



MON ÉCOLE ANTI GASPI



KIT ENSEIGNANT CYCLE 3



Too Good To Go



SOMMAIRE

INTRODUCTION

L'engagement de Too Good To Go	3
Le programme Mon École Anti Gaspi	4
Le kit enseignant Cycle 3	5
Quelques notions clés sur le gaspillage alimentaire	6

ACTIVITÉS

Plan des séances	10
Séquence 1 ● <i>Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?</i>	12
Séquence 2 ● <i>Les causes et les conséquences du gaspillage</i>	26
Séquence 3 ● <i>Comment agir au quotidien ?</i>	40
Évaluation	54
Projet final	57

COMPLÉMENTS

Ressources complémentaires	60
Remerciements	61
Partenaires et contact	62

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 ENSEIGNANT

CYCLE 3

Le kit enseignant du programme Mon École Anti Gaspi s'adresse à tous les enseignants du Cycle 3 souhaitant aborder la thématique du gaspillage alimentaire en classe.

S'insérant dans un parcours pédagogique en 3 temps (savoir, comprendre et agir), les séances ont été développées en lien avec les programmes de l'Éducation Nationale. Sur le modèle de fiches de préparation, elles ont été coécrites par des enseignants du Cycle 3 et relues par l'Inspection Générale de l'Éducation Nationale. À la fin des séquences, une évaluation et des pistes pédagogiques pour un projet final sont proposées.

Les 21 enseignants ayant testé le programme lors de la phase pilote ont apprécié la variété des séances, leur bonne intégration dans les programmes scolaires, la facilité de prise en main du kit et l'écho très positif reçu par les élèves :

« Le sujet répond à la fois aux programmes scolaires et aux attentes actuelles. Le gaspillage alimentaire, c'est la grande préoccupation de demain, c'est essentiel de l'aborder en classe. »

Rémy, enseignant de CM2

« Les enfants adhèrent au projet, ils sont motivés et participent beaucoup. »

Magali,
enseignante de CM1

« Chaque séance était intéressante, car les entrées et les supports étaient à chaque fois différents. »

Adèle,
enseignante
de CM1

« Le kit est très facile à prendre en main, très accessible. Il est aussi très lisible avec le juste niveau d'informations. »

Farhat,
enseignante de CM1

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 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.

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.
- 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 SÉANCES

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

Séances	Objectifs	Durée
SÉANCE 1 : La définition du gaspillage alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> Prendre conscience que le gaspillage alimentaire est présent dans notre quotidien. Distinguer un déchet alimentaire inévitable d'un déchet alimentaire évitable, pour aboutir à une définition commune du gaspillage alimentaire. 	45 min
SÉANCE 2 : Le gaspillage alimentaire en France et dans le Monde	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre l'importance du gaspillage alimentaire à des échelles plus larges : le Monde, la France. 	1h

SÉQUENCE 2 : Les causes et les conséquences du gaspillage alimentaire

Séances	Objectifs	Durée
SÉANCE 1 : L'exemple de la pomme : le gaspillage à toutes les étapes de la production	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre que le gaspillage alimentaire a lieu à toutes les étapes de la chaîne de production. 	45 min
SÉANCE 1BIS : L'exemple de la pomme : des solutions à toutes les étapes	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre que chaque acteur de la chaîne a un rôle à jouer pour réduire le gaspillage. 	35 min
SÉANCE 2 : L'exemple du pain : l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> Comprendre que la production d'un aliment nécessite une quantité importante de ressources. Comprendre que gaspiller de la nourriture équivaut à gaspiller ces ressources et que cela a un impact sur l'environnement. 	55 min

SÉQUENCE 3 : Comment agir au quotidien ?

Séances	Objectifs	Durée
SÉANCE 1 : Les gestes anti-gaspi	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître des situations du quotidien et comprendre pourquoi on gaspille. Identifier les mauvais gestes et trouver des solutions alternatives. Retenir quelques astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire. 	50 min
SÉANCE 2 : Mise en pratique d'un geste anti-gaspi - L'expérience du jus de citron sur la banane	<ul style="list-style-type: none"> Apprendre une technique de conservation d'un aliment à travers un protocole expérimental. 	1h
SÉANCE 2BIS : Mise en pratique d'un geste anti-gaspi - La recette des cookies au pain sec	<ul style="list-style-type: none"> Mettre en pratique une recette anti-gaspi. 	50 min
SÉANCE 3 : La charte d'engagement	<ul style="list-style-type: none"> Rédiger une charte d'engagement anti-gaspi. 	1h

POUR CONCLURE

ÉVALUATION	<ul style="list-style-type: none"> Évaluer les connaissances.
PROJET FINAL	<ul style="list-style-type: none"> Réinvestir les connaissances dans un projet de classe ou d'école.

CYCLE 3

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

SÉANCE 1 :

La définition du gaspillage alimentaire



45 min

OBJECTIFS



- Prendre conscience que le gaspillage alimentaire est présent dans notre quotidien.
- Distinguer un déchet alimentaire inévitable d'un déchet alimentaire évitable, pour aboutir à une définition commune du gaspillage alimentaire.

COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN



- Connaître l'importance d'un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé.
- Prendre conscience des impacts de l'activité humaine sur la santé et l'environnement.

COMPÉTENCES VISÉES



EMC

- Comprendre la notion de bien commun dans la classe, l'école, l'établissement, la société et l'environnement.
- Exercer sa capacité à choisir de manière responsable.



Une séance considérée comme point de départ indispensable par les enseignants.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Représentations initiales :</p> <p>Option 1 : Montrer aux élèves le photolangage de plusieurs situations de gaspillage au quotidien (page 15).</p> <p>ou</p> <p>Option 2 : Partir d'une situation réelle : apporter un plateau non terminé de la cantine, faire suite à un goûter non terminé en classe ou au moment de l'étude.</p> <p>Consigne : <i>De quoi va-t-on parler aujourd'hui ?</i></p>	5 min	Vidéoprojecteur pour le photolangage ou plateau de cantine ou photos de restes de goûter

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Phase de recherche :</p> <p>En petits groupes, les élèves trient une série de vignettes (page 16) en deux catégories : “ces déchets sont du gaspillage alimentaire” et “ces déchets ne sont pas du gaspillage alimentaire”.</p>	10 min	Vignettes format A4
<p>Mise en commun et débat :</p> <p>Utiliser les vignettes en format A3 et demander à un élève de chaque groupe de les coller tour à tour au tableau dans la bonne colonne. Pour chaque vignette, interroger le choix des enfants.</p> <p>Voir la correction en page 17 et les éléments pour le débat en page 14.</p>	15 min	Affichage pour la classe Vignettes format A3
<p>Trace écrite :</p> <p>Les élèves peuvent coller les vignettes sur une feuille A4 : au recto les déchets qui ne sont pas du gaspillage alimentaire, au verso les autres déchets.</p> <p>Aboutir à une définition commune du gaspillage alimentaire, par exemple :</p> <p>Le gaspillage alimentaire, c'est toute la nourriture destinée à la consommation humaine qui est perdue ou jetée. Par exemple, une pomme qu'on jette car elle est abîmée, un morceau de viande qui périme au frigo ou un reste de repas qu'on ne termine pas.</p>	15 min	Cahier ou classeur

Questions pour le débat :

Pourquoi jeter un aliment pourri ou périmé c'est du gaspillage ? (l'orange moisie et le morceau de viande périmé)

Si on y avait fait attention, on aurait pu le manger à temps. On l'a sans doute oublié, au fond du frigo ou du placard.

Pourquoi jeter un fruit ou un légume moche ou abîmé, c'est du gaspillage ? (la carotte tordue, la pomme fripée ou la banane noire)

Les fruits et légumes moches ou un peu abîmés sont tout autant comestibles que les fruits et légumes normaux. Quand ils sont abîmés on peut par exemple les cuisiner en soupe ou en compote.

Pourquoi jeter le blanc des œufs c'est du gaspillage ?

Même si on n'utilise que le jaune pour une recette, on peut quand même garder le blanc (pour faire des meringues par exemple).

Pourquoi jeter ses croûtes de pain ou ses restes de repas c'est du gaspillage ?

Car même si on n'aime pas ou que l'on n'a plus faim, ça se mange.

Pourquoi jeter des os de poulet, des coquilles d'œufs, des coques de noix ou de moules ce n'est pas du gaspillage ?

Car ce n'est pas destiné à l'alimentation humaine.

Les vignettes que les élèves peuvent avoir du mal à placer (les peaux d'agrumes, les épluchures de pomme de terre, le trognon de pomme) :

Ces aliments sont comestibles pour certaines personnes (par exemple, les zestes d'agrumes dans un gâteau). Pour autant, on ne considère pas que c'est du gaspillage alimentaire. Les enfants peuvent néanmoins placer ces vignettes entre les deux colonnes.

On identifie donc 2 types de gaspillage alimentaire :

- Les aliments qui restent consommables.
- Les aliments qu'on ne peut plus consommer, car ils ont pourris ou périmés.

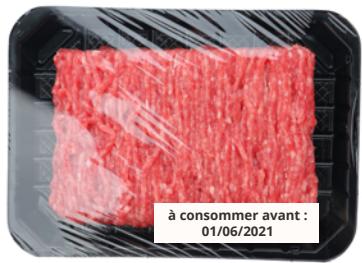
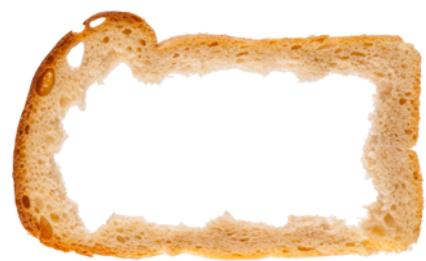
Prolongements

- Demander aux élèves de tenir un journal sur plusieurs jours de tout ce qu'ils ont gaspillé à la maison ou à la cantine, et pourquoi. L'enseignant.e peut aussi jouer le jeu en tenant son propre journal.

Ils l'ont fait ! 

L'école 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 à la séance.





CORRECTION

Ces déchets sont du gaspillage alimentaire



Ces déchets ne sont pas du gaspillage alimentaire



CYCLE 3

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

SÉANCE 2 :

Le gaspillage alimentaire en France et dans le Monde

1h

OBJECTIFS



- Comprendre l'importance du gaspillage alimentaire à des échelles plus larges : la France, le Monde, à travers une étude documentaire.

COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN



- Connaître l'importance d'un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé.
- Prendre conscience des impacts de l'activité humaine sur la santé et l'environnement.

EMC

- Comprendre la notion de bien commun dans la classe, l'école, la société et l'environnement.

Français

- Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter.

Mathématiques

- Lire et interpréter des graphiques.



Plusieurs documents sont proposés afin de s'adapter au niveau de chaque classe. L'enseignant.e peut choisir de traiter la totalité des documents, ou seulement une partie. Certains documents nécessitent des prérequis comme les fractions et les pourcentages.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Rappel de la séance précédente :</p> <p>Reprendre le corrigé de la séance précédente.</p> <p>Consigne : <i>Qu'avons-nous fait avec ces vignettes la dernière fois ?</i></p>	5 min	Corrigé de la séance 1

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Représentation initiale :</p> <p>Consigne (au choix selon les documents étudiés) :</p> <p>Option 1 : <i>À votre avis, quelle est la catégorie d'aliments la plus gaspillée en France ?</i> L'enseignant.e peut montrer le graphique du document 2 sans les légendes.</p> <p>Option 2 : <i>Selon vous, combien de kilos chaque Français gaspille en moyenne chaque année ?</i> L'enseignant.e note les représentations sur une affiche ou au tableau.</p>	5 min	Affichage pour la classe
<p>Phase de recherche (étude documentaire) :</p> <p>Disposer les élèves en binôme et distribuer les documents (pages 20-21) à étudier.</p> <p>Distribuer ou noter au tableau les questions choisies parmi les propositions en pages 22-23.</p> <p>Consigne : <i>Nous allons lire les documents et les questions ensemble puis vous répondrez aux questions en binôme.</i></p>	25 min	Documents
<p>Mise en commun et débat :</p> <p>Les élèves répondent aux questions collectivement. Voir la correction des questions en pages 24-25.</p>	15 min	
<p>Trace écrite :</p> <p>À adapter en fonction des documents étudiés :</p> <p>Le gaspillage alimentaire est un phénomène qui touche tous les pays. Dans le Monde, $\frac{1}{3}$ de la nourriture produite finit à la poubelle. En France, nous gaspillons chez nous en moyenne 29 kg de nourriture par an, et les aliments les plus gaspillés sont les fruits et légumes. Depuis plusieurs années, le gouvernement français s'est engagé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.</p>	10 min	Cahier ou classeur

Prolongements

- Un défi peut-être organisé pour placer des objets de la classe sur une balance afin d'atteindre le poids de 29 kg (quantité moyenne gaspillée par les Français).
- Les données du camembert (document 2) peuvent être travaillées en d'autres types de graphiques, comme le diagramme en bâtons.
- L'affiche pourra être reprise en fin de séquence pour que les élèves créent leur propre affiche anti-gaspi (travail sur le slogan en production d'écrit).

DOCUMENT 1 : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE MONDE

À chaque seconde, 41 tonnes de nourriture sont jetées dans le Monde ; c'est l'équivalent du poids de 7 éléphants. On estime que le gaspillage alimentaire représente $\frac{1}{3}$ de la nourriture produite dans le Monde.

La quantité de nourriture gaspillée pourrait pourtant être utilisée pour nourrir la population croissante de notre planète et résoudre les problèmes de malnutrition.

Le phénomène du gaspillage alimentaire touche tous les pays, quels que soient leurs niveaux de revenus.

Sources : FAO

DOCUMENT 3 : LA FRANCE S'ENGAGE CONTRE LE GASPILLAGE

En 2013, la France s'est fixé l'objectif de diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. Depuis 2013, une Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire a été instaurée : cette journée a désormais lieu tous les ans, le 16 octobre.

La France est aussi le premier pays dans le Monde à avoir créé une loi de réduction du gaspillage alimentaire : la Loi Garot, promulguée en 2016. Cette loi interdit aux supermarchés de détruire leurs invendus encore consommables et les oblige à mettre en place le don aux associations.

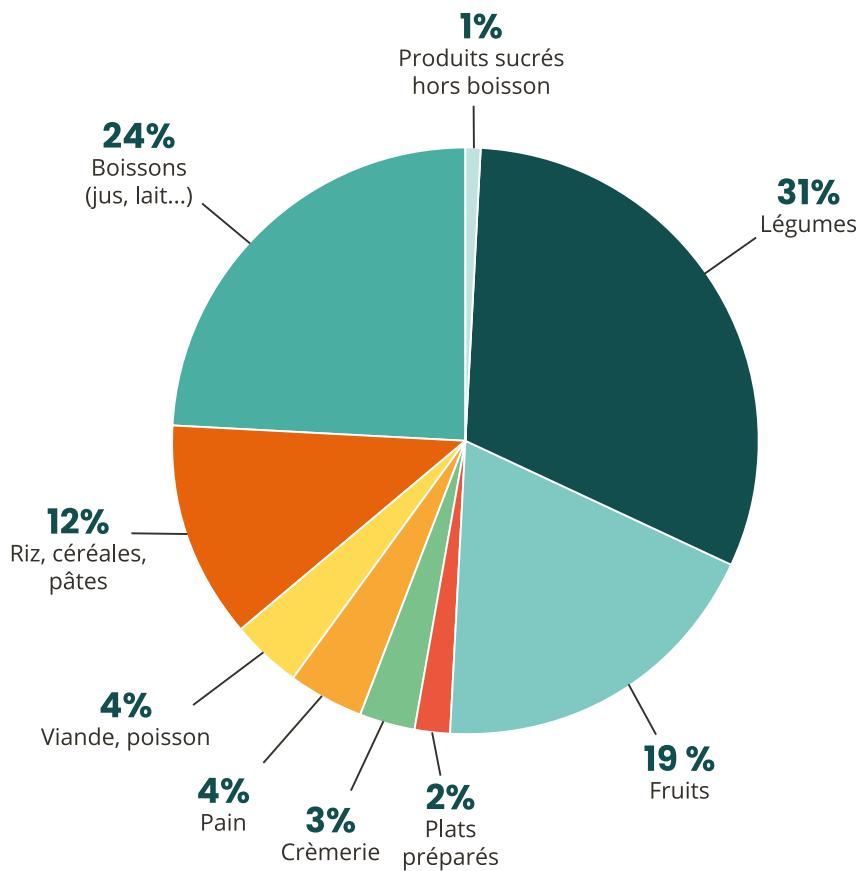
DOCUMENT 4 :



DOCUMENT 2 : CE QUE GASPILLENT LES FRANÇAIS

Chaque Français gaspille chez lui en moyenne 29 kg de nourriture par an, dont 7 kg de produits encore emballés. C'est comme s'il jetait à la poubelle 1 repas par semaine.

Les aliments gaspillés par les Français



Le gaspillage des fruits et légumes

En France, près de la moitié des fruits et légumes produits sont gaspillés. Parmi les fruits et légumes les plus gaspillés, on retrouve la salade, les herbes fraîches et les bananes.

Le gaspillage du pain

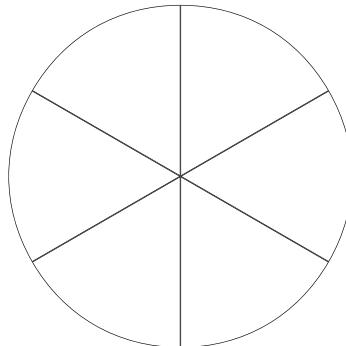
Au cœur de tous nos repas, le pain reste un des aliments les plus consommés quotidiennement, mais aussi un des aliments les plus gaspillés. Les Français gaspillent en moyenne 9 baguettes de pain par an. Le pain est également l'aliment le plus gaspillé des cantines scolaires.

Sources : ADEME

QUESTIONS

Questions sur le document 1:

« $\frac{1}{3}$ de la nourriture produite dans le Monde est gaspillée ». Si la nourriture produite dans le Monde représente cette pizza, colorie ce qui est gaspillé :



Entoure la bonne réponse :

La population mondiale diminue.	Vrai	Faux
41 tonnes de nourriture sont jetées chaque année dans le Monde.	Vrai	Faux
Tous les pays du Monde sont concernés par le gaspillage.	Vrai	Faux

Écris avec tes mots la définition du mot “malnutrition”.

Questions sur le document 2 :

Combien de kilos de nourriture chaque Français gaspille en moyenne chaque année ?

La population française se situe aux alentours de 70 millions d'habitants. Calcule le poids de nourriture jetée chaque année par les Français en kilogrammes. Puis convertis en tonnes.

Donne un exemple d'un aliment “emballé”.

En dehors des boissons, cite dans l'ordre décroissant les 3 catégories d'aliments les plus gaspillés par les Français.

Donne un exemple d'un aliment appartenant à la catégorie "Crèmeerie".



À ton avis, pourquoi la banane et la salade sont des aliments très gaspillés ?



Sachant qu'on peut couper environ 8 morceaux de pain dans une baguette, combien de morceaux de pain les Français gaspillent chaque année ?



Questions sur le document 3 :



Quand a lieu la Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire ?



Comment s'appelle la loi contre le gaspillage alimentaire que la France a créée ?



Que dit cette loi ?



À ton avis, pourquoi est-il important de faire des lois contre le gaspillage alimentaire ?



Questions sur le document 4 :



Quel est le titre de cette affiche ?



Qui est l'auteur de cette affiche ?



Quelle forme est représentée avec les deux fruits de l'affiche ? À ton avis, pourquoi ?



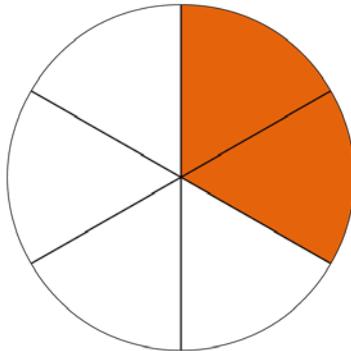
Imagine un autre slogan que "Manger c'est bien. Jeter ça craint".



CORRIGÉ

Questions sur le document 1:

« $\frac{1}{3}$ de la nourriture produite dans le Monde est gaspillée ». Si la nourriture produite dans le Monde représente cette pizza, colorie ce qui est gaspillé :



Entoure la bonne réponse :

La population mondiale diminue.	Vrai	Faux
41 tonnes de nourriture sont jetées chaque année dans le Monde.	Vrai	Faux
Tous les pays du Monde sont concernés par le gaspillage.	Vrai	Faux

Écris avec tes mots la définition du mot “malnutrition”.

C'est quand notre alimentation ne couvre pas les besoins de notre organisme. Souvent, c'est quand on ne s'alimente pas assez.

Questions sur le document 2 :

Combien de kilos de nourriture chaque Français gaspille en moyenne chaque année ?

Chaque Français gaspille en moyenne 29 kilos par an.

La population française se situe aux alentours de 70 millions d'habitants. Calcule le poids de nourriture jetée chaque année par les Français en kilogrammes. Puis convertis en tonnes.

2,03 milliards de kilos. Soit 2,03 millions de tonnes.

Donne un exemple d'un aliment “emballé”.

Par exemple, un filet de poulet dans une barquette en cellophane.

En dehors des boissons, cite dans l'ordre décroissant les 3 catégories d'aliments les plus gaspillés par les Français.

1) Les légumes / 2) Les fruits / 3) Les riz, céréales, pâtes

Donne un exemple d'un aliment appartenant à la catégorie "Crèmeerie".

Du fromage.

À ton avis, pourquoi la banane et la salade sont des aliments très gaspillés ?

Car ce sont des aliments qui ne se conservent pas très longtemps. De plus, de nombreuses personnes pensent que quand la banane a noirci, il faut la jeter.

Sachant qu'on peut couper environ 8 morceaux de pain dans une baguette, combien de morceaux de pain les Français gaspillent chaque année ?

Les Français gaspillent en moyenne 72 morceaux de pain par an.

Questions sur le document 3 :

Quand a lieu la Journée Nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Elle a lieu le 16 octobre.

Comment s'appelle la loi contre le gaspillage alimentaire que la France a créée ?

C'est la Loi Garot (du nom de son créateur, Guillaume Garot).

Que dit cette loi ?

Cette loi interdit aux supermarchés de détruire des denrées encore consommables et les oblige à faire du don aux associations.

À ton avis, pourquoi est-il important de faire des lois contre le gaspillage alimentaire ?

Pour que la lutte contre le gaspillage alimentaire devienne un devoir de tous les citoyens.

Questions sur le document 4 :

Quel est le titre de cette affiche ?

"J'aime la nourriture, je la respecte."

Qui est l'auteur de cette affiche ?

Le Ministère de l'Agriculture.

Quelle forme est représentée avec les deux fruits de l'affiche ? À ton avis, pourquoi ?

Les cerises représentent un cœur. C'est pour nous montrer qu'il faut aimer la nourriture, y faire attention.

Imagine un autre slogan que "Manger c'est bien. Jeter ça craint".

Par exemple : "Même si tu ne finis pas, ne jette pas."

CYCLE 3

SÉQUENCE 2 :

LES CAUSES ET LES CONSÉQUENCES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SÉANCE 1:

L'exemple de la pomme : du gaspillage à toutes les étapes de la production

45 min

OBJECTIFS

- Comprendre que le gaspillage alimentaire a lieu à toutes les étapes de la chaîne de production.

COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN

- Analyser et comprendre les organisations humaines et les représentations du Monde.

COMPÉTENCES VISÉES

Géographie

- Consommer en France : satisfaire les besoins alimentaires.



Cette séance et la suivante ont été regroupées en une seule séance par certains enseignants.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Rappel de la séance précédente :</p> <p>Option 1 (si la notion de 1/3 a été vue à la séance précédente) : Consigne : <i>Quelle est la part de la nourriture produite dans le Monde qui est gaspillée ?</i> Réponse attendue : 1/3.</p> <p>Option 2 : Consigne : <i>Quelle sont les deux catégories de nourriture les plus gaspillées en France ?</i> Réponse attendue : les fruits et les légumes.</p>	5 min	Étude documentaire de la séance précédente
<p>Représentations initiales :</p> <p>Consigne : <i>A votre avis, avant d'arriver chez nous, quelles sont les étapes par lesquelles est passée la pomme ?</i></p> <p>Les élèves listent ou dessinent les différentes étapes de la chaîne de production de la pomme. L'enseignant.e peut également imprimer et découper les étapes de la fiche élève (page 28) en A3 et demander aux élèves de piocher à tour de rôle pour remettre les étapes dans l'ordre sur une affiche ou au tableau.</p>	10 min	Ardoise, cahier de brouillon Affichage pour la classe

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Phase de recherche :</p> <p>Visionner la vidéo <i>L'exemple de la pomme</i> (https://bit.ly/3k9Ycui).</p> <p>Répartir les élèves en petits groupes et distribuer la fiche élève (page 28) ainsi que les vignettes détaillant les différentes causes du gaspillage (page 29).</p> <p>Les élèves placent les vignettes, sans les coller, sur les bonnes étapes.</p>	10 min	Vidéoprojecteur Vidéo : <i>L'exemple de la pomme</i> Fiche élève Vignettes format A4
<p>Mise en commun et débat :</p> <p>Des élèves viennent tour à tour positionner les vignettes en format A3 sur l'affiche ou au tableau.</p> <p>Consigne : <i>À votre avis, quelle est l'étape où il y a le plus de gaspillage ?</i></p> <p>Réponse attendue : la consommation.</p> <p>Si les élèves sont à l'aise avec les pourcentages, l'enseignant.e peut s'appuyer sur les chiffres de l'introduction en page 7 : 31% pour la production, 21%, pour le transport, 14% pour la distribution, 33% pour la consommation.</p>	10 min	Affichage pour la classe Vignettes format A3
<p>Trace écrite :</p> <p>Les élèves collent les vignettes sur la fiche.</p> <p>Ils écrivent un petit texte dans l'espace "conclusion", de la fiche élève, par exemple :</p> <p><i>Il y a du gaspillage à chaque étape de la chaîne de production, du champ jusqu'à l'assiette. Chaque acteur a un rôle à jouer pour lutter contre le gaspillage alimentaire.</i></p>	5 min	Fiche élève

CYCLE 3

L'EXEMPLE DE LA POMME :

LE GASPILLAGE À TOUTES LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION

CONCLUSION

LA PRODUCTION



Les pommes poussent dans le verger puis elles sont cueillies

LE TRANSPORT



Les pommes sont transportées vers les supermarchés

LA DISTRIBUTION



Les pommes sont disposées dans les rayons des supermarchés

LA CONSOMMATION



Les pommes arrivent chez nous

Causes possibles du gaspillage

Les pommes sont trop grosses ou trop petites	On achète une quantité trop importante de pommes	Dans le camion, les pommes se cognent entre elles
Les pommes ont une forme étrange	On croque dans les pommes sans les terminer	Trop de pommes sont mises en rayon
Les pommes sont touchées et manipulées par plein de personnes	La grêle ou le vent ont causé des petits bleus sur la peau des pommes	À la maison, on jette les pommes dès que leur peau se fripe
La température de conservation des pommes n'est pas respectée	Les consommateurs ne veulent plus acheter les pommes imparfaites	Une quantité trop importante de pommes est produite



Les pommes sont trop grosses ou trop petites	On achète une quantité trop importante de pommes	Dans le camion, les pommes se cognent entre elles
Les pommes ont une forme étrange	On croque dans les pommes sans les terminer	Trop de pommes sont mises en rayon
Les pommes sont touchées et manipulées par plein de personnes	La grêle ou le vent ont causé des petits bleus sur la peau des pommes	À la maison, on jette les pommes dès que leur peau se fripe
La température de conservation des pommes n'est pas respectée	Les consommateurs ne veulent plus acheter les pommes imparfaites	Une quantité trop importante de pommes est produite

CYCLE 3

L'EXEMPLE DE LA POMME :
LE GASPILLAGE À TOUTES LES ÉTAPES DE LA PRODUCTION

CORRIGÉ



LA PRODUCTION

Les pommes poussent dans le verger puis elles sont cueillies



LE TRANSPORT

Les pommes sont transportées vers les supermarchés



LA DISTRIBUTION

Les pommes sont disposées dans les rayons des supermarchés



LA CONSOMMATION

Les pommes arrivent chez nous

Causes possibles du gaspillage

- └ Les pommes sont trop grosses ou trop petites
- └ Les pommes ont une forme étrange
- └ La grêle ou le vent ont causé des petits bleus sur la peau des pommes
- └ Une quantité trop importante de pommes est produite

Causes possibles du gaspillage

- └ Dans le camion, les pommes se cognent entre elles
- └ La température de conservation des pommes n'est pas respectée

Causes possibles du gaspillage

- └ Trop de pommes sont mises en rayon
- └ Les pommes sont touchées et manipulées par plein de personnes
- └ On croque dans les pommes sans les terminer
- └ À la maison, on jette les pommes dès que leur peau se fripe

Causes possibles du gaspillage

- └ On achète une quantité trop importante de pommes
- └ Les consommateurs ne veulent plus acheter les pommes imparfaites

CYCLE 3

SÉQUENCE 2 : LES CAUSES ET LES CONSÉQUENCES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SÉANCE 1 BIS :

L'exemple de la pomme, des solutions à toutes les étapes



35 min

OBJECTIFS



- Comprendre que chaque acteur de la chaîne a un rôle à jouer pour réduire le gaspillage.
- Identifier des solutions permettant de réduire le gaspillage alimentaire.

COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN



- Analyser et comprendre les organisations humaines et les représentations du monde.

COMPÉTENCES VISÉES



Géographie

- Consommer en France : satisfaire les besoins alimentaires.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES

DURÉE

MATÉRIEL

<p>Rappel de la séance précédente :</p> <p>Reprendre la fiche élève de la séance précédente.</p> <p>Consigne : Pouvez-vous me rappeler les différentes étapes de la production d'une pomme, et les causes du gaspillage à chaque étape ?</p>	5 min	Fiche élève de la séance précédente
<p>Phase de recherche collective :</p> <p>Faire 4 colonnes au tableau avec les différentes étapes : la production, le transport, la distribution, la consommation.</p> <p>Consigne : Quelles sont les solutions que nous pouvons trouver à chaque étape pour qu'il y ait moins de gaspillage ?</p> <p>L'enseignant.e note les idées au fur et à mesure. Il peut s'appuyer sur les réponses de la page suivante.</p>	15 min	Affichage pour la classe

La production :

Réponses possibles :

- Utiliser le surplus de pommes pour fabriquer d'autres produits comme des compotes ou du jus.
- Vendre en direct aux consommateurs (les paniers à la ferme).
- Donner le surplus à des associations.

Le transport :

Réponses possibles :

- Transporter dans de meilleures conditions pour éviter les chocs.
- Faire moins de transport (approvisionnement local).

La distribution :

Réponses possibles :

- Accepter les pommes imparfaites du producteur.
- Mettre moins de pommes en rayon.
- Sensibiliser les consommateurs à acheter des pommes imparfaites.
- Proposer des réductions sur les pommes un peu abîmées.
- Redistribuer les invendus à des associations ou via des applications.

La consommation :

Réponses possibles (les élèves auront beaucoup d'idées !) :

- Acheter en plus petites quantités.
- Faire des listes de courses.
- Faire de la compote avec les pommes abîmées.
- Donner le surplus autour de soi (amis, voisins).

NB : L'étape de la consommation est approfondie à la Séquence 3.

Trace écrite :

Les élèves recopient les solutions identifiées.

5 min

Cahier ou classeur

Prolongements

- Étudier des exemples de revalorisation de fruits et légumes écartés de la vente :
 - *Transformer en jus les fruits perdus de l'agriculture bio - ADEME* : <https://bit.ly/37s7Dw6>
 - *Bon et bien : du champ à la soupe - La Quotidienne* : <https://bit.ly/3MhrOvf>
- Faire intervenir en classe une association qui redistribue des invendus alimentaires des supermarchés.

CYCLE 3

SÉQUENCE 2 : LES CAUSES ET LES CONSÉQUENCES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

SÉANCE 2 :

L'exemple du pain : l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement



55 min

OBJECTIFS



- Comprendre que la production d'un aliment nécessite une quantité importante de ressources (eau, électricité, surface agricole etc.).
 - Comprendre que gaspiller de la nourriture équivaut à gaspiller ces ressources, et que l'utilisation des ressources a un impact environnemental.
- COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN
-

- Analyser et comprendre les organisations humaines et les représentations du monde.

COMPÉTENCES VISÉES



Géographie

- Consommer en France : satisfaire les besoins alimentaires.

Sciences et technologie

- Identifier des enjeux liés à l'environnement.



Il est préférable d'avoir travaillé le cycle de production d'un aliment transformé avant de faire cette séance.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Rappel de la séance précédente :</p> <p>Consigne : Quelles sont les solutions que l'on avait identifiées pour réduire le gaspillage à chacune des étapes de la chaîne de production de la pomme ?</p>	5 min	Trace écrite de la séance précédente
<p>Représentations initiales :</p> <p>Consigne : Nous allons maintenant parler d'un autre aliment : le pain. Quelles ressources faut-il pour produire une baguette ?</p> <p>Pour aider les élèves, l'enseignant.e peut leur demander de lister ou dessiner les différentes étapes de la production. Il peut également imprimer et découper les étapes de la fiche élève (page 36) en A3 et demander aux élèves de piocher à tour de rôle pour remettre les étapes dans l'ordre sur une affiche ou au tableau.</p> <p>Les élèves essaient alors de deviner les ressources nécessaires à chaque étape.</p>	10 min	Ardoise, cahier de brouillon Affichage pour la classe

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Étape 1 : les ressources utilisées à chaque étape</p> <p>Phase de recherche :</p> <p>Visionner la vidéo L'exemple du pain (https://bit.ly/3ke3azH) jusqu'à 1min50.</p> <p>Répartir les élèves en petits groupes puis distribuer la première fiche élève (page 36) ainsi que les vignettes "ressources" (page 37).</p> <p>Consigne : <i>Vous allez poser les vignettes sur chacune des étapes. Il y a une étape où il faudra mettre la vignette "eau" deux fois, car les quantités sont importantes.</i></p>	10 min	Vidéoprojecteur Vidéo : <i>L'exemple du pain</i> Fiche élève 1 Vignettes
<p>Mise en commun et débat :</p> <p>Un élève vient tour à tour positionner les vignettes ressources en format A3 sur l'affiche ou au tableau.</p> <p>Les élèves collent les vignettes sur leur fiche.</p> <p>Consigne : <i>Quelles sont les quantités de ressources pour produire une baguette qui vous ont marqués ?</i> Réponses possibles : une baignoire d'eau, une ampoule restée allumée 27h, etc.</p>	10 min	Affichage pour la classe Vignettes format A3
<p>Étape 2 : l'impact environnemental</p> <p>Visionner la deuxième partie de la vidéo.</p> <p>Consigne : <i>Pourquoi on dit que l'utilisation des ressources a un impact sur l'environnement ?</i></p> <p>L'enseignant.e distribue la deuxième petite fiche (page 39). Consigne : <i>Vous allez nommer la ressource puis la relier à la conséquence environnementale associée.</i></p>	10 min	Vidéoprojecteur Vidéo : <i>L'exemple du pain</i> Fiche élève 2
<p>Trace écrite :</p> <p>Les élèves écrivent un petit texte dans l'espace "conclusion" de la première fiche, par exemple :</p> <p>Gaspiller de la nourriture, c'est aussi gaspiller des ressources. Par exemple, pour produire une baguette de pain, il faut l'équivalent d'une baignoire d'eau. L'utilisation de ces ressources a un impact sur l'environnement.</p>	5 min	Fiche élève 1

Prolongements

- Travailler sur l'empreinte « eau » d'autres aliments (chocolat, viande, etc.) grâce aux ressources du **Waterfootprint Network** : <https://bit.ly/394tUjX>.
- Pour approfondir les notions liées au changement climatique, consulter les ressources de la **Fondation La Main à la Pâte** : <https://bit.ly/3MjOBGM>.

CYCLE 3

L'EXEMPLE DU PAIN :

LES CONSÉQUENCES DU GASPILLAGE SUR L'ENVIRONNEMENT

CONCLUSION



LA RÉCOLTE
DU BLÉ



LE STOCKAGE
DU BLÉ



LE TRANSPORT
DU BLÉ VERS
LE MOULIN



LA TRANSFORMATION
DU BLÉ EN FARINE



LE TRANSPORT
DE LA FARINE VERS
LA BOULANGERIE



LA FABRICATION
DU PAIN

Ressources utilisées

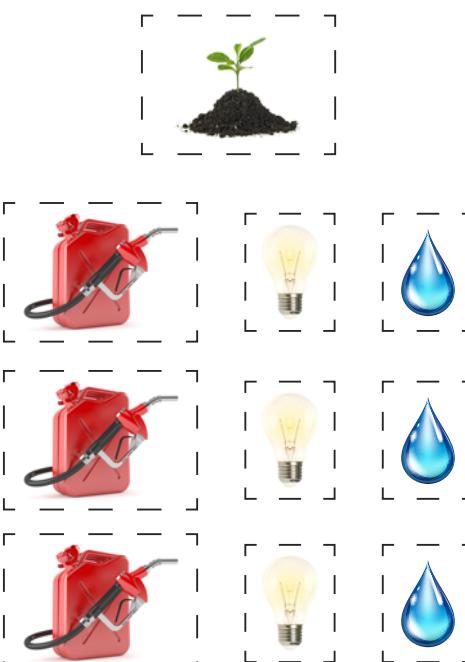
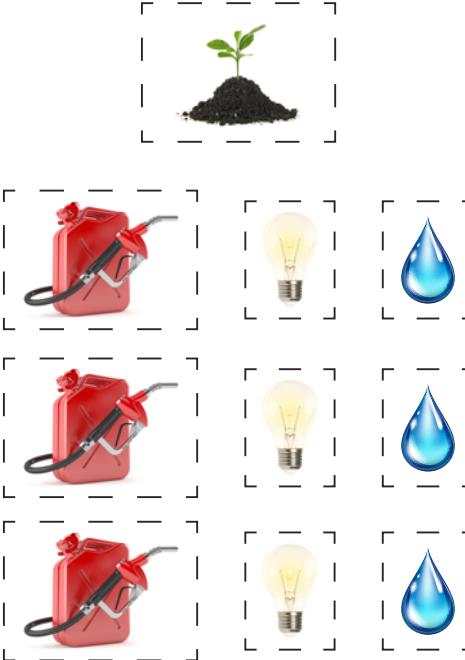
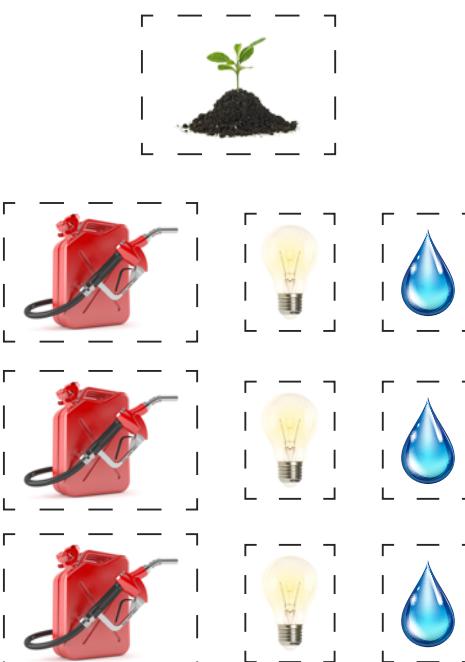
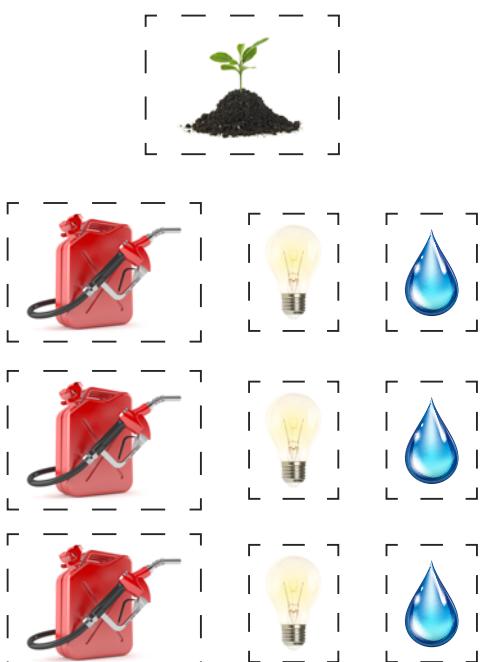
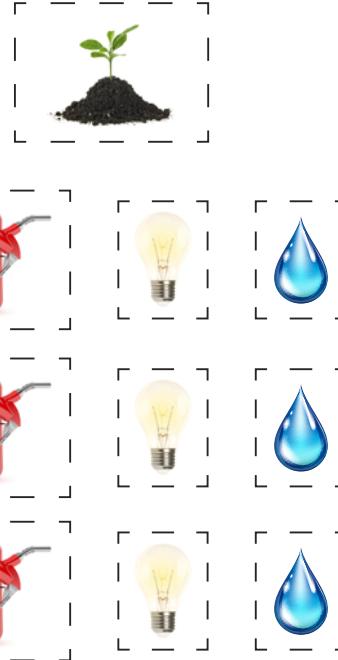
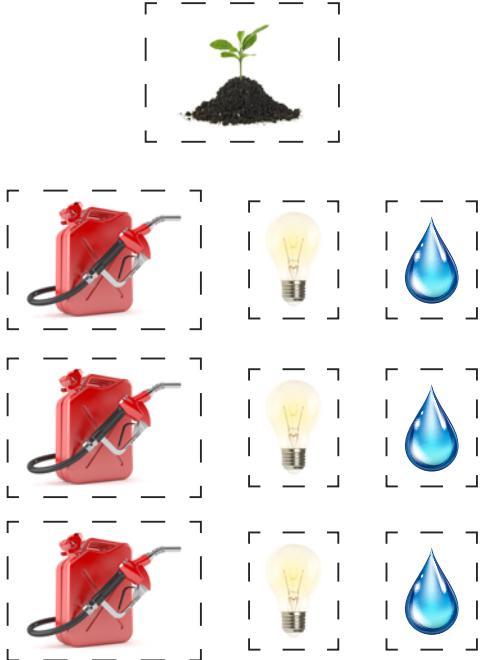
Ressources utilisées

Ressources utilisées

Ressources utilisées

Ressources utilisées

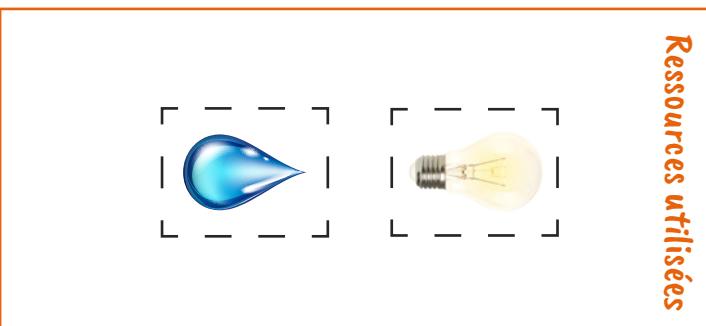
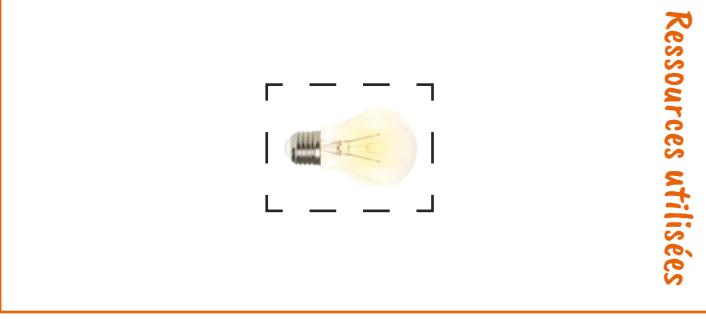
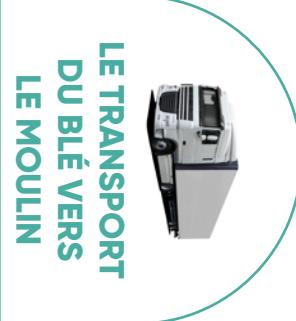
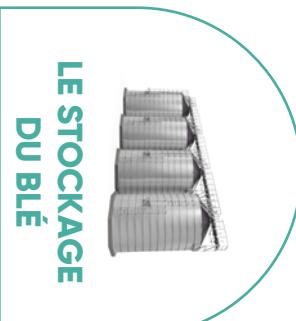
Ressources utilisées



CYCLE 3

L'EXEMPLE DU PAIN :
LES CONSÉQUENCES DU GASPILLAGE SUR L'ENVIRONNEMENT

CORRIGÉ





- L'utilisation de ces ressources a pour conséquence
 - de créer ce qu'on appelle des «gaz à effet de serre», néfastes pour le climat.



- Seulement 1% de cette ressource est consommable
 - par l'Homme sur notre planète, il faut donc la préserver.



- Le besoin de cette ressource nous pousse parfois
 - à détruire des forêts. Les forêts sont pourtant essentielles à la régulation du climat.



- L'utilisation de ces ressources a pour conséquence
 - de créer ce qu'on appelle des «gaz à effet de serre», néfastes pour le climat.



- Seulement 1% de cette ressource est consommable
 - par l'Homme sur notre planète, il faut donc la préserver.



- Le besoin de cette ressource nous pousse parfois
 - à détruire des forêts. Les forêts sont pourtant essentielles à la régulation du climat.



- L'utilisation de ces ressources a pour conséquence
 - de créer ce qu'on appelle des «gaz à effet de serre», néfastes pour le climat.



- Seulement 1% de cette ressource est consommable
 - par l'Homme sur notre planète, il faut donc la préserver.



- Le besoin de cette ressource nous pousse parfois
 - à détruire des forêts. Les forêts sont pourtant essentielles à la régulation du climat.



SÉANCE 1:

Les gestes anti-gaspi

 1h

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| OBJECTIFS | → | <ul style="list-style-type: none">• Reconnaître des situations du quotidien et comprendre pourquoi on gaspille.• Identifier les mauvais gestes et trouver des solutions alternatives.• Retenir quelques astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire. |
| COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN | → | <ul style="list-style-type: none">• Connaître l'importance d'un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé.• Prendre conscience des impacts de l'activité humaine sur la santé et l'environnement. |
| COMPÉTENCES VISÉES | → | EMC <ul style="list-style-type: none">• Comprendre la notion de bien commun dans la classe, l'école, l'établissement, la société et l'environnement.• Exercer sa capacité à choisir de manière responsable. |



Une séance qui donne lieu à beaucoup de discussions et de débats en classe !

Pour complexifier la séance, l'enseignant.e peut demander aux élèves d'imaginer eux-mêmes les situations.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Rappel de la séance précédente :</p> <p>Consigne : Pourquoi dit-on que le gaspillage alimentaire a un impact sur l'environnement ?</p>	5 min	Fiches élève de la séance précédente
<p>Représentations initiales :</p> <p>Consigne : À votre avis, pourquoi gâche-t-on de la nourriture à la maison ou à la cantine ?</p> <p>L'enseignant.e note les représentations sur une affiche ou au tableau</p>	5 min	Affichage pour la classe

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Phase de recherche collective :</p> <p>Répartir les élèves en petits groupes et distribuer les cartes situations (page 43).</p> <p>Consigne : Ces cartes décrivent de mauvais gestes qui entraînent du gaspillage alimentaire. Dans chacune des situations, qu'aurait-on pu faire pour éviter le gaspillage ?</p>	15 min	Cartes situations
<p>Mise en commun :</p> <p>Un élève de chaque groupe donne les astuces trouvées. L'enseignant.e les note au tableau. Donner d'autres astuces grâce à la correction si elles n'ont pas été trouvées.</p>	20 min	Affichage pour la classe
<p>Correction :</p> <p>Carte 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Faire une liste de courses et vérifier la recette en avance. - Faire attention aux promotions en magasin. - Vérifier tous les jours l'état de ses aliments. - Couper le morceau abîmé ou faire une compote. - Donner ses pommes en trop. <p>Carte 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérifier plus fréquemment ses placards et son frigo. - Mettre les produits anciens sur le devant (et pas tout au fond). - Un produit sur lequel est inscrit "À consommer de préférence avant" peut se consommer après la date. Il suffit d'observer, de sentir et de goûter le produit avant de le consommer. <p>Carte 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ne pas avoir "peur de manquer". - On peut faire une jolie table en la décorant, sans avoir besoin de trop la remplir de nourriture. - À la fin du déjeuner, donner les restes à ses invités ou à ses voisins. - Conserver certains aliments : les congeler ou les cuisiner. Le pain par exemple peut se cuisiner de pleins de façons. 		

DÉROULEMENT ET CONSIGNES

Carte 4

- Goûter quand on ne connaît pas.
- Demander une plus petite portion à la personne qui sert (si possible).
- Prendre moins de pain et se resservir si besoin.

Carte 5 :

- Mettre les bananes à l'air libre et pas au frigo car ça les abîme.
- Manger les bananes même si elles ont noirci : en compote ou en smoothie par exemple.

Carte 6 :

- Ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre, commander une petite pizza et si on a encore faim, prendre un dessert.
- Demander à emporter le reste de sa pizza dans une boîte.

Trace écrite :

La charte d'engagement de la dernière séance pourra constituer la trace écrite.

Prolongements

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

Ils l'ont fait ! 

La classe de CM2 de l'école des Récollets à Saumur (49) a travaillé cette séance sous forme de saynètes, en théâtre. En petits groupes de 2 ou 3, les élèves ont joué les scènes et ensuite interrogé leurs camarades : "Qu'avez-vous compris ?", "Qu'aurait-on pu faire ?"

01

Julia veut faire une tarte aux pommes. Au supermarché, elle achète un filet de 10 pommes, car elles sont en promotion. En rentrant, elle réalise que la recette ne nécessitait que 4 pommes. Elle laisse les 6 autres de côté, qui au fil des jours, finissent par s'abîmer. Elle les jette à la poubelle.

TROUVE DES GESTES ANTI-GASPI

03

C'est la fête des voisins, les parents de Mathis organisent un déjeuner chez eux. Ils se rendent à la boulangerie et achètent plein de choses pour que le buffet soit bien garni. À la fin du déjeuner, il reste énormément de nourriture sur la table et ils décident de tout jeter.

TROUVE DES GESTES ANTI-GASPI

05

Gabriel revient des courses avec ses parents. Il range les yaourts, le lait et les bananes au frigo. Quelques jours plus tard, il veut manger une banane, mais elles sont noires : il ne veut plus y toucher et préfère les jeter.

TROUVE DES GESTES ANTI-GASPI

02

On est le 10 février 2022, Alizée décide pour la première fois depuis longtemps de faire le tri dans ses placards de cuisine. Elle trouve tout au fond du placard un paquet de céréales fermé sur lequel est inscrit «À consommer de préférence avant le 20/01/22». Elle décide de le jeter.

TROUVE DES GESTES ANTI-GASPI

04

Aujourd'hui, il y a des salsifis au menu. La dame de la cantine en sert une grosse quantité à Fatou. Comme elle ne connaît pas ce légume, Fatou préfère ne pas y toucher et met plein de morceaux de pain sur son plateau. À la fin du repas, Fatou jette l'intégralité de son assiette, ainsi que les morceaux de pain qu'elle n'a pas terminés.

TROUVE DES GESTES ANTI-GASPI

06

C'est l'anniversaire de la mère de Simon, il va au restaurant avec ses parents. Comme Simon est affamé, il commande une pizza XXL. Au bout de quelques parts, il n'a plus faim. À la fin du repas, le serveur ramasse l'assiette avec le reste de la pizza, qui finira dans la poubelle du restaurant.

TROUVE DES GESTES ANTI-GASPI

CYCLE 3

SÉQUENCE 3 : COMMENT AGIR AU QUOTIDIEN ?

SÉANCE 2 :

Mise en pratique d'un geste anti-gaspi :
L'expérience du jus de citron sur la banane



1 h
+ 45 min
d'attente des résultats

OBJECTIFS

- Reconnaître des situations du quotidien et comprendre pourquoi on gaspille.
- Identifier les mauvais gestes et trouver des solutions alternatives.
- Apprendre une technique de conservation d'un aliment à travers un protocole expérimental
- Connaître l'importance d'un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé.
- Prendre conscience des impacts de l'activité humaine sur la santé et l'environnement.

COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN

Sciences et Technologie

- Proposer des expériences simples pour tester une hypothèse.

COMPÉTENCES VISÉES



Une séance qui demande un peu d'anticipation à l'enseignant, mais qui plaît énormément aux élèves.

Prévoir deux bananes maximum pour la classe.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Rappel de la séance précédente :</p> <p>Reprendre la carte situation 5 de la séance précédente. Consigne : Vous rappelez-vous des astuces qu'on avait proposées ?</p> <p>Retrouver une astuce anti-gaspi : conserver ses aliments de la bonne manière.</p> <p>Consigne : Nous allons tester aujourd'hui une autre manière de conserver la banane.</p>	5 min	Carte situation 5

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Partie 1 :</p> <p>Observation : Apporter deux morceaux de banane, un morceau laissé à l'air libre et qui aura noirci, et un morceau sur lequel il y a du jus de citron et qui n'aura pas noirci (<i>il faut au moins 45min d'attente pour avoir des résultats</i>).</p> <p>Problème : Consigne : <i>J'ai coupé ces deux morceaux de bananes tout à l'heure, l'un a noirci et l'autre non. À votre avis, qu'ai-je mis sur le morceau qui n'a pas noirci ?</i> Au tableau, écrire le problème : Que met-on sur un morceau de banane pour éviter qu'il noircisse ?</p> <p>Hypothèses : Montrer aux élèves les différents ingrédients apportés : eau, jus de citron, sucre, sel pour les aider à formuler leurs hypothèses. Les élèves proposent des hypothèses et l'enseignant.e note les propositions sur une affiche ou au tableau.</p>	15 min	Bananes, couteaux, ramequins Affichage pour la classe Eau, jus de citron, sucre, sel
<p>Expérimentation : Séparer les élèves en petits groupes, leur attribuer quelques morceaux de bananes (en fonction du nombre d'hypothèses à tester) ainsi que la fiche d'expérience (page 46)</p> <p>Consigne : <i>Vous allez réfléchir à des expériences pour tester vos hypothèses. Vous écrirez ou dessinerez les différentes étapes sur votre fiche d'expérience.</i></p> <p>Les élèves réalisent les expériences.</p> <p>NB : <i>il faut bien recouvrir le morceau de banane des différents ingrédients testés pour que les résultats soient probants.</i></p>	25 min	Fiche d'expérience
<p>Partie 2 :</p> <p>Résultats : Attendre 45 min avant d'observer les résultats. Chaque groupe décrit ses résultats et les note sur sa fiche d'expérience, puis on les met en commun.</p> <p>Conclusion : L'hypothèse : «le jus de citron empêche à la banane» de noircir devrait être confirmée.</p>	20 min	Fiche d'expérience

MISE EN PRATIQUE D'UN GESTE ANTI-GASPI

L'EXPÉRIENCE DE LA BANANE

Question posée :

.....

Hypothèse :

.....

Schéma :

.....

.....

Observation :

.....

.....

.....

Conclusion :

.....

.....

.....

SÉANCE 2 BIS :

Mise en pratique d'un geste anti-gaspi :
La recette des cookies au pain sec



50 min

OBJECTIFS →

- Mettre en pratique une recette anti-gaspi.
- Connaître l'importance d'un comportement responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé.
- Prendre conscience des impacts de l'activité humaine sur la santé et l'environnement.

**COMPÉTENCES
DU SOCLE COMMUN** →**COMPÉTENCES
VISÉES** →**EMC**

- Exercer sa capacité à choisir de manière responsable.
- Mathématiques**
 - Résoudre des problèmes relevant de la proportionnalité.



Pour avoir des quantités suffisantes et du pain assez dur, l'enseignant.e peut aller chercher du pain sec à la boulangerie une semaine avant la séance.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Rappel de la séance précédente :</p> <p>Reprendre la carte situation 3 de la séance 1. <u>Consigne</u> : <i>Vous rappelez-vous des astuces qu'on avait proposées ?</i> Retrouver une astuce anti-gaspi identifiée avec les cartes situations : cuisiner ses restes.</p>	5 min	Carte situation 3
<p>Représentations initiales :</p> <p>Montrer aux élèves du pain sec préalablement mixé en chapelure. <u>Consigne 1</u> : <i>A votre avis qu'est-ce que c'est ?</i> Réponse attendue : du pain sec mixé.</p>	5 min	Pain sec mixé en chapelure
<p>Une fois que l'ingrédient a été identifié : <u>Consigne 2</u> : <i>Que peut-on cuisiner avec du pain sec ?</i></p>		

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Etape 1 : trouver les quantités pour la recette <i>Prérequis : avoir travaillé les proportionnalités</i></p> <p>Phase de recherche :</p> <p>Distribuer la fiche élève (page 49).</p> <p>Consigne 1 : <i>A votre avis, le pain sec remplace quel ingrédient ?</i> Pour aider, l'enseignant.e peut montrer la recette des cookies classiques. Réponse attendue : une partie de la farine.</p> <p>Consigne 2 : <i>Vous avez la recette pour 6 personnes ; remplissez les quantités pour 3, 9 et 24 personnes en utilisant les notions qu'on a déjà travaillées en mathématiques.</i></p>	20 min	Fiche élève
<p>Mise en commun :</p> <p>Reproduire ou vidéoprojeter les colonnes de la fiche au tableau. Demander à quelques élèves de donner la correction et d'expliquer comment ils ont procédé.</p>		Affichage pour la classe
<p>Trace écrite :</p> <p>Les élèves notent la correction sur leur fiche.</p>		Fiche élève
<p>Etape 2 : réaliser la recette (voir la recette sur la fiche élève page 49)</p> <p>NB : <i>Si vous n'avez pas la possibilité de cuire les cookies, vous pouvez simplement faire la préparation sèche avec les élèves et la distribuer dans de petits sachets afin qu'ils terminent la recette chez eux.</i></p>	20 min	Liste d'ingrédients de la fiche élève + Saladier Cuillère en bois Casserole Plaques de cuisson Papier sulfurisé Petites cuillères Four

Prénom : Date :

POUR 6 PERSONNES	POUR 3 PERSONNES	POUR 9 PERSONNES	POUR 24 PERSONNES
150 g de beurre			
100 g de sucre			
1 œuf			
150 g de pain sec			
75 g de farine			
100 g de pépites de chocolat			
1 cuillère à café de levure			

Les étapes pour de délicieux cookies anti-gaspi-



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 beurre et sucre.
4. Ajouter l'œuf et bien l'incorporer au mélange
5. Ajouter la chapelure, la farine et la levure puis les pépites de chocolat.
6. Déposer des cuillères de la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant. Aplatir les cookies avec les doigts.
7. Faire cuire 10 minutes à 200 °C.

CORRIGÉ

POUR 6 PERSONNES	POUR 3 PERSONNES	POUR 9 PERSONNES	POUR 24 PERSONNES
150 g de beurre	75g	225g	600g
100 g de sucre	50g	150g	400g
1 œuf	1 demi œuf	1 œuf et demi	4 œufs
150 g de pain sec	75g	225g	600g
75 g de farine	37,5g	112,5g	300g
100 g de pépites de chocolat	50g	150g	400g
1 cuillère à café de levure	1 demie c à café	1 c à café et demie	4 c à café

- Les étapes pour de délicieux cookies anti-gaspi -



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 beurre et sucre.
4. Ajouter l'œuf et bien l'incorporer au mélange
5. Ajouter la chapelure, la farine et la levure puis les pépites de chocolat.
6. Déposer des cuillères de la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson en les espaçant. Aplatir les cookies avec les doigts.
7. Faire cuire 10 minutes à 200 °C.

SÉANCE 3 :**La charte d'engagement**

1 h

OBJECTIFS →

- Rédiger une charte d'engagement anti-gaspi.

**COMPÉTENCES
DU SOCLE COMMUN** →

- Réfléchir au sens de l'engagement et de l'initiative.
- Comprendre et produire différentes formes d'expression et de représentation.

**COMPÉTENCES
VISÉES** →**EMC**

- Exercer sa capacité à choisir de manière responsable
- Respecter les engagements pris envers soi-même et autrui



Pour cette séance, l'enseignant.e peut utiliser l'affiche de la charte fournie avec les ressources du programme.

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
Rappel de la séance précédente : Consigne : <i>Quelles astuces anti-gaspi avions-nous trouvées lors de la séance des cartes situations ?</i>	5 min	Trace écrite de la séance des cartes situations
Représentations initiales : Consigne : <i>Qu'est-ce qu'une charte d'engagement ?</i> Relance : Quelle est la différence entre une charte et un règlement ? L'enseignant.e explique ce qu'est une charte : un texte qui constitue un engagement moral et volontaire, sans sanctions en cas de manquements. La charte est parfois signée par ceux qui s'y engagent. L'enseignant.e peut montrer des exemples de chartes existantes.	10 min	Exemple de charte d'engagement

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Phase de recherche collective :</p> <p>1. Organiser les gestes</p> <p>Reprendre l'ensemble des gestes trouvés lors de la séance des cartes situations.</p> <p><u>Consigne</u> : <i>Comment pourrions-nous trier ces différents gestes ?</i></p> <p>Il est possible, par exemple, d'organiser les astuces selon la temporalité : j'achète / je range / je cuisine / je mange, ou selon les moments concernés : à la cantine / à la maison.</p> <p>Le tri est affiché au tableau.</p> <p>2. Formuler les engagements</p> <p>L'enseignant.e demande aux élèves de choisir le mode d'expression pour les engagements, par exemple : "Faire une liste de courses", ou : "Je fais une liste de courses" ou encore : "Je m'engage à faire une liste de courses".</p> <p>Puis, il explique que les gestes doivent être formulés de manière à être généralisés. Par exemple, dire : "Je fais une compote avec mes fruits abîmés" plutôt que : "Je fais une compote avec mes bananes noires". Les phrases doivent également rester assez courtes.</p> <p>L'enseignant.e peut faire un exemple de phrase avec les élèves.</p>	15min	Trace écrite de la séance des cartes situations Tableau
<p>Travail en groupe :</p> <p>L'enseignant.e répartit les élèves en petits groupes et leur attribue quelques gestes qu'ils doivent reformuler en engagements selon les consignes données.</p>	10 min	Ardoise ou brouillon

DÉROULEMENT ET CONSIGNES	DURÉE	MATÉRIEL
<p>Mise en commun :</p> <p>Les engagements sont lus, puis validés par la classe. Il faut que la formulation des engagements soit comprise et convienne à l'ensemble des élèves.</p>	10 min	
<p>Trace écrite :</p> <p>Les engagements sont écrits sur la charte par les élèves ou par l'enseignant. Idéalement, les engagements sont organisés selon les catégories du tri précédent.</p> <p>Puis, la charte est affichée dans la classe.</p>	10 min	Support pour la charte

Ils l'ont fait ! 

La classe de CE2-CM1 de l'École Jacques Brel à Saint-Père-en-Retz (44) a réalisé sa charte d'engagement sous un format numérique. Puis les élèves ont présenté la charte à l'ensemble des classes, qui l'ont signée, pour qu'elle devienne une charte d'école.

OBJECTIFS →

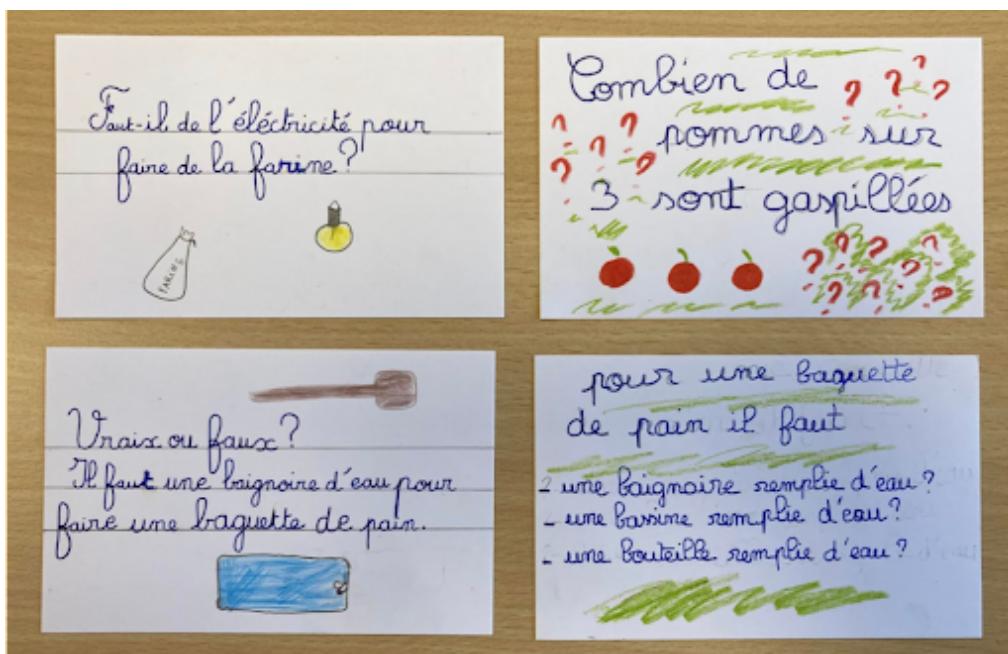
- Évaluer les connaissances des élèves à la fin des séquences.

PROPOSITIONS D'ÉVALUATION

L'enseignant peut utiliser la fiche évaluation proposée en [page 55-56](#).

D'autres méthodes d'évaluation ont été proposées par des enseignants ayant testé le programme :

→ Une classe de CM1 de l'École de Provence à Marseille (13) a réalisé un jeu de cartes sous format quizz. Les élèves ont d'abord réfléchi aux questions à poser pour s'évaluer, puis noté les questions au recto des cartes et les réponses au verso. Ils ont ensuite décoré les cartes, puis se sont interrogés en petits groupes en se faisant passer les cartes.



*D'autres idées d'évaluation ? Envoyez-nous un mail :
education@toogoodtogo.fr*

ÉVALUATION CYCLE 3

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Prénom : Date :

1. Entoure les déchets qui représentent du gaspillage alimentaire.



2. Vrai ou Faux ? Colorie la bonne réponse.

Toute la nourriture produite dans le Monde est consommée.

V F

Chaque Français gaspille l'équivalent de 1 repas par semaine.

V F

Les fruits et les légumes sont les aliments les plus gaspillés.

V F

Seuls les consommateurs sont responsables du gaspillage alimentaire.

V F

3. Remets les étapes de la chaîne de la pomme dans l'ordre en les numérotant, puis identifie à chaque étape une solution pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

<input type="radio"/>	La distribution	
<input type="radio"/>	La consommation	
<input type="radio"/>	La production	
<input type="radio"/>	Le transport	

4. Complète le texte avec les mots suivants :

ressources - eau - agricole - l'environnement - essence - étapes.

Le gaspillage alimentaire à un impact sur En effet, pour produire de la nourriture il faut beaucoup de (eau, électricité, surface agricole, essence). Ces ressources sont utilisées lors des différentes étapes de la production. Par exemple, pour produire une baguette, on aura besoin de beaucoup d'..... (l'équivalent d'une baignoire), de surface pour faire pousser le blé, et d' pour faire rouler les camions qui acheminent le blé puis la farine.

5. Lis cette situation, puis trouve des gestes qui auraient pu éviter le gaspillage alimentaire.

Ce soir, le père d'Alice a préparé un gratin de légumes pour la famille. Comme toujours, il a cuisiné en grandes quantités pour être sûr de ne pas manquer. Alice qui ne connaît pas tous les légumes du plat, n'a presque pas touché à son assiette. À la fin du repas, l'assiette d'Alice, ainsi que le reste du gratin dans le plat finissent à la poubelle.

Qu'auraient pu faire Alice et son père pour éviter ce gaspillage ?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CYCLE 3

RÉALISATION FINALE RÉINVESTIR LES CONNAISSANCES ACQUISES DANS UN PROJET DE CLASSE

OBJECTIFS	→	• Réinvestir les connaissances dans un projet de classe ou d'école.
COMPÉTENCES DU SOCLE COMMUN	→	• Coopérer, réaliser des projets. • Apprendre, échanger et communiquer pour réaliser une production.
COMPÉTENCES VISÉES	→	EMC • S'engager dans la réalisation d'un projet collectif (projet de classe, d'école, communal, national, etc).

PISTES PÉDAGOGIQUES

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

Quelques idées de projets :

- ***Un projet en lien avec la cantine :***
Toutes les idées sont à retrouver dans le **Kit d'actions cantine** du programme.
- ***Une exposition ou une gazette pour l'école :***
L'exposition ou la gazette peuvent servir à sensibiliser les autres élèves et le personnel de l'école au gaspillage alimentaire. Elles peuvent également être virtuelles.
- ***Des supports de sensibilisation à destination des familles :***
Par exemple, un calendrier anti-gaspi ou un support de liste de courses. Sur le calendrier, on peut trouver un geste anti-gaspi par mois, les fruits et légumes de saison, les dates importantes liées au gaspillage (ex : le 16 octobre : journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire).
- ***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, les enfants se rendront sans doute compte que les générations précédentes gaspillaient moins.
- ***Un reportage chez un commerçant :***
Par exemple, un reportage dans une boulangerie : interroger le boulanger sur le problème du gaspillage du pain, comprendre son métier et les étapes de fabrication du pain, savoir comment il lutte au quotidien contre le gaspillage (recettes, don à des associations, Too Good To Go, etc.).

PISTES PÉDAGOGIQUES

• Une kermesse 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, 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.
- Sensibilisation : décorer avec des affiches de sensibilisation.

Impliquer les médias :

- Le projet final peut constituer un sujet intéressant pour les médias. Après avoir rédigé un communiqué de presse, les élèves peuvent prendre contact avec des journalistes, leur transmettre ce communiqué et les inviter à l'école.

Impliquer sa commune :

- Par exemple, le carnet de recettes et astuces anti-gaspi peut être relié et imprimé par la mairie puis distribué, 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.



• 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.

• Un journal anti-gaspi à Chemillé en Anjou (49) :

DES RECETTES MAGIQUES !

Vous gaspillez ? Alors cet article est pour vous ! Mais pourquoi ? Car dans d'autres pays, il n'y pas beaucoup d'aliments.

Qui est-ce qui a le plus gaspillé ? Des recettes anti-gasp, ou voici des recettes avec les restes de cuisine qu'on ne peut plus utiliser : du pain ébouillé, une... Voici deux recettes pour ne plus gaspiller d'aliments :

LE PAIN PERDU

du fromage, des œufs, du lait. Faire fondre les tranches de pain. Dans un bol pour le cuiseur : les extraits de la poêle alors que le fromage est fondu, les œufs au four / beurrer légèrement un peu à griller, y répartir les tranches, varier le reste de réfrigérateur (épluver du sucre si envie), beurrer cuire à 180°C (thermomètre 60 jusqu'à ce que les tranches soient dorées).

POUR 5 PERSONNES :

150 g de beurre/100 g de sucre/150 g de yaourt/100 g de pépites de chocolat/1 cuillère à soupe de sucre vanillé pour la crème : 100 g de beurre/100 g de sucre/150 g de yaourt/100 g de pépites de chocolat/1 cuillère à soupe de sucre vanillé pour la crème.

Mélanger le pain avec le sucre et le fromage. Faire fondre le beurre à feu très doux dans une casserole. Mélanger le sucre et le sucre et faire blanchir la matière beurre sucre. Ajouter l'eau et bien l'incorporer au mélange. Ajouter la chocoépice, le fromage puis les pépites de chocolat. Déposer des cuillères de la préparation sur une plaque recouverte de papier cuisson et les cupez. Ajoutez les cookies avec les doigts. Faire cuire à 200°C.

Geler à ce niveau, vous ne gaspillez plus. En clair, nous avons fait des cookies anti-gasp et nous avons trouvé ça bon !

Si vous voulez d'autres recettes veuillez un site pour en faire : www.toogoodtogo.com

Nina L., Lucie, Eva, Nata

GB ANTI-GASPI

MARS 2022 / EXEMPLAIRES GRATUIT

DES CHIFFRES CHOCS

Un fait divers du gaspillage : la confection sur cadautelle. Le phénomène. En moyenne, il y a 27kg de nourriture jetée par an par les français. Les 3 catégories d'aliments les plus gaspillés sont les légumes, les bâtonnets et les fruits. Cela représente 10% de la production mondiale. Cela équivaut à la deuxième place au monde de sept déchets... Cela représente 12% de la consommation !

SOMMAIRE

DES CHIFFRES CHOCS
page 1

UN RESTAURANT QUI LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE !
page 2

LES ELEVES DONNENT LEUR AVIS!
page 2

ANTI-GASPI A LA MAISON
page 3

RENCONTRE AVEC TOO GOOD TO GO
page 3

DES RECETTES MAGIQUES !
Page 4

Juliette, Jeanne, Benjamin et Léa

Partagez vos plus beaux projets, par mail à education@toogoodtogo.fr

PISTES PÉDAGOGIQUES

Quelques ressources :

- Pour réaliser une infographie sur le gaspillage alimentaire :
 - <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/91a9853a-78b8-4021-a7be-5ef020a7b4a9/infographie-fne-aidons-le-climat-arretons-de-gaspiller-juin2016.pdf>
 - https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/97dc549a-25ef-4559-8927-ed9a570fede3/A3_GASPILLAGE_1.jpg
 - <https://www.clemi.fr/fr/ressources/nos-ressources-pedagogiques/ressources-pedagogiques/lire-une-infographie.html>
- Pour trouver des astuces anti-gaspi :
 - <https://toogoodtogo.fr/fr/blog>
 - <https://www.cuisineaz.com/diaporamas/astuces-anti-gaspillage-1056/interne/1.aspx>
 - <https://nutri-momes.com/astuces-anti-gaspi/>
- Pour faire une exposition virtuelle :
 - <https://www.emaze.com/fr/>
- Pour écrire un blog :
 - http://www.ac-grenoble.fr/savoie/pedagogie/docs_pedas/6327_divers/Creer_un_blog_SB.pdf
- Pour écrire des articles de presse :
 - <http://bla-bla.cycle3.pagesperso-orange.fr/article.htm>
- Pour réaliser un reportage photo ou vidéo :
 - https://www.ac-paris.fr/portail/jcms/p1_1803695/reportage-photo-et-video

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 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)
- L'ÉCOLE DES RÉCOLLETS À SAUMUR (49)

PARTENAIRES

**MON ÉCOLE ANTI GASPI EST UN PROGRAMME
PORTÉ PAR 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.