

Fiche du projet

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Outre les questions environnementales et éthiques, le gaspillage alimentaire représente un coût. Chaque repas génère en moyenne entre 100 et 200 g de restes par personne. Pour réduire ce gâchis, la sensibilisation des jeunes écoliers est une étape très importante.

Objectifs généraux :

- Mettre en place des animations sur le gaspillage alimentaire dans la classe.
- Mesurer les restes alimentaires laissés par les élèves de la classe.
- Sensibiliser les enfants, à l'enjeu que représente la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Moyens matériels :

- une balance ;
- une éprouvette graduée ;
- trois paniers en plastique ;
- papier – marqueurs à encre ;

Activités à entreprendre :

- Il s'agit de mesurer à chaque fin de la journée scolaire, les restes des goûters non consommés par les élèves de la classe et ce, durant une semaine ou deux.
- Les restes seront évalués en référence à leur prix afin d'apprécier leur valeur économique.
- Leur poids global et leur nature constitueront une référence pour apprécier leurs effets environnementaux et sociaux.

Planning :**Présentation des interventions en classe :****-Choix du groupe de travail :**

Cette opération sera réalisée par l'enseignant en fonction de la prédisposition et de la volonté des élèves.

-Préparation de l'action :

- Redéfinir avec les élèves la notion du gaspillage alimentaire, et redécouvrir que derrière le gaspillage alimentaire se cache divers types de gaspillage ;
- Identifier des causes de ce gaspillage ;
- Identifier des effets du gaspillage alimentaire, en particulier sur l'environnement ;
- Proposer le projet et monter l'action ;
- répartir les tâches ;
- préparer les outils de collectes et de mesure ;
- montrer comment procéder à des pesées et des mesure de de volume, et définir les références des prix de chaque produit.

-Contribution du groupe classe :

Aborder la question avec les autres élèves de la classe en les sollicitant de déposer le reste de leurs gouters dans les paniers selon leur nature.

*** Collecte des données :**

- Procéder au tri et à la pesée chaque fin de journée ;
- Calculer les poids et volumes globaux pour la durée de l'action ;
- Evaluer l'importance en cout des déchets alimentaires collectés ;
- Extrapoler à l'ensemble de l'école et à une année scolaire ;
- Evaluer l'impact sur l'environnement ;
- Formuler des raisons d'agir contre le gaspillage alimentaire ;
- Proposer des actions pouvant contribuer à la réduction du gaspillage ;
- Transmettre les données à l'administration de l'école pour les exploiter et prendre des mesures.

*** Organisation des données :**

•Données quotidiennes :

Tableau de collecte quotidienne, de mesure et de valorisation des restes alimentaires

	Céréales	Produits laitiers	Fruits	Légumes	Boissons	Sucreries
Mesures						
Valeur (Dh)						

• Données globales :

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	TOTAL(Dh)
Céréales											
Produits laitiers											
Fruits											
Légumes											
Boissons											
Sucreries											
Valeur globale (Dh)											