

## En classe avec l'enseignant

### Les légumes de saison

Découvrir ou redécouvrir à quelle saison les légumes locaux sont produits.  
Les élèves pourront faire une dégustation à l'aveugle, par binôme, les yeux bandés pour découvrir le goût de ces légumes.

## En salle de travaux pratique avec l'animateur

### Les fruits de saison

Découvrir ou redécouvrir les saisons de production des fruits et leurs origines. Les élèves pourront préparer ces fruits en brochettes.

### Les fruits en smoothies

Préparation de fruits en smoothies

### Les légumes de saison

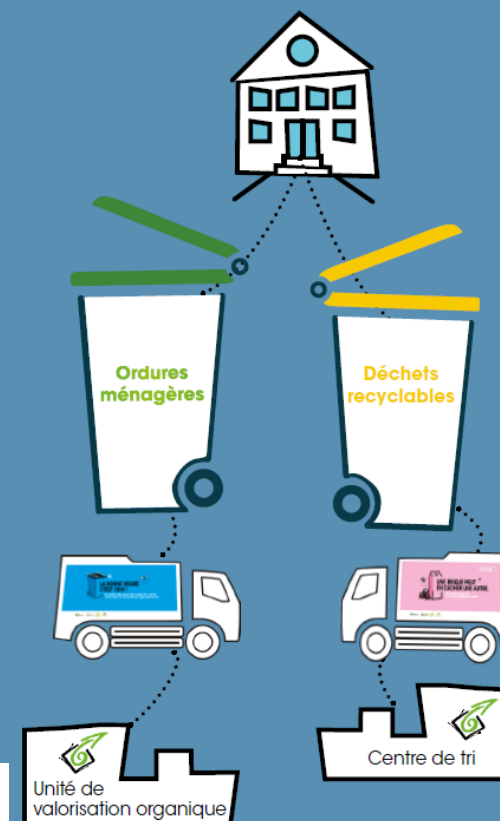
Découverte et épluchage des légumes.

Temps de nettoyage et rangement.

## Dégustations

Un temps en fin d'animation pourra être consacré à la dégustation des produits préparés lors des ateliers. Pour les animations ayant lieu le matin, les produits pourront être placés au frais puis distribués aux élèves l'après-midi (afin d'éviter de leur proposer à manger avant le repas du midi).

# GASPILLAGE ALIMENTAIRE



## Animation réalisée par l'association Les Cuisiniers solidaires

### • Objectifs:

Réfléchir à notre production de déchets et à notre façon de consommer. Echanger sur le gaspillage alimentaire, nous rappeler quelle est la valeur éthique des produits que nous consommons et le travail réalisé par les producteurs, transporteurs et distributeurs. Apprendre à limiter le gaspillage alimentaire.

### • Déroulement de la séance:

#### 1- Préparatifs avant séance :

La seconde partie de l'animation comprenant des préparations culinaires, elle devra avoir lieu dans un réfectoire ou une salle de travaux pratiques. Pour le bon déroulement de cette animation, il est important que deux adultes supplémentaires puissent assister les élèves.

L'enseignant devra vérifier que les élèves ne présentent pas d'allergies alimentaires, et si c'est le cas, en avertir l'animateur.

Une fiche « questionnaire » vous a été remise avec ce courrier. Il est important que les enfants remplissent cette enquête à la maison afin de faire participer les parents et autres membres de la famille.

La correction de cette enquête, jointe à ce courrier, se fera au préalable en classe avec l'enseignant. Ceci permettant aux enfants d'acquérir les connaissances nécessaires avant l'animation.

#### 2- La séance :

Durée : 2h30 à 3h00

Présentation du contenu de l'animation

Séance en classe (1h00)

En classe entière

Récréation

Ateliers : (1h30)

En demi classe, en réfectoire ou salle de travaux pratiques.

### • Descriptif des ateliers

#### 1- Séance en classe

Effectuer une approche sur le sujet à l'aide de questions / réponses

Goûter anti-gaspi

Comprendre ce qu'est le gaspillage alimentaire.

Réfléchir à l'origine des produits.

Savoir lire une date limite de consommation.

Trouver des solutions pour éviter le gaspillage alimentaire.

#### Notions abordées :

*Quels sont les déchets que nous produisons?*

*Qu'est ce que le gaspillage alimentaire?*

*Retracer les circuits de production et de distribution de produits alimentaires.*

*Comment éviter ce gaspillage à la maison ou à la cantine?*

*VIDEO : le gaspillage alimentaire (ADEME)*

#### 2- Ateliers

Présentation du déroulement des ateliers.

Rappel des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire (allergies).

Division de la classe en 2 groupes.

Groupe 1: atelier en classe avec l'enseignant (45 min)

Groupe 2: ateliers en salle de travaux pratiques

Groupe 1: ateliers en salle de travaux pratiques (45min)

Groupe 2: atelier en classe avec l'enseignant