



BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

PROGRAMME PEDAGOGIQUE SCOLAIRE

Phase 1 : Phase de sensibilisation :

▪ Séance 1 : Mise en bouche !

- Objectifs :**
- Présenter le projet aux élèves et leur rôle pour être force de propositions.
 - Exprimer et faire partager ses représentations initiales sur le thème de l'alimentation
 - Découvrir les rapports que l'homme entretient avec son alimentation (nutrition/santé, plaisir, traditions, etc.)
 - Connaître les familles d'aliments et leurs apports nutritifs.

Présentation (programme, enfants, animateur) **15 min**

« Vous allez participer à un grand défi : réduire le gaspillage alimentaire à la cantine ; Des mesures ont été faites cet automne dans 8 écoles du Jura. En moyenne par repas, par jour, 30% des aliments livrés sont jetés soit environ 10kg de nourriture par jour. »

Activité 1 : Qu'est-ce que l'alimentation ? **30 min**

Objectifs généraux :

- Recueillir les représentations des élèves sur le thème de l'alimentation
- Créer une dynamique de participation et d'écoute au sein de la classe.

Objectifs opérationnels :

- Choisir les images qui représentent selon moi le thème l'alimentation
- Dégager et classer les grandes idées exprimées
- Se rendre compte des différences de perceptions dans la classe



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne



Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt.



BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

Activité 2 : Que mangeons-nous ? Jeu des 7 familles

30 min

Objectif général :

Découvrir que les aliments peuvent être classés en grandes familles

Objectifs opérationnels :

- Classer des illustrations d'aliments dans la bonne famille.
- Retenir les 7 grandes familles d'aliments.

Activité 3 : Pourquoi mangeons-nous ?

30 min

(Activité tampon selon durée de la séance)

Objectif général :

Découvrir que notre alimentation répond à des besoins énergétiques ou sociaux.

Objectifs opérationnels :

- Retenir au moins trois types de dépenses énergétiques
- Faire la différence entre les besoins énergétiques vitaux et les besoins sociaux.

Activité 4 : Mangeons-nous tous la même chose ?

30 à 40 min

Objectif général :

Prendre conscience de la diversité alimentaire dans le monde.

Objectifs opérationnels :

- Comparer des régimes alimentaires à travers des illustrations de famille du monde au regard des familles d'aliments
- Emettre des hypothèses sur les facteurs qui influencent les régimes alimentaires d'un pays à l'autre.

Inter- séance 1 : Enquête à la maison

Objectifs opérationnels :

- Ecrire le menu d'un ou plusieurs repas à la maison (petit-déjeuner, déjeuner, dîner) sur un jour au choix.
- Analyser le contenu du menu du point de vue de l'équilibre alimentaire.



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne



Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt.



BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

▪ Séance 2 : De la terre à l'assiette

- Objectifs :**
- Découvrir l'origine des aliments qui constituent notre alimentation de base
 - Prendre conscience que l'agriculture est à l'origine de nos aliments.
 - Retracer quelques filières alimentaires.
 - Montrer que nos aliments peuvent faire de longues distances et subir d'énormes transformations.

Activité 1- L'histoire du pain facile

15 min

Objectif général :

Introduire la notion de filière alimentaire par le conte.

Objectifs opérationnels :

- Rappeler les étapes de la fabrication du pain.
- Comparer les moyens utilisés entre l'époque passée du conte et aujourd'hui.

Activité 2- Le jeu des filières

45 min

Objectif général :

Découvrir les filières de 6 aliments de la vie courante.

Objectifs opérationnels :

- Retrouver l'origine de nos aliments : l'agriculture.
- Découvrir la transformation des matières premières pour produire nos aliments.
- Constater que certains de nos aliments sont fabriqués à l'aide de plusieurs matières premières.
- Aborder la notion de circuit court.

Activité 3- Des kilomètres dans notre assiette

1h15

Objectif général :

Prendre conscience que nos aliments peuvent faire de longues distances

Objectifs opérationnels :

- Visualiser la notion de circuit court dans un paysage.
- Réaliser que les étapes d'une même filière alimentaire peuvent être distantes de nombreux kilomètres.



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne





BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

▪ Inter-séances 2 : Visite du centre de tri de Lons-le-Saunier (accompagnement du Sydom)

Objectifs opérationnels :

- Réaliser la quantité de déchets que nous produisons.
- Découvrir ce que deviennent nos déchets alimentaires et autres déchets.
- Comprendre l'intérêt de bien trier nos déchets.
- Connaître les nouvelles consignes de tri.



Sortie en bus

Phase 2 : Phase d'approfondissement et d'enquête

▪ Séance 3 : Déchets et gaspillage alimentaire.

- Objectifs :**
- Identifier les différentes catégories de déchets alimentaires et leur destination.
 - Définir le gaspillage alimentaire.
 - Préparer une enquête pour connaître les causes du gaspillage au restaurant scolaire.

Activité 1 : « Décryptage de mon assiette » 30 min

(optionnelle selon la durée de la séance)

Objectif général :

Identifier les différentes catégories de déchets alimentaires et leur destination.

Objectifs opérationnels :

- Lister les différents déchets alimentaires et d'emballage à la lecture d'un menu.
- Associer à chaque déchet la destination correspondante.



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne





BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

Activité 2 : La vie de la bouteille d'eau en plastique 30 min

Objectif général :

Réaliser l'impact écologique d'un emballage (dépense d'énergie pour la fabrication puis le traitement des déchets, transports, épuisements des matières premières)

Objectifs opérationnels :

- Remettre dans l'ordre les étapes de vie de la bouteille d'eau en plastique, de sa fabrication à sa valorisation en tant que déchet.
- Rechercher des solutions pour limiter les emballages en général.

Activité 3 : Gaspillage alimentaire 1 h 30

Objectif général :

- Fixer une définition précise du gaspillage alimentaire
- Acquérir une vision globale des enjeux du gaspillage alimentaire

Objectifs opérationnels :

- remettre dans l'ordre les étapes d'une filière alimentaire et y associer les causes du gaspillage.
- associer un aliment gaspillé aux ressources en eau et en énergie.
- rechercher des informations sur le gaspillage dans un puzzle.

▪ Inter-séances 3 : Enquête à la cantine

Objectif général :

Cerner les causes du gaspillage alimentaire

Objectifs opérationnels :

- Réaliser une pesée des déchets alimentaires sur les menus d'une semaine.
- Interroger le personnel de service pour évaluer la part du gaspillage alimentaire.
- Mener un sondage auprès des usagers de la cantine (élèves et enseignants)



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne





BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

▪ Séance 4 : Les déchets alimentaires à la cantine

- Objectifs :**
- Se questionner sur les causes du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.
 - Faire une analyse des résultats de l'enquête réalisée en inter-séance 3 sur le gaspillage.
 - Réfléchir aux idées d'actions concrètes pour réduire le gaspillage au restaurant scolaire.

Activité 1 : Dépouillement de l'enquête à la cantine

Objectif général :

Se questionner sur les causes du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.

Objectifs opérationnels :

- Dépouiller les réponses aux enquêtes menées au restaurant scolaire.
- Faire une analyse des résultats.
- Réfléchir aux idées d'actions concrètes pour réduire le gaspillage au restaurant scolaire.

Activité 2 : Propositions contre le gaspillage

Objectif général :

Imaginer des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.

Objectifs opérationnels :

- Réfléchir à des pistes d'actions concrètes au regard de l'analyse de l'enquête.
- Se concerter sur le choix des actions à tester parmi les diverses idées exprimées par un vote.
- S'investir dans un groupe de travail et préparer la mise en place des actions choisies.



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne





BRESSE du JURA

« ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU RESTAURANT SCOLAIRE »

Phase 3 : Phase de proposition

▪ Séance 5 : Propositions

Objectif général :

Imaginer des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.

Objectifs opérationnels :

- Proposer des idées d'actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire.
- Préparer voire réaliser une ou plusieurs de ces actions au restaurant scolaire.

Phase 4 : Phase de restitution

▪ Inter-séance 5 : Préparation de la journée de restitution

Objectif : Préparer la présentation des propositions d'actions concrètes lors de la restitution.

▪ Restitution : (forme à définir par les élèves)

Objectifs :

- Présenter une ou plusieurs actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire.
- Vivre des ateliers éducatifs sur l'alimentation.
- Rencontrer et partager avec les élèves de l'ensemble des classes participantes.



Sortie en bus



Syndicat
Mixte de la
Restauration
Collective
Lédonienne



Opération réalisée avec le concours financier du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la forêt.