

« Stop au gaspillage alimentaire »

➤ Objectifs :

- Comprendre et rendre sensible à la notion de gaspillage alimentaire et à ses impacts
- Identifier collectivement des alternatives au gaspillage alimentaire
- Mettre en place des actions au restaurant scolaire pour réduire le gaspillage alimentaire
- Apprendre à cuisiner « anti-gaspi »

➤ Public ciblé :

Ecoles primaires du territoire de la Communauté de Communes Cœur de Chartreuse (CCCC), à partir du CE1

➤ Points forts :

- Utilisation de supports pédagogiques (projections, mallette du Pic vert, affiches de l'ADEME)
- Participation active à la mise en place d'actions de réduction du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire (réalisation d'affiches, mise en place de pesées, ...)
- Atelier de mise en pratique

➤ Programme :

A adapter avec l'enseignant, sur la base d'animations sur les thèmes suivants :

- Gaspillage alimentaire du champ à l'assiette
- Accompagnement au changement de comportement

➤ Déroulement indicatif :

- Présentation du projet à la classe
- Animations sur la notion de gaspillage alimentaire et ses impacts
- Préparation et mise en place de pesées au restaurant scolaire
- Préparation d'affiches pour le restaurant scolaire
- Atelier cuisine anti-gaspi
- Bilan du projet

➤ Intervenants :

Animatrice du service déchets de la CCCC

➤ Engagements de la CC Cœur de Chartreuse :

- Prise en charge des animations 2 à 3 demi-journées en classe et 1 demi-journée en immersion (atelier cuisine)

➤ Engagements du Parc :

Edition d'un livret numérique regroupant tous les projets pédagogiques aidés par le Parc de Chartreuse

➤ Engagements de la classe :

- Réalisation du projet dans le courant de l'année
- Prise en charge des coûts supplémentaires (goûter, fournitures, ...)
- Réalisation d'un support de restitution finale avec copies au Parc et à la CCCC