pour trouver plein d'idées de recettes et d'astuces anti-gaspi, visitez le blog et la page Instagram de Too Good To



<https://toogoodtogo.fr/fr/blog>



<https://www.instagram.com/toogoodtogo.fr/>

Partagez vos plus beaux projets et vos plus belles photos, par mail à [education@toogoodtogo.fr](mailto:education@toogoodtogo.fr)

## RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES

Pour encore plus d'activités autour du gaspillage alimentaire, n'hésitez pas à consulter ces outils complémentaires :

- Affiches et présentoirs - **DREAL Nouvelle Aquitaine**
  - <http://www.nouvelle-aquitaine.developpement-durable.gouv.fr/un-kit-pedagogique-sur-la-lutte-contre-le-a692.html>
- Jeux à commander - **FNE Midi Pyrénées**
  - <https://www.fne-midipyrenees.fr/2011/08/07/jeux/>
- Kit pédagogique - **IFWC**
  - <https://internationalfoodwastecoalition.org/cest-fini-zero-gaspi/>
- Visuels de prévention - **ADEME**
  - <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Des-visuels-de-prevention-du>
- Outils pédagogiques sur les déchets alimentaires - **SYCTOM**
  - <https://mesdechetsalimentaires.fr/les-outils-pedagogiques-par-cible/>
- Boîte à outils d'animation - **ADEME Bretagne et UnisCités**
  - <https://www.mce-info.org/wp-content/uploads/2020/08/Unis-Cite-Kit-animation-vols-AG.pdf>

# PARTENAIRES

## REMERCIEMENTS

Merci aux enseignants et animateurs passionnés de nous avoir aidés à créer les activités.

Merci aux équipes de Hatier pour leur aide à la conception graphique et leurs conseils éditoriaux.

Merci aux associations d'éducation au développement durable et à leurs compétences pédagogiques : Ecophylle, le GRAINE Île-de-France, Mayane et PikPik Environnement,

Merci à nos partenaires de restauration collective : Elios, Garig, Scolarest et Sodexo.

Enfin, merci à la Ligue de l'Enseignement et au CNFPT.

Nous remercions également toutes les équipes éducatives des 9 écoles pilotes ayant testé le programme lors de l'année scolaire 2021-2022 :

- L'ÉCOLE DE PROVENCE À MARSEILLE (13)
- L'ÉCOLE SAINT AUGUSTIN À CARNOUX (13)
- L'ÉCOLE SAINTE MARIE DES JONQUILLES À MONTPELLIER (34)
  - L'ÉCOLE JACQUES BREL À SAINT-PÈRE-EN-RETZ (44)
- L'ÉCOLE GEORGES BRASSENS À CHEMILLÉ-EN-ANJOU (49)
  - L'ÉCOLE SAINTE GENEVIÈVE À MEAUX (77)
- L'ÉCOLE CHAMPFLEURY À CARRIÈRES-SOUS-POISSY (78)
  - L'ÉCOLE CROIX ROUGE 2 À AULNAY-SOUS-BOIS (93)

## MON ÉCOLE ANTI GASPI EST UN PROGRAMME PORTÉ PAR TOO GOOD TO GO



Too Good To Go

## AVEC LE SOUTIEN DE SES PARTENAIRES



## CONTACT

Vous avez des questions, des suggestions, envie de nous envoyer vos photos ?

Écrivez-nous

[education@toogoodtogo.fr](mailto:education@toogoodtogo.fr)

[toogoodtogo.fr](http://toogoodtogo.fr)

MON ÉCOLE  
ANTI GASPI 