

Fichier pédagogique "Le gaspillage alimentaire : supports" (Cycle 1)

Activités	Livres
<ul style="list-style-type: none"> • Etude des poubelles à la cantine • Construction d'un projet pédagogique autour du gaspillage alimentaire dans l'établissement • Travailler sur l'éducation au goût 	<ul style="list-style-type: none"> • A rechercher

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre pourquoi on s'alimente
- Comprendre comment est fabriqué la nourriture
- Reconnaître le gaspillage alimentaire
- Savoir choisir différentes habitudes réduisant le gaspillage alimentaire

Fichier pédagogique "Le gaspillage alimentaire : supports" (Cycle 2)

Activités	Jeux de société	Vidéos	Exposition	Spectacle
<ul style="list-style-type: none"> • Construction d'un projet pédagogique autour du gaspillage alimentaire dans l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Ça suffit le gâchis 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est quoi le gaspillage alimentaire ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Comment lutter contre le gaspillage alimentaire : stop gâchis - Ademe 	<ul style="list-style-type: none"> • Compagnie "Ça s'peut pas", Ratatouille rhapsody • Voir plus en détail le programme des compagnies (Cf. ressources pédagogiques)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre pourquoi on s'alimente
- Comprendre comment est fabriquée la nourriture
- Comprendre/définir le gaspillage alimentaire
- Connaître la « valeur » du gaspillage alimentaire et les questions éthiques qu'il soulève
- Conserver les différentes classes d'aliments
- Ranger les courses en fonction des types de conditionnement et d'aliment
- Avoir conscience des quantités de nourriture à consommer
- Reconnaître le gaspillage alimentaire
- Savoir trier les produits ayant une date limite de consommation et ceux n'en ayant pas
- Savoir choisir différentes habitudes réduisant le gaspillage alimentaire
- Être capable de proposer des alternatives d'achat, de conservation et de cuisine aux adultes

Fichier pédagogique "Le gaspillage alimentaire : supports" (Cycle 3)

Activités	Jeux de société	Vidéos	Exposition	Spectacle
<ul style="list-style-type: none"> • Qui mange quoi ? • Construction d'un projet pédagogique autour du gaspillage alimentaire dans l'établissement 	<ul style="list-style-type: none"> • Ça suffit le gâchis 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est quoi le gaspillage alimentaire ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Comment lutter contre le gaspillage alimentaire : stop gâchis - Ademe 	<ul style="list-style-type: none"> • Compagnie "Ça s'peut pas", Ratatouille rhapsody • Voir plus en détail le programme des compagnies (Cf. ressources pédagogiques)

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre/définir le gaspillage alimentaire
- Connaître la « valeur » du gaspillage alimentaire et les questions éthiques qu'il soulève
- Conserver les différentes classes d'aliments
- Ranger les courses en fonction des types de conditionnement et d'aliment
- Avoir conscience des quantités de nourriture à consommer
- Reconnaître le gaspillage alimentaire
- Savoir trier les produits ayant une date limite de consommation et ceux n'en ayant pas
- Savoir choisir différentes habitudes réduisant le gaspillage alimentaire
- Être capable de proposer des alternatives d'achat, de conservation et de cuisine aux adultes

Fichier pédagogique "Le gaspillage alimentaire : supports" (Cycle 4 & Lycée)

Activités	Vidéos	Exposition	Concours
<ul style="list-style-type: none"> • Le gaspillage alimentaire • Qui mange quoi ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Gaspillage alimentaire, les poubelles vous remercient • La famille Trailleugaine (ASCOMADE) • La Kolok : episode alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> • Comment lutter contre le gaspillage alimentaire : stop gâchis - Ademe 	<ul style="list-style-type: none"> • Réduire mes déchets, nourrir la terre • Participer à un projet d'établissement sur le gaspillage alimentaire

Objectifs pédagogiques :

- Comprendre pourquoi on s'alimente
- Comprendre comment est fabriquée la nourriture
- Comprendre/définir le gaspillage alimentaire
- Connaître la « valeur » du gaspillage alimentaire et les questions éthiques qu'il soulève
- Conserver les différentes classes d'aliments
- Ranger les courses en fonction des types de conditionnement et d'aliment
- Avoir conscience des quantités de nourriture à consommer
- Reconnaître le gaspillage alimentaire
- Savoir trier les produits ayant une date limite de consommation et ceux n'en ayant pas
- Savoir choisir différentes habitudes réduisant le gaspillage alimentaire
- Être capable de proposer des alternatives d'achat, de conservation et de cuisine aux adultes