

Trop de restes dans l'assiette, la planète fait la tête !

Du champ à l'assiette, comprendre le gaspillage alimentaire et découvrir comment l'éviter au quotidien !



PUBLIC	DURÉE	LIEU	MATÉRIEL
CP à CM2	2h	Salle de classe et d'activité	• Tableau blanc pour projection vidéo • Surface au sol de 2x2 m pour montage de la cuisine pédagogique

🎯 OBJECTIFS

- Définir la notion de gaspillage alimentaire.
- Comprendre les principales causes du gaspillage alimentaire de la production à la consommation.
- Prendre conscience de sa propre production de gaspillage à la maison.
- Comprendre la différence entre DLC et DDM.
- Adopter les bons réflexes pour mieux conserver les aliments.
- Trouver des solutions simples et concrètes pour éviter de jeter de la nourriture.

🍴 NOTIONS ABORDÉES

- Le gaspillage alimentaire : quoi, quand (situations, causes), combien, qui.
- La prévention du gaspillage
- La définition du gaspillage alimentaire
- Le gaspillage tout au long de la chaîne alimentaire
- Les causes du gaspillage alimentaire
- Le gaspillage à la maison
- La conservation des aliments
- DLC et DDM
- Le rangement du réfrigérateur
- Les trucs et astuces anti-gaspi

🗣️ DÉROULÉ DE L'ANIMATION

Un aliment jeté, c'est un aliment qui a été produit, transformé, transporté... pour finalement ne pas être mangé. Alors, où et pourquoi gaspille-t-on ?

L'animation débute par une découverte de la notion de gaspillage alimentaire. À partir d'un quiz et d'échanges avec l'animatrice, les élèves sont amenés à s'interroger sur ce que signifie réellement «gaspillage alimentaire ».

Ils remontent ensuite la chaîne alimentaire, de la production à la consommation, pour découvrir que le gaspillage peut intervenir à différentes étapes : production, transformation, distribution et consommation. Les élèves identifient les différentes causes qui peuvent conduire à jeter des aliments avant même qu'ils n'arrivent dans nos assiettes.

Un focus est ensuite réalisé sur le gaspillage à la maison. Les élèves analysent des situations du quotidien et recherchent les raisons pour lesquelles nous pouvons être amenés à jeter de la nourriture.

La séance se poursuit dans la cuisine pédagogique, pour passer de la réflexion à la pratique. Les élèves découvrent notamment comment ranger correctement un réfrigérateur et apprennent à mieux comprendre les informations présentes sur les emballages, en particulier la différence entre DLC (date limite de consommation) et DDM (date de durabilité minimale).

Enfin, place aux trucs et astuces anti-gaspi ! Les élèves identifient des solutions simples à mettre en œuvre au quotidien pour mieux conserver, utiliser et valoriser les aliments et ainsi éviter qu'ils ne finissent à la poubelle.



★ POUR ALLER PLUS LOIN

LE JEU GASPI'RALE

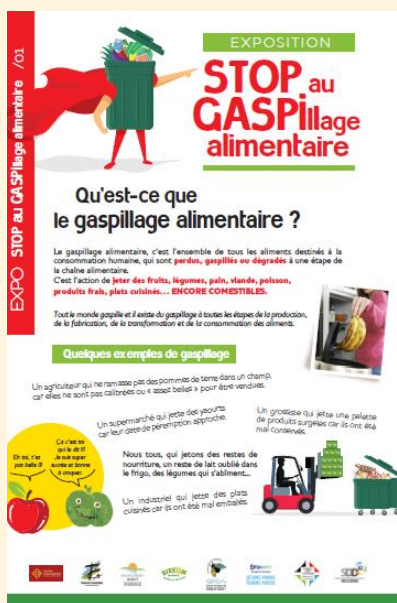
Apprendre en jouant et valider ses acquis. Séance optionnelle de réinvestissement des connaissances.

En complément de l'animation, le SMEEOM propose une **séance optionnelle consacrée au jeu Gaspirale**. Le jeu de société géant, inspiré du jeu de l'oie, permet aux élèves de réinvestir les connaissances découvertes lors de l'animation à travers des **quiz, des défis et des actions** autour du gaspillage alimentaire.

Répartis en équipes, les élèves avancent sur le parcours et doivent mobiliser leurs connaissances pour répondre aux questions et relever les différents défis.

Cette séance constitue un **temps ludique de réinvestissement et de validation des acquis** : elle permet à l'animatrice de vérifier la compréhension des élèves tout en les amenant à identifier et à partager des solutions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire au quotidien.

Outil pédagogique créé à Toulouse par Pro-portion, accessible à partir de 7 ans.



EXPOSITION SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Huit infographies sur panneaux aquilux 53 x 80 cm ou sur kakémono