

Le gaspillage alimentaire au collège « Louis Germain » à St Jean de Védas (34)

Une action de la CLCV de l'Hérault pour sensibiliser
les jeunes consommateurs à la lutte contre le
gaspillage alimentaire et promouvoir des gestes
anti-gaspillage



COLLEGE LOUIS GERMAIN

**ESPACE
PEDAGOGIQUE**

SVT

LE PROJET INITIAL

- ▶ Les objectifs éducatifs étaient de sensibiliser les jeunes collégiens et leurs parents à l'impact du gaspillage sur l'environnement, d'amener les jeunes à la réduction du gaspillage alimentaire et de prendre conscience des solutions possibles.

Cette action s'est déroulée en plusieurs étapes :

1. un atelier animé par les membres de l'association CLCV de l'Hérault au cours duquel les élèves de 5e ont répondu à un questionnaire sur leurs habitudes alimentaires à la cantine du collège.

Les pratiques au self :

Question 1 :



2. Des élèves volontaires ont réalisé des pesées de restes de repas servis à la cantine. Ils ont constaté que 25 à 30 % de la nourriture servie est jetée.

- Certains élèves ont réalisé des affiches pour sensibiliser les collégiens à ce gaspillage alimentaire, d'autres ont proposé des recettes pour accommoder les restes de repas à la maison.

LIVRET DE RECETTES DES COLLEGIENS

2015-2016

Classes de 5^{ème}

Faites un geste
mangez les restes!



04.02.2016

Collège Louis Germain
Association CLCV



Les collégiens rappellent de ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre :



- Le club journal a également participé activement au projet avec son édition spéciale : *HALTE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE*
- Les élèves ont visité l'unité de production culinaire de fabrication des repas départemental des collèges.

L'INTERVENTION DE LA CLCV

Dans le cadre d'un enseignement pratique interdisciplinaire sur le gaspillage alimentaire, tous les élèves de 5^{ème} étudient ce thème avec l'intervention de plusieurs associations.

Cette action est financée chaque année par le collège et le Conseil Départemental de l'Hérault dans le cadre des Actions Educatives Territoriales.

Depuis 2017, la CLCV de l'Hérault propose une animation autour de 3 sujets :


- La lecture des étiquettes des produits
- Le décryptage de publicité
- Les astuces anti-gaspi




LES OUTILS D'ANIMATION : le livret

Un livret pédagogique présente :

- La définition du GA
- Un quizz de connaissances
- Une grille pour décrypter les mentions des emballages
- Un tableau pour recenser les spots visionnés : pub, reportage TV, ...
- Une trame d'astuces anti gaspi



Date		1
Nom Prénom		
Classe		




BIEN MANGER SANS GASPILLER

Qui intervient ?

« L'association de consommateur CLCV (Consommation Logement et Cadre de Vie) »


Définition du gaspillage alimentaire...

Le Gaspillage alimentaire : Ensemble des pertes et des déchets de produits potentiellement destinés à l'alimentation humaine, tout au long de la chaîne alimentaire.



Définition de la Food and Agriculture Organisation (FAO)

La consommation constitue 1/3 du gaspillage alimentaire total suivie de près par la production.



5

LA LECTURE DES EMBALLAGES

Savoir Lire : décryptage d'emballages.

2



Les mentions obligatoires sur les emballages alimentaires sont à distinguer des mentions publicitaires (photo couleur slogan !) qui sont aussi présentes sur les emballages et beaucoup plus visibles.

PRINCIPALES MENTIONS LEGALES (en plus du prix !!!!) SUR LES PRODUITS PREEMBALLES L'information en français doit être <u>loyale et précise.</u>	A reporter	Anti Gaspi ?
✂ La dénomination de vente du produit (ex. : confiture céréales riz...).	1	
✂ L'origine du produit.	2	
✂ La liste des ingrédients ordre d'importance décroissante.	3	
✂ Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief.	4	X
✂ La quantité de certains ingrédients vantés par le fabricant.	5	
✂ La quantité nette du produit (litre, grammes, unité...). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté.	6	X
✂ L'identification du professionnel qui doit être implanté dans l'Union Européenne.	7	
✂ Le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité.	8	
✂ le mode d'emploi et/ou de conservation de la denrée.	9	X
✂ Les mentions nutritionnelles.	10	
✂ Les dates DLC : La Date de Limite de Consommation est généralement précédée de la mention « À consommer avant le ... » Cette date doit être respectée scrupuleusement ! DDM : La Date de Durabilité Minimale est généralement précédée de la mention « A consommer de préférence avant le... »	11	X
D'autres mentions importantes à respecter		
✂ La température de conservation indiquée sur l'emballage des aliments doit être respectée avec attention sinon la qualité sanitaire de votre aliment n'est plus garantie.		X
✂ De même quand elle est précisée, la nature de la cuisson. (cuisson à cœur des saucisses, steaks hachés par exemple).		X
✂ Les fabricants peuvent aussi recommander un délai de consommation après ouverture du produit (à consommer sous 2 ou 3 jours une fois l'emballage ouvert, par exemple).		X
PRODUITS NON EMBALLES ??????? QUELLE CONSERVATION ??????? Voir le MEMO !!!!		

LE DECRYPTAGE DE SPOTS PUBLICITAIRES

Visionnage de 3 spots :

- Une publicité de céréales de petit déjeuner
- Un reportage TV sur les céréales de petit déjeuner : trop sucrées ?
- Une vidéo avec un placement de produits



Nos besoins nos envies !!!!

3

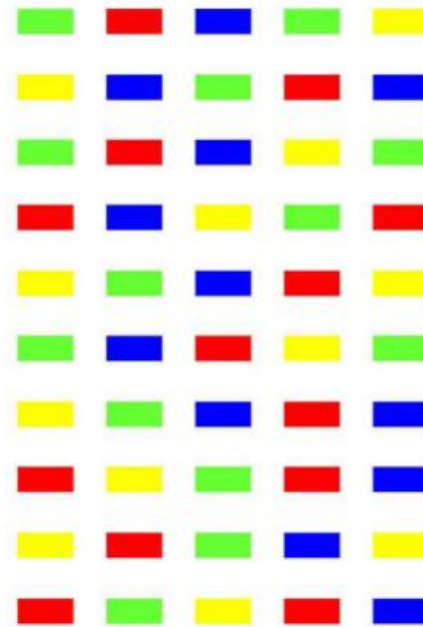
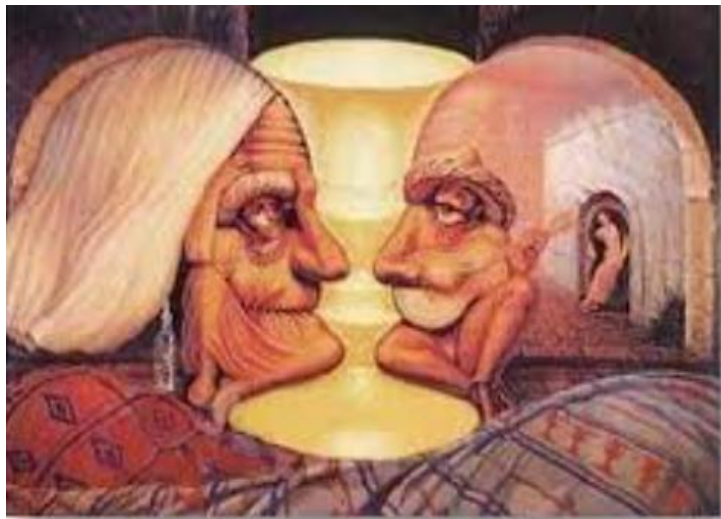
Spots Mystères ...

Nature du spot	Messages - suggestions - Envies	Besoins réels

LES ANIMATIONS COMPLEMENTAIRES

Animations ludiques :

- ▶ Test de stroop
- ▶ Illusions d'images
- ▶ Les créateurs d'envie



vert bleu jaune rouge vert
bleu rouge jaune vert bleu
rouge jaune vert rouge bleu
jaune vert bleu jaune rouge
jaune bleu rouge vert jaune
rouge jaune vert rouge bleu
vert jaune rouge bleu vert
jaune rouge bleu bleu jaune
rouge jaune vert rouge bleu
vert bleu rouge jaune vert

LES ASTUCES ANTI GASPI



<u>Date</u>		7
<u>Nom Prénom</u>		
<u>Classe</u>		



Mes Astuces Anti-Gaspi

A LA MAISON

Avant

Pendant

Après

AU SELF/CANTINE

Avant

Pendant

Après

AUX COURSES

Avant

Pendant

Après

AU RESTO

Avant

Pendant

Après

Au restaurant : Osons demander à emporter ce qu'on n'a pas consommé au lieu de le jeter !!



Surtout si c'est

LA CARTE MENTALE

Une carte mentale est un moyen de communication pour s'organiser, mémoriser, présenter et échanger des idées.

Plus tard, en classe, avec les enseignants, les élèves sont amenés à réaliser leur propre carte pour communiquer autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les gestes simples quotidiens à adopter par nous tous.







POUR CONCLURE

Il est prévu de nouvelles dates en mars 2021 pour faire le 2^{ème} module sur le décryptage des spots publicitaires : si des personnes sont intéressées pour intervenir, nous recrutons de nouveaux bénévoles !!

Contact : Muriel BRUNET herault@clcv.org



Merci à toute l'équipe de la CLCV qui intervient dans ces animations (salarisées, bénévoles, volontaires en service civique) et à l'équipe enseignante du collège qui nous renouvelle sa confiance pour intervenir au collège et avec qui nous améliorons nos modules chaque année.

Source : http://www.louisgermain34.com/gaspillage_alimentaire.php