



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La planète dans mon assiette
Groupe cible 10 – 12 ans

On n'en a pas toujours conscience, mais la nourriture a parfois parcouru un long chemin avant d'arriver dans notre assiette. Cette action vise à analyser ce long chemin parcouru. Une fois que l'on en a pris conscience, on a plus de respect pour la nourriture et on la traite moins à la légère.

1. COMPETENCES

1.1. EVEIL

- Agir et réagir : faire preuve d'esprit critique, s'engager et assumer son engagement.
- L'homme et l'environnement. Situer des pays sur une carte du monde.

1.2. FRANÇAIS

- Savoir parler et écrire : mobiliser ses connaissances et son savoir-faire pour élaborer des contenus.

1.3. MATHÉMATIQUES

- Comparer des fractions de grandeurs.

1.4. ÉDUCATION ARTISTIQUE

- Collaborer : confronter des capacités individuelles pour réduire une production collective.

2. DOCUMENTATION

- Brochure « Alimentation et environnement »: 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé. Document disponible gratuitement auprès de Bruxelles Environnement.
- Un petit déjeuner varié

3. DEROULEMENT

3.1. APPRENDRE

- Vous organisez un petit déjeuner collectif et convivial en classe. Prévoyez un peu de tout: céréales, pain, viennoiseries, pâte à tartiner, confiture, margarine, miel, spéculoos, chocolat, fromage, jambon, oeufs, jus de fruit, eau, café, thé, lait, sucre, yaourt, corbeille de fruits,... Utilisez évidemment des couverts et des assiettes réutilisables et il faudra veiller à des quantités appropriées et à un système de partage des excédents... histoire de ne pas être un exemple vivant de gaspillage alimentaire ! Durant ce petit déjeuner, les élèves se concertent et s'interrogent sur la provenance de ces aliments. Certaines denrées ne viennent pas de très loin (p. ex. oeufs du poulailler) mais d'autres ont des origines très lointaines (chocolat du Kenya, café du Brésil, thé de Chine, oranges de Floride). Vous pouvez situer tous ces pays sur une carte du monde et faire le total de tous les kilomètres parcourus. Les élèves ont ainsi découvert la notion « d'énergie grise » c'est-à-dire l'énergie cachée derrière nos biens de consommation. En achetant à manger on ne consomme pas directement de l'essence comme à la pompe, mais beaucoup d'énergie a été dépensée indirectement !
- Autre possibilité: diviser la classe en petits groupes. Chaque groupe identifie le voyage de l'un des composants du petit déjeuner et explique ensuite ce voyage aux autres élèves. Les étapes importantes de ce processus sont le semis, la culture, la récolte, le transport, l'emballage, la vente et la préparation.



- Focaliser la réflexion sur le gaspillage alimentaire. Ont-ils une idée de son importance ? Ont-ils conscience de beaucoup jeter ? Vous pouvez organiser un exercice mathématique partant des données suivantes : les écoles primaires bruxelloises jettent 3000 tonnes de déchets par an. Dont 21% des déchets de papier, 11% des déchets d'emballages de boisson, 21% des déchets alimentaires (dont 5% sont des collations non entamées !!!) et 44 % les autres déchets. Comme il y a environ 80 000 élèves en primaire, les élèves peuvent estimer les quantités jetées par élève et donc estimer ce que votre école jette comme nourriture par an. Bien évidemment, il s'agira d'une moyenne, qui dépend de l'organisation de l'école (repas chauds faits sur place, % des élèves qui prennent des tartines, cuisine dans l'école) et mettre ces éléments en évidence ajoutera à la réflexion des élèves sur le sujet

3.2. S'ENGAGER

Une fois que vos élèves ont pris connaissance du voyage d'un aliment, ils peuvent s'engager à moins gaspiller et à faire plus attention aux quantités.

3.3. AGIR

Au niveau de l'école:

- Vous pouvez organiser une campagne de sensibilisation de l'école via de solgans et d'affiches que vos élèves réaliseront
- Vous pouvez demander à la direction une évaluation des commandes de repas chauds effectuées par l'école. En enregistrant les absences le matin et en prévenant la cuisine à temps, on peut éviter les portions superflues.
- Dans les écoles où les enfants peuvent se servir eux-mêmes, on peut surveiller les quantités qu'ils prennent. "Avoir les yeux plus grands que le ventre "... cela peut arriver à tout le monde. On peut toutefois l'éviter en ne remplissant pas trop son assiette et en se resservant si nécessaire. Vos élèves apprennent ainsi à estimer correctement leur 'faim', en ayant conscience qu'il y a une différence entre les besoins et les envies.
- Les restes qui n'ont pas pu être évités peuvent généralement être compostés. Ils peuvent également faire le bonheur des poules.

3.4. EVALUER

- Constat de l'évolution du système de commande des repas chauds.
- Action « réfectoire » : les élèves organisent un tri des déchets au réfectoire : déchets alimentaire d'un côté, poubelle bleue, jaune et blanche d'un autre. Régulièrement, le niveau visuel de remplissage de la poubelle « aliments » est vérifié pour évaluer l'évolution des habitudes.

