



Programme pédagogique Gaspillage alimentaire

École A. de Vigny Nersac

Classe des CM2 de Mme Martius

Lors des séances nous avons découverts :

- Les différents modes de conservation des aliments, les différentes consignes (DLC/DLUO...) des actuels de conservation...
- Le cycle de production de la pomme et du poulet et toutes les ressources nécessaires.
- Les recettes anti-gaspillages.
- Le cycle de production d'un pot de yaourt à la fraise : l'ensemble des ressources mis en jeu.
- Un regard sur notre utilisation des ressources naturelles et épuisables.
- Visite de la ferme du Pas de Nersac le 24/06 (ferme engagée dans le développement durable qui pratique activement le zéro déchets, les circuits courts...).

Séance de cuisine anti gaspillage.



Le 1^{er} juillet lors de la fête de l'école nous avons présenté notre travail aux parents avec une dégustation des recettes anti gaspillage ainsi qu'une dégustation de bananes à l'aveugle afin de démontrer que même tachetées ou noires, elle sont consommables.

Nous récupérons le pain de la cantine afin de réaliser un gâteau de pain.

Nos élèves ont présenté leurs idées afin de réduire le gaspillage à la cantine: Notation des nouveaux plats, se servir soit même afin de mieux régler les quantités, installer un gâchimètre du pain (graduation de sac poubelle transparent.)

Noah : « Ce que j'ai préféré c'est l'atelier cuisine. Nous les bananes noires on les jette, là les cookies étaient trop bons. J'aurais bien aimé faire des ateliers où l'on manipule dans les autres animations ».

Léonor: « J'ai bien aimé le rangement des aliments dans le « frigo » et le placard. Avec la maîtresse on a essayer l'astuce de l'Œuf dans l'eau qui coule quand il est périmé »