



MON ÉCOLE
ANTI GASPI



KIT D'ANIMATION ET DE JEUX



Too Good To Go



SOMMAIRE

INTRODUCTION

L'engagement de Too Good To Go	3
Le programme Mon École Anti Gaspi	4
Le kit d'animation	5
Quelques notions clés sur le gaspillage alimentaire	6
Plan des activités	10

ACTIVITÉS

● Fruits et légumes moches	11
● Conservation des aliments	29
● Cuisine anti-gaspi	40
● Escape Game	47

COMPLÉMENTS

Ressources complémentaires	59
Partenaires et contact	61

L'ENGAGEMENT DE TOO GOOD TO GO

PLUS D' 1/3 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.

9 écoles pilotes en France ont testé le programme lors de l'année scolaire 2021-2022, soit près de 600 élèves. Cette phase d'expérimentation, ayant reçu le soutien de l'Inspection Générale de l'Éducation Nationale, a permis d'améliorer les ressources et de les enrichir d'exemples concrets.



LE KIT D'ANIMATION

ET DE JEUX

Le kit d'animation du programme Mon École Anti Gaspi s'adresse aux professionnels de l'animation souhaitant aborder la thématique du gaspillage alimentaire sur les temps périscolaires ou de loisirs. Le kit convient également à utilisation en classe, avec des activités pour plusieurs catégories d'âge (Cycle 2 et Cycle 3).

Les activités s'articulent autour des gestes anti-gaspi et se déclinent en trois thèmes :

- Les fruits et légumes moches et abîmés
- La conservation des aliments dans la cuisine
- Les recettes anti-gaspi

À la fin du kit, un escape game est proposé.

Le kit d'animation a été rédigé avec des professionnels de l'animation et testé par 3 centres périscolaires lors de l'année scolaire 2021-2022. Les retours ont été positifs, tant sur l'utilisation du kit par les animateurs, que sur l'enthousiasme des enfants.

« J'ai aimé la diversité des activités : il y avait du manuel, du sportif et des activités d'expression. »

Olivia, directrice d'accueil périscolaire

« Les enfants étaient impliqués. Ils ont voulu faire les jeux jusqu'à ce qu'ils aient les bonnes réponses donc ça amenait beaucoup de débat. »

Elise, directrice d'accueil périscolaire

« Les enfants font beaucoup plus attention à moins gaspiller à la cantine. Sans ce projet, je ne pense pas qu'il y aurait eu autant d'impact. »

Olivia, directrice d'accueil périscolaire

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 D' 1/3 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 qui sont gaspillées dans le processus :



DE L'EAU

250 km³ 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^e plus grand pollueur au Monde, après les États-Unis et la Chine.

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.
- N'acheter que ce dont on a vraiment 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 !

PLAN DES ACTIVITÉS

FRUITS ET LÉGUMES MOCHES

Activités	
Le Dobble	20 min
Une histoire qui finit bien	1h ou plus
C'est l'affiche !	1h ou plus
À la manière d'Arcimboldo	1h

CONSERVATION DES ALIMENTS

Activités	
Vite, on range ! - <i>version papier</i>	30 à 45 min
Vite, on range ! - <i>version sportive</i>	45 min
Le Bee wrap	30 min

CUISINE ANTI-GASPI

Activités	
Cookies anti-gaspi - <i>le jeu</i>	30 à 45 min
Cookies anti-gaspi - <i>la recette</i>	45 min
D'autres idées recettes	

ESCAPE GAME

Durée	1h
-------	----



FRUITS ET LÉGUMES MOCHES

Les fruits et les légumes représentent **42%** du gaspillage alimentaire

Ils sont souvent jetés car ils ne répondent pas aux standards esthétiques : ils sont trop petits, trop gros ou ont une forme atypique.

Ils peuvent aussi finir à la poubelle quand ils sont un peu abîmés ou trop mûrs : par exemple, des bananes qui ont noirci ou des pommes un peu flétries.

Pourtant, ces fruits et légumes restent tout à fait bons et consommables !



Objectifs pédagogiques de cette série d'activités

- Prendre conscience de la diversité des fruits et légumes.
- Prendre conscience qu'il existe des fruits et légumes moches et abîmés.
- Comprendre que ces fruits et légumes restent tout à fait consommables et sont aussi bons que des fruits et légumes normaux.
- Apprendre à valoriser ces fruits et légumes et à développer des messages de sensibilisation, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.



LE DOBBLE

DES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES

 20 min

MATÉRIEL :
Ciseaux

LIEU :
Intérieur

ÂGE :
5-8 ans

OBJECTIFS



Apprendre à reconnaître les fruits et légumes moches ou abîmés à travers un jeu Dobble

DÉROULEMENT

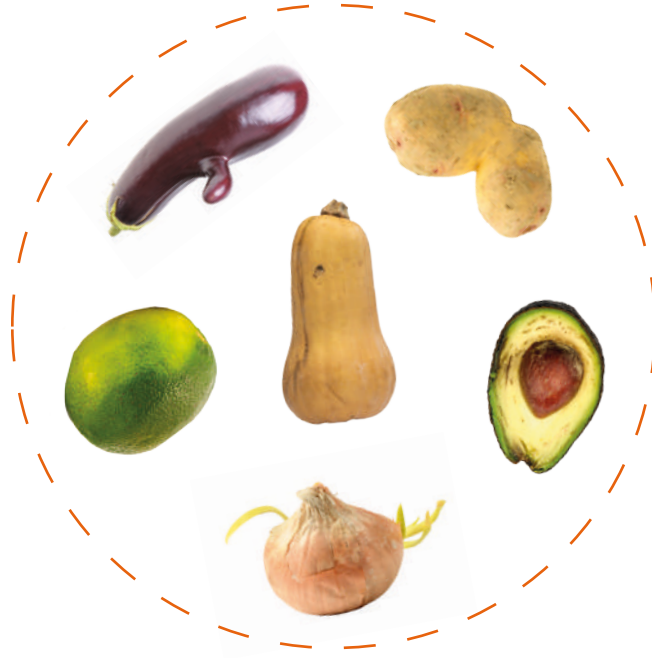
Phase 1 - Jeu :

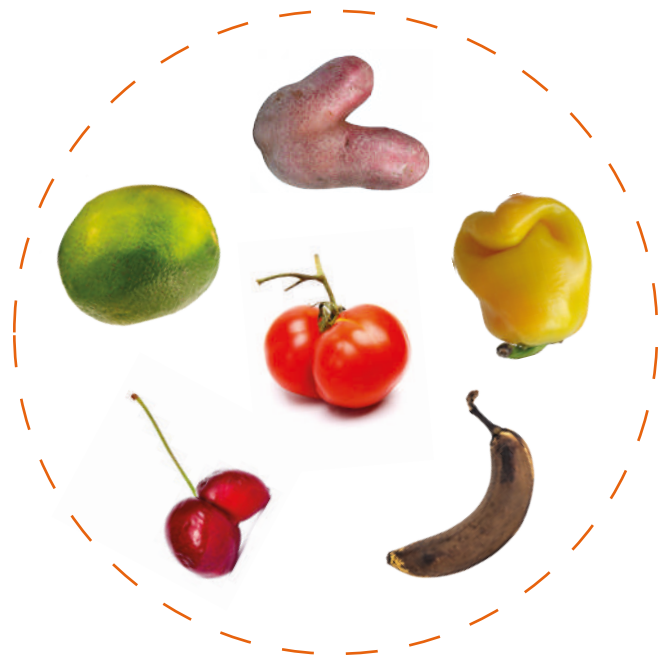
- Imprimer et découper les 31 cartes du Dobble en pages 13 à 18. Le nombre de cartes est idéal pour des petits groupes de 3 à 5 joueurs.
- Distribuer les cartes à l'ensemble des joueurs, la dernière carte est conservée et placée au milieu de la table.
- Les joueurs forment un tas avec leurs cartes qui restent face cachée avant le début de la partie.
- Au top départ, chaque joueur retourne la première carte de son tas :
 - Les joueurs doivent trouver le symbole identique entre leur carte et celle posée au centre le plus rapidement possible.
 - Dès qu'un joueur trouve un symbole identique :
 - o Il le nomme
 - o Et il place sa carte sur la carte de référence
- Il faut ensuite trouver le symbole commun à la deuxième carte et la nouvelle carte de référence, et ainsi de suite.
- Le gagnant est le joueur qui est le premier à avoir posé toutes ses cartes.

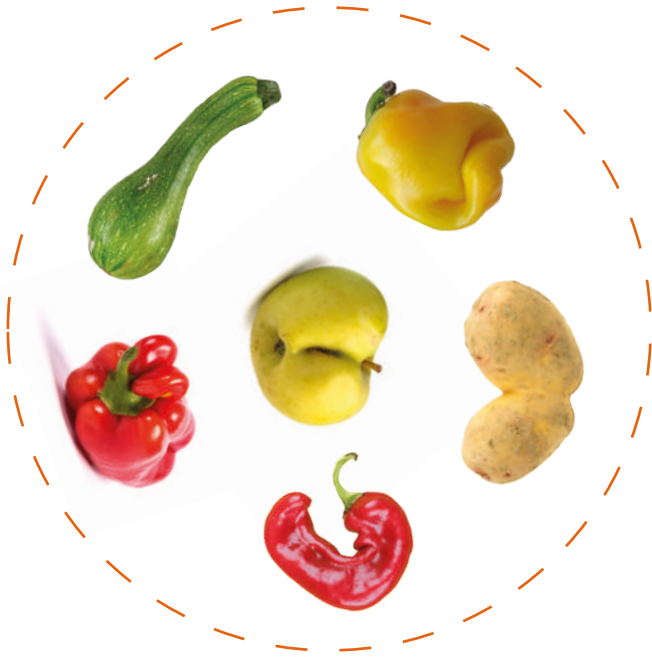
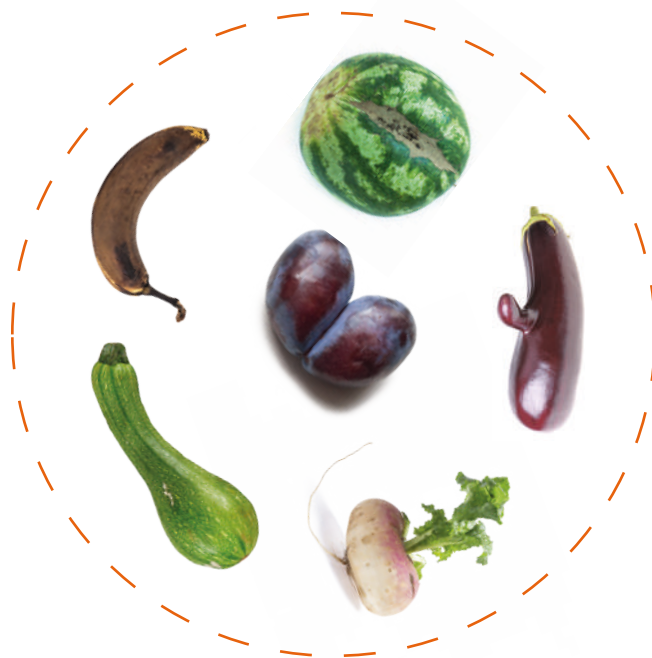
Phase 2 - Conclusion :

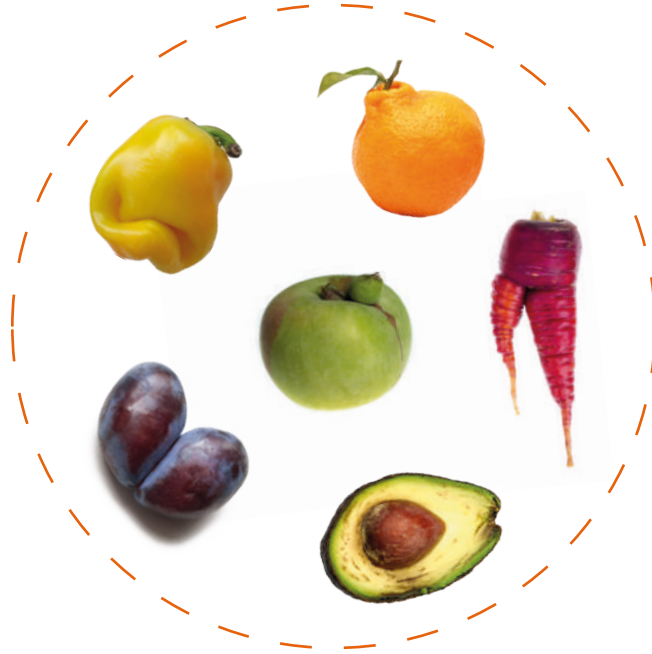
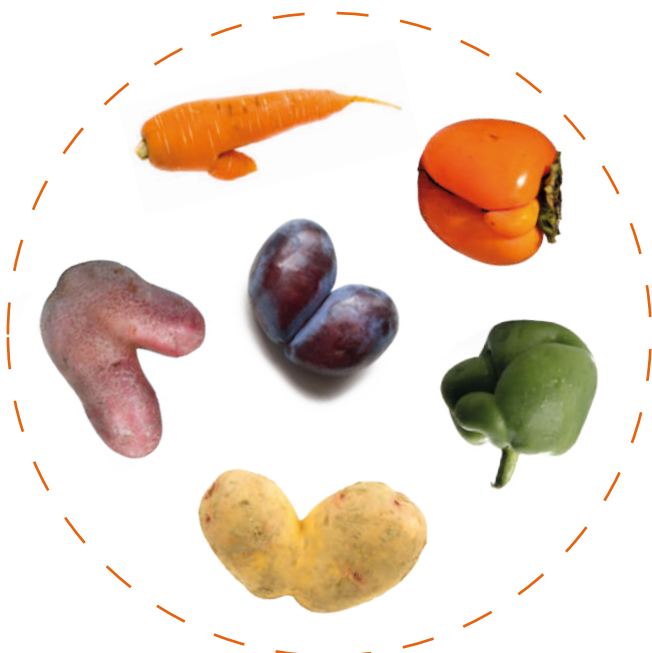
- **Sur ces cartes, les fruits et légumes n'étaient pas très beaux, comment étaient-ils ?**
Certains étaient tout tordus, ou alors avec la peau tachée ou fripée
- **Est-ce qu'on peut quand même les manger ?**
Oui

En bref : Près de la moitié des fruits et légumes dans le Monde sont gaspillés ... et souvent c'est parce qu'ils sont moches et abîmés. On pense qu'il faut les jeter, alors qu'ils sont tout à fait consommables !













LÉGENDE

DES FRUITS ET LÉGUMES DU DOBBLE



Pastèque



Poivron vert



Piment



Citron jaune



Citron vert



Carotte
violette



Poivron
jaune



Pêche



Kaki



Cornichon



Courge



Courgette



Fraise



Tomate



Orange



Aubergine



Poire



Pomme



Prune



Navet



Banane



Oignon



Poivron
rouge



Cerise



Pomme de
terre



Pomme de
terre violette



Kiwi



Avocat



Pomme verte



Potiron

UNE HISTOIRE QUI FINIT BIEN !



1h ou plus

MATÉRIEL :

Feuilles, crayons,
feutres, ciseaux...

LIEU :

Intérieur

ÂGE :

7-11 ans

OBJECTIFS



Créer une histoire qui met en valeur les fruits et légumes moches ou abîmés

DÉROULEMENT

Phase 1 - Sensibilisation :

- Imprimer quelques fruits et légumes des **pages 24-25** en format A4 et les montrer aux enfants. **Que voyez-vous ?** Des fruits et légumes moches et tordus.
- **Est-ce qu'on peut quand même les manger ?** Oui, ils ont exactement le même goût.

En bref : Près de la moitié des fruits et légumes dans le Monde sont gaspillés ... et souvent c'est parce qu'ils sont moches et abîmés. Les supermarchés refusent de les mettre dans les rayons, ou les consommateurs ne souhaitent pas les acheter.

Phase 2 - Activité :

- Demander aux enfants de choisir le fruit ou légume qu'ils préfèrent, parmi ceux des **pages 24-25**, pour en faire leur personnage principal.
- Le but de l'activité est de mettre cet aliment au cœur d'une histoire qui le valorise :
 - **Étape 1 - Confection du personnage principal :**
 - o Les enfants commencent par donner vie à l'aliment qu'ils ont choisi : ils le dessinent, lui donnent un nom, lui ajoutent des accessoires, etc.
 - **Étape 2 - Écriture de l'histoire :**
 - o L'histoire démarre comme ceci : *"Comme je suis moche et tordu, personne ne veut me manger. Souvent, les supermarchés ne veulent pas me mettre en rayon, et quand bien même les clients me voient, ils ne veulent pas m'acheter car ils pensent que je suis moins bon que les autres. Du coup, je finis souvent à la poubelle ..."*
 - o Les enfants doivent imaginer une histoire qui finit bien dans lequel le fruit ou le légume devient un héros que tout le monde aime et veut manger.
 - o L'histoire peut prendre plusieurs formes : une BD, un conte, un poème, un documentaire, ou même un film d'animation.

DÉROULEMENT

Quelques conseils pour réaliser un film d'animation :

- Une fois que le scénario de l'histoire a été choisi, confectionner les autres personnages ou éléments de la scène. Il est possible de faire participer les plus petits en leur demandant de confectionner des éléments en pâte à modeler.
- Réfléchir à différents plans et à comment les éléments apparaissent et disparaissent. Prendre en photo les différents plans.
- Mettre ces photos sur l'ordinateur et les assembler grâce à un logiciel type Quicktime ou Movie Maker.
- Quand le film est monté, les enfants réfléchissent au scénario : qui dit quoi et quand ? Et enregistrent les différents sons ou écrivent les sous-titres.
- Monter le film en ajoutant les sons ou les sous-titres.

En savoir plus :

http://tnp.dsden02.ac-amiens.fr/IMG/pdf/le-film-d-animation_mars_2020.pdf

C'EST L'AFFICHE !



1h

MATÉRIEL :

Supports papier A4,
ciseaux, colle, feutres

LIEU :

Intérieur

ÂGE :

8-11 ans
(avec possibilité
d'impliquer les petits)

OBJECTIFS



Créer une affiche de sensibilisation pour lutter contre le gaspillage des fruits et légumes moches ou abîmés

DÉROULEMENT

Phase 1 - Sensibilisation :

- Imprimer les affiches de sensibilisation (page 26) et les fruits et légumes (pages 24-25).
Que voyez-vous ? Des fruits et légumes moches et tordus.
- **Est-ce qu'on peut quand même les manger ?** Oui, ils ont exactement le même goût.

En bref : Près de la moitié des fruits et légumes dans le Monde sont gaspillés ... et souvent c'est parce qu'ils sont moches et abîmés. Les supermarchés refusent de les mettre dans les rayons, ou les alors consommateurs ne souhaitent pas les acheter. Il faut les valoriser !

Phase 2 - Activité :

- Le but de cette activité est de réaliser une affiche de sensibilisation pour inciter les consommateurs à consommer des fruits et légumes moches et abîmés.
- Parcourir avec les enfants les affiches existantes (page 26) :
 - **Quel message l'affiche fait-elle passer ?**
 - **Quels sont les différents éléments qui composent l'affiche ?** Le slogan, l'image, le petit texte explicatif.
 - **Quelles sont les techniques utilisées pour que le message passe mieux ?** Les légumes sont mis en valeur comme avec des photos de mannequins, les couleurs sont vives, etc.
- En petits groupes, les enfants élaborent le contenu de leur affiche et définissent :
 - Le message à faire passer : à quoi va servir l'affiche ?
 - Le slogan : une phrase courte avec des rimes, des jeux de mots, etc. Vous pouvez demander aux enfants les slogans qu'ils connaissent, et les adapter.
 - L'image : qu'est-ce qui va être au centre de l'affiche ? Ils peuvent utiliser les photos des fruits et légumes des pages 25-26.

DÉROULEMENT

- Donner quelques consignes aux enfants pour que l'affiche soit réussie :
 - Elle est visible de loin avec des textes et des illustrations assez grands.
 - Elle attire l'attention, notamment avec des couleurs vives.
 - Elle est agréable à regarder : pas trop chargée, soignée.
 - Elle donne un maximum d'informations avec des phrases courtes.
- Les enfants peuvent réaliser un croquis de l'affiche avant la réalisation finale : sur une plus petite feuille, ils organisent leur affiche : où mettre l'image, le slogan, quelle taille choisir, etc.
- A la fin, chaque groupe présente ses affiches. Un petit concours peut être organisé pour élire la meilleure affiche.





QUOI MA GUEULE, QU'EST CE QU'ELLE A MA GUEULE ?



CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES, ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

www.alimentation.gouv.fr



POUR VOTRE SANTÉ Mangez 5 FRUITS ET LÉGUMES MOCHES PAR JOUR.

Codexque aliquetiam
nostris pedibus ad eos
persuadendos scandere
cliet vos sublimis
eriam si lapsantibus plantis
fructicolas prescindo vel
dumos odorati verticiles
venient summos, inter
orta lamine et livida
nullo aculeare

les fruits & légumes
MOCHES



par **Intermarché**

À LA MANIÈRE D'ARCIMBOLDO



1h

MATÉRIEL :

Supports papier A4, coupures de magazines ou emballages alimentaires, ciseaux, colle, feutres

LIEU :
Intérieur

ÂGE :
5-8 ans

OBJECTIFS



Réaliser un portrait à base de fruits et légumes moches ou abîmés

DÉROULEMENT

Phase 1 - Sensibilisation :

- Imprimer en plusieurs fois puis découper les fruits et légumes des pages 25-26 et les montrer aux enfants.

Que voyez-vous ? Des fruits et légumes moches et tordus.

- Est-ce qu'on peut quand même les manger ?** Oui, ils ont exactement le même goût.

En bref : Près de la moitié des fruits et légumes dans le Monde sont gaspillés ... et souvent c'est parcequ'ils sont moches et abîmés. Pourtant, ils sont très bons, il faut les valoriser !

Le saviez-vous ?

- Giuseppe Arcimboldo est un artiste peintre du XVIe siècle ; il est connu pour ses drôles de portraits réalisés en assemblant divers éléments. Le tableau « l'Été » par exemple est composé de fruits.



DÉROULEMENT

Phase 2 - Activité :

- Les enfants font un dessin au crayon de papier des différentes formes du visage.
- Ils commencent par recouvrir les éléments moins importants comme la peau du visage avec des images de fruits et légumes découpées dans des brochures. Le plus simple est d'enduire tout le visage de colle plutôt que de mettre de la colle sur chaque élément individuellement
- Puis ils collent les éléments qui représenteront les yeux, le nez, la bouche, les cheveux avec les fruits et légumes moches des **pages 25-26**. Par exemple, la courgette tordue à la place du nez, les pommes moches à la place des yeux, etc.
- Pour finir, ils peuvent dessiner quelques détails avec des feutres.

Ils l'ont fait ! 

Cette activité a eu un réel succès à l'accueil périscolaire de l'école Champfleury de Carrières-sous-Poissy (78) !





CONSERVATION DES ALIMENTS

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire et prolonger la durée de vie de ses aliments, il est important de bien les conserver.

Certains aliments se rangent au frigo, d'autres doivent être laissés à l'air libre, et certains se conservent au placard dans le noir !

— Objectifs pédagogiques de cette série d'activités —

- Comprendre qu'il existe différents endroits de conservation des aliments dans la cuisine
- Apprendre à ranger ses aliments au bon endroit
- Prendre conscience que bien conserver ses aliments, c'est une manière d'éviter le gaspillage alimentaire



SAVOIR RANGER SES ALIMENTS DANS LA CUISINE

La zone fraîche :

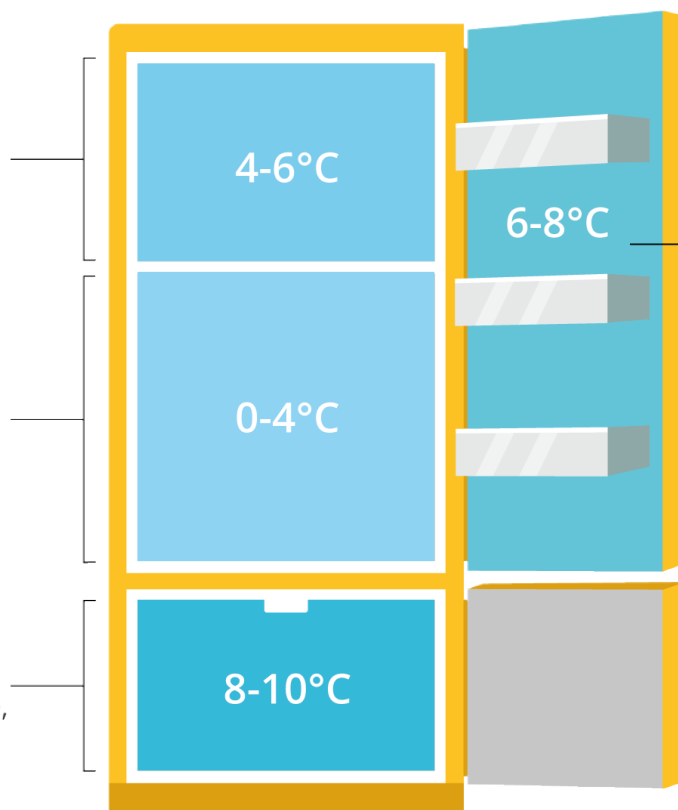
Viandes et poissons cuits, produits laitiers non entamés, fruits et légumes cuits, restes de repas, pâtisseries

La zone froide :

Viandes, volailles et poissons crus, fruits de mer et crustacés, produits laitiers entamés, produits en décongélation ...

Le bac à légumes :

Fruits et légumes type champignons, salade verte, asperges, pommes



La porte :

Beurre, condiments, sauces, boissons, œufs (les œufs peuvent aussi être conservés à l'extérieur du frigo)

Les zones froides et fraîches du frigo ne sont pas toujours placées au même endroit selon les modèles de frigos. Pour le savoir, il suffit de regarder la notice ou les pictogrammes à l'intérieur du frigo !

À l'air libre

Dans la corbeille à fruits et légumes :

Bananes, avocat, fruits exotiques type mangue et ananas, agrumes, melon, pastèque, tomates, courgettes, aubergines

À l'abri de la lumière

Dans un placard ou à la cave :

Pommes de terre, oignons, ail, cucurbitacées, chocolat

VITE, ON RANGE !

VERSION PAPIER

 45 min

MATÉRIEL :
Ciseaux, pâte à fixe

LIEU :
Intérieur

ÂGE :
Tout âge

OBJECTIFS



Apprendre à conserver ses aliments au bon endroit dans la cuisine

DÉROULEMENT

Phase 1 - Jeu :

- Imprimer le support frigo (page 34) et les vignettes aliments (page 35). Découper les vignettes au préalable ou demander aux enfants de le faire.
- Les enfants sont en petits groupes et doivent placer les aliments au bon endroit dans la cuisine :
 - Le frigo (4 possibilités : la zone fraîche, la zone froide, le bac à légumes ou la porte du frigo)
 - Le placard
 - Ou la corbeille.

Pour les plus grands, un bonus peut-être attribué pour la rapidité.

- Une fois que tous les groupes ou le groupe le plus rapide ont terminé, demander aux enfants d'expliquer leurs choix. Au fur et à mesure, leur donner la bonne réponse et des éléments d'explication (voir correction ci-dessous).

Correction :

- Dans la corbeille à fruits :
 - Les tomates se conservent à l'air libre et à température ambiante, car le froid stoppe la circulation de l'eau dans le fruit et lui fait perdre son goût.
 - L'avocat se conserve à l'air libre et à température ambiante, car le frigo stoppe sa maturation.
 - L'ananas se conserve à l'air libre et à température ambiante, car le frigo stoppe sa maturation.
 - Les oranges et autres agrumes ne se conservent pas au frigo au risque de perdre leurs nutriments et saveurs.

On retient : les fruits et légumes qui poussent au soleil ne se mettent pas au frigo !

DÉROULEMENT

- **Dans le placard :**
 - **Les pommes de terres** se conservent au sec et dans un endroit sombre ; la lumière les fait germer plus vite et leur donne une couleur verdâtre. Des endroits comme le placard ou la cave sont idéaux. Attention à ne pas placer les oignons avec les pommes de terre.
 - **Les oignons** se conservent au sec et dans un endroit sombre. Attention à ne pas placer les oignons avec les pommes de terre !
 - **Le chocolat** se conserve dans un endroit sec et sombre ; il ne doit pas aller au frigo au risque de perdre son goût et de se revêtir d'une pellicule blanche.
 - **L'huile** se conserve dans un endroit sec et sombre ; elle ne doit pas aller au frigo au risque de durcir et se transformer en pâte.
 - **Le miel** se conserve dans un endroit sec et sombre ; il ne doit pas aller au frigo au risque de durcir.
- **Dans le bac à fruits et légumes du frigo :**
 - **Les champignons** se conservent dans le bac à fruits et légumes. Pour qu'ils se conservent encore mieux, ne pas hésiter à les emballer dans du papier journal.
 - **La salade** se conserve dans le bac à fruits et légumes. Pour qu'elle se conserve encore mieux, ne pas hésiter à l'essorer et à l'emballer dans de l'essuie-tout.
 - **Les pommes** se conservent idéalement dans le bac à fruits et légumes du frigo, mais elles peuvent également se conserver à l'air libre. La règle à suivre c'est de ne jamais les placer à côté d'autres fruits et légumes, car elles dégagent un gaz puissant appelé l'éthylène qui risquerait de faire pourrir les autres fruits et légumes.
- **Dans la porte du frigo :**
 - **Le beurre** peut se conserver dans la porte du frigo, endroit le plus exposé à la température ambiante. En dessous de 25°C, il peut également se conserver hors du frigo. En effet, c'est un aliment tellement gras qu'il est protégé des bactéries.
 - **Les œufs** peuvent se conserver dans la porte du frigo, mais également à température ambiante
 - **Les boissons** comme le jus se conservent idéalement dans la porte du frigo.

DÉROULEMENT

- Dans la zone froide du frigo :
 - La viande et les crustacés crus se conservent à l'endroit le plus froid du frigo. En effet, ils sont très sensibles au développement des bactéries.
- Dans la zone fraîche du frigo :
 - Les produits laitiers comme le fromage et les yaourts se conservent dans la zone fraîche du frigo.
 - Le reste des plats se conservent idéalement dans la zone fraîche du frigo.

Phase 2 - Conclusion :

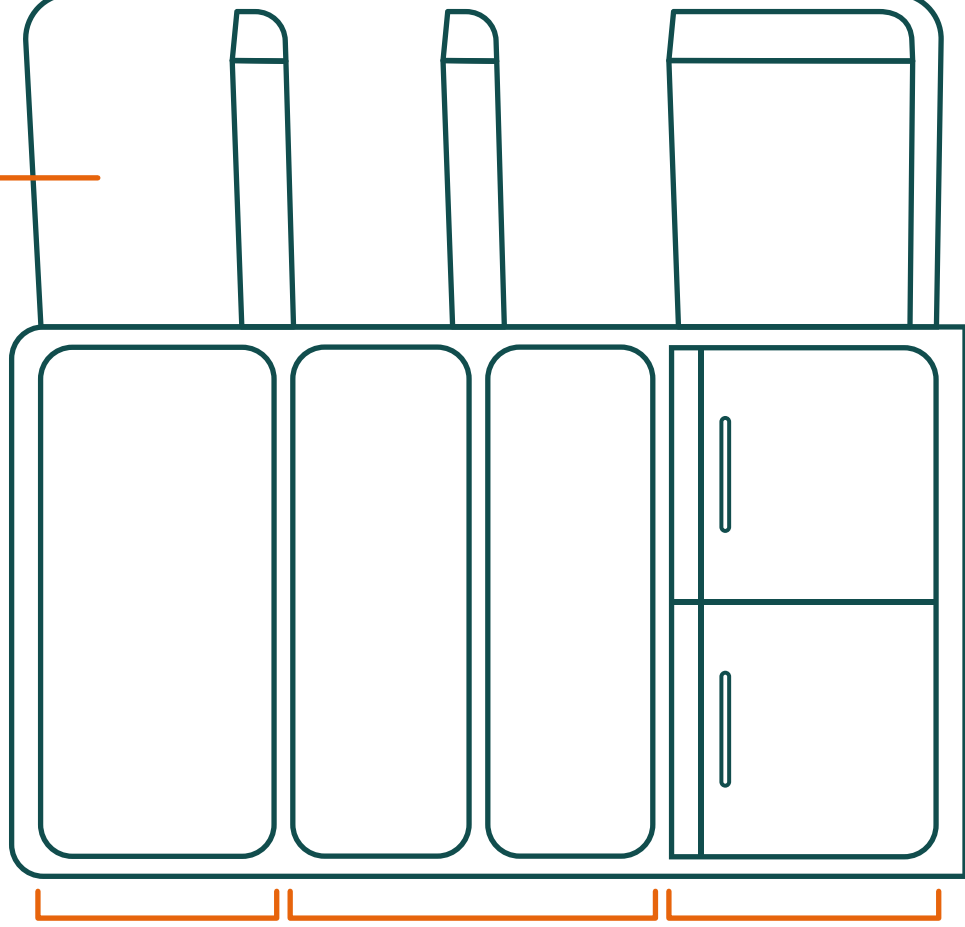
- ***Saviez-vous qu'il y avait plusieurs températures dans le frigo ? Comment fait-on pour les identifier ?***
On peut regarder sur la notice du frigo, ou parfois, des petits pictogrammes sont dessinés à l'intérieur du frigo pour nous indiquer les zones
- ***Pourquoi est-ce important de conserver ses aliments au bon endroit ?***
Pour qu'ils ne périssent pas, pour les conserver plus longtemps, pour qu'ils gardent leur saveur ...

En bref : En conservant bien ses aliments on diminue donc les risques de gaspillage !

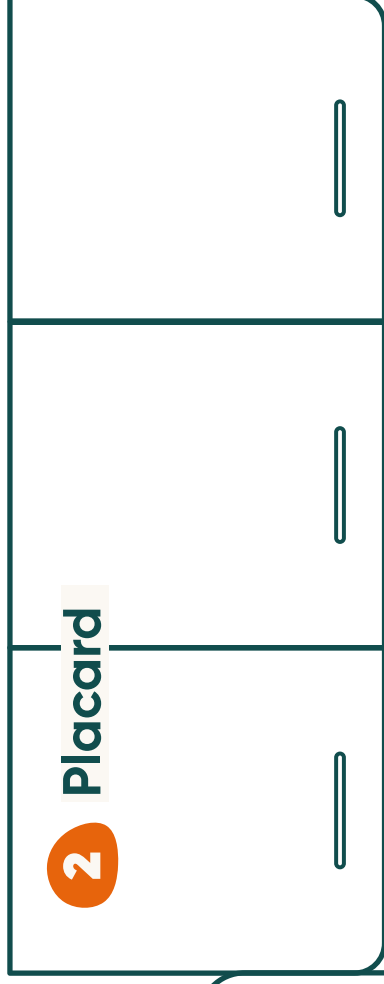


La porte
6-8°C

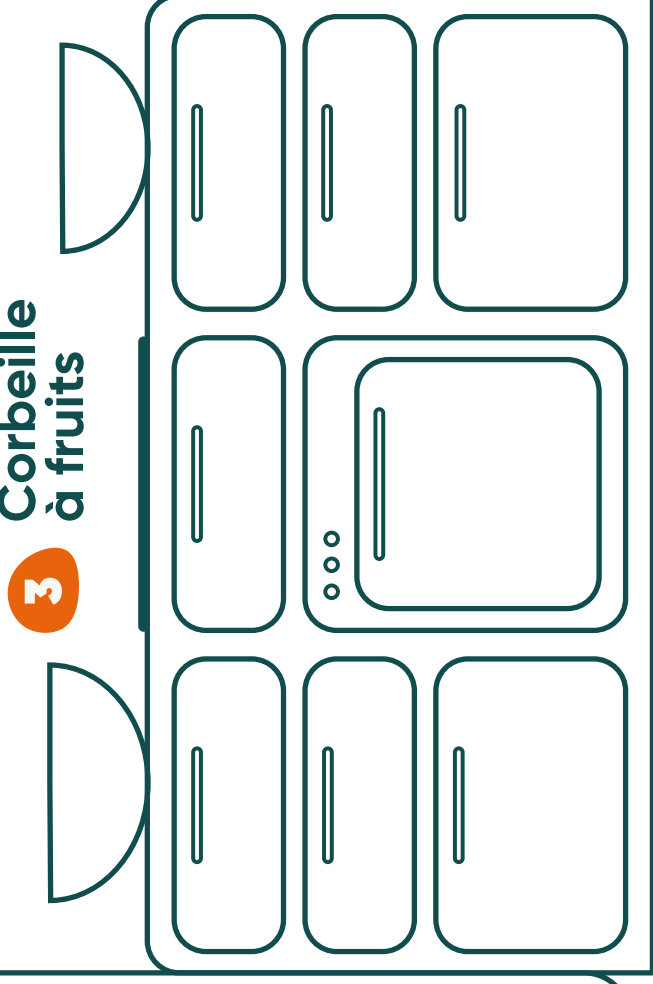
1 Réfrigérateur

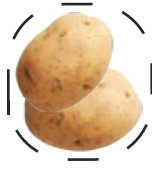
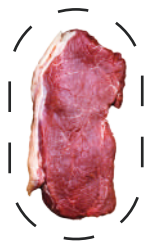


2 Placard

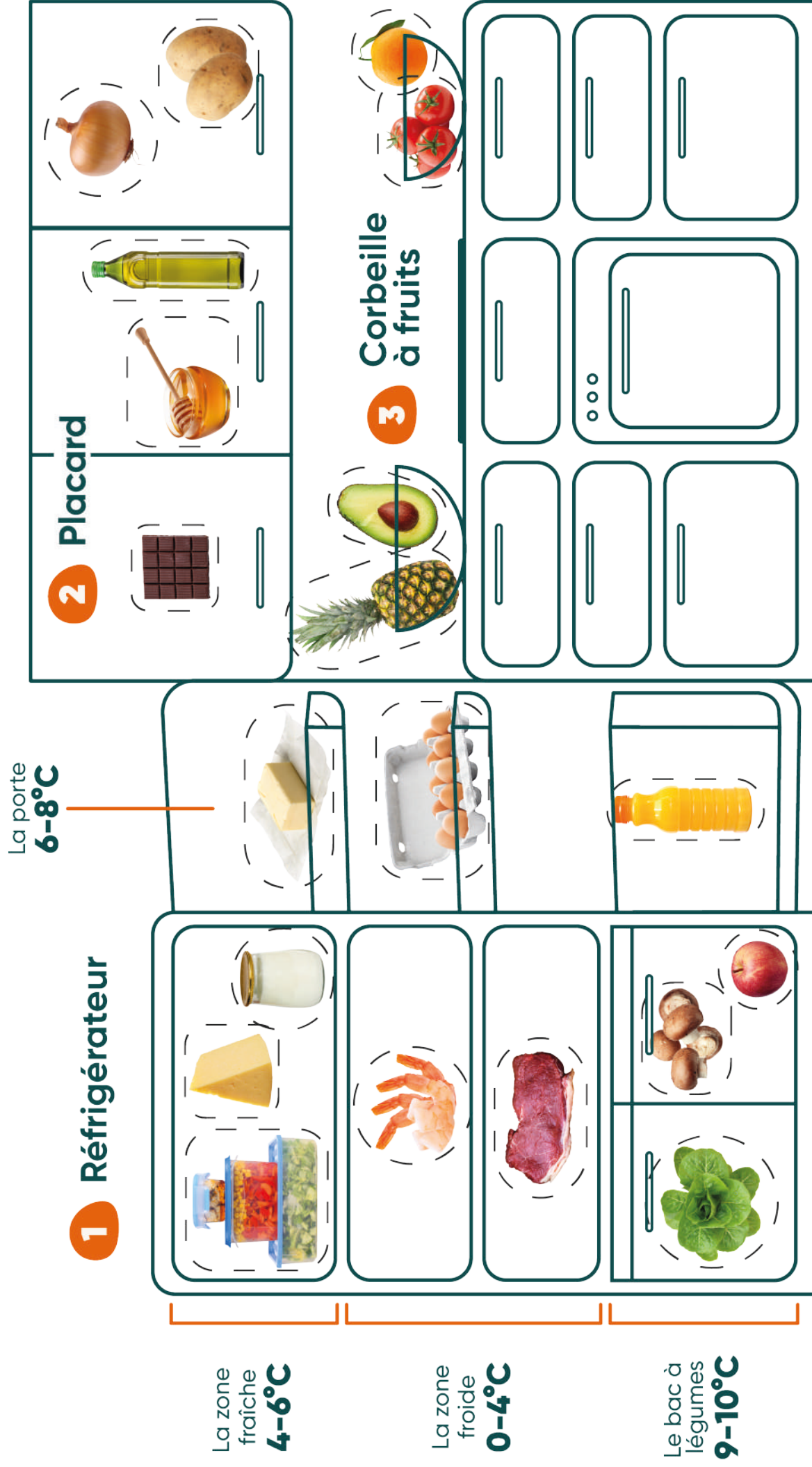


3 Corbeille à fruits





CORRIGÉ



VITE, ON RANGE !

VERSION SPORTIVE

 45 min

MATÉRIEL :
Plots, cerceaux

LIEU :
Extérieur

ÂGE :
Tout âge

OBJECTIFS



Apprendre à conserver ses aliments au bon endroit dans la cuisine

DÉROULEMENT

Phase 1 - Jeu :

- Cette activité est la version sportive de l'activité précédente. Vous pouvez idéalement la faire en complément pour confirmer l'apprentissage.
- Créer dans la cour 6 espaces distincts qui représenteront les différents endroits de la cuisine : placard, corbeille à fruits et légumes, zone froide du frigo, zone fraîche du frigo, bac à fruits et légumes du frigo, porte du frigo.
- Créer au milieu de la cour un petit parcours sportif à l'aide de plots, cerceaux, etc.
- Imprimer et découper les vignettes de la [page 35](#) puis les placer dans un récipient opaque.
- Les enfants sont en binôme. Le premier binôme se lance : le premier enfant pioche au hasard une vignette, et lit l'aliment à voix haute à son coéquipier qui doit, le plus vite possible, venir récupérer la vignette, réaliser le petit parcours sportif, déposer la vignette au bon endroit dans la cour et expliquer son choix.
- Puis c'est au tour du second binôme et ainsi de suite. Le binôme qui a gagné est celui qui a : réussi à nommer l'aliment + donner la bonne réponse + être le plus rapide (voir la correction [page 36](#)).
- Si le nombre de vignettes est suffisant, les binômes peuvent jouer plusieurs fois. Vous pouvez aussi faire jouer les enfants de manière individuelle ou créer des groupes de 3-4 enfants qui se relaient sur le parcours.

Phase 2 - Conclusion :

- ***Saviez-vous qu'il y avait plusieurs températures dans le frigo ? Comment fait-on pour les identifier ?***
On peut regarder sur la notice du frigo, ou parfois, des petits pictogrammes sont dessinés à l'intérieur du frigo pour nous indiquer les zones.
- ***Pourquoi est-ce important de conserver ses aliments au bon endroit ?***
Pour qu'ils ne périssent pas, pour les conserver plus longtemps, pour qu'ils gardent leur saveur.

En bref : En conservant bien ses aliments on diminue donc les risques de gaspillage !

Ils l'ont fait !

L'accueil périscolaire de l'école des Récollets à Saumur (49) a transformé ce jeu en relais en deux équipes (les vignettes étaient imprimées en deux fois pour que chaque équipe ait les mêmes aliments).

Un système de points était mis en place :

- 3 points pour l'équipe ayant fini le parcours le plus rapidement.
- 1 point pour chaque aliment bien placé.
- 1 point bonus pour chaque aliment rangé dans la bonne zone du frigo.



LE BEE WRAP

CONFECTION

 30 min

MATÉRIEL :

Chutes de tissus en coton, ciseaux, billes de cire d'abeille, papier cuisson, fer à repasser, morceau de carton, fil, pinces à linge

LIEU :
Intérieur

ÂGE :
Tout âge

OBJECTIFS



Réaliser un emballage de conservation réutilisable, alternative zéro déchet au papier film.

DÉROULEMENT

Les étapes de confection (attention : certaines étapes comme le repassage devront être réalisées par un adulte) :

1. Découper aux dimensions souhaitées le bout de tissu
2. Préparer deux feuilles de papier cuisson plus grandes que le tissu pour éviter que la cire déborde (laisser au moins 3 cm de marge en longueur et en largeur).
3. Protéger la planche à repasser ou la table avec un morceau de carton. Placer une première feuille de papier cuisson dessus.
4. Mettre le tissu sur la feuille de cuisson puis parsemer uniformément des billes de cire. Important : ne pas recouvrir entièrement la surface du tissu, car les billes vont prendre plus de place en fondant, et il s'il y a trop de cire, le bee wrap sera rigide.
5. Recouvrir avec la deuxième feuille de cuisson.
6. Repasser avec un fer bien chaud en débutant par le centre et en étalant la cire vers les côtés du tissu.
7. Faire sécher et refroidir le bee wrap en l'étendant sur un fil.

À noter : le bee wrap se lave uniquement à l'eau froide ou tiède (surtout pas d'eau chaude qui ferait fondre la cire).

Conclusion :

Quel est le lien entre le bee wrap et le gaspillage alimentaire ?

Le bee wrap permet de mieux conserver les aliments, cela diminue donc le risque de gaspillage.

Pourquoi c'est mieux que le film plastique ?

Car le bee wrap est réutilisable, il est donc zéro déchet.





CUISINE ANTI-GASPI

Une des astuces clés pour lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est de cuisiner anti-gaspi : cuisiner ses restes de repas, recycler ses aliments ...

En plus, cela permet de faire des économies et de faire jouer sa créativité !


— Objectifs pédagogiques de cette série d'activités —

- Mettre en pratique une astuce du quotidien
- Être sensibilisé au gaspillage du pain
- Découvrir qu'il existe une diversité de recettes anti-gaspi



COOKIES ANTI-GASPI

LE JEU

 30-45 min

MATÉRIEL :
Ciseaux

LIEU :
Intérieur ou
Extérieur

ÂGE :
À partir de
7 ans

OBJECTIFS



Apprendre les étapes d'une recette anti-gaspi à base de pain sec

DÉROULEMENT

Phase 1 - Sensibilisation :

- **Quand le pain devient dur et sec, est-ce qu'on doit le jeter ?** Non.
- **Que peut-on faire avec ?**
Faire des recettes comme le pain perdu, les croûtons, la chapelure, etc.
- **Connaissez-vous la recette des cookies anti-gaspi à base de pain sec ?**
On va faire un petit jeu dans lequel on va devoir retrouver les ingrédients et les ustensiles nécessaires !

Phase 2 - Jeu :

Manche 1

- Le but de cette manche est de trouver le plus vite possible toutes les vignettes ingrédients et ustensiles nécessaires pour faire les cookies anti-gaspi : se référer à la recette [page 42](#) pour identifier les bons ingrédients et ustensiles.
- Les enfants sont en petits groupes. Imprimer et découper les vignettes de la [page 43](#), en autant d'exemplaires qu'il y a de petits groupes d'enfants. Les poser face cachée sur une table ou les dissimuler dans la salle ou la cour.
- Au top départ, les enfants doivent retrouver le plus rapidement les ingrédients et les ustensiles de la recette. Leur indiquer qu'il y a 12 éléments à trouver. Attention, il y a des vignettes piège. Dès qu'un groupe pense avoir fini, il se manifeste et le jeu s'arrête s'il a juste.

Manche 2

- Le but de cette manche est de remettre dans l'ordre le plus rapidement possible les étapes de la recette.
- Imprimer et découper les vignettes de la [page 43](#) en autant d'exemplaires qu'il y a de groupes d'enfants et demander à chaque groupe de les remettre dans l'ordre. Dès qu'un groupe pense avoir fini, il se manifeste et le jeu s'arrête s'il a juste.
- Si vous en avez la possibilité, prolonger ce jeu par la confection de la recette ([page 42](#)).

RECETTE DE COOKIES ANTI-GASPI



45 minutes



Objectif : confectionner une recette anti-gaspi à base de pain sec.

Ingrédients pour 6 personnes

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

Matériel

- Mixeur
- Saladier
- Cuillère en bois
- Petites cuillères
- Plaques de cuisson
- Papier sulfurisé
- Four

DÉROULEMENT

LA RECETTE

1. Mixer le pain sec pour en faire de la chapelure.
2. Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole.
3. Hors du feu, ajouter le sucre et faire blanchir le mélange.
4. Ajouter l'oeuf et bien l'incorporer au mélange.
5. Ajouter la chapelure, la farine, la levure, puis les pépites de chocolat.
6. Déposer des cuillères de la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant.
7. Aplatir les cookies avec les doigts.
8. Faire cuire 10 minutes à 200°C.

Pendant que les cookies cuisent, les enfants peuvent écrire et illustrer la recette en ajoutant des petits slogans du type «N'en perdons pas une miette», «Ces cookies c'est du pain (pas) perdu», etc.

Si nous n'avons pas la possibilité de faire cuire les cookies, faire seulement la préparation sèche (farine, pain et pépites de chocolat) à disposer dans de petits sachets, afin que les enfants finalisent la recette chez eux.



Lait	Vinaigre	Pain sec
Œuf	Yaourt	Farine
Fraises	Beurre	Pépites de chocolat
Poivre	Levure	Sucre roux

Saladier	Four
Casserole	Micro-ondes
Cuillère en bois	Passoire
Mixeur	Plaque de cuisson



Mixer le pain sec pour en faire de la chapelure

Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole

Hors du feu, ajouter le sucre et faire blanchir le mélange beurre et sucre

Ajouter l'œuf et bien incorporer au mélange

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

Déposer des cuillères de la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant

Aplatir les cookies avec les doigts

Faire cuire 10 minutes à 200°C



D'AUTRES IDÉES RECETTE



20 minutes + 4h au congélateur



Les bananes mûres sont plus sucrées, elles sont donc parfaites en pâtisserie !

Ingrédients pour 6 portions

- 3 bananes trop mûres
- Toppings type pépites de chocolat, smarties etc.
- Extrait de vanille

Matériel

- Couteau
- Congélateur
- Mixeur
- Coupelles ou ramequins

DÉROULEMENT

LA RECETTE

1. Retirer la peau des bananes et les couper en rondelles.
2. Les placer au moins 4h au congélateur.
3. Mixer les morceaux congelés avec l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une crème.
4. Placer la préparation dans les coupelles et ajouter les toppings.

LE PESTO DE FÂNES DE CAROTTES



15 minutes



La préparation peut être déposée dans de jolis pots en verre, à offrir aux parents qui pourront s'en servir en tartinade à l'apéritif !

Ingrédients pour 6 portions

- Les fanes d'une botte de carottes
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de pignons de pin
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 5 cl d'eau
- Sel, poivre

Matériel

- 1 cuillère à soupe
- 1 mixeur
- 1 petit bol

DÉROULEMENT

LA RECETTE

1. Laver soigneusement les fanes de carottes et les essuyer. Peler la gousse d'ail et la couper en 2.
2. Dans le mixeur, ajouter les fanes de carottes, la gousse d'ail coupée en 2, les pignons de pin puis mixer doucement.
3. Ajouter l'huile d'olive et l'eau puis mélanger et mixer le pesto jusqu'à obtenir la bonne consistance.
4. Dès que le pesto de fanes de carottes est lisse et onctueux, arrêter de mixer. Saler, poivrer puis mélanger une dernière fois avec une cuillère.

ESCAPE GAME



Objectifs pédagogiques de cette activité

- Découvrir quelques chiffres clés du gaspillage alimentaire
- Passer en revue une série d'astuces anti-gaspi et renforcer ce qui aura été vu lors des activités précédentes



GUIDE DE L'ANIMATEUR

POUR RÉALISER L'ESCAPE GAME

SCÉNARIO

«Vous êtes membres de la Section d'Élite Anti-Gaspi, vous luttez au quotidien pour sauver des aliments de la poubelle.

Un élève de l'école nous a signalé que la poubelle de sa grand-mère, Mamie Gaspi, menaçait de déborder. Mamie Gaspi a perdu la tête, elle ne sait pas comment faire pour éviter tout ce gaspillage alimentaire !

Vite, vous avez 1h pour intervenir ! À travers toutes les énigmes, vous aiderez Mamie Gaspi à prendre conscience du gaspillage alimentaire et à trouver des astuces anti-gaspi.»


Pour rendre le jeu plus réel, vous pouvez imprimer des badges anti-gaspi pour chacun des élèves.



MATÉRIEL

- Une table.
- Des feuilles blanches et des stylos.
- Un miroir de poche (pour déchiffrer le texte à l'envers de l'énigme 6) et toute une série d'objets qui pourraient brouiller les pistes : une corde, une paire de ciseaux, une loupe, des lunettes de soleil, un chapeau, etc.
- Une affiche représentant l'environnement : des arbres, la planète, la nature, etc. et deux autres affiches pour induire les enfants en erreur.
- Un ou plusieurs smartphones pour déchiffrer les QR codes. Si vous n'avez pas de smartphone à disposition, vous trouverez les énigmes de la charade à la page suivante.
- Une enveloppe.
- Plusieurs livres dont un livre de cuisine.

MISE EN PLACE

- Disposer sur la table les feuilles, les stylos, le miroir et les autres objets.
 - Coller les affiches dans la pièce et dissimuler l'énigme 3 sous l'affiche représentant l'environnement.
 - Découper les pièces du puzzle de l'énigme 5 et les disposer dans l'enveloppe, puis cacher l'enveloppe dans la pièce.
 - Glisser l'énigme 6 dans le livre de cuisine et disposer l'ensemble des livres dans la pièce.
- 

DÉROULEMENT

1. Lire le scénario aux enfants et rappeler les règles : toutes les énigmes doivent être résolues pour valider le jeu, les enfants devront montrer leurs fiches d'énigmes complétées à la fin du jeu.
2. Démarrer le minuteur pour 1 h de mission.
3. Distribuer l'énigme 1 → Réponse de l'énigme 1 : **29**
4. Distribuer l'énigme 2 → Réponse de l'énigme 2 : **ENVIRONNEMENT**
5. Les enfants vont chercher l'énigme 3 sous l'affiche représentant l'environnement.
→ Réponse de l'énigme 3 : **9 et 1**
6. Distribuer l'énigme 4. Les QR codes à scanner sont : le yaourt, la salade, les crevettes et les champignons. Les autres QR codes indiquent "Mauvais choix !"
NB : Les énigmes de la charade sont :
 - Mon premier se clôture au bout de 365 jours
 - Mon second est le verbe vouloir conjugué au présent à la 1ère personne du singulier
 - Mon troisième est la traduction du mot Amour en anglais, avec le V remplacé par un P
 - Mon tout est l'endroit où se trouve la prochaine énigme→ Réponse de l'énigme 4 : **ENVELOPPE**
7. Les enfants reconstituent le puzzle de l'énigme 5 et vont chercher l'énigme 6 dans le livre de cuisine.
8. Les enfants utilisent le miroir pour déchiffrer le texte de l'énigme 6. Vous trouverez l'original du texte à la page suivante. Ils ont deux possibilités : soit réécrire la recette sur une feuille blanche, soit enregistrer une note vocale sur le smartphone.

TEXTE DE L'ÉNIGME 6

Recette de compote anti-gaspi

Pour cette recette, il te faut des pommes et des bananes bien mûres.

Éplucher et épépiner les pommes. Les découper en cubes.

Éplucher les bananes et les découper en rondelles.

Dans une casserole, mettre les fruits, le sucre, la vanille en poudre et ajouter 1/2 verre d'eau.

Couvrir la casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Remuer régulièrement.

Mixer le tout et laisser refroidir à température ambiante.

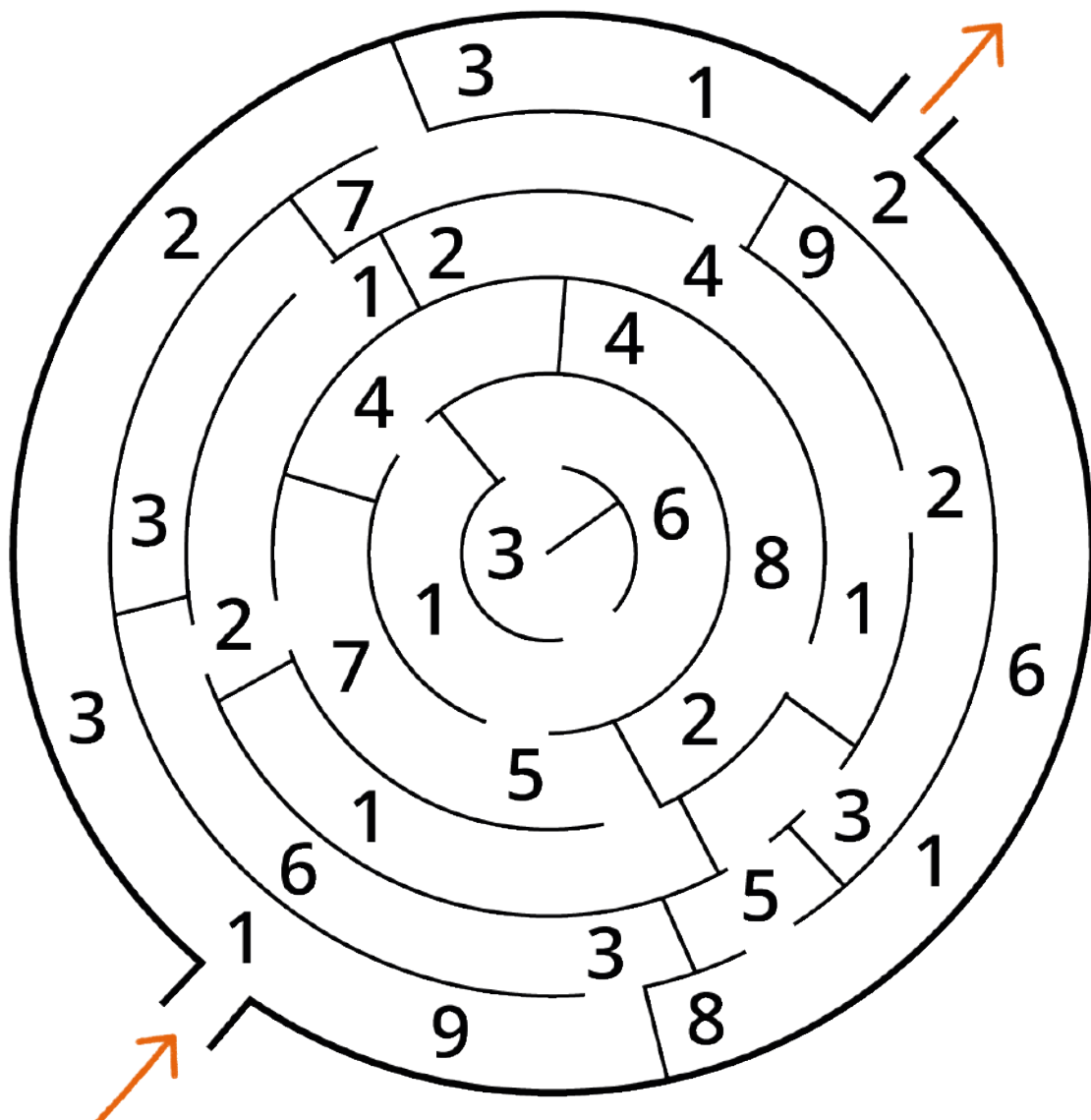
Verser dans des coupelles et placer au réfrigérateur.

ÉNIGME

N° 1

Dis à Mamie Gaspi combien de kilos de nourriture les Français gaspillent par an, en faisant la somme de tous les chiffres qui te permettent de sortir le plus rapidement du labyrinthe.

Donne le nombre trouvé à l'animateur pour débloquer la prochaine énigme.



Réponse

ÉNIGME

N° 2

Explique à Mamie Gaspi sur quoi le gaspillage alimentaire a un impact important, en décodant ce mot :

• — • • • — • • • — • — — — — • — • • — — — • — • —

Réponse

Code morse international

1. Un tiret est égal à trois points.
2. L'espace entre deux éléments d'une même lettre est égal à un point.
3. L'espace entre deux lettres est égal à trois points.
4. L'espace entre deux mots est égal à sept points.

A • —
B — • • •
C — • — •
D — • •
E •
F • • — •
G — — •
H • • • •
I • •
J • — — —
K — • —
L • — • •
M — —
N — •
O — — —
P • — — •
Q — — • —
R • — •
S • • •
T —

U • • —
V • • • —
W • — —
X — • • —
Y — • — —
Z — — • •

1 • — — — —
2 • • — — —
3 • • • — —
4 • • • • —
5 • • • • •
6 — • • • •
7 — — • • •
8 — — — • •
9 — — — — •
0 — — — — —

La prochaine énigme se trouve sous l'affiche représentant le mot mystère.

Attention, il faut d'abord avoir résolu l'énigme avant de chercher sous l'affiche !

ÉNIGME

N° 3

Aide Mamie Gaspi à reconnaître les fruits et légumes moches. Trouve les deux chiffres mystère en t'aidant de l'exemple de la tomate, puis donne le code mystère à l'animateur.

Exemple



<u>T</u>	<u>O</u>	<u>M</u>	<u>A</u>	<u>T</u>	<u>E</u>
20	15	13	1	20	5

$$20 + 15 + 13 + 1 + 20 + 5 = 74$$

$$7 + 4 = 11$$

$$1 + 1 = 2$$

Chiffre mystère :

2



Chiffre mystère :

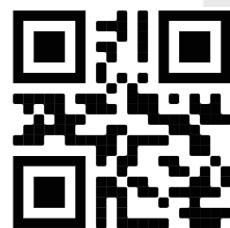
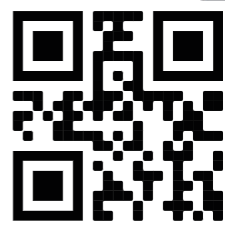
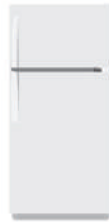


Chiffre mystère :

ÉNIGME

N° 4

Aide Mamie Gaspi à ranger son frigo. Scanne seulement les QR codes des aliments qui sont rangés au bon endroit. Ils te donneront les énigmes d'une charade. La réponse à la charade te donne l'endroit où trouver la prochaine énigme.



ÉNIGME

N° 5

Rassemble les pièces de ce puzzle
pour découvrir des astuces anti-gaspi !

Tu trouveras également le chemin
pour la prochaine et dernière énigme.

QUELQUES ASTUCES ANTI-GASPI

À LA MAISON

1. Faire une liste de courses pour acheter les bonnes quantités
2. Cuisiner ses restes pour le lendemain
3. Congeler le pain avant qu'il ne durcisse
4. Faire des compotes ou des smoothies avec les fruits trop mûrs

→ *Prochaine énigme : découvrez la recette dans le livre de cuisine*



ÉNIGME

N° 6

Déchiffre cette recette pour Mamie Gaspi, puis écris-la sur une feuille.

Recette de compote anti-gaspi

Pour cette recette, il te faut des pommes et des bananes bien mûres.

Éplucher et ébêpiner les pommes. Les découper en cubes.

Éplucher les bananes et les découper en rondelles.

Dans une casserole, mettre les fruits, le sucre, la vanille en poudre et ajouter 1/2 verre d'eau.

Couvrir la casserole et laisser mijoter à feu doux pendant 20 minutes.

Remuer régulièrement.

Mixer le tout et laisser refroidir à température ambiante.

Verser dans des coupelles et placer au réfrigérateur.

Et voilà ... tu as fini !

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>

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 : Elior, Garig, Scolarest et Sodexo.

Enfin, merci à la Ligue de l'Enseignement et au Centre National de la Fonction Publique Territoriale (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 (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)

● L'ÉCOLE DES RÉCOLLETS À SAUMUR (49)

PARTENAIRES

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

toogoodtogo.fr



*Too Good To Go et Mon Ecole Anti Gaspi ainsi que les marques et designs y afférent appartiennent à Too Good To Go Aps et désignent des marques de Too Good To Go dans l'Union Européenne, sauf indication contraire.
L'ensemble du contenu du programme Mon Ecole Anti Gaspi appartient à Too Good To Go Aps et ne peut faire l'objet d'une utilisation commerciale sans accord préalable.