



Gaspillage alimentaire

Ecole Claude Roy Saint-Yrieix

Classe des CE 2 B de M. RAMBLIERE

Objectifs du projet :

- appréhender la notion de gaspillage ainsi que ses principales causes.
- prendre conscience du gaspillage alimentaire et de ses conséquences sociales, économiques et environnementales.
- mesurer l'implication de chacun dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Présentation du projet :

Animation 1 : placard et frigo : aborder les premières causes du gaspillage alimentaire (date limite de consommation, rupture de la chaîne du froid, mauvais rangement ...)

Animation 2 : les filières alimentaires : découvrir les filières de production de certains aliments et en mesurer les gaspillages associés (produit, eau, énergie, travail, transport ...)

Animation 3 : Compote et pain perdu : réaliser des gestes pour lutter contre le gaspillage alimentaire en cuisinant de la compote et du pain perdu.

Visite du jardin de Maïa : découverte d'une association qui produit des légumes bio



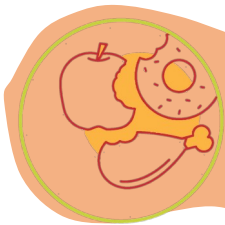
DLC et DDM, quelle différence ? la DLC est apposée sur les produits ayant une date de péremption effective et qui pourrait devenir impropre à la consommation après cette date

DLC	DDM
Date Limite de Consommation	Date de Durabilité Minimale
À consommer jusqu'au : 03-03-2022	À consommer de préférence avant le : 03-03-2022
Date dépassée ? Produit dangereux pour la santé	Date dépassée ? Produit consommable mais peut perdre de la saveur et ses propriétés nutritives
Vente ✗ Don aux associations ✗ Consommation ✗	Vente ✓ Don aux associations ✓ Consommation ✓



Nous avons vu ce qui pouvait se ranger dans un placard et dans un frigo en fonction de son mode de





Gaspillage alimentaire

COMPOTE DE POMMES

un peu de sucre

des pommes (boscop, reinette...) lavées, épluchées et coupées en petits dés

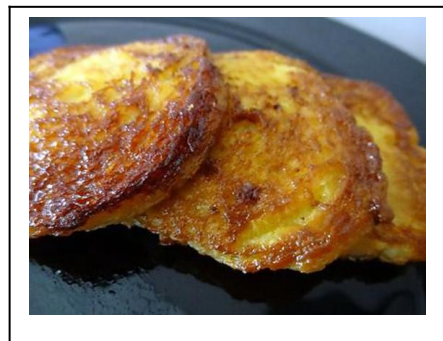
un peu d'eau

sucre (1 cuillère à soupe)

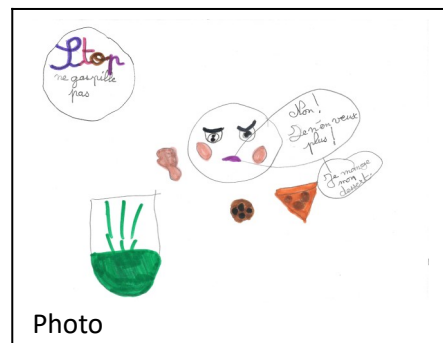
eau (1 ou 2 cuillères à soupe pour pas que le fond brûle)

Mettre tous les ingrédients dans une casserole.

Couvrir et laisser cuire 5-10 minutes.



Réutilisation du pain rassis en préparant du pain perdu.

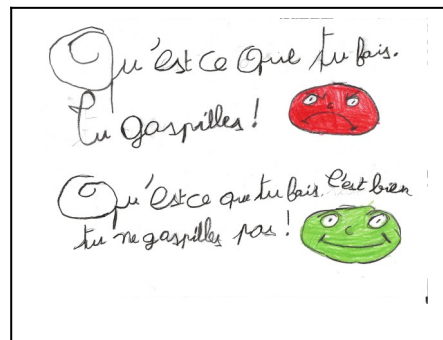


Photo

Affiche pour l'école.

Afin d'éviter de gaspiller des pommes abîmées nous avons réalisé de la compote de pommes en classe et par la suite les enfants ont pu la reproduire à la maison

Ce projet a permis de faire prendre conscience que l'on gaspillait beaucoup d'aliments aussi bien à la cantine qu'à la maison. Cela va permettre de sensibiliser les autres classes à ce problème et de créer un électrochoc.



Affiche pour l'école.

MANGER C'EST BIEN !



GASPILLER CE N'EST PAS BIEN

