

SEGPA _ Collège René CASSIN 16160 Gond- Pontouvre	Classe 5E5	Mme BIRONNEAU
<b>Projet « Gaspillage alimentaire »</b>		
S1 Placard et frigo	En amont, réception d'un courrier nous informant de la venue de Julie SAUMON (animatrice de l' <i>Association Régalade</i> ). Objectifs : - définir la notion de « gaspillage alimentaire » et les causes liées; - apprendre quelques règles pour ranger ses courses (mise en évidence de quelques critères : DLC, gabarit, T°) ; - identifier des gestes anti-gaspi.	
	- Réalisation d'une planche BD pour expliquer un geste anti-gaspillage. - Enquête sur le gaspillage alimentaire au collège : rédaction d'un courrier à l'attention du cuisinier afin de mettre en place une démarche d'observation. En équipe les élèves ont observé les comportements des élèves au self et relevé le poids des déchets à la fin d'un service. Après une semaine, ils ont effectué des calculs pour estimer le poids / jour / semaine / année. Ils ont aussi mis en relation le poids des déchets avec les repas proposés.	
S2 Les filières alimentaires	Objectif : - rétablir la chronologie concernant la production de la pomme et mettre en relation avec les énergies nécessaires de sa production à sa consommation (eau, électricité, carburant).	
	Recherche, par les élèves, de recettes anti-gaspi pour la séance suivante.	
S3 Réalisation culinaire	Objectif : - mise en œuvre de recettes anti-gaspillage. Au sein de l'atelier de la SEGPA (cuisine) les élèves ont pu réaliser des recettes anti-gaspillage (pudding salé, cookies, smoothie) qu'ils ont ensuite eu plaisir à déguster.	

	Réalisation d'affiches à exposer au self afin de sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire.
S4 Bilan	<p>Objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- interroger les élèves sur leur cheminement autour de la question du gaspillage alimentaire, élargir à l'identification des besoins pour vivre ;</li><li>- réinterroger la question des énergies.</li></ul> <p>Les élèves se sont montrés actifs et intéressés par ce questionnaire. Les différentes activités menées leurs ont permis de s'interroger sur des éléments proches de leur quotidien. Ils ont pu questionner les modes de consommation sans être dans le jugement (faire à la hauteur de ses moyens, prendre conscience des impacts...).</p> <p>Retour très positif des élèves.</p>
S5 Rencontre avec un producteur (Annulé en raison des conditions météo)	En amont, rédaction d'un questionnaire.

# Le gaspillage alimentaire au collège

Le 06 janvier 2022

La classe de 5E5  
Collège René Cassin  
22 rue du Treuil  
16160 GOND-PONTOUVRE

Monsieur BOUCHET  
Madame AUCH  
Collège René Cassin  
22 rue du Treuil  
16160 GOND-PONTOUVRE

Madame, Monsieur,

Nous travaillons sur un projet anti gaspillage alimentaire. Nous aimerions vous rencontrer pour parler avec vous de la mise en place du projet au self.  
Nous souhaiterions savoir la quantité de nourriture jetée à la poubelle lors des repas. Pourrions-nous placer une balance afin de peser le poids des poubelles à la fin du service ?  
On pourrait aussi envisager de peser l'assiette de quelques élèves, notamment ceux qui ne mangent presque rien, pour connaître le poids à l'échelle d'un élève.  
Nous envisageons la création d'affiches pour sensibiliser au gaspillage.

Merci par avance de l'intérêt que vous voudrez bien porter à notre demande.

Cordialement.

Les élèves de 5E5



Nous avons travaillé sur le gaspillage alimentaire au self.  
On a observé ce que les élèves jettent à la poubelle à la fin du repas.

Nous somme allés voir M. Bouchet (le cuisinier) et il nous a parlé de la restauration et du poids en pain et nourriture mis à poubelle (jour/mois/année). Quand il nous a dit la quantité de nourriture jetée, on était étonné !

Nourriture	Pain
Semaine : 52 kg	Semaine : 1-2 kg
Mois : 208 kg	Mois : 4-8 kg
Année : 30,712 kg	Année : 182-432 kg

Nous avons appris qu'il y avait beaucoup de gaspillage au self. Il faudrait davantage faire attention: on a même vu une clémentine toute entière dans la poubelle! On a aussi pesé la nourriture à la fin du service pour voir quelle quantité ça représente, c'est impressionnant!

## Placard frigo

Nous avons appris à ranger la nourriture dans les placards et dans les frigos, congélateur.

On a goûté des bananes différentes (exemples : banane bien mûre, banane en fin de vie).

On a appris que les aliments les moins beaux sont les aliments les moins vendus.



On a appris à mettre les aliments petits devant et les aliments grands derrière parce que sinon les petits sont cachés. On peut oublier qu'ils sont là et ne pas les consommer.

## *Les gestes anti-gaspillage*

On peut, de plusieurs façons, éviter de gaspiller :

- prendre les restes et les mettre dans une boîte hermétique ;
- partager quand on n'en veut plus ;
- cuisiner ;
- mettre au congélateur (DLC).



## Recettes anti-gaspi

On a pris des aliments en fin de vie pour les cuisiner et ne pas les laisser pourrir.



On a fait des recettes sucrées et salées:  
cookies, pudding, boissons à base de fruits.

Cette activité était bien, on s'est tousentraidés et les préparations étaient délicieuses. Certains ont refait des recettes à la maison.



**Nos réalisations**

