



Atelier sur le gaspillage alimentaire à destination des classes de CM2

Description de l'atelier

Apprendre à cuisiner **selon les saisons**, à consommer des **aliments sains et faits maison**, à ne pas gaspiller, à découvrir **d'où sont issus les ingrédients**, à regarder les étiquettes, à choisir un produit en fonction aussi de son emballage, etc., ce sont autant de thèmes que nous souhaitons aborder lors de cet atelier. Car chaque petit geste, s'il est répété par de nombreuses personnes, peut avoir un fort impact sur notre planète.

Déroulement

C'est en mettant ensemble leurs idées et leurs expériences, que les enfants pourront comprendre le gaspillage et trouver des solutions pour passer à une consommation responsable : acheter des quantités adaptées, examiner les dates de péremption, cuisiner les restes, pratiquer le compost, préférer les fruits et les légumes de saison et acheter "local".

Côté pratique, ils passeront au tri des emballages. Comment est-il possible que nous retrouvions des emballages français sur des plages indonésiennes ? De plus, ils apprendront à lire les dates de péremption, mais aussi les calories sur les paquets d'aliments et ils réaliseront également quelques affiches anti-gaspillage.

Côté cuisine, ils dégusteront un "pain perdu", une recette anti-gaspillage par excellence que l'on retrouve dans plusieurs pays du monde.

Afin de poursuivre l'atelier en dehors du cadre scolaire, un livret « Recettes anti-gaspi – Le vieux pain » est remis en fin de séance à chaque participant.

Age - Classes de CM2

Durée - Demi-journée

Prix - 200 euros par animation, tout compris (matériel et frais de déplacement)

Lieu - Dans les établissements, en classe

Objectifs pédagogiques

- Comprendre les causes et les conséquences du gaspillage alimentaire.
- Prendre conscience de l'empreinte écologique liée à l'alimentation (déchets alimentaires, mais pas seulement).
- S'engager, en devenant acteur du changement.
- Prendre conscience de sa propre capacité d'action.

Contacts

Pour toute question concernant la réservation, n'hésitez pas à contacter :

Laura MIRANTE, responsable des animations

Conservatoire du Patrimoine du Freinet

Chapelle Saint-Jean, 83680 La Garde-Freinet

04 94 43 08 57

cpatcommunication@orange.fr

Pour des questions sur le contenu de l'atelier ou pour le modifier selon vos attentes :

Valérie ZAPATA, animatrice culinaire

La Marmite gourmande

06 20 58 25 05 - lamarmitegourmande@sfr.fr