



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Les yeux plus gros que le ventre
Groupe cible 8 – 10 ans*

La préparation des repas génère des déchets. C'est inévitable. Ce que l'on peut éviter par contre, c'est que des aliments finissent à la poubelle. Par cette action, les élèves passent à la loupe leur comportement en matière de gaspillage.

1. COMPETENCES

1.1. EVEIL

- Agir et réagir : faire preuve d'esprit critique, s'engager et assumer son engagement.
- Récolter des informations par la recherche expérimentale, l'observation et la mesure..
- Formuler des questions à partir de l'observation d'un phénomène, d'une information médiatisée ... pour préciser une énigme à résoudre.

2. DOCUMENTATION

Documents disponibles gratuitement auprès de Bruxelles Environnement :

- Photos en lien avec la production de nos aliments
- Brochure « Alimentation et environnement »: 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé, de Bruxelles Environnement

3. DEROULEMENT

3.1. APPRENDRE

- Par le biais d'une **auto-analyse**, vos élèves prennent davantage conscience de ce qu'ils mangent, boivent et grignotent chaque jour. Organisez l'auto analyse : sur une feuille, chaque élève fait le bilan de tout ce qu'il a mangé la veille sans rien omettre. Cela va du petit déjeuner, au souper en passant par les grignotages. Sur base du menu de cette journée, chaque enfant identifie ce qu'il a jeté. S'ensuit une discussion libre et non culpabilisante (l'auto analyse reste personnelle, l'enfant discute des résultats et ne doit pas donner le détail à tous ses camarades !): le gaspillage alimentaire est-il important (1/5 de la poubelle de l'école), quels en sont les raisons, ont-ils des propositions pour améliorer les choses ?
- Afin de motiver les élèves à gaspiller moins, organiser un photo-langage illustrant la production des aliments. Prenez par exemple des photos de champs, de fermes, de bétails, de fourrage pour nourrir le bétail que l'on va manger, d'arrosages industriels, de transports, de conditionnement et d'emballage, de grandes surfaces, de marché, de cuisine, de produits alimentaires locaux ou exotiques, de poubelles, etc... Tout en jouant et en essayant de remettre toutes les photos dans le bon ordre, les enfants réaliseront ainsi que la production de nourriture requiert beaucoup de travail, d'énergie et de matières premières. Il est dommage de la jeter à la poubelle. La discussion peut également s'étendre à un sujet qui touche beaucoup les enfants : la problématique de la faim dans le monde

2.2. S'ENGAGER

Que feront vos élèves à l'avenir pour éviter de jeter de la nourriture? Ils peuvent faire un contrat avec leurs engagements: comme par exemple celui de ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre et se servir en juste quantité.



2.3. AGIR

- Vos élèves écrivent une lettre à leurs parents, leur demandant de ne pas remplir leur boîte à tartine plus que nécessaire.
- Vos élèves composent une chanson pour contrer le gaspillage alimentaire et vont la chanter dans les autres classes pour sensibiliser l'ensemble de l'école.
- Organisez des moments « alimentation » sereins et confortables. Le bien être des enfants rimera en effet souvent avec moins de gaspillage. Que ce soit un réfectoire moins bruyant, des collations prises en classe avant les récréations, des services organisés, nombreuses sont les modalités à proposer pour améliorer les moments « alimentations ».

2.4. EVALUATION

- Refaire l'auto analyse, ou simplement discuter après un repas de midi sur ce que les enfants ont mangé et jeté permettra d'évaluer l'impact du projet et la nécessité ou non d'enfoncer le clou à nouveau.

