



# Sensibiliser au gaspillage alimentaire

## Description

Cette ressource permet d'accompagner les enseignant(e)s pour réaliser un projet autour du gaspillage alimentaire avec leurs élèves. Elle présente des idées d'activités à mettre en place dans un établissement.

## Durée

2 séances d'1 heure.

## Ancrages programmes

- **SVT** : - Caractériser quelques-uns des principaux enjeux de l'exploitation d'une ressource naturelle par l'être humain, en lien avec quelques grandes questions de société.  
- Comprendre et expliquer les choix en matière de gestion de ressources naturelles à différentes échelles.
- **Français** : Agir sur le monde : informer, s'informer, déformer ? (4e).
- **EMI** : Former les « cybercitoyens » actifs, éclairés et responsables de demain.

## Objectifs pédagogiques

- Adopter un comportement éthique et responsable.
- Participer à une action citoyenne.
- Découvrir et comprendre les ressources du sol et le passage de la matière organique à la matière minérale.
- Mener des actions de communication.

## Objectifs de Développement Durable



Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable .



Établir des modes de consommation et de production durables.

## Compétences

- Produire, communiquer, partager des informations.
- Réaliser un travail de recherche en groupe sur plusieurs supports et synthétiser ses connaissances.
- Utiliser des outils numériques.
- Maîtriser la démarche d'information, de documentation.
- Développer son aisance à l'oral, apprendre à argumenter et faire preuve d'un esprit critique.

## Déroulement de la séance

### Introduction

Cette fiche méthodologique a pour objectif de vous aider à réaliser différents projets sur le thème du gaspillage alimentaire. Les élèves doivent pouvoir répondre, *in fine*, à la question suivante :

**que faire à mon échelle contre le gaspillage alimentaire ?**

Il serait donc pertinent de prévoir l'intervention d'un(e) diététicien(ne) et/ou de regarder une vidéo sur le sujet pour saisir tous les enjeux de cette problématique.

Exemple de ressource à consulter sur le sujet sur France TV (Lumni) :

### Gaspillage alimentaire, les poubelles vous remercient !



Lien : <https://www.lumni.fr/video/gaspillage-alimentaire-les-poubelles-vous-remercient>

Une rencontre peut également être prévue avec des représentant(e)s de la restauration scolaire pour évoquer ce thème. L'objectif est de mobiliser les élèves afin qu'ils/elles trouvent un intérêt à mener un projet sur le gaspillage alimentaire au sein de leur établissement.

Afin de préparer cette rencontre avec un(e) professionnel(le) de la restauration scolaire, les élèves sont invité(e)s à concevoir un questionnaire en amont (provenance des aliments, composition des menus, travail quotidien de l'équipe de restauration, gestion des déchets...). Les réponses à ces questions permettront de prendre conscience du volume d'aliments gâchés.

## Prolongement

Vous pouvez organiser un débat en classe sur ce thème en vous aidant de la ressource « Débattre en classe ».

### Activité 1. La guirlande de pain

Après avoir pleinement compris le sujet, les élèves ont pour mission de trouver des moyens de sensibiliser leurs camarades au gaspillage alimentaire. Pour cela, rien de tel que de mener une action phare au sein de l'établissement !

L'objectif est de créer une guirlande de pain (avec les restes jetés à la cantine) et de l'accrocher pour que tous et toutes se rendent compte du volume de pain gaspillé.

En effet, les élèves qui mangent à la cantine prennent généralement un petit pain ou une tranche de pain sur leurs plateaux repas. Parfois, ils ne les mangent pas.

Matériel nécessaire :

- gants ;
- sacs poubelles ;
- aiguille à tricoter ou équivalent ;
- fils de plusieurs mètres.

**1)** Prévoir un grand sac poubelle au niveau de la zone de nettoyage des plateaux afin que les élèves jettent leurs petits pains ou tranches de pain non consommés. Le laisser en place pendant 2 semaines.

## Prolongement

Vous pouvez demander aux élèves de faire des pronostics :

- combien y aura-t-il de sacs poubelles remplis de morceaux de pains non consommés ?
- quelle sera la longueur de la plus grande guirlande de pain ?

2) Des élèves muni(e)s de gants percent les pains avec une aiguille à tricoter et y font passer un fil afin de créer une guirlande de petits pains. Cela peut être organisé en classe ou lors d'un atelier sur le développement durable.

## Prolongement

À cette occasion, les pronostics établis précédemment peuvent être vérifiés. Demander aux élèves de convertir en kilogrammes le poids des sacs poubelles remplis de pains à l'aide d'une balance et mesurer la longueur de la plus grande guirlande.

3) Une fois finies, ces guirlandes pourront être placées à un endroit visible des élèves afin qu'ils/elles soient sensibilisé(e)s au gaspillage alimentaire.

## Activité 2. Réaliser une campagne d'affichage

Cette activité peut être réalisée de manière indépendante ou menée en parallèle de l'activité précédente.

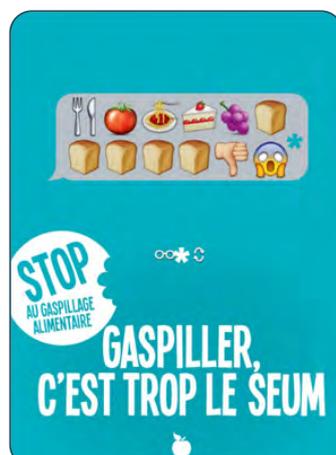
Les élèves peuvent accompagner les guirlandes de pain de grandes affiches sur le thème du gaspillage alimentaire. Cela leur permet de communiquer sur leur action.

En premier lieu, il s'agit de comprendre la bonne façon de transmettre des messages de manière percutante. Pour cela, il convient d'analyser les codes de la publicité et de se poser quelques questions :

- quel message veut-on faire passer ?
- quel format utiliser ?
- les images sont-elles importantes ? Si oui, pourquoi ?

Pour cela, les élèves sont invité(e)s à découvrir différentes campagnes gouvernementales sur le thème du gaspillage alimentaire et identifier les bonnes pratiques pour réaliser leurs affiches.

Exemples tirés de <https://agriculture.gouv.fr/antigaspi>



Ils/Elles peuvent ensuite choisir de travailler seul(e)s ou en groupe pour mener des recherches sur le gaspillage alimentaire puis réaliser une affiche au format A3 à l'aide des outils numériques qui reprend les codes de la publicité.

Ces différentes réalisations devront être placées à proximité des guirlandes de pain où à différents endroits de l'établissement pour réaliser une action collective de grande ampleur.

## Prolongement

Pour analyser au mieux les codes de la publicité dans le domaine alimentaire, il peut être intéressant de réaliser les activités de la ressource suivante : « Alimentation, consommation et communication ».

### Activité 3. Faire son compost

Il est également possible d'imaginer un projet à mener sur le long terme. Le compost semble tout indiqué pour lutter contre le gaspillage alimentaire et permet d'apprendre aux élèves à agir à leur échelle en faveur du développement durable.

Il est tout d'abord nécessaire de trouver un endroit assez plat de quelques mètres carrés puis de procéder comme suit :

Matériel pour construire le compost :

- un mètre à mesurer ;
- 4 poteaux d'un mètre ;
- 1 maillet ;
- 4 palettes de taille standard (1200mm x 800mm) ;
- un marteau ;
- des clous ;
- une fourche.

**1)** La construction : placer les poteaux afin de former un carré de 1,20m de côté. Fixer à l'aide de clous et d'un marteau 3 palettes sur 3 côtés. Placer une palette au niveau du 4e côté mais ne la fixez pas ; elle servira d'accès au compost.

**2)** Placer à même le sol à l'intérieur de votre composteur des déchets verts issus de votre assiette : épluchures que vous pourriez ramener de la maison et des matériaux secs (feuilles mortes, cartons...).

**3)** Afin d'avoir un bon compost, il faudra veiller toutes les semaines à ce que le compost ne soit ni trop humide ni trop sec. Dans ce cas, il faudra compléter par des déchets secs ou des déchets verts.

**4)** Remuer de manière régulière le compost afin de bien l'oxygéner et ajouter toujours les nouveaux déchets par le haut du composteur.

5) Au bout de 4 à 6 mois, vous pourrez récupérer du compost à la base de votre composteur. Il pourra servir au/à la jardinière pour ses plantations.

Chaque semaine, vous pourrez organiser, comme un rituel, des activités d'observation du compost. Les élèves devront prendre des notes ou des photographies pour attester de son évolution et comparer, avec l'aide du personnel de restauration, le volume de déchets récolté avant et après la mise en place du compost. Vous pourrez également leur demander de tenir un journal de bord (par exemple sous la forme d'un blog) ou de créer des petits cartels explicatifs à placer non loin du compost ou des plantations pour lesquelles il est utilisé.

### Prolongement

N'hésitez pas à faire appel à votre gestionnaire matériel pour réunir l'équipement de construction et choisir le terrain adapté ; au/à la jardinière pour qu'il/elle place à proximité du compost des branches mortes ou de la pelouse coupée et au/à la chef(fe) de cantine pour mettre de côté ses épluchures de légumes. Vous aurez alors tous les ingrédients pour faire un bon compost.