



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Goûter et être goûté*  
*Groupe cible 5 – 8 ans*

Plus de 1/5 du contenu d'une poubelle se compose de nourriture. Quel gaspillage! Mais comment y apporter des éléments de réponses ? Cette activité vous propose de partir de l'apprentissage des 5 sens pour aider les jeunes enfants à aborder positivement de nouveaux goûts et à moins jeter par réflexe.

### 1. COMPETENCES

#### 1.1. EVEIL

- Agir et réagir : faire preuve d'esprit critique, s'engager et assumer son engagement.
- Recueillir des informations par des observations qualitatives en utilisant ses 5 sens et par des observations quantitatives.
- Formuler des questions à partir de l'observation d'un phénomène pour préciser une énigme à résoudre.

#### 1.2. FRANÇAIS

- Savoir parler : mobiliser ses compétences et son savoir-faire pour élaborer des contenus.

### 2. DOCUMENTATION

Documents disponibles gratuitement auprès de Bruxelles Environnement :

- Brochure « Recettes pour des collations collectives »
- Brochure « Alimentation et environnement » : 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé

### 3. DEROULEMENT

#### 3.1. APPRENDRE

- Après le repas de midi, demandez aux élèves qui apportent des tartines de montrer ce qu'il reste dans la boîte à tartines; aux élèves qui ont mangé un repas chaud, demandez-leur ce qu'il y avait au menu et s'ils ont vidé leur assiette. Dessinez ensuite au tableau un grand sac poubelle et demandez aux élèves quelle partie de ce sac poubelle est remplie selon eux de tous les restes de repas et de collations. La réponse est stupéfiante: plus de 1/5 du sac poubelle!
- Discutez du repas de midi avec vos élèves: que n'ont-ils pas mangé? Pourquoi?  
Et vous pouvez ainsi « embrayer » sur la découverte d'un de nos 5 sens : le goût. Découvrir les notions d'acidité, de sucré, d'amer, de salé, faire un test de goût à l'aveugle pour montrer l'importance de l'adage « manger avec ses yeux », organiser un goûter ou un dîner découverte de nouvelles saveurs (en provenance des pays d'origine de vos élèves par exemple), organiser un cours de cuisine avec des produits locaux... le tout dans le but de démystifier la crainte « du nouveau goût » que les enfants n'aiment pas à priori.

*Avertissement: attention, certains enfants peuvent avoir une allergie ou une intolérance à certains aliments, même si ce sont des produits utilisés dans la cuisine de tous les jours. Demandez l'avis des parents en cas de doute.*



## 3.2. S'ENGAGER

- Rassemblez les enfants en petits groupes pour discuter de ce qu'ils viennent d'expérimenter. Ils résumont pour eux-mêmes ce qu'ils aiment et ce qu'ils n'aiment pas, et pourquoi. Les goûts qu'ils ont découverts.
- Vos élèves peuvent s'engager à faire désormais un effort pour manger ce qu'ils n'aiment pas trop et à ne surtout pas jeter.
- Ils peuvent également s'engager à ne plus dire qu'ils n'aiment pas avant d'avoir goûté.

## 3.3. AGIR

- Pour profiter de la dynamique de votre classe, organisez une collation collective (prévue par vous ou par les parents, avec un tour de rôle). Ces collations collectives seront l'occasion pour vos élèves de découvrir de nouvelles saveurs. La quantité de déchets d'emballages s'en trouvera réduite et l'expérience nous a appris que le gaspillage alimentaire s'en trouvait aussi diminué (voir aussi dossier "Recettes pour des collations collectives")
- Les élèves qui apportent des tartines demandent à leurs parents de prévoir une quantité adaptée de tartines.

## 3.4. EVALUER

- Revenir un midi avec la même animation qu'en début de projet : voir le taux de déchets dans les boîtes à tartines, demander les efforts réalisés pour vider leur assiette au repas chaud, .....

