

MANGER
DEMAIN



Gaspillage Alimentaire
MENONS L'ENQUÊTE !

STOP AU
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE

INTRODUCTION

À LA MALLETTE PÉDAGOGIQUE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un **enjeu essentiel de l'alimentation durable**, révélant les changements profonds de notre système alimentaire. Le déclin de la valeur des aliments, l'évolution des comportements de consommation et la déshumanisation de la chaîne alimentaire sont autant de causes majeures qui expliquent l'ampleur du phénomène actuel. Chaque année, les tonnes de nourriture jetées contribuent à l'épuisement des ressources naturelles et à l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre. Economiquement, ce gaspillage représente une perte financière importante à l'échelle du pays mais également pour les ménages et les collectivités. Finalement, ce phénomène nous pousse à nous interroger sur le paradoxe entre, d'une part, les surplus et d'autre part, l'insécurité alimentaire qui touchait entre 702 et 828 millions de personnes dans le monde en 2021.

Le gaspillage nous questionne donc sur la cohérence de notre système alimentaire et sur la place que nous voulons accorder à ce qui est essentiel

à la vie. Dès lors, contribuer à la lutte contre le gaspillage, c'est également nous permettre d'ouvrir la réflexion sur nos modes de consommation, de revaloriser nos aliments, de les apprécier, de respecter le travail des producteur·rices et de s'émerveiller à nouveau face à nos assiettes !

Cette mallette pédagogique adopte cette **approche positive et critique** sur notre alimentation pour vous permettre d'engager votre classe dans la lutte antigaspi. Elle a été créée à partir des animations menées au sein de 36 écoles de la Région wallonne au cours du Challenge « Gaspillage alimentaire : menons l'enquête ». L'objectif de ce projet piloté par la Cellule Manger Demain dans le cadre du Plan de Relance de la Wallonie (projet n°171) était double : sensibiliser les enfants et les jeunes aux enjeux du gaspillage alimentaire et recueillir des retours d'expérience pour perfectionner les outils pédagogiques proposés. Ainsi, les activités ont été soigneusement consignées, analysées, et améliorées en fonction des observations et des feedbacks des classes participantes.



La richesse des échanges et l'engagement des écoles pilotes ont abouti à la création de trois mallettes pédagogiques distinctes, chacune spécifiquement conçue pour une tranche d'âge en particulier :

Les 3 à 6 ans - Niveau maternel

Les 7 à 12 ans - Niveau primaire

Les 13 à 17 ans - Niveau secondaire

Chaque mallette contient des activités, des outils et des ressources adaptés à l'âge et aux compétences de vos élèves, permettant une approche pédagogique progressive et cohérente de l'alimentation durable avec pour fil conducteur le thème du gaspillage alimentaire.

Nous espérons que cette mallette sera un atout précieux pour les enseignant·es afin de sensibiliser les élèves à l'importance de la réduction du gaspillage alimentaire et de les impliquer dans des actions concrètes pour un avenir plus durable.

PARTENAIRES

La réalisation de ce projet a été rendue possible grâce à la collaboration de trois partenaires, chacun responsable de la conduite des activités pour une tranche d'âge spécifique.

Grâce aux modules destinés aux 3 à 6 ans développés par **FoodWin**, vos élèves sont les héroïnes de l'antigaspi ! Pour ces enfants, la sensibilisation passe par le jeu et l'imagination.

Avec les modules élaborés par **Papaya SRL** pour les 7 à 12 ans, vos élèves sont guidés par le célèbre Radirective dans leur découverte de l'alimentation durable.

Les modules créés par **Coren ASBL** pour les 13 à 17 ans, permettront aux jeunes de se glisser dans la peau de journalistes afin d'enquêter sur le thème choc des déchets alimentaires.

Ce projet n'aurait pas vu le jour sans la participation active des 36 écoles réparties sur l'ensemble de la Wallonie. Leur engagement et leurs retours précieux ont été essentiels pour l'élaboration et l'amélioration des activités proposées.



Mallette pédagogique antigaspi

NIVEAU PRIMAIRE



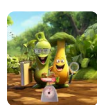
CONTENU

- **Des fiches d'activités détaillées :** instructions et objectifs pour chaque activité.
- **Des outils pédagogiques :** matériels nécessaires pour la réalisation des activités (fiches, supports visuels, etc.).
- **Des guides pour les missions pratiques :** instructions pour les pesées des déchets, les sondages des causes du gaspillage, etc.

La mallette pédagogique sur le gaspillage alimentaire (niveau primaire) s'appuie sur la trame expérimentée lors du Challenge «Gaspillage alimentaire : menons l'enquête».

Ce projet aborde le thème du gaspillage alimentaire en l'insérant dans une approche globale de l'alimentation durable. L'objectif est de sensibiliser vos élèves à la réduction des déchets alimentaires à travers **une approche positive et non culpabilisante**. Cela passe par la (re)découverte du contenu de nos assiettes avec des réflexions sur la valeur des aliments, la saisonnalité, l'origine des produits, etc. et l'introduction de changements concrets au sein de votre cantine scolaire.

LE PROJET SE COMPOSE DE QUATRE MODULES :



Module 1

Une demi-journée :
Découverte du gaspillage alimentaire



Module 2

Une journée :
Donner de la valeur aux aliments -
Focus sur les fruits et légumes



Module 3

Une demi-journée :
A la recherche des causes du
gaspillage alimentaire



Module 4

Une journée :
Les solutions antigaspi

POUR CHAQUE MODULE, UNE MISSION EST PROPOSÉE AUX ÉLÈVES :



Mission - Module 1

Réaliser une pesée des déchets
alimentaires au sein de la cantine scolaire
sur une période de 2 semaines



Mission - Module 2

Enquête sur les causes
du gaspillage alimentaire



Mission - Module 3

Sondage sur les bonnes pratiques
antigaspi



Mission - Module 4

Réaliser une campagne de sensibilisation
au sein de l'école



**MANGER
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

TABLE DES MATIÈRES

Contenu Module 1 & Mission 1

8

MODULE 1 :	9
Découverte du gaspillage alimentaire	
Fiche pédagogique N°1 :	11
Le débat mouvant	
Annexe 1.1.1	11
Fiche pédagogique N°2 :	12
La frise antigaspi	
Annexe 1.2.1	13
Fiche pédagogique N°3 :	14
La boîte à questions	
Annexe 1.3.1	14
Annexe 1.3.2.	15
MISSION 1	17
Fiche pédagogique N°4 :	18
Mission 1 « Les mystères des Radisparus »	
Annexe 1.4.1.	19
Annexe 1.4.2.	20
Annexe 1.4.3.	20
Annexe 1.4.4.	23
Annexe 1.4.5.	24
Fiche pédagogique N°5 :	25
Quelle quantité de gaspillage allons-nous trouver ?	
Annexe 1.5.1.	25
Fiche pédagogique N°6 :	26
Ensemble contre le gaspillage alimentaire	
Annexe 1.6.1.	27

Contenu Module 2 & Mission 2

28

MODULE 2 :	29
Donner de la valeur aux aliments :	
focus sur les fruits et légumes	
Fiche pédagogique N°7 :	31
De la fourche à la fourchette	
Fiche pédagogique N°8 :	32
Jeu « Gaspi drop »	
Annexe 2.8.1.	33
Annexe 2.8.2.	41
Annexe 2.8.3.	42
Fiche pédagogique N°9 :	44
Les chaises musicales	
Annexe 2.9.1.	45
Fiche pédagogique N°10 :	49
Animation d'éducation au goût – les produits de saison	
MISSION 2	51
Fiche pédagogique N°11 :	52
Mission 2 « Rediscovery : à la recherche des causes ».	
Annexe 2.11.1.	53
Annexe 2.11.2.	54
Annexe 2.11.3.	55
Annexe 2.11.4.	56
Annexe 2.11.5.	57
Annexe 2.11.6.	59
Annexe 2.11.7.	61
Annexe 2.11.8.	62



Contenu Module 3 & Mission 3

64

MODULE 3 :	65
Ce module se focalise sur les causes du gaspillage alimentaire et introduit les solutions et bonnes pratiques antigaspi	
Fiche pédagogique N°12 :	67
Questions pour un champignon	
Annexe 3.12.1.	68
Annexe 3.12.2.	71
Annexe 3.12.3.	72
Fiche pédagogique N°13 :	73
Range ta cuisine	
Annexe 3.13.1.	74
Annexe 3.13.2.	75
Annexe 3.13.3.	76
MISSION 3	77
Fiche pédagogique N°14 :	78
Mission 3 « Halte à la Radiscrimination : place aux solutions »	
Annexe 3.14.1.	79
Annexe 3.14.2.	80
Annexe 3.14.3.	81
Annexe 3.14.4.	82
Annexe 3.14.5.	83
Annexe 3.14.6.	85
Annexe 3.14.7.	87
Annexe 3.14.8.	89
Annexe 3.14.9.	90

Contenu Module 4 & Mission 4

92

MODULE 4 :	93
Les solutions antigaspi	
Fiche pédagogique N°15 :	95
Jeu « Potofo »	
Fiche pédagogique N°16 :	96
Jeu « Je reste à table »	
Fiche pédagogique N°17 :	97
L'animation d'éducation au goût – décupler les saveurs	
MISSION 4	101
Fiche pédagogique N°18 :	102
Mission 4 « Radiffusion : tous antigaspi ».	
Annexe 4.18.1.	103



AFIN DE
GARANTIR UN
MAXIMUM DE
FLEXIBILITÉ
DANS
L'UTILISATION DE
CETTE
MALLETTE,
NOUS VOUS
PROPOSONS
3 MODES
D'UTILISATION

1

SUIVRE LA TRAME DU
CHALLENGE
"GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

2

FOCALISER
SUR UN SEUL
DES MODULES

3

UTILISER LES FICHES
PÉDAGOGIQUES
DE MANIÈRE LIBRE

LES 3 MODES D'UTILISATION :

1

SUIVRE LA TRAME DU
CHALLENGE
"GASPILLAGE
ALIMENTAIRE :
MENONS
L'ENQUÊTE"

OBJECTIF :

Sensibiliser vos élèves à l'alimentation durable et au gaspillage alimentaire de manière ludique et engagé-e.

COMMENT :

Emportez vos élèves dans l'univers du célèbre Radictive : un détective antigaspi de renom ! Pour ce faire, suivez l'ensemble des modules et des missions associées dans l'ordre (du module 1 à 4).

DUREE :

Il est recommandé de répartir l'ensemble des modules sur 4 à 6 mois, à hauteur d'approximativement un module par mois. Les missions se réalisent entre les journées d'animations.

LES + :

- **Engagement prolongé** : un projet semestriel permet aux élèves de s'impliquer durablement, de développer de l'intérêt pour la thématique et d'amorcer le changement.
- **Univers sur mesure** : un univers de détectives stimule l'imagination et l'esprit critique des élèves.
- **Fil rouge structuré** : une trame narrative cohérente aide les élèves à s'engager dans le projet.
- **Supports visuels prêts à l'emploi** : des graphismes prêts à l'emploi facilitent l'immersion et réduisent la charge de préparation
- **Implication scolaire** : les élèves sont acteur-rices de leur environnement en proposant des améliorations concrètes pour leur cantine scolaire.

CONSEILS D'UTILISATION :

Il est conseillé de collaborer avec d'autres enseignant-es et d'impliquer plusieurs acteur-rices de l'antigaspi (équipe pédagogique, équipe de cuisine, service des repas, etc.) pour maximiser l'impact et l'engagement. Une charte d'engagement est disponible dans les [annexes \(pg 27\)](#).



2

FOCALISER SUR UN SEUL DES MODULES

OBJECTIF :

Sensibiliser vos élèves à l'alimentation durable en ciblant un aspect spécifique du gaspillage alimentaire en fonction des besoins et des intérêts de votre classe.

COMMENT :

Choisissez de vous concentrer sur un seul des quatre modules proposés.

DUREE :

Entre une demi-journée et une journée complète.

LES + :

- **Temps limité** : un seul module demande moins de temps global et peut s'insérer plus facilement dans le programme de l'année.
- **Flexibilité accrue** : les enseignant-es peuvent adapter le module plus facilement à leurs besoins et contraintes spécifiques.
- **Introduction progressive** : les élèves se familiarisent avec la thématique avant de s'engager éventuellement dans des modules supplémentaires.
- **Traiter un aspect spécifique de la thématique** : permet de traiter en profondeur un aspect spécifique du gaspillage alimentaire et de le clôturer.

3

UTILISER LES FICHES PÉDAGOGIQUES DE MANIÈRE LIBRE ET FLEXIBLE

OBJECTIF :

Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire le temps d'une animation ponctuelle.

COMMENT :

Vous avez la liberté de piocher parmi les différentes activités et fiches pédagogiques de la mallette de manière non linéaire.

DUREE :

Varie en fonction de la fiche pédagogique choisie (de 15 min à 2 heures).

LES + :

- **Grande flexibilité** : cette méthode offre une grande flexibilité, vous permettant d'adapter les ressources pédagogiques aux contraintes de temps et aux objectifs spécifiques de votre enseignement.

Mallette pédagogique antigaspi

Niveau primaire

Contenu

Module 1 & Mission 1

MODULE 1 :	9
Découverte du gaspillage alimentaire	
Fiche pédagogique N°1 :	11
Le débat mouvant	
Annexe 1.1.1	11
Fiche pédagogique N°2 :	12
La frise antigaspi	
Annexe 1.2.1	13
Fiche pédagogique N°3 :	14
La boîte à questions	
Annexe 1.3.1	14
Annexe 1.3.2.	15
MISSION 1	17
Fiche pédagogique N°4 :	18
Mission 1 « Les mystères des Radisparus »	
Annexe 1.4.1.	19
Annexe 1.4.2.	20
Annexe 1.4.3.	20
Annexe 1.4.4.	23
Annexe 1.4.5.	24
Fiche pédagogique N°5 :	25
Quelle quantité de gaspillage allons-nous trouver ?	
Annexe 1.5.1.	25
Fiche pédagogique N°6 :	26
Ensemble contre le gaspillage alimentaire	
Annexe 1.6.1.	27



A LA

MODULE 1

DÉCOUVERTE

DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE





MODULE 1

DÉCOUVERTE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



OBJECTIF

Ce module est consacré à la découverte du gaspillage aux différents stades de la chaîne alimentaire et au lancement de la première mission des détectives : la pesée des déchets alimentaires.



DURÉE

2h + pesée des déchets alimentaires sur 2 semaines + analyse des résultats de la pesée

PRÉPARATION MATÉRIEL

<input type="checkbox"/>	Préparer un projecteur pour la diffusion de vidéos
<input type="checkbox"/>	Imprimer les cartes des étapes de la vie d'un légume (annexe 1.2.1)
<input type="checkbox"/>	Préparer le matériel pour créer la boîte à questions et imprimer les fiches questions (annexe 1.3.2)
<input type="checkbox"/>	Imprimer l'enveloppe de la Mission 1 (annexe 1.4.1)
<input type="checkbox"/>	Préparer le matériel nécessaire à la pesée des déchets alimentaires
<input type="checkbox"/>	Imprimer le tableau d'encodage de la pesée et le tableau de synthèse (annexe 1.4.3.)
<input type="checkbox"/>	Imprimer les étoiles des détectives (annexe 1.4.5)
<input type="checkbox"/>	Imprimer le tableau comparatif de la pesée (annexe 1.5.1)

FICHES PÉDAGOGIQUES

FP N°1, N°2, N°3, N°4, N°5, N°6

RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

- Too Good To Go France : [vidéo « Les causes du gaspillage alimentaire »](#)
- ADEME : [vidéo « Le gaspillage alimentaire »](#) (Agathe la patate)
- Le monde de Jamy : [vidéo « Gaspillage : comment mieux ranger ? »](#) (n'utiliser que la première partie)
- Les chiffres clés de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO)
- Les chiffres de Ecoconso « [Gaspillage alimentaire : combien de nourriture gaspille-t-on ?](#) »
- Infographie globale d'Intradel sur le gaspillage alimentaire « [Halte au gaspillage alimentaire !](#) »
- Salamandre : « [Le gaspillage alimentaire expliqué aux enfants](#) »
- MangerBouger.fr : article « [l'impact de l'alimentation sur la planète](#) »

✓ FICHE PÉDAGOGIQUE N°1 : LE DÉBAT MOUVANT

Objectif	Activité d'échauffement pour introduire la thématique
Durée	10'
Matériel	○ Liste de questions (annexe 1.1.1)
Préparation	/

DÉROULEMENT :

- L'espace doit être dégagé afin de permettre aux enfants de bouger d'un côté à l'autre de la salle : un côté de l'espace signifie « oui, totalement », et l'autre côté « non, pas du tout ». Si nécessaire, mettre des repères au sol ou au mur.
- L'enseignant-e pose des questions fermées aux enfants qui y répondent en se positionnant où ils et elles le veulent entre ces deux côtés, selon leur réponse.
- L'enseignant-e peut demander à l'un-e ou l'autre élève de préciser sa réponse, en choisissant des élèves qui ont des réponses opposées.

ANNEXE 1.1.1. :

Liste (non-exhaustive) de questions :

- Est-ce que tu as déjà entendu parler du gaspillage alimentaire ?
- Est-ce que tu finis toujours ton assiette à la cantine ?
- Est-ce que tu finis toujours ton assiette à la maison ?
- Faut-il toujours finir son assiette ?
- Peut-on manger des restes du repas du soir, le lendemain midi ?
- Peut-on utiliser des restes de repas pour faire de nouvelles recettes ?
- Est-ce qu'on peut manger les fruits/légumes même s'ils sont un peu abîmés ?
- Question bonus : Est-ce que tu as déjà entendu parler de Raditective ?



FICHE PÉDAGOGIQUE N°2 : LA FRISE ANTIGASPI

Objectif	Conscientiser les élèves à la notion de gaspillage alimentaire à tous les stades de la vie d'un aliment
Durée	45'
Matériel	<input type="radio"/> Cartes des étapes de la vie d'un légume (annexe 1.2.1) <input type="radio"/> Projecteur pour diffuser la vidéo d'« Agathe la patate »
Préparation	<input type="checkbox"/> Imprimer autant de sets de cartes que de groupes d'élèves formés <input type="checkbox"/> Préparer un projecteur

DÉROULEMENT :

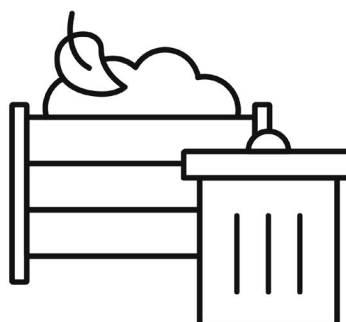
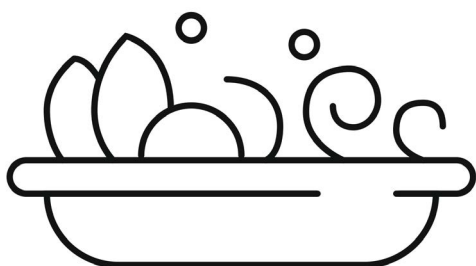
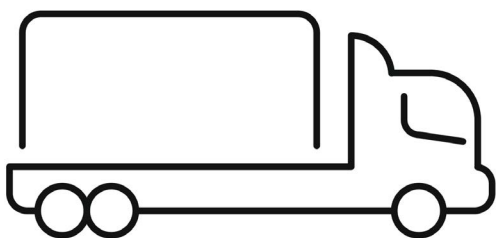
- L'enseignant-e distribue un jeu de cartes par groupe d'élèves (groupe de 2 à 5 élèves) et choisit un légume pour présenter le cycle du gaspillage (carotte, courgette, pomme...).
- L'enseignant-e montre les logos des cartes à la classe pour s'assurer de la compréhension de tous les symboles (A noter : la carte transport est illustrée par un camion mais représente tous types de transports : avion, tracteur, vélo, à pied, etc.).
- Les groupes discutent ensemble et se mettent d'accord pour classer les étapes de la vie d'un légume dans l'ordre chronologique. Les groupes disposent de 5 à 10' pour réaliser cette étape.
- Pour la correction, l'enseignant-e demande à chaque groupe de lever la carte choisie par étape. À chaque étape, les élèves lèvent la carte qu'ils-elles ont choisie avant que l'enseignant-e ne donne la réponse.
- Une fois l'ordre trouvé, l'enseignant-e présente le cycle complet et explique que le gaspillage alimentaire a lieu à chacune des étapes de ce cycle.
- L'enseignant-e diffuse la vidéo d'« [Agathe la Patate](#) » d'OREC MEDIA.
- L'enseignant-e demande oralement aux élèves de citer les différentes causes du gaspillage à chaque étape de la chaîne citée dans la vidéo.

POINT D'ATTENTION :

IL EST IMPORTANT DE DIFFÉRENCIER LES NOTIONS DE « POUBELLE » ET DE « COMPOST ».



→ ANNEXE 1.2.1.



✓ FICHE PÉDAGOGIQUE N°3 : LA BOÎTE À QUESTIONS

Objectif	Créer une boîte à questions sur le gaspillage alimentaire afin d'offrir aux élèves un espace de parole et de questions tout au long de l'année scolaire
Durée	30'
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ Boîte à chaussures ou autre carton (inspirations annexe 1.3.1) ○ Ciseaux, feuilles, colles, marqueurs, etc. ○ Les feuilles de questions (annexe 1.3.2)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rassembler le matériel et imprimer les feuilles de questions (annexe 1.3.2)

DÉROULEMENT :

Les élèves co-créent une boîte à questions. Celle-ci sera déposée en classe avec les fiches de questions et restera accessible tout au long de l'année. L'enseignant-e ouvrira régulièrement la boîte afin de répondre aux questions.





→ ANNEXE 1.3.1 :

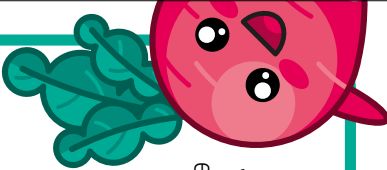
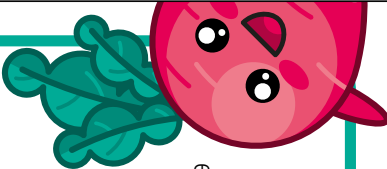
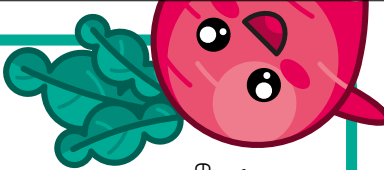
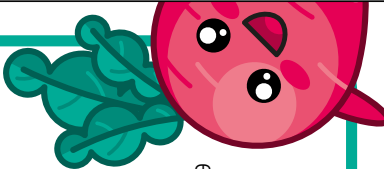
Inspirations récoltées durant le Challenge « Gaspillage alimentaire : menons l'enquête ».



→ ANNEXE 1.3.2.

Les fiches questions

 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p> <p>.....</p>	 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p> <p>.....</p>
 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p> <p>.....</p>	 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p> <p>.....</p>

 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p>	 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p>
 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p>	 <p>Je m'appelle et ma question sur le gaspillage alimentaire est :</p>

LES MYSTÈRES DES RADISPARUS

MISSION 1

LES 4 NIVEAUX DE DÉTECTIVE SONT :

- APPRENTI DÉTECTIVE (0 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE CONFIRMÉ·E (1 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE EXPERT·E (2 ÉTOILES)
- DÉTECTIVE EXPERT·E ET ENGAGÉ·E
(= AMBASSADEUR·RICE ANTIGASPI,
3 ÉTOILES)





FICHE PÉDAGOGIQUE N°4 : MISSION 1 « LES MYSTÈRES DES RADISPARUS »

Objectif	Visibiliser les déchets en calculant la quantité de nourriture jetée à la cantine
Durée	30' + le temps de la pesée + le temps de la synthèse des résultats
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Enveloppe de la Mission 1 de Raditective (annexe 1.4.1) <input type="radio"/> Explication de la procédure de pesée et du matériel nécessaire (annexe 1.4.2) <input type="radio"/> Feuille d'encodage de la pesée (annexe 1.4.3) <input type="radio"/> Checklist enseignant·e pour la pesée (annexe 1.4.4) <input type="radio"/> Etoiles des détectives (annexe 1.4.5)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Imprimer l'annexe 1.4.1, l'annexe 1.4.3 et l'annexe 1.4.5 <input type="checkbox"/> Informer le personnel de cuisine et de nettoyage des pesées des déchets alimentaires

DÉROULEMENT :

- ✓ L'enseignant·e présente l'univers de Raditective :

Qui est Raditective ? C'est un détective radis qui résout des enquêtes liées à la nourriture.

Quelle est l'enquête qu'il doit résoudre ? Des Radisparus (aliments) ont été jetés par erreur dans les poubelles alors qu'ils ont des superpouvoirs (vitamines et minéraux qui nous aident à grandir) et Raditective – avec l'aide de sa bande de détectives - doit les sauver !

Qui sont les autres personnages de l'univers de Raditective ?

- Les élèves : la bande de détectives de Raditective
- La famille des élèves et l'équipe pédagogique : les témoins.
- Le personnel de cuisine et du nettoyage : les expert·es.
- Les aliments gaspillés : les Radisparus.
- Les autres élèves de l'école : les chasseur·ses de Radisparus.

Les missions : il existe une mission par module à mener à bien afin de devenir des détectives expert·es antigaspi

- A chaque mission menée à bien, la bande de détectives de Raditective recevra une étoile afin d'atteindre un nouveau niveau de détective.

o Les 4 niveaux de détective sont :

- APPRENTI DÉTECTIVE (0 étoile)
- DÉTECTIVE CONFIRMÉ·E (1 étoile)
- DÉTECTIVE EXPERT·E (2 étoiles)
- DÉTECTIVE EXPERT·E ET ENGAGÉ·E (= Ambassadeur·rice Antigaspi, 3 étoiles)

- ✓ L'enseignant·e prévient le personnel de cuisine et de nettoyage des pesées avant la mission.
- ✓ Un·e élève lit la mission 1 de Raditective « Les mystères des Radisparus » qui se trouve dans l'enveloppe de la mission.
- ✓ Un groupe d'élèves se rend à la cantine de l'école après chaque repas de midi pendant 2 semaines (4x/semaine soit à 8 reprises). Avec l'aide de l'enseignant·e et du personnel de service et/ou de nettoyage, le groupe réalise une pesée des restes (les aliments non servis ainsi que les aliments restés dans les assiettes) suivant la procédure de pesée décrite au sein de l'annexe 3.
- ✓ Les élèves calculent le total du gaspillage alimentaire afin de remplir la fiche de synthèse (annexe 7).
- ✓ Un ou plusieurs aliments seront désignés comme les plus régulièrement gaspillés.
- ✓ Les synthèses sont présentées et discutées en classe.

POINTS D'ATTENTION :

- LES DÉTECTIVES SONT TOUJOURS ACCOMPAGNÉ·ES D'UN·E ADULTE POUR CETTE PROCÉDURE DE PESÉE.
- IDÉALEMENT, UNE 2^{ÈME} PESÉE EST ORGANISÉE ENTRE 4 ET 6 MOIS APRÈS LA 1^{ÈRE} PESÉE AFIN DE CONSTATER LES ÉVOLUTIONS ÉVENTUELLES.

→ ANNEXE 1.4.1.

- Enveloppe de la 1e mission de Raditective

« Chèr-es apprenti-es,

Une nouvelle enquête m'a été confiée et j'ai besoin de votre aide ! Voulez-vous devenir des détectives confirmé.es en résolvant cette enquête avec moi ?

Mes copains Radisparus se sont mystérieusement retrouvés dans des poubelles alors qu'ils ont encore tout plein de superpouvoirs qui font du bien à notre corps et nous permettent de grandir, forts et en pleine santé.

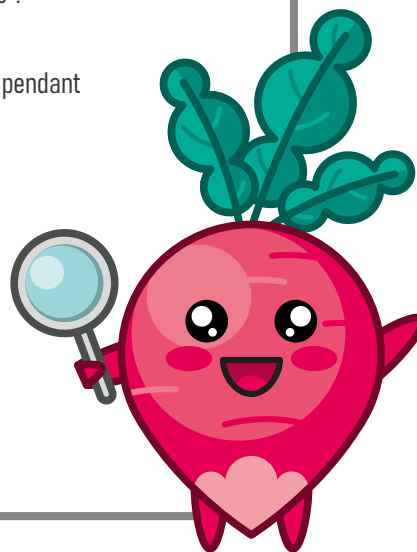
Est-ce que vous pourriez m'aider à savoir combien il y en a dans votre cantine ? C'est très important pour notre enquête !

Dans cette 1ère mission : « Les mystères des Radisparus » vous devrez peser pendant 2 semaines tous les Radisparus de votre cantine, avec l'aide d'expert-es et de vos assistant-es.

Quand vous aurez complété toutes vos pesées, vous remplirez en classe des fiches de synthèse avec le total du gaspillage alimentaire calculé.

Je compte sur vous !

Raditective



→ ANNEXE 1.4.2.

Pendant 2 semaines et à chaque repas du midi servi à la cantine (pour un total de 8 pesées), les éléments suivants seront pesés :



- Les aliments non servis (dans des bacs gastro)
- Les retours d'assiettes (les aliments que les élèves n'ont pas consommés)

Idéalement, les aliments seront pesés séparément (protéines – féculents – légumes ou compote). Si cela n'est pas possible car le repas est un plat entier (de type lasagne ou hachis parmentier) ou que les retours d'assiettes sont mélangés, la quantité totale des retours d'assiettes sera notée dans une seule case.



1. Lors de la pesée, le poids du seau alimentaire doit être déduit.
2. Les seaux alimentaires doivent être nettoyés après chaque pesée.
3. Les aliments gaspillés doivent suivre leur procédure habituelle après la pesée (jeter les retours d'assiettes avec ou sans tri organique et/ou stocker les restes des bacs gastro pour une transformation alimentaire).

Matériel nécessaire	<ul style="list-style-type: none"> • 1 à 3 seaux alimentaires selon la quantité de repas servis et la procédure habituelle de rangement • Une balance allant jusque 10kg de préférence • Des gants si nécessaire • Un stylo et un feutre • La feuille d'encodage de pesée imprimée
------------------------	---

→ ANNEXE 1.4.3.

Dans la feuille d'encodage des pesées, les 4 repas de midi par semaine doivent être pesés comme suit :

1. Remplir la colonne en dessous du jour de la semaine.
2. Dans la première case, noter le menu du jour.
3. Dans la deuxième case, la quantité de **nourriture non servie ou reste des bacs gastro** (à la pièce ou au poids en le pesant). Si la quantité est à la pièce, il faudra calculer par après en classe le nombre de kilo équivalent.
4. Dans les cases suivantes (« fraction 1 », « fraction 2 » et « fraction 3 ») noter le nom de la fraction ou aliment (comme l'exemple de la colonne « mercredi ») et en dessous de la ligne la quantité gaspillée pour le **retour d'assiettes**.
5. Noter dans la dernière colonne le nombre de repas servis (et regarder s'il y a une différence avec le nombre de repas commandés, car cela augmente aussi le gaspillage alimentaire).
6. Faire de même pour la deuxième semaine de pesée.

MESURE DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

EXEMPLE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU SEMAINE 1			purée compote saucisse		
RESTE DE BAC			6 pièces de poulet + 300gr de purée		
GASTRO			Purée 1,020 kg		
FRACTION 1			Compote 0,050 kg		
POIDS GASPI			Saucisse 12 pièces		
FRACTION 2			25 repas		
POIDS GASPI					
FRACTION 3					
POIDS GASPI					
NOMBRE					
REPAS SERVIS					



MESURE DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

EXEMPLE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
MENU SEMAINE 2			purée compote saucisse		
RESTE DE BAC			6 pièces de poulet + 300gr de purée		
GASTRO					
FRACTION 1			Purée		
POIDS GASPI			1,020 kg		
FRACTION 2			Compote		
POIDS GASPI			0,050 kg		
FRACTION 3			Saucisse		
POIDS GASPI			12 pièces		
NOMBRE					
REPAS SERVIS			25 repas		



MISSION 01 – ANNEXE 07

SYNTHÈSE DE LA PESÉE ALIMENTAIRE

Total de gaspillage par catégorie d'aliment :

Catégorie 1 :

Catégorie 2 :

Catégorie 3 :

Catégorie mixte :

Total de gaspillage pour 2 semaines :

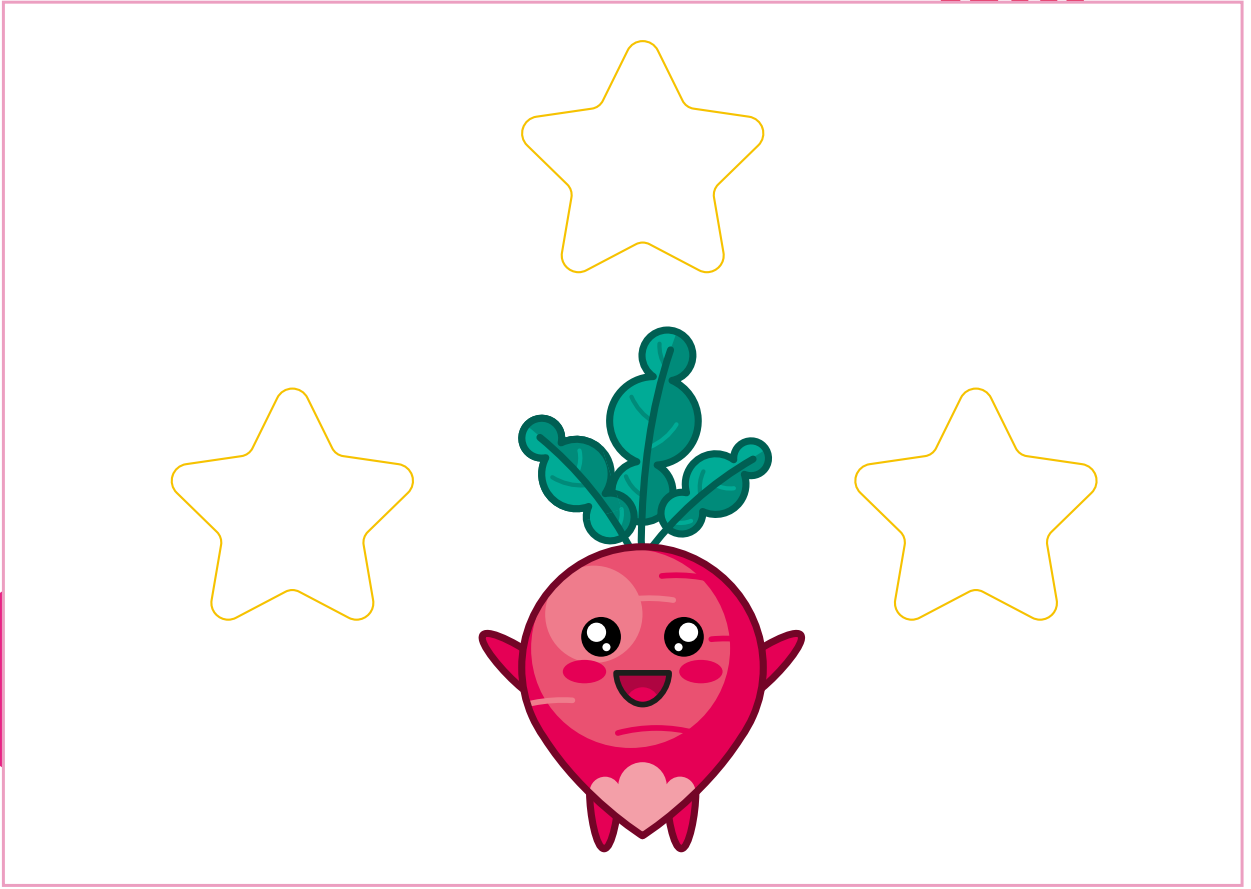
Objectif 2^e pesée :

→ ANNEXE 1.4.4.

Checklist enseignant-e pour la pesée

TO DO	
Faire lire l'enveloppe de mission à un-e élève	<input type="checkbox"/>
Organiser le planning des pesées (quel groupe quel jour)	<input type="checkbox"/>
Avertir le personnel de cuisine et de nettoyage	<input type="checkbox"/>
Imprimer les feuilles d'encodage de la pesée	<input type="checkbox"/>
Préparer le matériel pour la pesée	<input type="checkbox"/>
Imprimer et compléter la fiche de synthèse	<input type="checkbox"/>
Discuter en classe des pesées et des résultats	<input type="checkbox"/>

→ ANNEXE 1.4.5 .



A DÉCOUPER PUIS PLACER DU DOUBLE-FACE OU DE LA PÂTE À FIXER EN DESSOUS POUR LES PLACER SUR LE DESSIN DU DESSUS





FICHE PÉDAGOGIQUE N°5 : QUELLE QUANTITÉ DE GASPILLAGE ALLONS-NOUS TROUVER

Objectif	Estimer le gaspillage alimentaire dans la cantine
Durée	15'
Matériel	<input type="radio"/> Tableau comparatif : estimation, résultats et objectifs (annexe 1.5.1)
Préparation	<input type="checkbox"/> Imprimer le tableau comparatif

DÉROULEMENT :

1^{ère} partie avant les résultats des pesées :

- L'enseignant-e demande aux élèves d'évaluer le poids de nourriture qui sera jeté à la poubelle par leur école pendant 8 repas (2 semaines) et/ou toute l'année scolaire
- Parmi les réponses des élèves, l'enseignant-e choisit 3 réponses : une basse, une moyenne et une haute. Ces réponses sont notées sur une feuille (annexe 1.5.1)
- Les élèves votent pour la réponse qui leur semble la plus proche de la réalité


2^{ème} partie après le résultat des pesées :

- Avec les résultats des pesées, l'enseignant-e réalise avec les élèves un calcul du gaspillage sur l'année scolaire. Par exemple : 6,200 kg calculés sur 2 semaines = 3,100kg par semaine. 37 semaines de classe sur l'année donc 3,100kg x 37 semaines = 114,70kg.
- En se basant sur ce calcul, les élèves devront proposer un objectif pour une 2^{ème} pesée éventuelle.
- Pour ne pas oublier ses objectifs, il est recommandé de les afficher dans le réfectoire, en utilisant, par exemple, [le poster de la Cellule Manger Demain disponible ici](#).
- La section « gaspillage pesée 2 » sera remplie une fois qu'une 2^{ème} pesée éventuelle sera aussi effectuée.

→ ANNEXE 1.5.1.

COMBIEN DE GASPILLAGE ALLONS-NOUS TROUVER ?

GASPILLAGE DEVINÉ	GASPILLAGE PESÉE 1	OBJECTIF PESÉE 2	GASPILLAGE PESÉE 2



FICHE PÉDAGOGIQUE N°6 : ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Objectif	Engager les élèves dans la réduction du gaspillage alimentaire par la signature de la charte antigaspi
Durée	15'
Matériel	<input type="radio"/> Charte antigaspi (annexe 1.6.1)
Préparation	<input type="checkbox"/> Imprimer la charte antigaspi

DÉROULEMENT :

- Ensemble, les élèves se mettent d'accord sur leurs 3 engagements au niveau du gaspillage alimentaire.
- Chaque élève signe la charte.
- Idéalement, cette charte est affichée dans la classe.



CHARTE ANTIGASPI

Nous, élèves de la classe
et apprenti-es détectives antigaspi, comprenons que notre tâche est importante.

Nous nous engageons donc à :

- participer activement et dans la bonne humeur aux missions qui nous sont confiées par Raditective;
- partager nos idées pour avancer dans nos missions, et écouter celles des autres :

Contre le gaspillage alimentaire, nous nous engageons aussi à :

ENGAGEMENT 1

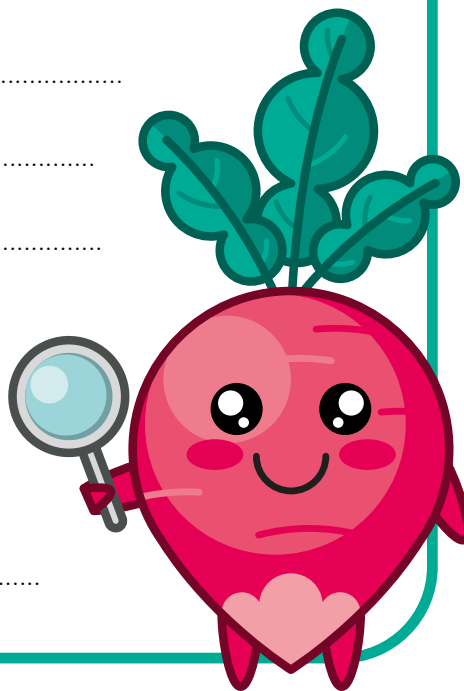
.....
.....
.....

ENGAGEMENT 2

.....
.....
.....
.....

ENGAGEMENT 3

.....
.....
.....
.....



Contenu

Module 2 & Mission 2

MODULE 2 :	29
Donner de la valeur aux aliments : focus sur les fruits et légumes	
Fiche pédagogique N°7 : De la fourche à la fourchette	31
Fiche pédagogique N°8 : Jeu « Gaspi drop »	32
Annexe 2.8.1.	33
Annexe 2.8.2.	41
Annexe 2.8.3.	42
Fiche pédagogique N°9 : Les chaises musicales	44
Annexe 2.9.1.	45
Fiche pédagogique N°10 : Animation d'éducation au goût – les produits de saison	49
MISSION 2	51
Fiche pédagogique N°11 : Mission 2 « Radiscovery : à la recherche des causes ».	52
Annexe 2.11.1.	53
Annexe 2.11.2.	54
Annexe 2.11.3.	55
Annexe 2.11.4.	56
Annexe 2.11.5.	57
Annexe 2.11.6.	59
Annexe 2.11.7.	61
Annexe 2.11.8.	62



LIENS ENTRE MODULE 1 & 2

L'enseignant-e commence l'animation par la présentation et l'analyse des résultats de la mission 1 : « Les mystères des Radisparus »

L'enseignant-e ajoute la première étoile sur la feuille de niveau de détective (annexe 1.4.5)



L'enseignant-e consulte la boîte à questions réalisée lors du module 1 et répond aux questions éventuelles



DONNER DE LA VALEUR AUX ALIMENTS :

MODULE 2

FOCUS SUR LES FRUITS ET LÉGUMES



MODULE 2

DONNER DE LA VALEUR AUX ALIMENTS : FOCUS SUR LES FRUITS ET LÉGUMES



OBJECTIF

Ce module aborde les thématiques de la localité et de la saisonnalité des fruits et légumes et propose une animation d'éducation au goût. L'objectif est de (re)valoriser ces aliments souvent gaspillés.



DURÉE

Entre 4h et 5h

PRÉPARATION MATÉRIEL

<input type="checkbox"/>	Préparer un projecteur pour diffuser des vidéos
<input type="checkbox"/>	Imprimer l'affiche de l' APAQW
<input type="checkbox"/>	Imprimer et découper les billets et les feuilles de réponse A, B, C, D (annexes 2.8.1 et 2.8.2)
<input type="checkbox"/>	Préparer le matériel pour l'activité d'éducation au goût FP N°10
<input type="checkbox"/>	Imprimer l'enveloppe de la 2ème mission de Raditective (annexe 2.11.1)
<input type="checkbox"/>	Imprimer le questionnaire pour les témoins (parents) (annexe 2.11.2)
<input type="checkbox"/>	Imprimer le questionnaire pour les chercheur·euse·s de Radisparus (les autres élèves) (annexe 2.11.3)
<input type="checkbox"/>	Imprimer le questionnaire pour les expert·es (le personnel de cuisine et nettoyage) (annexe 2.11.4)
<input type="checkbox"/>	Imprimer la fiche de synthèse du questionnaire pour les témoins (annexe 2.11.5)
<input type="checkbox"/>	Imprimer la fiche de synthèse du questionnaire pour les chercheur·euses de Radisparus (annexe 2.11.6)
<input type="checkbox"/>	Imprimer la fiche de synthèse du questionnaire pour les expert·es (annexe 2.11.7)
<input type="checkbox"/>	Préparer le matériel pour l'activité d'éducation au goût
<input type="checkbox"/>	Imprimer les feuilles de niveaux de Raditective et une étoile (annexe 1.4.5)

FICHES PÉDAGOGIQUES

FP N°4, N°6, N°7, N°8, N°9, N°10

RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

- [Les chiffres clés de la FAO](#)
- [Game of Food](#) : « Y'a plus de saison »
- La chaîne Youtube de [Le Lab de Lo](#)
- [Fruits et légumes](#) : vidéo « [Les fruits et les légumes, c'est quoi ?](#) »
- [C'est pas sorcier](#) : vidéo « [Fruits et légumes : un jardin extraordinaire](#) » (recommandation : ne pas montrer la vidéo entière car trop longue)
- [Les chiffres de Ecoconso](#) « [Gaspillage alimentaire : combien d'aliments gaspillons-nous ?](#) »
- [Livre](#) « [Tartine et compagnie](#) » pour des recettes ludiques à préparer en classe
- [Infographie globale d'Intradel](#) sur le gaspillage alimentaire « [Halte au gaspillage alimentaire !](#) »
- [Mangerbouger.fr](#) : article « [Gaspillage alimentaire : on dit stop !](#) »
- [Naitreetgrandir.fr](#) : article « [Acquérir de bonnes habitudes alimentaires](#) »
- [Mangerbouger.fr](#) : article « [Augmenter les fruits et légumes](#) »
- [Mangerbouger.fr](#) : brochure « [50 petites astuces pour manger mieux et bouger mieux](#) »
- [Info ou mytho](#) : vidéo « [Pourquoi doit-on faire attention à ce qu'on mange ?](#) »
- [Graines de savoir](#) : vidéo « [Fruits et légumes : nous aident-ils vraiment à rester en bonne santé ?](#) »

✓ FICHE PÉDAGOGIQUE N°7 : DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Objectif	Introduire les concepts de saisonnalité et de localité des fruits et légumes
Durée	10'
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ Projecteur pour diffuser la vidéo « Calendrier des fruits et légumes de saison » de GoodPlanet Belgium et l'exemple de la pomme ○ Affiche circuit court et circuit long de l'APAQW disponible ici.
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Préparer projecteur pour vidéo <input type="checkbox"/> Imprimer l'affiche de l'APAQW

DÉROULEMENT :

- L'enseignant-e présente la vidéo du calendrier des fruits et légumes de saison de GoodPlanet Belgium afin de permettre aux élèves de comprendre le cycle de vie des fruits et des légumes.
- Discuter de la saisonnalité, de la localité et des super-pouvoirs des fruits et légumes.
- Réaliser un comparatif entre les circuits courts et les circuits longs à l'aide de l'affiche de l'APAQW.
- L'enseignant-e fait le lien entre le gaspillage alimentaire à chaque étape de la chaîne grâce à la vidéo « L'exemple de la pomme » de To good to Go.



✓ FICHE PÉDAGOGIQUE N°8 : JEU « GASPI DROP »

Objectif	Discuter du gaspillage alimentaire grâce à une version antigaspi du jeu « télévisé » Money Drop
Durée	30' à 45'
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 10 billets Radirective de couleur par équipe (annexe 2.8.1) <input type="radio"/> 4 feuilles de réponse A, B, C, D (annexe 2.8.2) <input type="radio"/> Chronomètre <input type="radio"/> Liste des questions (annexe 2.8.3)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Réimprimer et découper les billets et les feuilles de réponse A, B, C, D <input type="checkbox"/> Préparer une table par équipe et une table centrale

DÉROULEMENT :

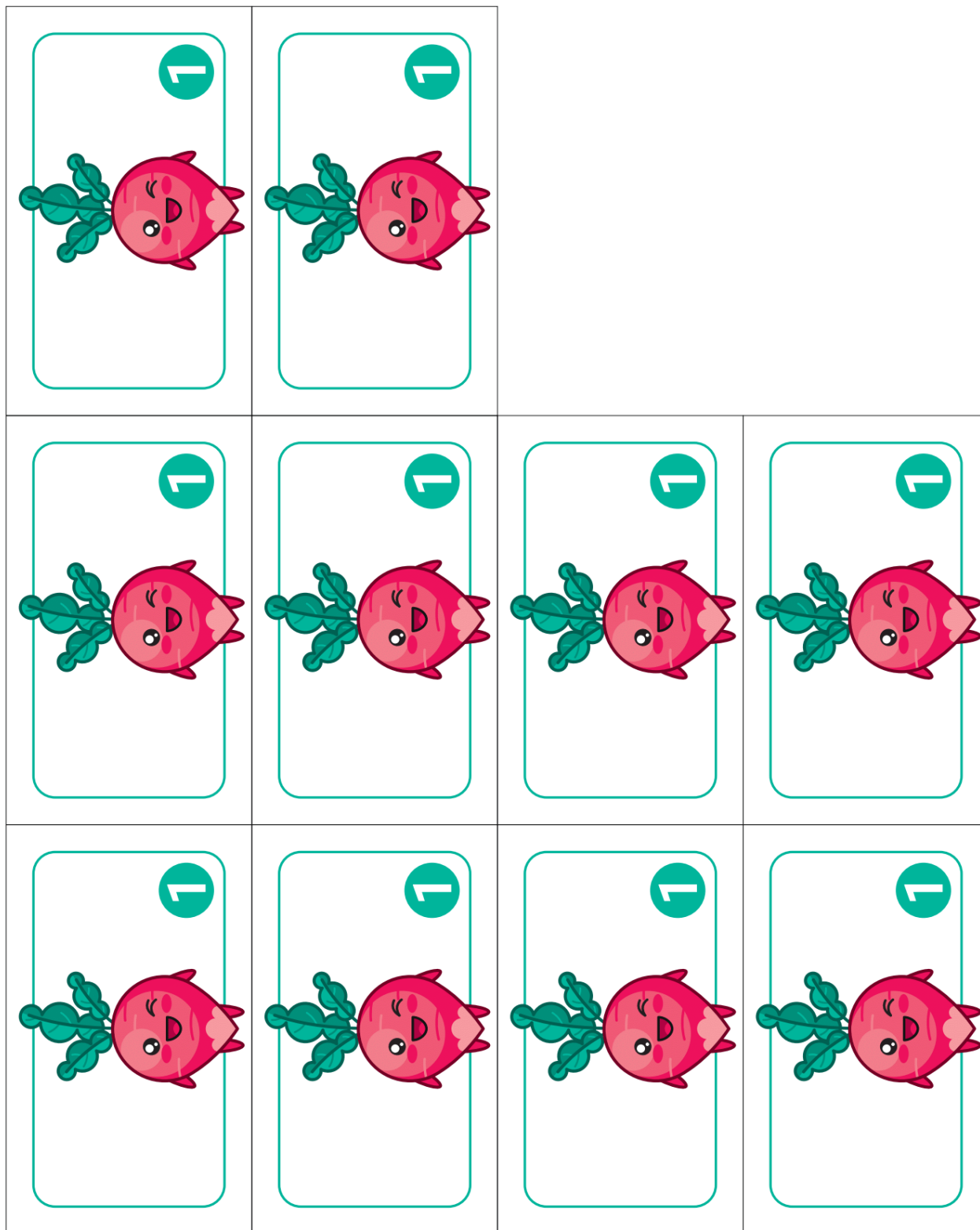
- Chaque billet vaut 1 euro.
- Sur la table centrale, les 4 feuilles de réponse (A, B, C et D) sont disposées.
- L'enseignant-e va poser entre 6 et 10 questions. Pour chaque question, 4 réponses sont proposées. Il peut y avoir 1, 2 ou 3 bonnes réponses par question.
- Les équipes ont une minute pour poser l'ensemble de leurs billets sur la ou les réponses qu'elles pensent être correctes, selon leur niveau de certitude (par exemple : 6 billets sont posés sur A, 2 billets sont posés sur B, 1 billet sur C et 1 billet sur D).
- L'enseignant-e donne la ou les bonnes réponses et les explique.
- Les billets posés sur la ou les bonnes réponses sont repris par les équipes, alors que ceux posés sur les mauvaises réponses sont perdus et retirés du jeu par l'enseignant-e.
- L'équipe qui a le plus de billets à la fin du jeu gagne.

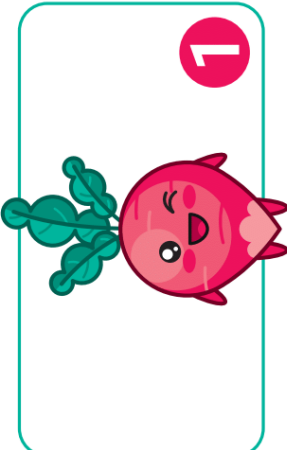
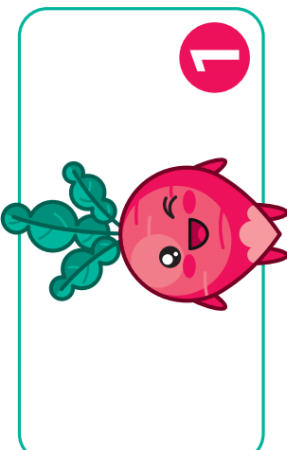
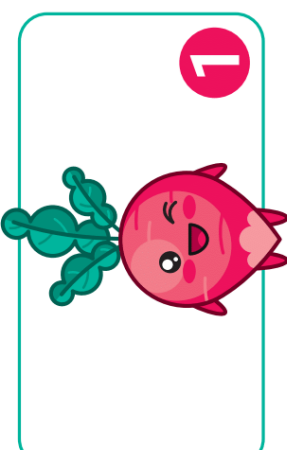
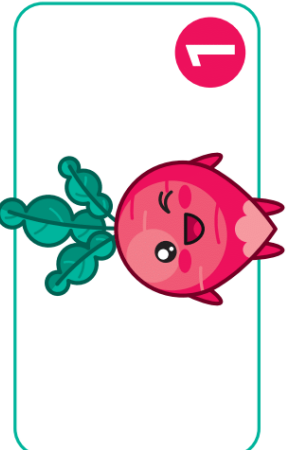
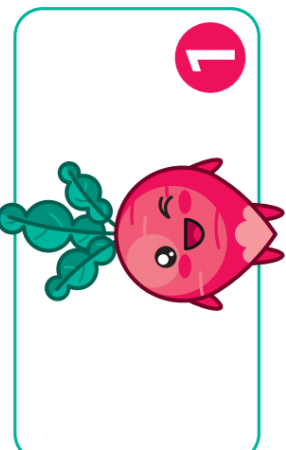
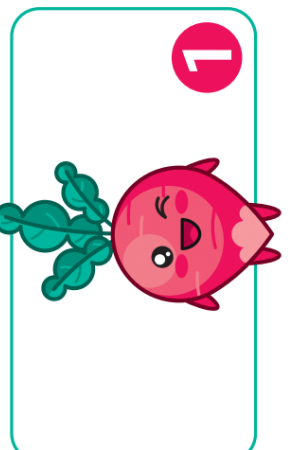
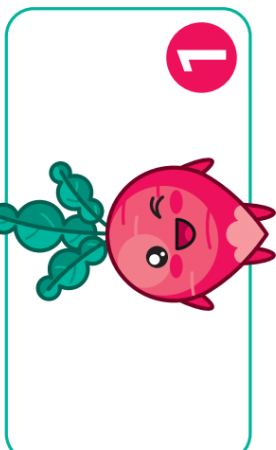
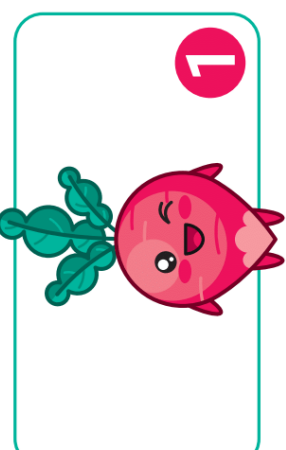
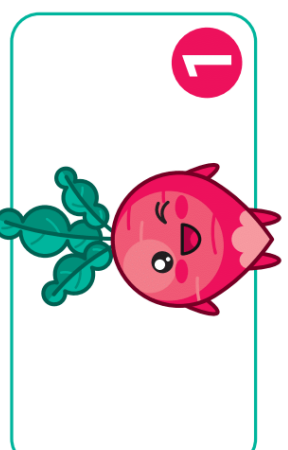
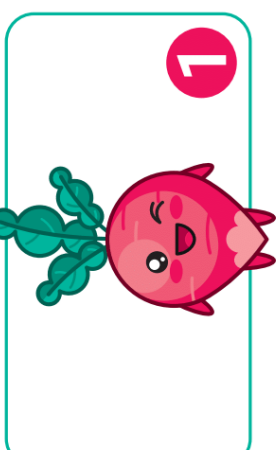
POINTS D'ATTENTION :

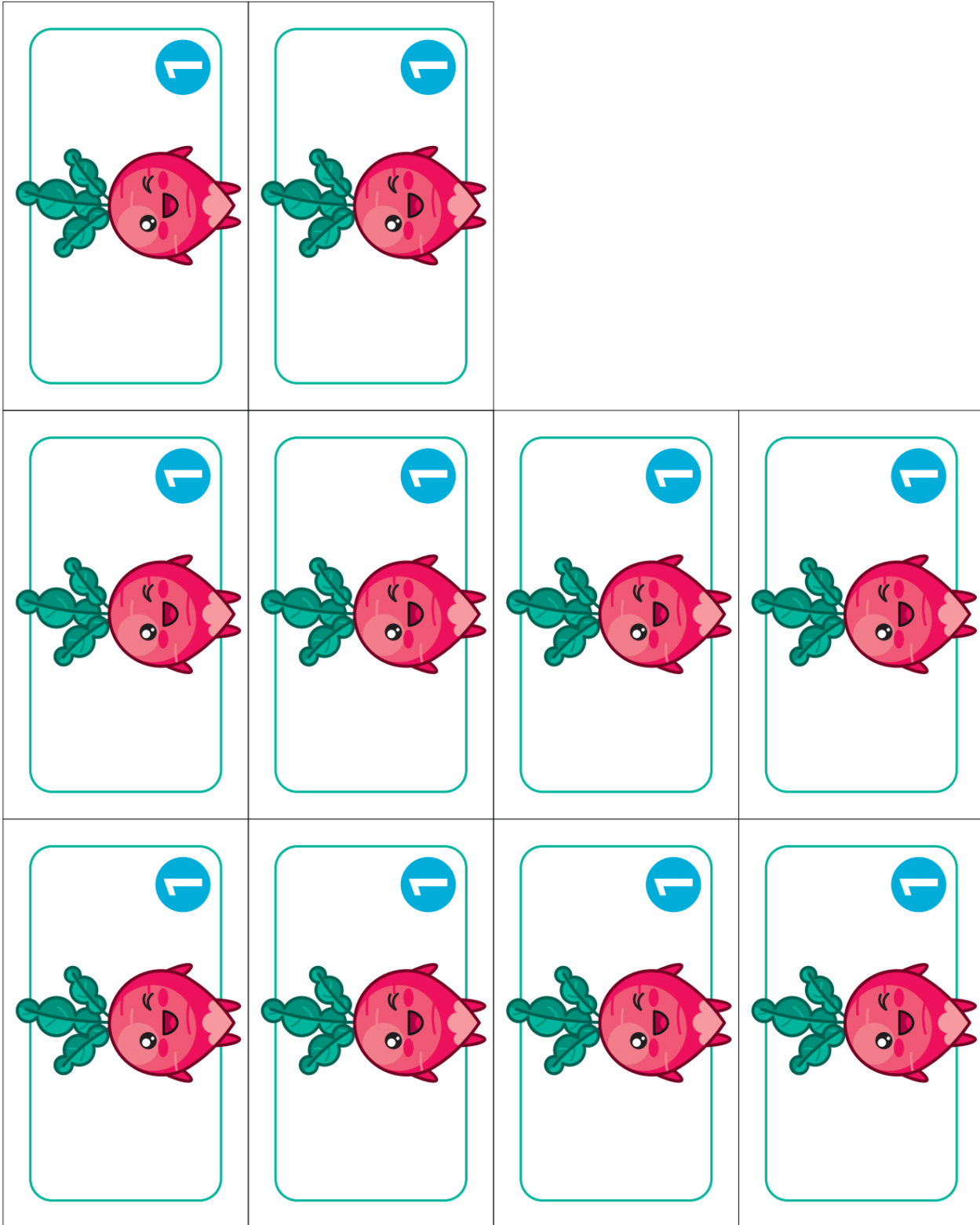
- Pour certaines questions, des explications supplémentaires peuvent être nécessaires afin de permettre aux élèves de bien les comprendre. Elles sont incluses dans la feuille de questions.
- Pour les groupes qui auraient misé tous leurs billets sur la mauvaise réponse au premier tour, il est conseillé de leur rendre un seul billet pour disposer d'une seconde opportunité de jouer.
- Les élèves peuvent se tenir debout autour d'une table afin de faciliter l'action.
- Proposition pour ce travail d'équipe : seule la personne la plus jeune de l'équipe peut déposer et aller chercher les billets. Cela permet plus de communication au sein de l'équipe.
- Pour un jeu plus dynamique, on peut proposer de diminuer le temps de réponse de 10 secondes par tour.

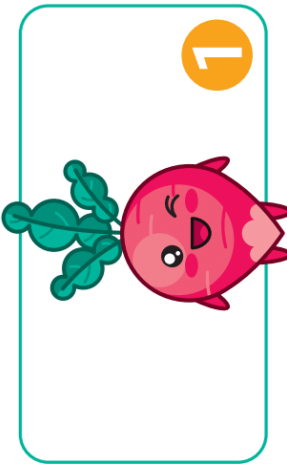
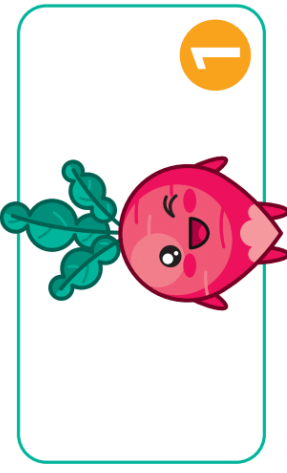
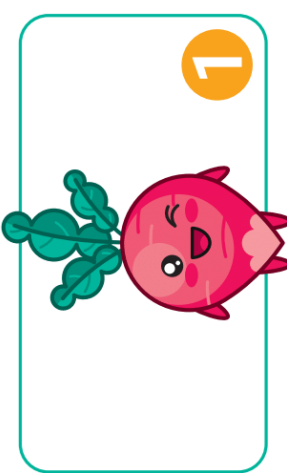
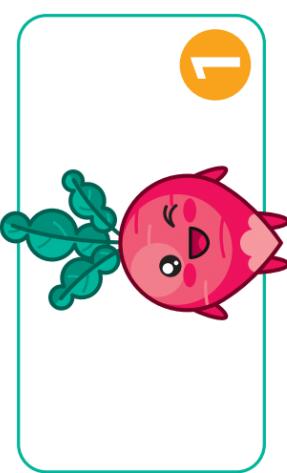
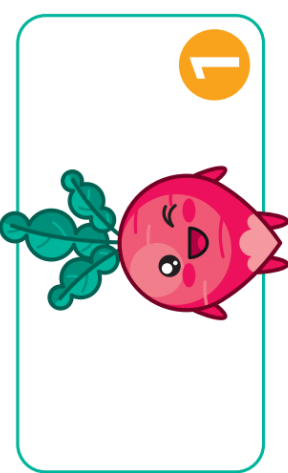
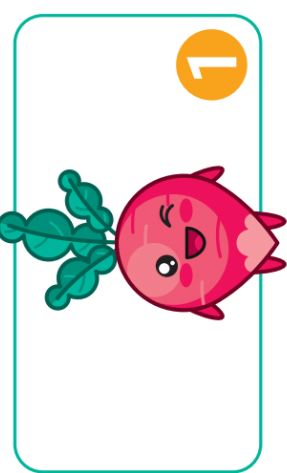
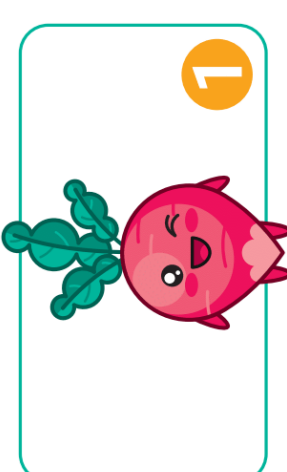
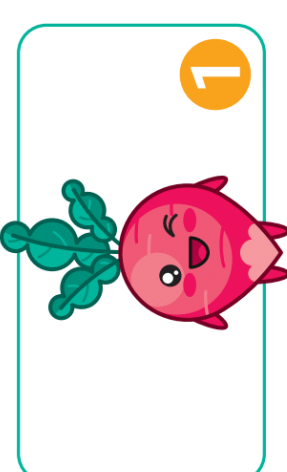
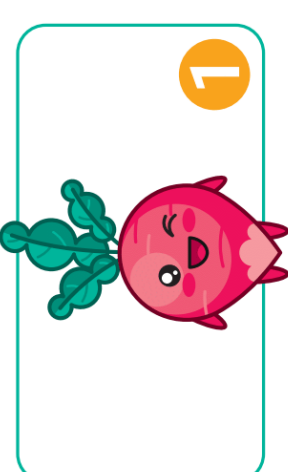
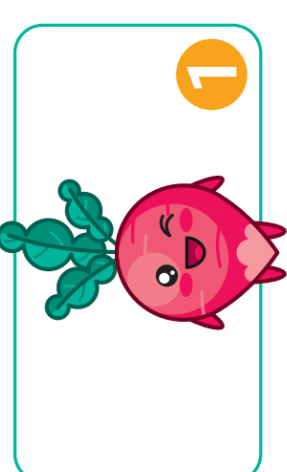
→ ANNEXE 2.8.1.

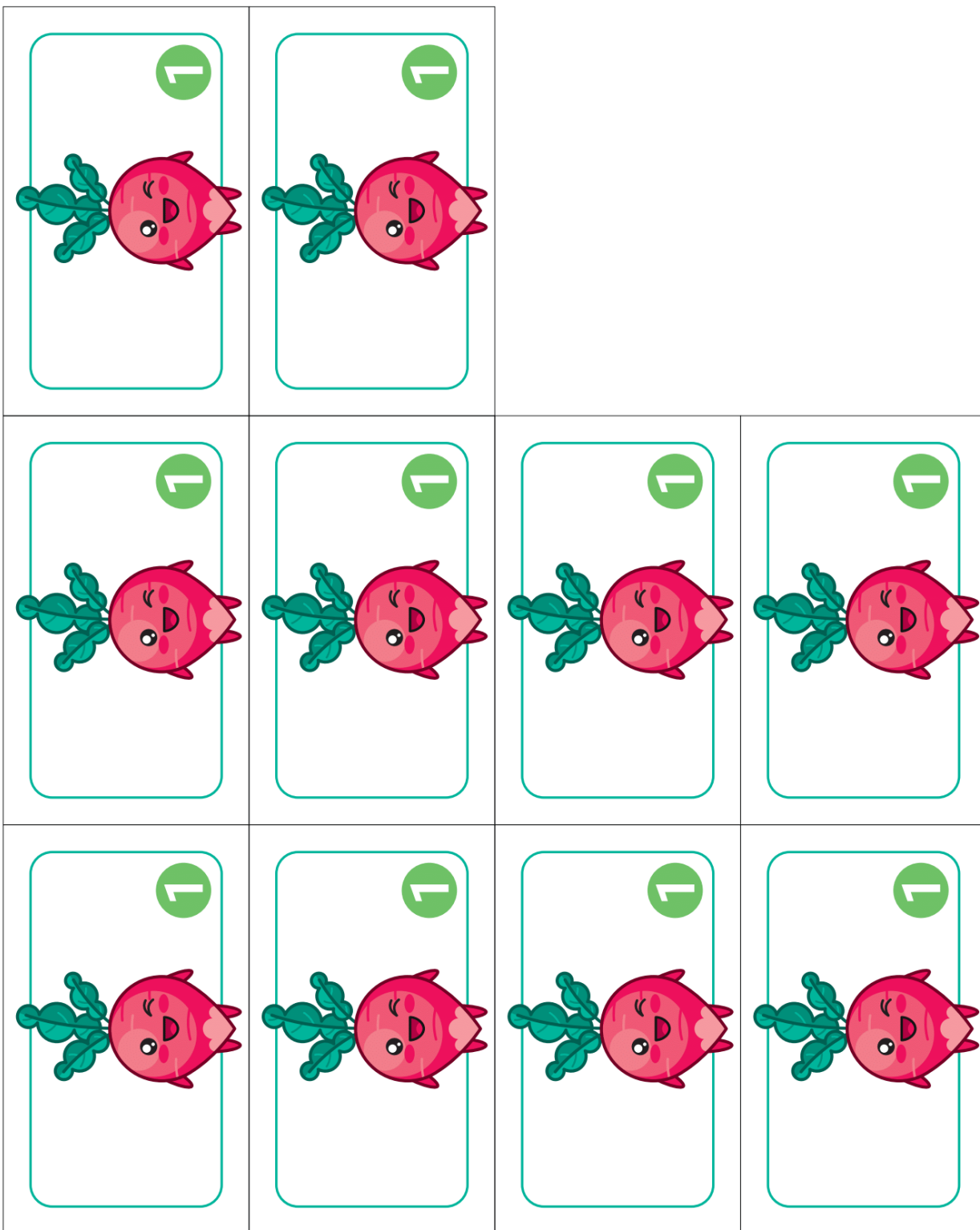
Billets Raditective

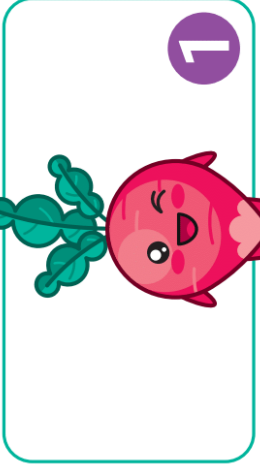
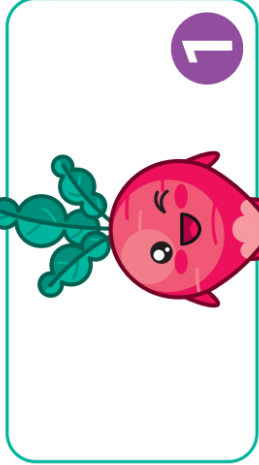
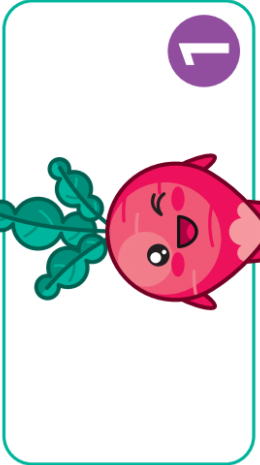
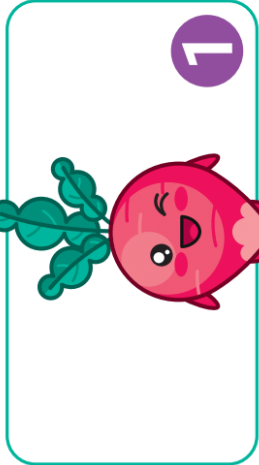
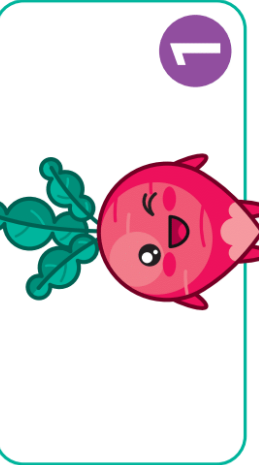
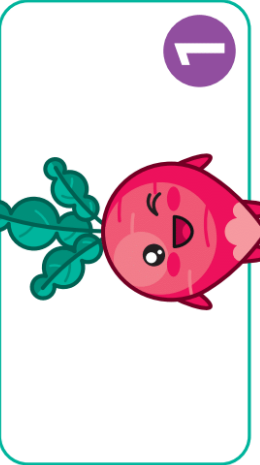
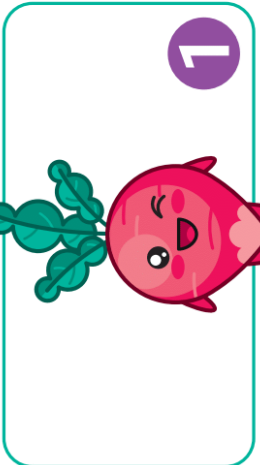
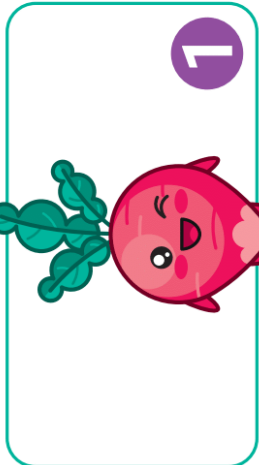
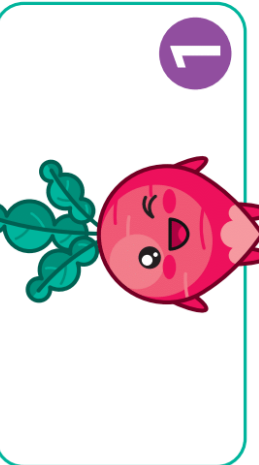
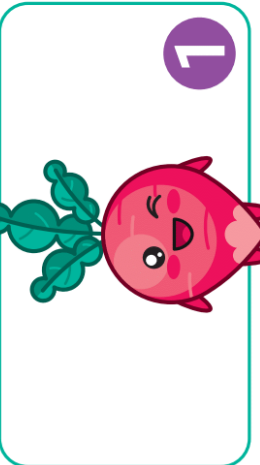


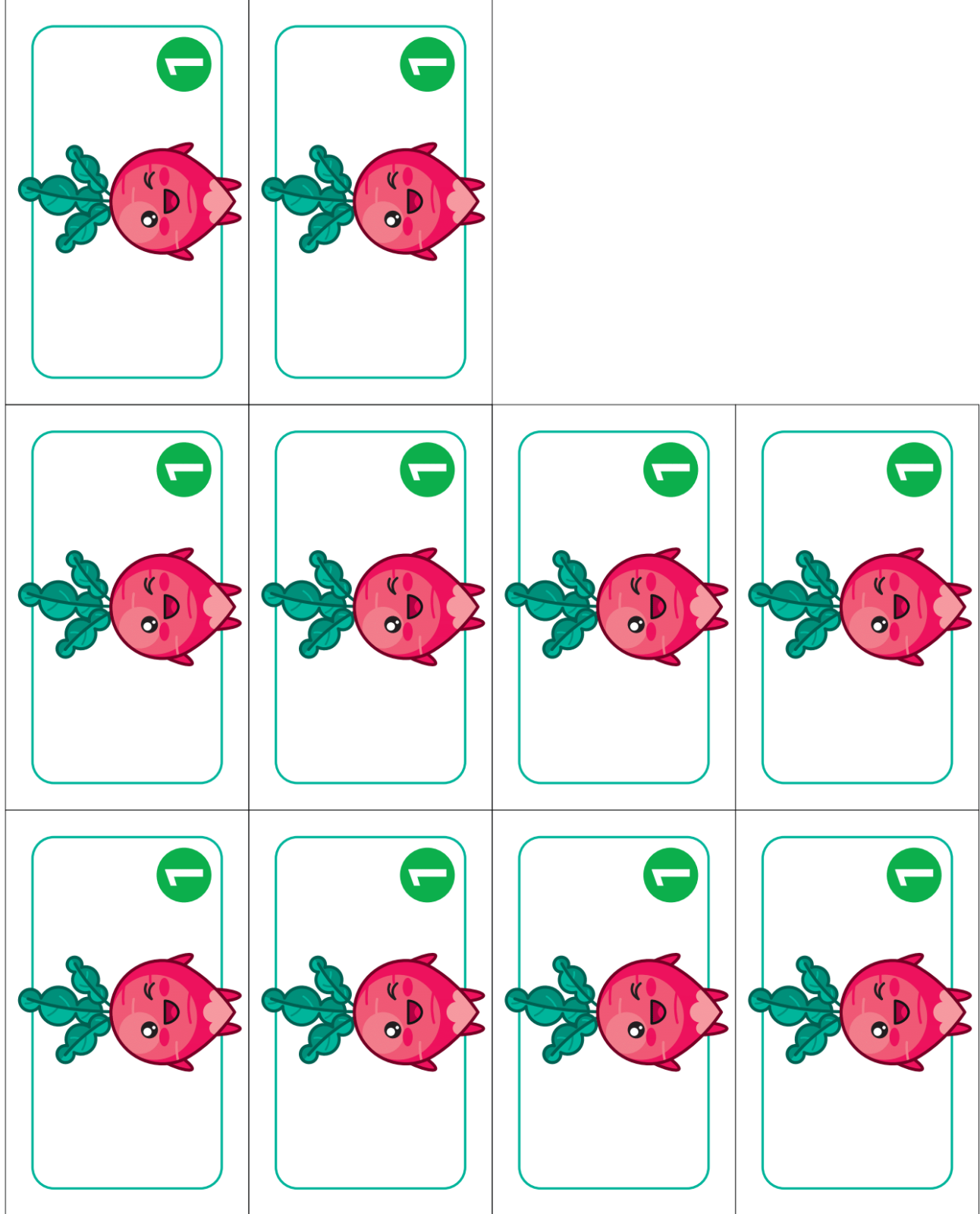
						
						

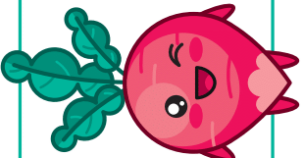
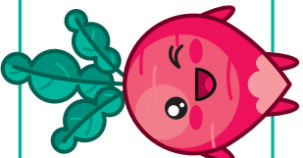
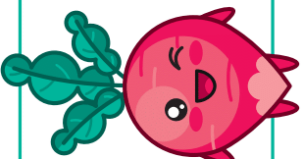
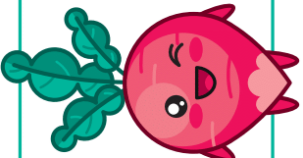
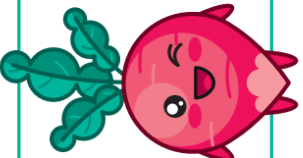
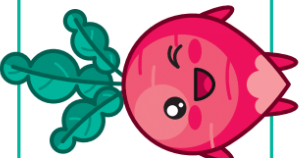
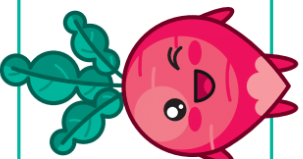
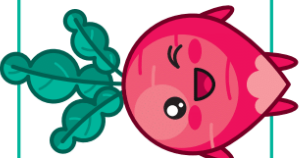

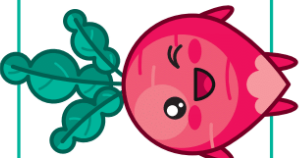
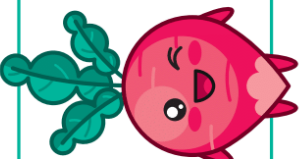
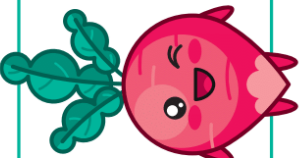

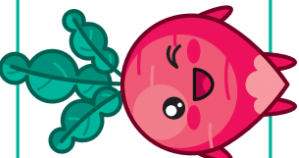
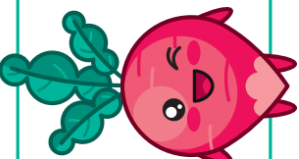
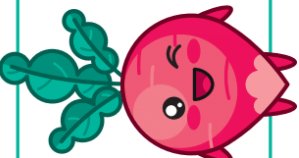




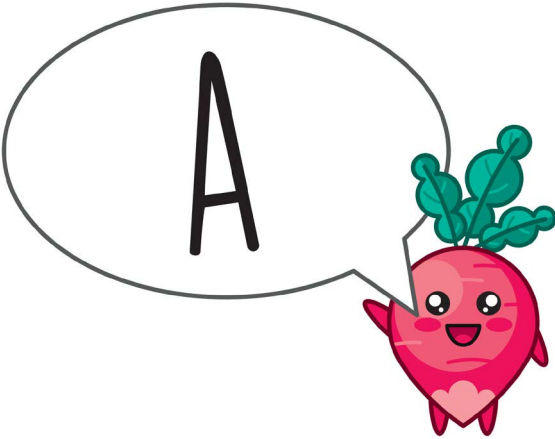
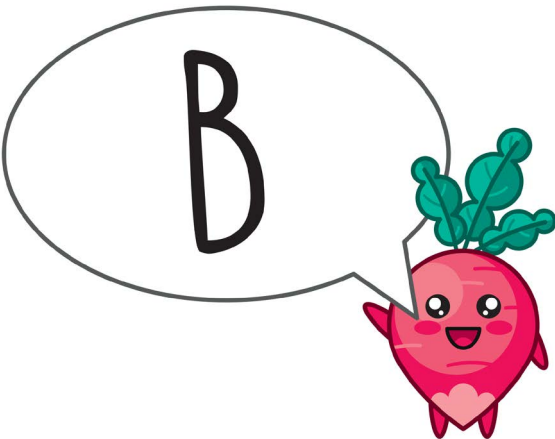
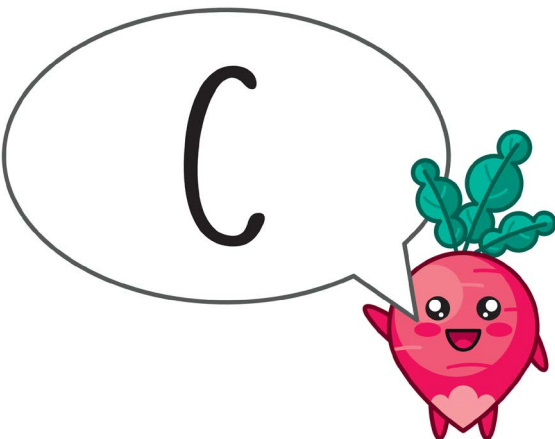
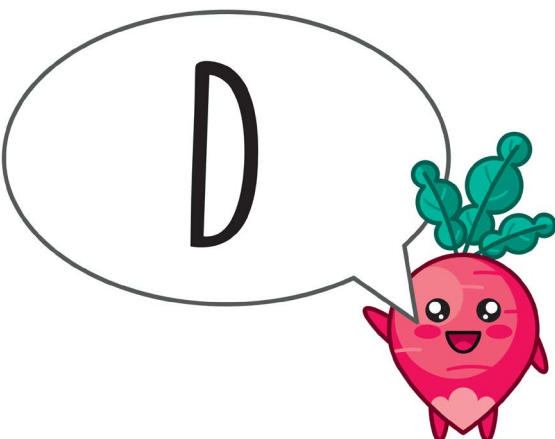
			
			
			



 1	 1	 1	 1
 1	 1	 1	 1
 1	 1	 1	 1
 1	 1	 1	 1

→ ANNEXE 2.8.2.

Feuille de réponse A, B, C et D



● QUELS LÉGUMES SE CONSERVENT AU RÉFRIGÉRATEUR ?

- a. Les tomates
- b. Les poireaux**
- c. Les courgettes
- d. Les carottes**

Explication : les légumes et fruits d'été (tomates, courgettes) sont sensibles au froid et se conservent hors frigo. Les tomates en particulier perdent leur goût en étant au frigo. Au contraire, les légumes racines (carottes, navets, radis etc.), les légumes feuilles, les légumes d'hiver sont ravis au froid.

● QUELS FRUITS SE CONSERVENT AU RÉFRIGÉRATEUR ?

- a. Les pêches
- b. Les framboises**
- c. Les cerises**
- d. Les oranges

Explication : les fruits se conservent généralement en dehors du frigo, sauf les petits fruits rouges qui sont plus fragiles.

● QUELS ALIMENTS NE SE PÉRIMENT JAMAIS, MÊME S'IL Y A UNE DATE DE PÉREMPTION DESSUS ?

- a. Le riz**
- b. Le miel**
- c. Les yaourts
- d. Les fruits surgelés

Explication : les fruits et légumes surgelés ne peuvent pas être surgelés indéfiniment. On garde les produits surgelés un an, grand maximum 2 ans. Idéalement – quand on surgèle des fruits et légumes de son jardin ou potager – on consomme les surplus surgelés avant que la prochaine saison ne commence. Les produits secs peuvent changer de couleur et même légèrement de texture avec le temps, mais ils sont toujours consommables. Le miel étant un conservateur naturel, il se ne périmé jamais.

● QUELS LÉGUMES SE CONSERVENT EN DEHORS DU RÉFRIGÉRATEUR ?

- a. Les aubergines**
- b. Les poivrons**
- c. La salade
- d. Les épinards

Explication : les légumes fruits d'été (aubergines, poivrons) sont sensibles au froid et se conservent hors frigo. Les légumes feuilles sont ravis au froid.

● SI UNE SALADE EST FLÉTRIE, QUE POUVEZ-VOUS FAIRE POUR LUI REDONNER DE L'ÉNERGIE ET LA MANGER AU LIEU DE LA JETER ?

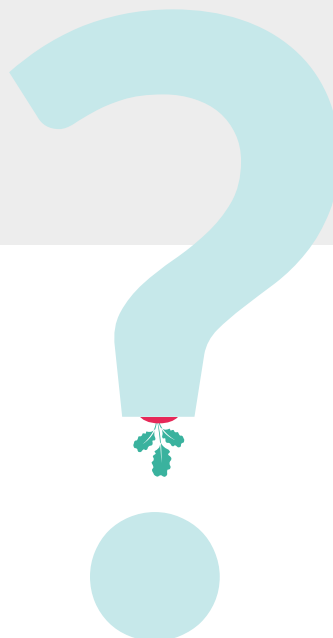
- a. L'entourer d'un essuie humide
- b. La mettre en PLS
- c. La plonger dans un saladier d'eau froide**
- d. Rien, on doit toujours la jeter

Explication : plonger une salade flétrie dans de l'eau très froide pendant 15 min à plusieurs heures lui redonnera de l'énergie. Cependant, l'entourer d'un essuie humide est simplement la manière correcte de la stocker au frigo.

● QUE POUVEZ-VOUS FAIRE AVEC DES PEAUX DE CITRONS, D'ORANGES OU DE PAMPLEMOUSSES POUR NE PAS LES JETER ?

- a. De la potion magique
- b. De la poudre pour donner du goût aux pâtisseries**
- c. Un produit de nettoyage**
- d. Du shampoing sec

Explication : sécher et mixer les peaux d'agrumes, si elles sont bio, permet d'en faire de la poudre qu'on peut ajouter aux pâtisseries. Mettre des peaux d'agrumes pendant 1 semaine dans du vinaigre blanc, donne un produit dégraissant multi-surfaces, facile à faire et pas cher.



● QUE POUVEZ-VOUS FAIRE AVEC DES LÉGUMES BIO POUR LES UTILISER AU MAXIMUM ?

- a. Les cuisiner et les manger sans les éplucher
- b. En faire des vêtements
- c. Les manger même quand ils sont moisis
- d. Utiliser les épluchures pour faire du bouillon de légumes

Explication : les pesticides sont en majorité dans les peaux des légumes. Quand ils ne sont pas bio, il faut donc absolument les éplucher. Mais s'ils sont bio, les épluchures peuvent être mangées, elles sont très riches en vitamines. Et si vous préférez quand-même les éplucher, vous pouvez utiliser les épluchures pour faire du bouillon : soit en les faisant cuire 1h dans une casserole d'eau pour obtenir du bouillon liquide, soit en les faisant sécher (au soleil ou au four) et en les mixant avec du sel pour obtenir du bouillon en poudre.

● QUE POUVEZ-VOUS FAIRE AVEC DES FRUITS TROP MÛRS ?

- a. Surgeler les parties encore bonnes
- b. Rien, il faut les jeter
- c. Des smoothies
- d. Des coulis de fruits

Explication : on peut surgeler des fruits trop mûrs et découpés. Ils se stockent facilement un an dans un bocal. Les fruits trop mûrs sont parfaits pour des smoothies avec du lait végétal et du yaourt. Pour faire un coulis de fruits trop mûrs, il suffit de les mixer dans un blender et de les passer au chinois.

● 1/3 DE LA NOURRITURE PRODUITE EST GASPILLÉE DANS LE MONDE, EST-CE QUE VOUS SAVEZ CE QU'IL EN EST POUR LES FRUITS ET LÉGUMES ?

- a. 1/3 aussi
- b. 1/2
- c. 2/3
- d. 1/4

● QUAND ON JETTE DE LA NOURRITURE, ÇA VEUT DIRE QU'ON A PRODUIT, EMBALLÉ ET TRANSPORTÉ CETTE NOURRITURE POUR RIEN. DE QUELLES RESSOURCES - EN PLUS DE LA NOURRITURE - A-T-ON EU BESOIN POUR PRODUIRE, EMBALLER ET TRANSPORTER LA NOURRITURE, ET QUI SONT AUSSI GASPILLÉES QUAND ON JETTE DE LA NOURRITURE ?

- a. du pétrole
- b. de l'eau
- c. du métal
- d. du bois

 FICHE PÉDAGOGIQUE N°9 : LES CHAISES MUSICALES

Objectif	Introduire les concepts de saisonnalité et de localité des fruits et légumes en bougeant
Durée	15' à 30'
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Des chaises <input type="radio"/> Un calendrier des fruits et des légumes locaux et de saison (par mois disponible ici) <input type="radio"/> La liste des fruits et légumes (annexe 2.9.1)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Télécharger les calendriers <input type="checkbox"/> Préparer les chaises au milieu de la salle

DÉROULEMENT :

- Installer une chaise par participant-e (-2) en cercle au milieu de la salle.
- Un calendrier des fruits et légumes de saison est projeté dans la salle en même temps que le jeu.
- Un-e élève qui ne participe pas à cette tournée lira la liste.
- Dans chaque liste de fruits et légumes de saison se trouve un intrus qui n'est pas de saison (en gras dans la liste). Quand les élèves entendent l'intrus, ils et elles doivent trouver une chaise pour s'asseoir. Les deux dernier-ères élèves qui n'auront pas de chaise pour s'asseoir sortiront.
- Deux chaises sont enlevées à chaque tour avant de recommencer le tour suivant, et les deux dernières personnes du tour sont les gagnant-es.

POINTS D'ATTENTION :

- IL EST CONSEILLÉ DE FAIRE 2-3 TOURS PAR SAISON.
- IL EST CONSEILLÉ DE « CHANTER » LA LISTE DES FRUITS ET LÉGUMES OU D'AJOUTER UN FOND SONORE.



LISTE FRUITS ET LÉGUMES DU PRINTEMPS

LISTE 1

- Noix
- Noisettes
- Radis
- Cerises**
- Chicons
- Champignons
- Chicorée
- Chou frisé
- Fraises**
- Choux de Bruxelles
- Claytone de cuba
- Mâche
- Panais
- Tomates**
- Poireau
- Salsifis
- Topinambours
- Betterave
- Concombre**
- Carottes
- Céleri rave
- Chou rouge
- Navet
- Haricots**
- Oignons
- Pomme de terre
- Potimarron
- Fenouil**

LISTE 2

- Laitue
- Choux de Bruxelles
- Pomme de terre
- Tomates**
- Claytone de cuba
- Mâche
- Asperges
- Concombre**
- Panais
- Noix
- Radis
- Fraises**
- Rhubarbe
- Navet
- Chicons
- Champignons
- Chicorée
- Mais**
- Chou frisé
- Fenouil
- Epinards**
- Poireau
- Salsifis
- Cerfeuil
- Betterave
- Carottes
- Noisettes
- Céleri rave
- Chou rouge
- Oignons
- Aubergine**

LISTE FRUITS ET LÉGUMES DE L'ÉTÉ

LISTE 1

Cassis
 Artichaut
 Cerises
 Fraises
Chicons
 Framboises
 Céleri vert
 Chicorée
 Chou chinois
 Maïs doux
Topinambour
 Groseilles
 Noix
 Noisettes
 Rhubarbe
 Courgettes
Salsifis
 Bettes
 Betterave
 Brocoli
Panais
 Carottes
 Champignons
 Chou Rave
Choux de Bruxelles
 Concombre
 Epinard
 Fenouil
Chou rouge
 Haricots
 Laitue
 Navet
 Petits pois
 Poireau
 Pommes de terre
 Radis
 Tomates
 Aubergine

LISTE 2

Cassis
 Artichaut
 Cerises
 Fraises
Oranges
 Framboises
 Céleri vert
 Chicorée
 Chou chinois
 Maïs doux
Topinambour
 Groseilles
 Noix
 Noisette
 Rhubarbe
 Courgettes
Pommes
 Haricots
 Laitue
 Navets
 Petits pois
 Poireau
Poires
 Carottes
 Champignons
 Chou Rave
 Pommes de terre
 Radis
 Tomates
 Aubergine
Choux de Bruxelles

LISTE 1

Framboises
 Céleri vert
 Poires
 Chicorée
Noix
 Artichaut
 Betterave
 Aubergine
 Bettes
 Brocoli
Chicons
 Carottes
 Cerfeuil
 Noisettes
 Chou rave
 Epinards
Salsifis
 Celeri rave
 Champignons
 Pommes
Ananas
 Chou chinois
 Fenouil
 Laitue
 Maïs
Choux de Bruxelles
 Chou fleur
 Chou rouge
 Prunes
 Chou frisé
Topinambour

LISTE 2

Poivrons
 Pommes de terre
 Concombre
 Courgettes
Rhubarbe
 Chou chinois
 Fenouil
 Laitue
 Maïs
Scorsonère
 Haricots
 Navet
 Oignons
Salsifis
 Panais
 Poireau
 Potiron
 Radis
Chicons
 Framboises
 Céleri vert
 Poires
 Potimarron
Fraises
 Chicorée
 Tomates
 Artichaut
 Betterave
 Aubergine
 Bettes
Cassis

LISTE FRUITS ET LÉGUMES DE L'HIVER

LISTE 1

Pommes
 Poires
 Noix
Tomates
 Noisettes
 Cerfeuil
 Champignons
Courgettes
 Chicons
 Chou frisé
 Chou de Bruxelles
Aubergines
 Mâche
 Panais
 Poireau
 Salsifis
Fraises
 Scorsonère
 Topinambour
 Betterave
 Carottes
Cerises
 Céleri rave
 Chou pommé
 Chou rouge
 Oignons
 Ail
 Pommes de terre
 Potimarron
Haricots

LISTE 2

Scorsonère
 Chou frisé
 Noix
 Salsifis
Rhubarbe
 Chou de Bruxelles
 Panais
 Chicon
 Champignons
Concombre
 Poireau
 Cerfeuil
 Mâche
 Céleri rave
Fenouil
 Ail
 Pommes
 Poires
 Noisettes
Petits pois
 Oignons
 Topinambour
 Betterave
 Carottes
Cerises
 Chou pommé
 Chou rouge
 Pommes de terre
 Potimarron
Haricots



FICHE PÉDAGOGIQUE N°10 :
ANIMATION D'ÉDUCATION AU GOÛT –
LES PRODUITS DE SAISON

Objectif	Découverte de nouveaux aliments locaux et de saison et création d'un espace de discussion pour aborder : la qualité des aliments, la durabilité, l'aspect nutritionnel, l'impact environnemental, etc
Durée	1h30' à 2h
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Une dizaine de fruits et légumes de saison (minimum 5 légumes) avec leur peau (bio et locaux) <input type="radio"/> 5 à 7 sacs en papier craft ou tissu opaque pour cacher les fruits et légumes entiers <input type="radio"/> Une brosse à légume <input type="radio"/> Un couteau, une mandoline, une planche à découper, 4 assiettes (pour disposer les morceaux à sentir et ceux à goûter) et 2 essuies en tissu pour cacher les fruits et légumes préparés dans les assiettes
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Laver et brosser à l'avance les fruits et les légumes sans les peler <input type="checkbox"/> Choisir 2-3 fruits entiers et 4-5 légumes entiers et les placer dans des sacs individuellement (ils seront utilisés pour la reconnaissance sensorielle) <input type="checkbox"/> Choisir 1-2 fruits et 2-3 légumes. Découper 1 à 2 quartiers de taille moyenne et les placer dans une assiette. Ils seront utilisés pour la reconnaissance olfactive. <input type="checkbox"/> Tailler en petits dés, zester ou couper en très fines tranches à la mandoline 2-3 fruits et 5-6 légumes. Placer dans les assiettes restantes. Ils seront utilisés pour la reconnaissance gustative. <input type="checkbox"/> Recouvrir à l'aide des essuies en tissu les assiettes préparées.

DÉROULEMENT :

- Installer les élèves autour des tables.



ÉTAPE

01

EXPLIQUER L'ANIMATION

- L'enseignant·e présente l'atelier en expliquant l'objectif de la dégustation sans dévoiler les ingrédients. Il·elle remet le contexte en questionnant les élèves en popcorn (s'exprimer spontanément dans le désordre) sur l'intérêt de manger des fruits et légumes locaux, de saison et bio autant que possible.
- Apports bénéfiques pour la santé lorsqu'on mange des fruits et légumes de saison, locaux et bio en quantité et diversifiés.
- Apports bénéfiques pour l'environnement lorsqu'on mange des fruits et légumes de saison, locaux et bio en quantité et diversifiés.
- Amélioration des capacités cérébrales.
- Amélioration du fonctionnement du système digestif.
- Réduction des problèmes de santé au niveau du système cardiaque, du diabète et autres maladies comme le cancer.
- Réduction de la pollution des sols.
- Préservation de la biodiversité.
- Diminution des transports et de la pollution de l'air.

Ensuite, poser les règles de l'animation :

- La position de l'animation : fermer les yeux et mettre les mains sur la table afin de pouvoir recevoir les produits de la reconnaissance gustative et avoir le nez dégagé pour la reconnaissance olfactive.
- Une fois que les élèves auront touché/senti/goûté un aliment, il faut le mémoriser jusqu'à la partie "pronostics".
- Expliquer aux élèves qu'il faut garder leurs ressentis jusqu'à ce que tous les autres élèves aient senti/goûté les aliments afin de ne pas les influencer.
- Préciser l'utilisation du "Je n'aime pas ... parce que..." plutôt que le "C'est dégueu !".
- Inciter celles et ceux qui ont peur de toucher, sentir et surtout de goûter, à essayer, en utilisant de l'humour et en les mettant en confiance.
- Autoriser pour ceux et celles ayant des phobies alimentaires, à ouvrir les yeux pendant les reconnaissances sensorielles et demander de goûter en croquant de tout petits morceaux afin que ça passe mieux, mais ne pas forcer.

ÉTAPE

02

RECONNAISSANCE TACTILE

- Faire circuler un sac à la fois aux différents élèves - max 3 produits par tour. Plusieurs enseignant·es peuvent circuler à la fois afin d'accélérer la cadence.
- Plonger la main de chaque élève dans chaque sac (un enseignant·e passe avec un sac "attitré").
- Une fois que tous les élèves ont mis la main dans chaque sac, ils·elles peuvent ouvrir les yeux et donner leurs "pronostics" (ce qu'ils·elles pensent avoir touché)
- Donner la parole à 4-5 élèves avant de dévoiler chaque légume caché et expliquer ce que c'est, d'où ça vient et quelles sont ses caractéristiques et utilisations principales.

ÉTAPE

03

RECONNAISSANCE OLFACTIVE

- Mettre sous le nez de chaque élève les morceaux de fruits/légumes découpés. Utiliser maximum 3 fruits et légumes par tour.
- Une fois que tous les élèves ont senti chaque aliment, il faut ouvrir les yeux et donner les «pronostics» (ce qu'ils·elles pensent avoir senti).
- Inciter à décrire les odeurs : floral, fruité, terreux, métallique, herbacé, citronné, si les élèves rencontrent des difficultés à identifier certains fruits ou légumes.
- Dévoiler petit à petit les fruits et les légumes sentis.

ÉTAPE

04

RECONNAISSANCE GUSTATIVE

- Déposer une fine tranche/un zeste/un petit morceau de légume ou de fruit dans la main de chaque élève et leur demander de croquer/goûter/avaler selon leur ressenti. Faire déguster maximum 3 produit par tour.
- Une fois que tous les élèves ont goûté chaque aliment, il faut ouvrir les yeux et donner les "pronostics" (ce qu'ils·elles pensent avoir goûté).
- Inciter à décrire les saveurs ou les textures si les élèves rencontrent des difficultés à identifier certains fruits ou légumes.
- Dévoiler petit à petit les fruits et les légumes tranchés.
- Important : si les élèves ne veulent pas avaler les morceaux, il ne faut pas les obliger. Leur proposer de discrètement mettre les morceaux qu'ils·elles n'ont pas aimés dans leurs poings et de les garder fermés jusqu'au moment où ceux-ci sont dévoilés.

ÉTAPE

05

CONCLUSION

Questionner les élèves sur leur expérience

- Comment étaient la saveur et le goût des légumes par rapport à ceux de chez eux ou ceux de l'école ?
- Pourquoi la texture ou le goût sont-ils différents ?
- Où s'approvisionnent leurs parents ?
- D'où viennent les fruits et les légumes dégustés ?
- Comment ces fruits et légumes sont produits ?
- Quel est le fruit ou le légume qui s'est révélé être une belle surprise ? Pourquoi ?
- Est-ce que ça donne envie de goûter encore plus de fruits et de légumes locaux, de saison et crus ?
- Est-ce possible de demander aux parents de goûter ce genre de légumes et de fruits ?

Evaluer à main levée sur une échelle de 1 à 5 les élèves qui n'ont pas, un peu, moyennement, beaucoup et énormément aimé l'activité.

Féliciter les élèves et les encourager à explorer davantage le monde des fruits et légumes.

« RADISCOVERY : À LA RECHERCHE DES CAUSES »

MISSION 2

LES 4 NIVEAUX DE DÉTECTIVE SONT :

- APPRENTI DÉTECTIVE (0 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE CONFIRMÉ·E (1 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE EXPERT·E (2 ÉTOILES)
- DÉTECTIVE EXPERT·E ET ENGAGÉ·E
(= AMBASSEUR·RICE ANTIGASPI,
3 ÉTOILES)





FICHE PÉDAGOGIQUE N°11 : MISSION 2 « RADISCOVERY : À LA RECHERCHE DES CAUSES »

Objectif	Trouver les raisons du gaspillage alimentaire à l'école et à la maison
Durée	10' + sondage + analyse des résultats
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ Enveloppe de la 2^{ème} mission de Raditective (annexe 2.11.1) ○ Questionnaire pour les témoins (parents) (annexe 2.11.2) ○ Questionnaire pour les chercheur-euses de Radisparus (les autres élèves) (annexe 2.11.3) ○ Questionnaire pour les expert-es (le personnel de cuisine et de nettoyage) (annexe 2.11.4) ○ Fiche de synthèse du questionnaire pour les témoins (annexe 2.11.5) ○ Fiche de synthèse du questionnaire pour les chercheur-euses de Radisparus (annexe 2.11.6) ○ Fiche de synthèse du questionnaire pour les expert-es (annexe 2.11.7) ○ Checklist enseignant-e (annexe 2.11.8) ○ Etoiles des détectives (annexe 1.4.5)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Imprimer l'enveloppe de la 2^{ème} mission <input type="checkbox"/> Imprimer les questionnaires et les fiches de synthèse

DÉROULEMENT : *S'IL S'AGIT DE LA 1^{ÈRE} MISSION DES ÉLÈVES, L'ENSEIGNANT-E COMMENCE PAR PRÉSENTER L'UNIVERS DE RADITECTIVE*

- ✓ L'enseignant-e présente l'univers de Raditective :

Qui est Raditective ? C'est un détective radis qui résout des enquêtes liées à la nourriture.

Quelle est l'enquête qu'il doit résoudre ? Des Radisparus (aliments) ont été jetés par erreur dans les poubelles alors qu'ils ont des superpouvoirs (vitamines et minéraux qui nous aident à grandir) et Raditective – avec l'aide de sa bande de détectives - doit les sauver !

Qui sont les autres personnages de l'univers de Raditective ?

- Les élèves : la bande de détectives de Raditective.
- La famille des élèves et l'équipe pédagogique : les témoins.
- Le personnel de cuisine et du nettoyage : les expert-es.
- Les aliments gaspillés : les Radisparus.
- Les autres élèves de l'école : les chasseur-ses de Radisparus.

Les missions : il existe une mission par module à mener à bien afin de devenir des détectives expert-es antigaspi.

- A chaque mission menée à bien, la bande de détectives de Raditective recevra une étoile afin d'atteindre un nouveau niveau de détective.

o Les 4 niveaux de détective sont :

- **APPRENTI DÉTECTIVE (0 étoile)**
- **DÉTECTIVE CONFIRMÉ (1 étoile)**
- **DÉTECTIVE EXPERT-E (2 étoiles)**
- **DÉTECTIVE EXPERT-E ET ENGAGÉ-E (= Ambassadeur-rice Antigaspi, 3 étoiles)**

- ✓ Un.e élève lit la mission 2 de Raditective.
- ✓ Chaque élève réalise 3 interviews à partir des questionnaires :
 - Une interview de la ou les personnes qui cuisinent à son domicile
 - Une interview d'un.e autre élève de l'école
 - Une interview d'une personne de l'équipe de cuisine ou de nettoyage par 2-3 élèves
- ✓ Lorsque toutes les interviews sont réalisées et les questionnaires remplis, une fiche de synthèse est complétée en classe pour chacun des 3 publics interviewés.
- ✓ Les résultats sont discutés en classe.

POINTS D'ATTENTION :

- LES AUTRES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE ET LE PERSONNEL DE CUISINE ET DE NETTOYAGE DOIVENT ÊTRE AVERTIS DE LA MISSION AFIN DE COOPÉRER.
- LES DÉTECTIVES SONT ACCOMPAGNÉ·ES D'UN·E ADULTE POUR LES INTERVIEWS DANS L'ÉCOLE SI NÉCESSAIRE.

→ ANNEXE 2.11.1.

- Enveloppe 2ème mission de Raditective

« Cher-es détectives confirmé-es,

Bravo ! Vous avez parfaitement mené votre 1ère mission : grâce à vos premiers indices, vous avez compris l'ampleur du problème du gaspillage alimentaire.

Voici maintenant votre 2^{ème} mission : « Radiscovery - à la recherche des causes »

Vous l'aurez compris, vous devez trouver les causes du gaspillage alimentaire pour cela, vous allez poser des questions tels des détectives confirmés : vous poserez des questions aux expert-es aux témoins et aux chasseur-euses de Radisparus.

Quand vous aurez complété tous vos questionnaires, vous remplirez en classe des fiches de synthèse avec toutes les causes de gaspillage que vous aurez trouvées.

Je compte sur vous !

Raditective



QUESTIONNAIRE « TÉMOINS »

1. A quelle fréquence jette-t-on de la nourriture à la poubelle chez nous ?

- | | |
|--------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | a. 1 ou plusieurs fois par mois |
| <input type="checkbox"/> | b. 1 ou plusieurs fois par semaine |
| <input type="checkbox"/> | c. 1 ou plusieurs fois par jour |
| <input type="checkbox"/> | d. Rarement ou jamais |

2. Quels aliments jette-t-on le plus souvent ?

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | a. Le pain |
| <input type="checkbox"/> | b. Les fruits et/ou légumes |
| <input type="checkbox"/> | c. La viande et/ou le poisson |
| <input type="checkbox"/> | d. Les laitages |
| <input type="checkbox"/> | e. Autre (préciser) |

3. Pour quelles raisons jette-t-on de la nourriture ?

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | a. La date de péremption est dépassée |
| <input type="checkbox"/> | b. L'achat en trop grandes quantités |
| <input type="checkbox"/> | c. Le produit s'est gâté (moisi, pourri, durci etc.) |
| <input type="checkbox"/> | d. Autre (préciser) |

4. A quelle fréquence faites-vous les courses de nourriture ?

- | | |
|--------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | a. 1x par semaine |
| <input type="checkbox"/> | b. 2x par semaine |
| <input type="checkbox"/> | c. Tous les jours ou presque |

5. Comment décidez-vous de ce que vous achetez quand vous faites les courses ? (plusieurs réponses possibles)

- | | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | a. Je définis les menus pour faire la liste des courses |
| <input type="checkbox"/> | b. J'achète en grandes quantités quand il y a des promotions |
| <input type="checkbox"/> | c. J'achète ce qui m'inspire sur le moment |
| <input type="checkbox"/> | d. Je définis le budget et je choisis en fonction de ça |
| <input type="checkbox"/> | e. J'achète ce dont j'ai l'habitude |
| <input type="checkbox"/> | f. Je vérifie les stocks et j'achète ce qui manque |
| <input type="checkbox"/> | g. Autre (préciser) |

6. Faites-vous attention à ranger les courses en fonction des dates de péremption ou de la fragilité des produits (ranger sur le devant les produits fragiles ou à date de péremption proches) pour les cuisiner en 1^{er} ?

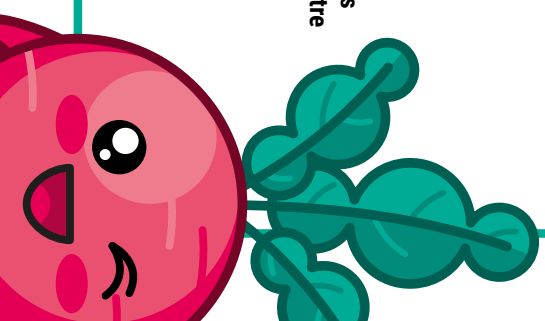
- | | |
|--------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | a. Oui, toujours |
| <input type="checkbox"/> | b. Oui, parfois |
| <input type="checkbox"/> | c. Non, jamais |

7. Faites-vous attention à conserver les aliments de la meilleure façon possible ? (au frigo, dans l'obscurité, dans un endroit sec, au congélateur etc. selon les aliments)

- | | |
|--------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | a. Oui, toujours |
| <input type="checkbox"/> | b. Oui, parfois |
| <input type="checkbox"/> | c. Non, jamais |

8. Réutilisez-vous les restes de repas pour faire un autre plat ou repas ?

- | | |
|--------------------------|------------------|
| <input type="checkbox"/> | a. Oui, toujours |
| <input type="checkbox"/> | b. Oui, parfois |
| <input type="checkbox"/> | c. Non, jamais |



QUESTIONNAIRE «CHASSEUR·EUSES DE RADISPARUS»

1. A quelle fréquence jettes-tu de la nourriture à l'école (poubelle ou cantine) ?

- a. 1 ou plusieurs fois par mois
- b. 1 ou plusieurs fois par semaine
- c. 1 ou plusieurs fois par jour
- d. Rarement

2. A quel(s) moment(s) jettes-tu de la nourriture à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Aux collations
- b. Au repas chaud
- c. Au repas tartines

3. Quels aliments jettes-tu le plus souvent ?

- a. Le pain
- b. Les fruits et/ou légumes
- c. La viande et/ou le poisson
- d. Les laitages
- e. Les collations emballées
- f. Autre (préciser)

.....

.....

4. Pourquoi jettes-tu de la nourriture à l'école ?

- a. Je n'aime pas
- b. L'aliment s'est gâté dans le cartable (banane devenue noire, collation écrasée, etc.)
- c. J'ai trop et ne termine pas
- d. Autre (préciser)

.....

.....

5. Participes-tu à la préparation de tes collations ?

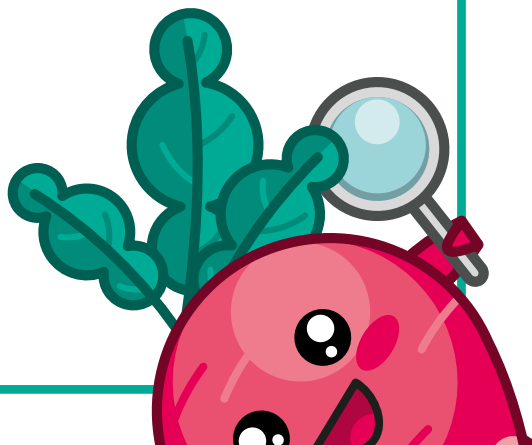
- a. Oui, toujours
- b. Oui, parfois
- c. Non

6. Si tu manges des repas tartines, participes-tu à la préparation de tes repas ?

- a. Oui, toujours
- b. Oui, parfois
- c. Non

7. Au repas chaud, es-tu peut te servir une petite assiette si tu as une petite faim ou une grande assiette si tu as une grande faim ?

- a. Oui, quand je le demande
- b. Je n'ai jamais demandé
- c. Non, ce n'est pas possible



QUESTIONNAIRE POUR LES « EXPERT-ES »

1. Avez-vous une estimation de la quantité de nourriture jetée chaque jour ou chaque semaine à la cantine ?

.....

2. (Si les repas sont préparés sur place) Comment déterminez-vous les quantités à acheter pour préparer les repas et comment gérez-vous les stocks pour éviter le gaspillage ?

.....

.....

3. (Si les repas sont préparés sur place) Y a-t-il du gaspillage pendant le stockage et la préparation des repas ? Si oui, pouvez-vous estimer la quantité par jour ou par semaine ?

.....

.....

4. (Si les repas sont préparés sur place) Quelles sont les principales raisons de ce gaspillage selon vous ?

.....

.....

5. Comment déterminez-vous la quantité de nourriture à commander à un opérateur extérieur ou à préparer ? Cette quantité est-elle la même chaque jour en fonction du nombre d'enfants inscrits, ou varie-t-elle selon le menu, votre connaissance des goûts des élèves et votre anticipation des restes ?

.....

.....

6. Selon vous, quelles sont les principales raisons du gaspillage au retour des assiettes ?

.....

.....

7. Comment déterminez-vous les portions à servir aux élèves : est-ce que ce sont des portions standards ou ajustées à l'appétit des élèves ?

.....

.....

8. Est-ce que vous auriez d'autres pistes à nous donner pour nous aider dans notre mission ?

.....

.....

MISSION 02 – ANNEXE 04

FICHE DE SYNTHÈSE « TÉMOINS »

A la maison:

1. Combien de personnes jettent de la nourriture :

- a. 1 ou plusieurs fois par mois
- b. 1 ou plusieurs fois par semaine
- c. 1 ou plusieurs fois par jour
- d. Rarement ou jamais

2. Combien de personnes jettent le plus souvent :

- a. Le pain
- b. Les fruits et/ou légumes
- c. La viande et/ou le poisson
- d. Les laitages
- e. Autre raison 1
- f. Autre raison 2
- g. Autre raison 3

3. Combien de personnes jettent pour les raisons suivantes :

- a. La date de péremption est dépassée
- b. L'achat en trop grandes quantités
- c. Le produit s'est gâté (moisi, pourri, durci etc.)
- d. Autre raison 1
- e. Autre raison 2
- f. Autre raison 3

4. Combien de personnes font leurs courses :

- a. 1x par semaine
- b. 2x par semaine
- c. Tous les jours ou presque

5. Combien de personnes s'organisent ainsi pour faire les courses :

- a. Je définis les menus pour faire la liste des courses
- b. J'achète en grandes quantités quand il y a des promotions
- c. J'achète ce qui m'inspire sur le moment
- d. Je définis le budget et je choisis en fonction de ça
- e. J'achète ce dont j'ai l'habitude
- f. Je vérifie les stocks et j'achète ce qui manque
- g. Autre raison 1
- h. Autre raison 2
- i. Autre raison 3

6. Combien de personnes font attention de ranger leurs courses en fonction des dates de péremption et de la fragilité des produits ?

- a. Oui, toujours
- b. Oui, parfois
- c. Non, jamais

7. Combien de personnes font attention à conserver leurs aliments dans les meilleures conditions ?

- a. Oui, toujours
- b. Oui, parfois
- c. Non, jamais

8. Combien de personnes réutilisent les restes de repas ?

- a. Oui, toujours
- b. Oui, parfois
- c. Non, jamais

FICHE DE SYNTHÈSE «CHASSEUR·EUSES DE RADISPARUS»

Sur élèves interrogé.es :

1. Combien jettent de la nourriture à l'école :

- a. 1 ou plusieurs fois par mois
- b. 1 ou plusieurs fois par semaine
- c. 1 ou plusieurs fois par jour
- d. Rarement ou jamais

2. Combien jettent de la nourriture aux moments suivants :

- a. Aux collations
- b. Au repas chaud
- c. Au repas tartines

3. Combien jettent le plus souvent :

- a. Le pain
- b. Les fruits et/ou légumes
- c. La viande et/ou le poisson
- d. Les laitages
- e. Les collations emballées
- f. Autre raison 1
- g. Autre raison 2
- h. Autre raison 3

4. Combien jettent pour les raisons suivantes :

- a. Je n'aime pas
- b. L'aliment s'est gâté dans le cartable (banane devenue noire, collation écrasée, etc.)
- c. J'ai trop et ne termine pas
- d. Autre raison 1
- e. Autre raison 2
- f. Autre raison 3

5. Combien participent à la préparation de leurs collations :

- a. Toujours
- b. Parfois
- c. Jamais

6. Combien participent à la préparation de leurs repas tartines :

- a. Toujours
- b. Parfois
- c. Jamais

7. Combien sont servis à leur faim au dîner chaud :

- a. Oui, quand je le demande
- b. Je n'ai jamais demandé
- c. Non, ce n'est pas possible

FICHE DE SYNTHÈSE «EXPERT·ES»

(Si les repas sont préparés sur place) Les causes du gaspillage alimentaire pendant le stockage des aliments et la préparation des repas sont :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(Que les repas soient préparés en externe ou sur place) Les causes du gaspillage alimentaire au retour des assiettes sont :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Autres points importants :

.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

→ ANNEXE 2.11.8.

Checklist enseignant-e

TO DO	
Faire lire l'enveloppe de mission à un-e élève	<input type="checkbox"/>
Choisir qui ira interroger le personnel de cuisine et de nettoyage	<input type="checkbox"/>
Organiser le-s rendez-vous avec le personnel de cuisine et de nettoyage	<input type="checkbox"/>
Imprimer et distribuer les questionnaires « parents », « élèves » ou « personnel de cuisine et de nettoyage » aux enfants	<input type="checkbox"/>
Récolter tous les questionnaires remplis	<input type="checkbox"/>
Imprimer et compléter la fiche de synthèse	<input type="checkbox"/>
Discuter en classe des pesées et des résultats	<input type="checkbox"/>

Mallette pédagogique antigaspi Niveau primaire

Contenu Module 3 & Mission 3

MODULE 3 :	65
Ce module se focalise sur les causes du gaspillage alimentaire et introduit les solutions et bonnes pratiques antigaspi	
Fiche pédagogique N°12 :	67
Questions pour un champignon	
Annexe 3.12.1.	68
Annexe 3.12.2.	71
Annexe 3.12.3.	72
Fiche pédagogique N°13 :	73
Range ta cuisine	
Annexe 3.13.1.	74
Annexe 3.13.2.	75
Annexe 3.13.3.	76
MISSION 3	77
Fiche pédagogique N°14 :	78
Mission 3 « Halte à la Radiscrimination : place aux solutions »	
Annexe 3.14.1.	79
Annexe 3.14.2.	80
Annexe 3.14.3.	81
Annexe 3.14.4.	82
Annexe 3.14.5.	83
Annexe 3.14.6.	85
Annexe 3.14.7.	87
Annexe 3.14.8.	89
Annexe 3.14.9.	90



LIENS ENTRE MODULE 2 & 3

L'enseignant·e commence l'animation par la présentation et l'analyse des résultats de la mission 2 :
« Radiscovery : à la recherche des causes »

L'enseignant·e liste avec les élèves les causes qui peuvent être facilement solutionnées et celles qui sont plus compliquées ou demandent des changements profonds

L'enseignant·e ajoute la seconde étoile sur la feuille de niveau de détective (annexe 1.4.5)



L'enseignant·e consulte la boîte à questions réalisée lors du module 1 et répond aux questions éventuelles



MODULE 3

LES CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



MODULE 3

LES CAUSES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



OBJECTIFS

Ce module se focalise sur les causes du gaspillage alimentaire et introduit les solutions et bonnes pratiques antigaspi



DURÉE

Entre 2h45' et 3h30

PRÉPARATION MATÉRIEL

<input type="checkbox"/>	Préparer un projecteur
<input type="checkbox"/>	Imprimer les lettres A, B, C et D (annexe 3.12.2)
<input type="checkbox"/>	Imprimer les champignons (annexe 3.12.3)
<input type="checkbox"/>	Imprimer une fiche A3 « Cuisine » par groupe (annexe 3.13.1)
<input type="checkbox"/>	Imprimer une fiche A4 « Les aliments » à découper par groupe (annexe 3.13.2)
<input type="checkbox"/>	Imprimer l'enveloppe de la 3 ^{ème} mission (annexe 3.14.1)
<input type="checkbox"/>	Imprimer le questionnaire pour les témoins (parents) (annexe 3.14.2)
<input type="checkbox"/>	Imprimer le questionnaire pour les chercheur·euses de Radisparus (les autres élèves) (annexe 3.14.3)
<input type="checkbox"/>	Imprimer le questionnaire pour les expert·es (le personnel de cuisine et de nettoyage) (annexe 3.14.4)
<input type="checkbox"/>	Imprimer la fiche de synthèse du questionnaire pour les témoins (annexe 3.14.5)
<input type="checkbox"/>	Imprimer la fiche de synthèse du questionnaire pour les chercheur·euses de Radisparus (annexe 3.14.6)
<input type="checkbox"/>	Imprimer la fiche de synthèse du questionnaire pour les expert·es (annexe 3.14.7)
<input type="checkbox"/>	Imprimer les étoiles des détectives (annexe 1.4.5)

FICHES PÉDAGOGIQUES

FP N°12, N°13, N°14

RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

- **Application [BuyorNot](#)** : l'application aide à acheter éthique et responsable. Impact sur l'environnement, processus de fabrication respectant le bien-être des humains et des animaux, cette application simplifie l'accès aux informations du produit.
- **Application [Yuka](#)** : décrypte les étiquettes des produits alimentaires et cosmétiques et analyse leur impact sur la santé.
- **ADEME** : vidéo « [Le gaspillage alimentaire](#) » (Agathe la patate).
- **Info ou mytho** : vidéo « [C'est quoi le gaspillage alimentaire ?](#) ».
- **Le monde de Jamy** : vidéo « [Gaspillage : comment moins jeter ?](#) ».
- **Les chiffres de Ecoconso** « [Gaspillage alimentaire : combien de nourriture gaspille-t-on ?](#) ».
- Infographie globale d'Intradel sur le gaspillage alimentaire « [Halte au gaspillage alimentaire !](#) ».
- **Mangerbouger.fr** : article « [Gaspillage alimentaire : on dit stop !](#) ».

✓ FICHE PÉDAGOGIQUE N°12 : QUESTIONS POUR UN CHAMPIGNON

Objectifs	Découvrir les causes globales du gaspillage alimentaire et discuter de nos modes de production et de distribution
Durée	45' à 1h
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ La liste des questions (annexe 3.12.1) ○ Un projecteur pour le quizz ○ Les lettres A, B, C et D (annexe 3.12.2) ○ Les champignons (annexe 3.12.3)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Préparer un projecteur pour le quizz <input type="checkbox"/> Imprimer les lettres A, B, C et D <input type="checkbox"/> Imprimer les champignons

DÉROULEMENT :

- L'enseignant-e compose des groupes de 3 à 4 élèves.
- L'enseignant-e projette les questions du quizz l'une après l'autre.
- Les élèves échangent au sein d'un même groupe pour trouver la bonne réponse.
- Chaque groupe lève en même temps la carte A, B, C ou D en fonction de leur réponse.
- La réponse est donnée et expliquée par l'enseignant-e.
- Chaque groupe qui répond correctement à une question reçoit un champignon. Le groupe gagnant est celui qui, à la fin du quizz, détient le plus de champignons.

POINTS D'ATTENTION :

- NE PAS HÉSITER À ADAPTER LES QUESTIONS EN FONCTION DU VOCABULAIRE ET DES APPRENTISSAGES DES ÉLÈVES (EX : CHANGER LES FRACTIONS EN POURCENTAGES POUR LES PLUS GRANDS).
- DONNER DES EXEMPLES CONCRETS OU LIÉS À D'AUTRES ACTIVITÉS DE L'ÉCOLE AFIN DE RENDRE LES QUESTIONS ET LES RÉPONSES PLUS ACCESSIBLES.

→ ANNEXE 3.12.1.

- QUAND TES GRANDS-PARENTS ÉTAIENT PETITS (OU AVAIENT TON ÂGE), QUELLE PARTIE DU BUDGET DE LA MAISON ÉTAIT CONSACRÉE À L'ACHAT DE NOURRITURE ?

- Environ 1/10 du budget
- Environ 2/10 du budget
- Environ 3/10 du budget**
- Environ 5/10 du budget

Explication : ce chiffre est une moyenne qui variait d'une personne à l'autre en fonction de ses revenus, de son mode de vie et de ses habitudes alimentaires.

- AUJOURD'HUI, QUELLE PARTIE DU BUDGET DE TA FAMILLE EST CONSACRÉE À L'ACHAT DE NOURRITURE ?

- Environ 1/10 du budget**
- Environ 2/10 du budget
- Environ 3/10 du budget
- Environ 5/10 du budget

Explication : ce chiffre est également une moyenne qui varie d'une personne à l'autre. Mais on voit qu'il a beaucoup baissé depuis un siècle. A quoi dépense-t-on les 80 à 90 % restants ? Logement, vêtements, oui, mais aussi loisirs et surtout la technologie (GSM, tablette, ordinateur, jeux vidéos, télé, ...), qui n'existaient pas il y a un siècle.

- POURQUOI UNE DIFFÉRENCE SI GRANDE ?

- Parce que l'on mange moins aujourd'hui que nos grands-parents quand ils étaient petits
- Parce que l'on fait plus attention à ce que l'on dépense aujourd'hui qu'à l'époque où nos grands-parents étaient petits
- Parce que la nourriture est « meilleur marché »* aujourd'hui qu'à l'époque de nos grands-parents**

Explication : en un siècle, les prix de l'alimentation ont beaucoup diminué. Découvrons les raisons dans les questions suivantes.

* Par « meilleur marché » nous voulons dire plus accessible au plus grand nombre

- POURQUOI LA NOURRITURE EST-ELLE « MEILLEUR MARCHÉ » ?

- Car nous produisons aujourd'hui plus de fruits et de légumes grâce à des plus grosses machines**
- Parce qu'un petit bonhomme avec un grand chapeau et une grande moustache** a décidé de vendre les fruits et légumes moins cher
- Car nous avons appris à faire pousser des fruits et des légumes dans des usines géantes en béton
- Parce que nous avons inventé des graines de fruits et légumes magiques

Explication : l'agriculture a beaucoup changé depuis 150 ans. Avant, elle était très manuelle, sur de petites parcelles, et puis elle s'est industrialisée. Aujourd'hui on peut produire plus sur des plus grandes parcelles, avec des tracteurs, des machines, des engrais et des pesticides : ça s'appelle l'agriculture intensive. Quand on produit plus, il faut savoir vendre cette production, et pour cela, il y a les supermarchés qui ont assez de clients pour pouvoir acheter de grosses quantités.

** De type Monopoly

- POURQUOI Y A-T-IL AUTANT DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES SUPERMARCHÉS ?

- Parce que les camions qui transportent les aliments les abîment
- Parce que les supermarchés n'achètent que les « beaux » fruits et légumes**
- Parce qu'il y a trop de pesticides sur certains fruits et légumes et il faut les jeter

Explication : les fruits et légumes achetés par les supermarchés doivent être d'une certaine taille, d'une certaine forme, sans défaut. C'est ce que l'on appelle le "calibrage". Ceux qui ne rentrent pas dans ces cases (les « fruits et légumes moches » c'est-à-dire qui sont trop gros, trop petits, tordus etc.) et qui équivalent à environ 30% de la production sont souvent jetés parce qu'ils sont moins attirants et moins vendables. Pourtant, ils sont parfaitement comestibles. Heureusement, aujourd'hui il y a des nouvelles initiatives pour vendre ces fruits et légumes à prix réduits ou les transformer en soupe, confitures, tapenades, etc. C'est un bon plan pour avoir des fruits et légumes bio pas chers.



● COMMENT EST-CE QUE LES SUPERMARCHÉS SAVENT QUELLE QUANTITÉ DE LÉGUMES ACHETER AUX PRODUCTEURS ?

- Ils achètent très peu à la fois pour éviter le gaspillage dans leurs magasins
- Ils ont créé des machines qui savent lire nos pensées et qui savent quelle quantité de nourriture nous allons acheter
- Ils achètent les quantités qui permettent d'avoir les rayons toujours pleins**
- Ils achètent tous les fruits et légumes des producteurs pour éviter le gaspillage alimentaire dans les champs

Explication : même si les supermarchés savent combien ils ont vendu les années précédentes, il est impossible de prévoir les quantités qui seront achetées par les clients. Alors, pour avoir les rayons toujours remplis, les supermarchés achètent souvent trop. Ils sont de plus en plus nombreux à donner le surplus à des associations ou à le vendre à prix réduits sur des applications telles que Too Good To Go pour réduire le gaspillage. Jusqu'au changement de la loi, ils pouvaient verser de la javel dessus pour que personne ne les récupère, par peur d'être responsables en cas d'intoxication alimentaire. La loi a changé pour lutter contre le gaspillage et favoriser la récupération.

● AUJOURD'HUI, ON PEUT ACHETER DES FRUITS ET DES LÉGUMES DE PARTOUT DANS LE MONDE ET TOUTE L'ANNÉE. ÇA S'APPELLE LA MONDIALISATION. POURQUOI C'EST BIEN, LA MONDIALISATION ?

- Grâce à la mondialisation, on a le choix entre plus de fruits et de légumes**
- Grâce à la mondialisation, plus de chauffeurs de camions qui transportent des fruits et des légumes de loin peuvent travailler
- Grâce à la mondialisation, les fruits et les légumes coûtent moins cher en Belgique**

Explication : l'agriculture intensive a permis d'augmenter la taille des exploitations et les rendements, pour proposer des prix bas. L'agriculture mondialisée permet une meilleure disponibilité et variété des fruits et légumes. Mais est-ce vraiment une bonne chose ? Quel prix est payé par la planète et par les agriculteur-rices pour cela ?

● LA MONDIALISATION CAUSE AUSSI DES PROBLÈMES POUR LA PLANÈTE. POURQUOI C'EST MOINS BIEN, LA MONDIALISATION ?

- Comme les fruits et les légumes viennent de loin, leur transport pollue beaucoup plus**
- Puisque les fruits et les légumes sont cultivés dans d'autres pays, ils ne correspondent pas à nos goûts
- Plus les fruits et légumes poussent loin de là où ils sont mangés, plus le transport est long et plus il y a de risques de gaspillage**

Explication : plus il y a d'intermédiaires, plus il y a de transport. Et plus il y a de transport, plus il y a du gaspillage car les aliments s'abîment pendant le transport et sont de moins en moins frais au moment d'arriver dans les magasins. Attention que les fruits et les légumes qui viennent de loin sont transportés par avion et par bateau et non pas par camion.



- QUAND ON PRODUIT BEAUCOUP BEAUCOUP DE FRUITS ET DE LÉGUMES DANS UN MÊME CHAMP, ON APPELLE CELA L'AGRICULTURE INTENSIVE. POURQUOI CE N'EST PAS BIEN, L'AGRICULTURE INTENSIVE ?

- Parce que l'on utilise trop de pesticides qui sont très mauvais pour la planète
- Parce que les animaux aiment l'odeur des pesticides et vont manger tous les fruits et les légumes dans les champs
- Parce qu'on doit ramasser tous les fruits et légumes à la main et ça, c'est fatigant
- Parce que si on ne laisse pas la terre se reposer, elle va être trop fatiguée et nos fruits et légumes auront moins de goût et de vitamines

Explication : malgré un but initialement positif de nourrir l'Europe après la 2ème guerre mondiale, l'intensification de l'agriculture et la mondialisation ont aussi des effets négatifs sur l'environnement, en particulier la pollution et le gaspillage. L'agriculture intensive et mondialisée pollue l'air à cause du transport de nourriture entre tous les pays du monde. Elle peut également polluer l'eau et les sols par l'utilisation de pesticides et d'engrais. Comme vous l'avez vu lors d'une question précédente, le transport provoque aussi du gaspillage ainsi que les critères des supermarchés qui n'achètent que les beaux fruits et légumes et gaspillent les autres. Le gaspillage peut aussi être lié à la surproduction : les agriculteur-rices doivent produire assez pour satisfaire les supermarchés quelles que soient les conditions météorologiques, ils ont donc tendance à produire plus que nécessaire, et le surplus ne trouve pas toujours d'acheteurs.



- QUELLE PROPORTION DE TOUS LES FRUITS ET LES LÉGUMES QUI POUSSENT SUR LA TERRE EST GASPILLÉE ?

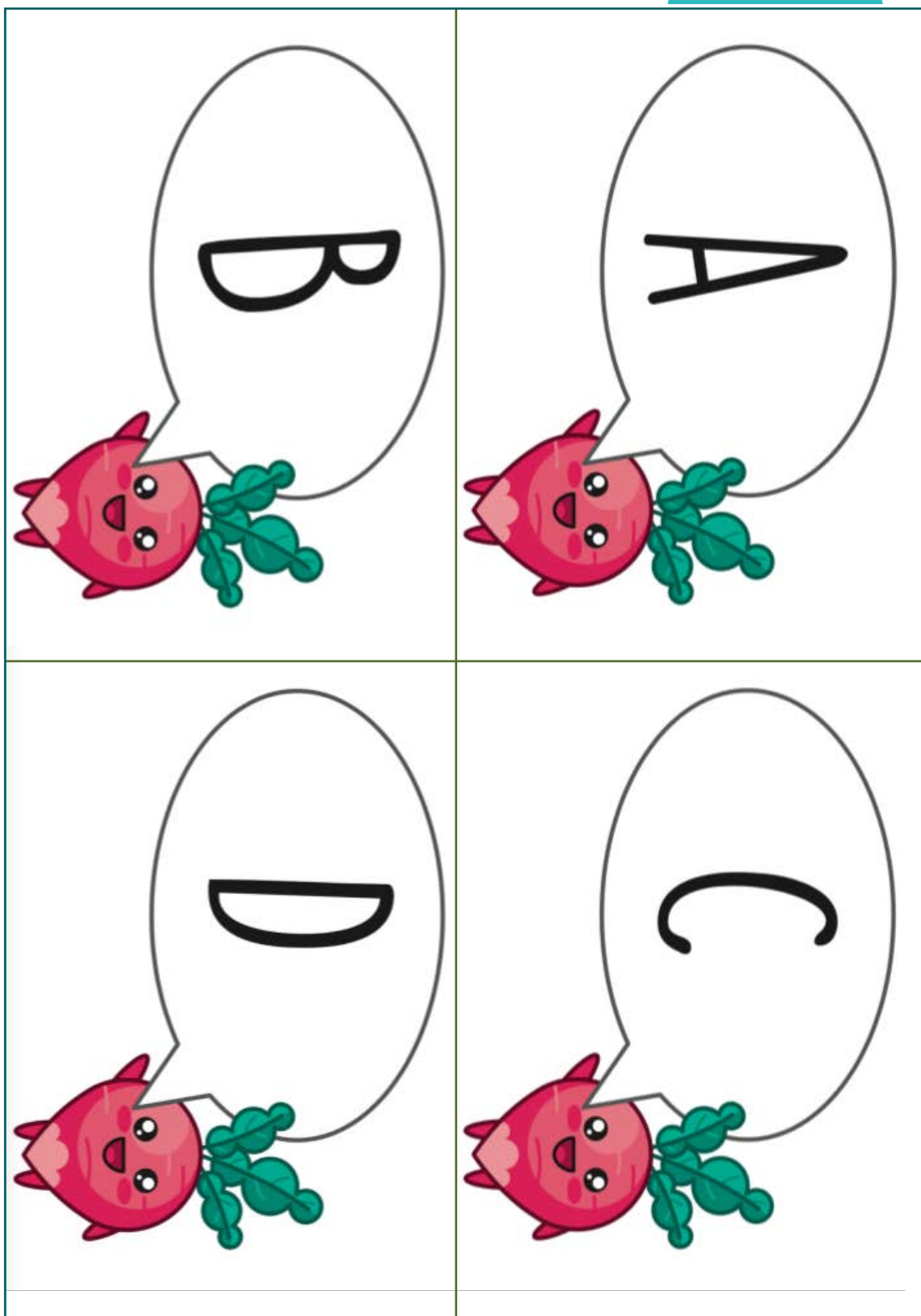
- 1/10
- 3/10
- 5/10

Explication : la moitié de tous les fruits et légumes qui poussent dans la terre, ou dans les arbres ou arbustes sont gaspillés. 10-15% restent dans la terre, les arbres et les arbustes, 25-30% sont gaspillés parce qu'ils sont hors calibre et le reste l'est pendant le transport et la vente.

Une fois arrivés dans les poubelles ménagères, les fruits et les légumes sont les 2e aliments les plus gaspillés après le pain. Ils représentent 1/3 de nos poubelles.

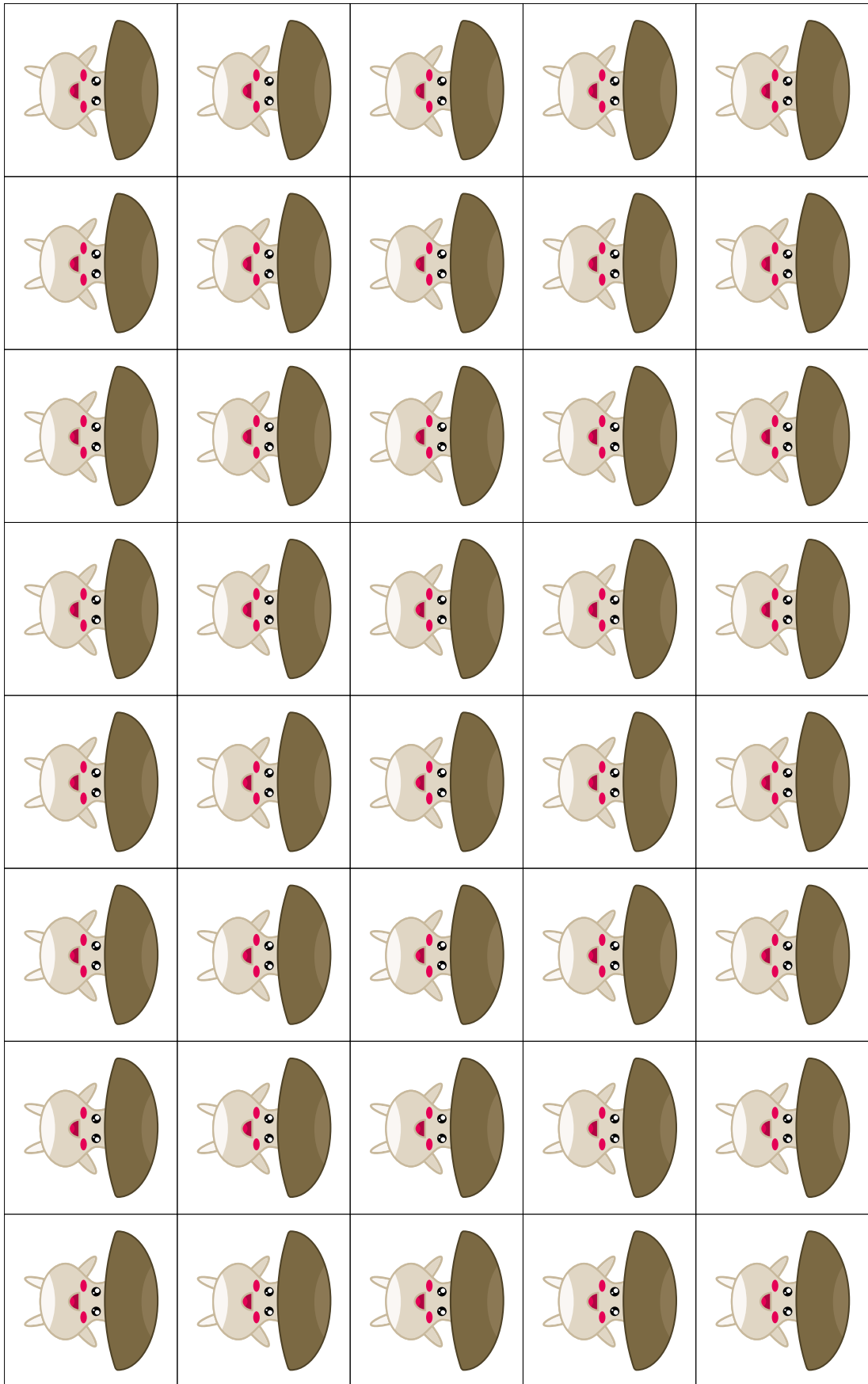
→ ANNEXE 3.12.2.

- Lettres de vote par équipe



→ ANNEXE 3.12.3.

- Champignons à gagner



✓ FICHE PÉDAGOGIQUE N°13 : RANGE TA CUISINE

Objectifs	Apprendre aux élèves à ranger correctement les denrées alimentaires pour bien les conserver. Comprendre le lien entre rangement et gaspillage alimentaire
Durée	30'
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ Une fiche A3 « Cuisine » par groupe (annexe 3.13.1) ○ Une fiche A4 « Les aliments » à découper par groupe (annexe 3.13.2) ○ Une fiche mémo avec les conditions de conservation des aliments (annexe 3.13.3)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Imprimer une fiche « Cuisine » en A3 par groupe <input type="checkbox"/> Imprimer une fiche « Les aliments » en A4 par groupe

DÉROULEMENT :

- L'enseignant-e distribue une fiche « Cuisine » et une fiche « Les aliments » à chaque groupe.
- Chaque groupe dispose les aliments selon ses connaissances en matière de conditions de conservation (au frigo, en haut-en bas, au congélateur, dehors, dans le placard, sur le plan de travail, etc.).
- Après 20', l'enseignant-e propose une correction en groupe classe, en demandant à chaque élève de présenter un aliment et d'indiquer où celui-ci se range.

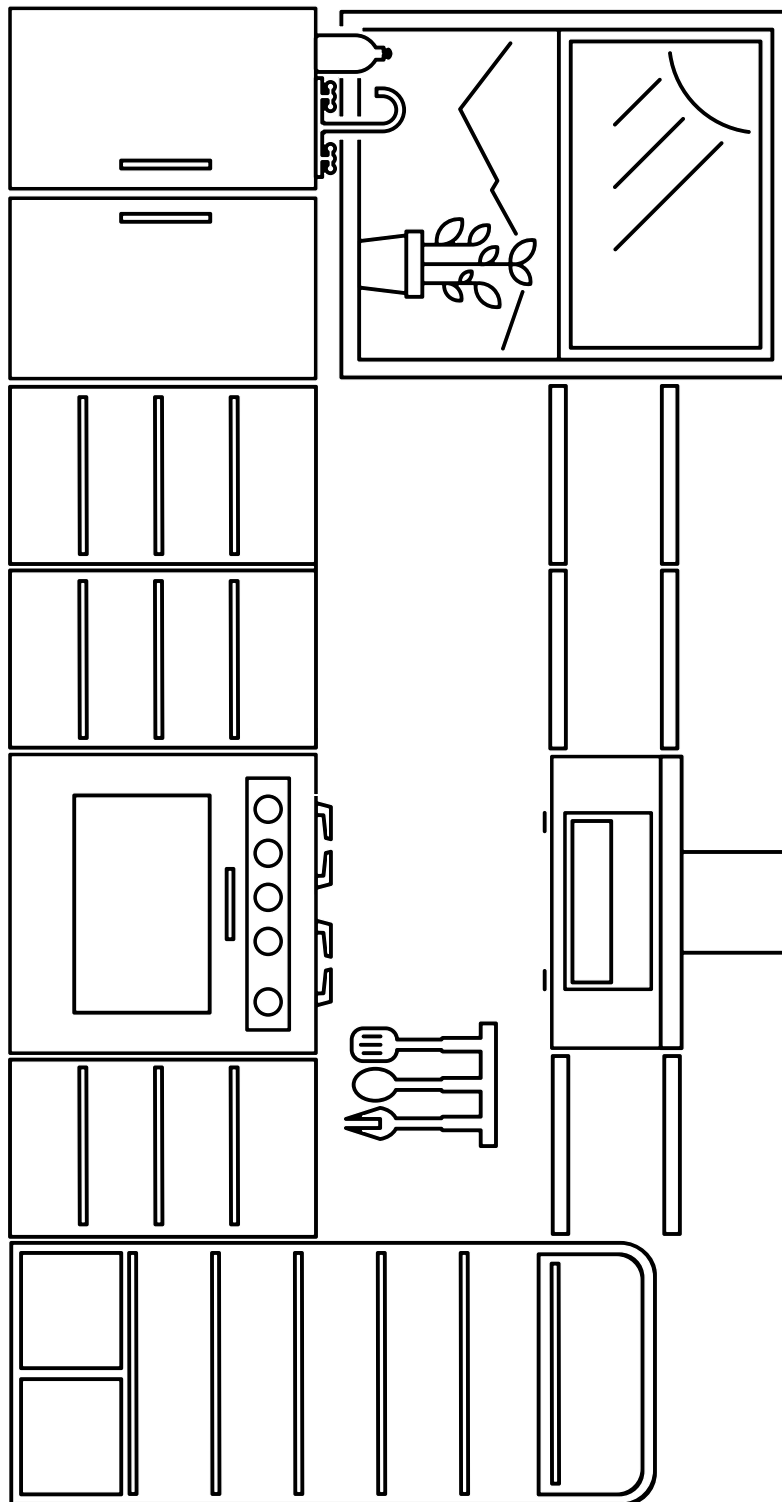
POINTS D'ATTENTION :

- BIEN EXPLIQUER LES CONDITIONS DE CONSERVATION DES ALIMENTS, EN PARTICULIER DANS LES ZONES DU FRIGO.
- LES ÉLÈVES PEUVENT DÉCOUPER LES ALIMENTS AFIN DE CRÉER UN « MOMENT DE CALME ».



→ ANNEXE 3.13.1.

- Fiche "Cuisine"



→ ANNEXE 3.13.2.

- « Les aliments » à découper :



→ ANNEXE 3.13.3.

- Fiche mémo « Conditions de conservation des aliments »

FICHE MÉMO

Conditions de conservation des aliments

- ✓ Les pommes et les bananes dégagent beaucoup d'éthylène, un gaz qui fait pourrir ce qu'il y a autour : pour les conserver, on les isole des autres fruits.
- ✓ Ranger les fruits et légumes par familles pour mieux les conserver : les agrumes ensemble, les légumes racines ensemble, les légumes feuilles ensemble, etc.
- ✓ Les fruits se conservent en dehors du frigo de façon générale, sauf les petits fruits rouges qui peuvent être plus fragiles (fraises, framboises, groseilles, myrtilles...)
- ✓ Les légumes d'été (poivrons, aubergines, melons, tomates, courgettes...) aiment la chaleur et perdent leur goût au frigo, il vaut mieux les conserver en dehors.
- ✓ Les oignons et les pommes de terre : dans un placard à température ambiante, au sec et dans l'obscurité.
- ✓ Bien séparer les légumes entre eux au frigo (sauf les légumes de mêmes familles qui « s'entendent bien »), et les déballer pour éviter d'emprisonner de l'humidité qui ferait pourrir les légumes.
- ✓ Stocker les légumes sans emballage ou dans du tissu, et idéalement avec un papier absorbant en bas du bac à légumes pour absorber l'humidité.
- ✓ La salade se conserve dans un récipient hermétique ou enrobé d'un torchon propre et humide pour garder sa fraîcheur.
- ✓ Faire peu de stocks de fruits et légumes : les manger au fur et à mesure qu'on les achète.
- ✓ Zone froide (<4°C) : en haut du frigo ou au-dessus du bac à légumes (sigle). On y stocke les produits fragiles (viande, poisson, charcuterie, laitages entamés, pâtisseries).
- ✓ Zone fraîche (4 à 6°C) : laitages fermés, œufs, aliments cuits ou transformés.
- ✓ Beurre et confiture : haut de la porte (4 à 6°C aussi).
- ✓ Légumes, condiments et boissons supportent des T° plus élevées (jusqu'à 10°C) : bac à légumes et bas de la porte.
- ✓ Ne pas trop remplir le frigo afin d'avoir toujours une bonne vue sur le contenu et les dates de péremption.
- ✓ Nettoyer les étagères du frigo 2 à 3 fois par an avec du bicarbonate de soude.
- ✓ Une petite astuce de grand-mère : garder un contenant en verre à hauteur des yeux dans le frigo pour y stocker les aliments qu'il faut vite consommer (par exemple : fin de fromage, yaourt, une demi-courgette, une conserve entamée...).
- ✓ Les œufs se gardent toujours à l'extérieur du frigo sauf quand ils ont été achetés au supermarché dans un rayon réfrigéré (il faudra alors le garder au frais pour ne pas casser la chaîne de froid).

« RADISCOVERY : À LA RECHERCHE DES CAUSES »

MISSION 3

LES 4 NIVEAUX DE DÉTECTIVE SONT :

- APPRENTI DÉTECTIVE (0 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE CONFIRMÉ·E (1 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE EXPERT·E (2 ÉTOILES)
- DÉTECTIVE EXPERT·E ET ENGAGÉ·E
(= AMBASSADEUR·RICE ANTIGASPI,
3 ÉTOILES)





FICHE PÉDAGOGIQUE N°14 : MISSION 3 « HALTE À LA RADISCRIMINATION : PLACE AUX SOLUTIONS »

Objectif	Trouver les raisons du gaspillage alimentaire à l'école et à la maison
Durée	30' + sondage + analyse des résultats
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ Enveloppe de la 3ème mission (annexe 3.14.1) ○ Questionnaire pour les témoins (parents) (annexe 3.14.2) ○ Questionnaire pour les chercheur-euses de Radisparus (les autres élèves) (annexe 3.14.3) ○ Questionnaire pour les expert-es (le personnel de cuisine et de nettoyage) (annexe 3.14.4) ○ Fiche de synthèse du questionnaire pour les témoins (annexe 3.14.5) ○ Fiche de synthèse du questionnaire pour les chercheur-euses de Radisparus (annexe 3.14.6) ○ Fiche de synthèse du questionnaire pour les expert-es (annexe 3.14.7) ○ Checklist enseignant-e (annexe 3.14.8) ○ Quelques exemples d'idées concrètes pour diminuer le gaspillage alimentaire (annexe 3.14.9) ○ Etoiles des détectives (annexe 1.4.5)
Préparation	<input type="checkbox"/> Imprimer l'ensemble des questionnaires

DÉROULEMENT : *S'IL S'AGIT DE LA PREMIÈRE MISSION DES ÉLÈVES, L'ENSEIGNANT-E PRÉSENTE L'UNIVERS DE RADITECTIVE*

- ✔ L'enseignant-e présente l'univers de Raditective :

Qui est Raditective ? C'est un détective radis qui résout des enquêtes liées à la nourriture.

Quelle est l'enquête qu'il doit résoudre ? Des Radisparus (aliments) ont été jetés par erreur dans les poubelles alors qu'ils ont des superpouvoirs (vitamines et minéraux qui nous aident à grandir) et Raditective – avec l'aide de sa bande de détectives - doit les sauver !

Qui sont les autres personnages de l'univers de Raditective ?

- Les élèves : la bande de détectives de Raditective.
- La famille des élèves et l'équipe pédagogique : les témoins.
- Le personnel de cuisine et du nettoyage : les expert-es.
- Les aliments gaspillés : les Radisparus.
- Les autres élèves de l'école : les chasseur-ses de Radisparus.

Les missions : il existe une mission par module à mener à bien afin de devenir des détectives expert-es antigaspi

- A chaque mission menée à bien, la bande de détectives de Raditective recevra une étoile afin d'atteindre un nouveau niveau de détective

o Les 4 niveaux de détective sont :

- **APPRENTI DÉTECTIVE (0 étoile)**
- **DÉTECTIVE CONFIRMÉ·E (1 étoile)**
- **DÉTECTIVE EXPERT·E (2 étoiles)**
- **DÉTECTIVE EXPERT·E ET ENGAGÉ·E (= Ambassadeur-riche Antigaspi, 3 étoiles)**

- ✔ Un.e élève lit la mission 3 de Raditective.
- ✔ Chaque élève réalise 3 interviews à partir des questionnaires
 - Une interview de la ou des personnes qui cuisinent à son domicile
 - Une interview d'un.e autre élève de l'école
 - Une interview d'une personne de l'équipe de cuisine ou de nettoyage par 2-3 élèves
- ✔ Lorsque toutes les interviews sont réalisées et les questionnaires remplis, une fiche de synthèse est complétée en classe pour chacun des 3 publics interviewés.
Une dernière fiche de synthèse est complétée avec les réflexions et solutions proposées par les élèves de la classe eux-mêmes.
- ✔ Les synthèses sont présentées et discutées.
- ✔ Avant de passer à la mission suivante, les élèves dressent une liste de 10 à 12 solutions/idées concrètes (minimum – selon le nombre d'élèves dans la classe) à mettre en place à l'école pour diminuer le gaspillage alimentaire. Celles-ci seront divisées en deux catégories : les solutions « rapides » (mise en place rapide, sans budget et sans permission) et les solutions « longues » (mise en place qui nécessite du temps, du budget et/ou des permissions ou de la collaboration d'autres partenaires). Voir annexe 9 pour des exemples concrets.

POINTS D'ATTENTION :

- LES AUTRES ÉLÈVES DE L'ÉCOLE ET LE PERSONNEL DE CUISINE ET DE NETTOYAGE DOIVENT ÊTRE AVERTI.ES DE LA MISSION AFIN DE COOPÉRER. LES DÉTECTIVES SONT ACCOMPAGNÉ.ES D'UN. E ADULTE POUR LES INTERVIEWS DANS L'ÉCOLE SI NÉCESSAIRE.

→ ANNEXE 3.14.1

- Enveloppe de la 3^{ème} mission de Raditective

« Cher-es détectives expert-es,

Bravo ! Vous avez parfaitement mené votre 2^{ème} mission : en plus de comprendre l'ampleur du problème du gaspillage alimentaire, vos indices vous permettent de comprendre les causes du problème.

Voici maintenant votre 3^{ème} mission : « Halte à la Radiscrimination : place aux solutions »

Les Radisparus en ont marre d'être radiscriminés. Ils veulent des solutions pour vivre plus longtemps! Vous allez donc aider en trouvant des solutions au gaspillage alimentaire à la maison et à l'école. Pour cela, vous allez poser des questions tel-les des détectives expert-es à l'aide de questionnaires : chez vous auprès des témoins, auprès des chercheur.ses de Radisparus et des expert-es.

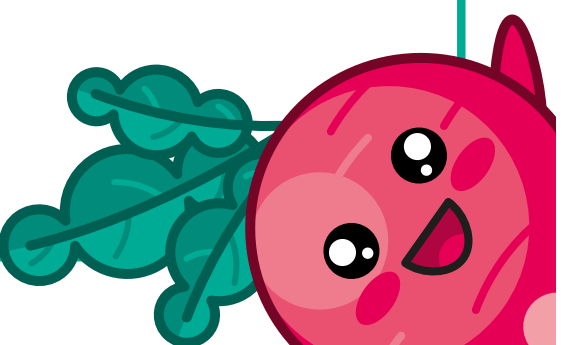
Quand vous aurez complété tous vos questionnaires, vous remplirez en classe des fiches de synthèse avec toutes les causes de gaspillage que vous aurez trouvées.

Je compte sur vous !

Raditective



QUESTIONNAIRE « TÉMOINS »



1. Comment vous situez-vous par rapport au gaspillage alimentaire ?

- a. Je ne fais pas attention
- b. Je fais un peu attention
- c. Je fais attention mais je n'y arrive pas toujours
- d. Je fais très attention

2. Que faites-vous déjà pour limiter le gaspillage alimentaire à la maison ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Je prévois les menus pour ne pas acheter trop
- b. Je cuisine les restes
- c. J'évite d'acheter des produits en formats trop gros pour nos besoins, même s'ils sont en promotion
- d. Je récupère des produits destinés à être jetés (Too Good To Go, fins de marchés, etc.)
- e. Je fais attention aux dates de péremption des produits que j'achète
- f. Je connais les réflexes pour bien ranger le frigo et bien conserver les aliments

- g. Je sais toujours ce qu'il y a dans le frigo et ce qu'il faut cuisiner rapidement
- h. Je teste des recettes antigaspi pour optimiser l'utilisation des aliments que j'achète
- i. Lors des repas, je préfère servir (et re-servir) de petites quantités pour que les assiettes soient fines
- j. Autre (préciser) :

3. Que pourriez-vous / voudriez-vous faire pour limiter encore plus le gaspillage alimentaire à la maison ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Prévoir les repas pour ne pas acheter trop
- b. Cuisiner les restes
- c. Ajuster les formats et quantités achetées aux besoins de la famille
- d. Récupérer des produits destinés à être jetés

- e. Faire plus attention aux dates de péremption
- f. Apprendre les astuces pour ranger le frigo et mieux conserver les aliments
- g. Tester des recettes antigaspi
- h. Acheter des fruits et légumes locaux en direct de producteurs
- i. Servir de plus petites quantités pour être sûr.e de finir son assiette
- j. Autre (préciser) :

QUESTIONNAIRE « ÉLÈVES »

1. Pour toi, le gaspillage alimentaire à l'école :

- a. Ce n'est pas très important et tu ne fais pas attention
- b. Tu n'y as jamais pensé mais ça t'intéresserait de faire attention
- c. Tu trouves ça important et tu aimerais agir pour le réduire
- d. Tu fais déjà très attention

--	--	--	--

2. Que fais-tu déjà pour limiter le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

- a. A la cantine, je demande à être servi.e selon mon appétit
- b. Je participe à préparer mes tartines pour être sûr.e que ça me plaise
- c. Je participe à préparer mes collations pour être sûr.e que ça me plaise
- d. Si je ne finis pas ma collation / mes tartines, je les garde dans ma boîte pour les manger plus tard
- e. Autre (préciser) :

--	--	--	--

.....

.....

.....

3. Que pourrais-tu / voudrais-tu faire pour réduire le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

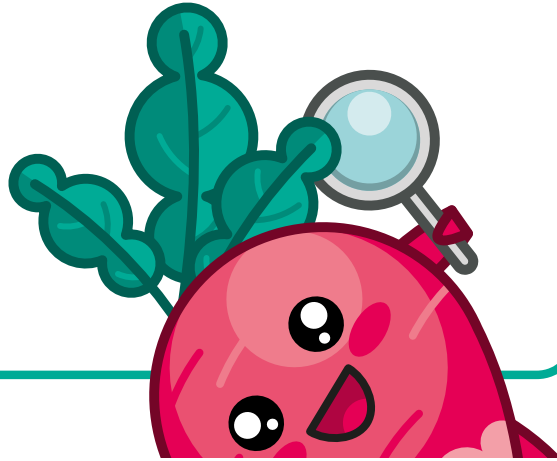
- a. A la cantine, je peux demander à être servi.e selon mon appétit
- b. Je peux participer à préparer mes tartines pour être sûr.e que ça me plaise
- c. Je peux participer à préparer mes collations pour être sûr.e que ça me plaise
- d. Si je ne finis pas ma collation / mes tartines, je peux les conserver dans ma boîte pour les manger plus tard
- e. Autre (préciser) :

--	--	--	--

.....

.....

.....



QUESTIONNAIRE « PERSONNEL DE CUISINE ET DE NETTOYAGE »

1. Pour vous, le gaspillage alimentaire à l'école :

- a. C'est un sujet important et nous faisons déjà de notre mieux
- b. C'est un sujet important mais nous n'y pouvons pas grand-chose
- c. C'est un sujet important et nous aimerions participer à le réduire
- d. Ce n'est pas très important

2. Que faites-vous déjà pour limiter le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Nous faisons un suivi des quantités gaspillées pour mieux adapter les quantités à commander / préparer
- b. Nous servons les enfants selon leur appétit
- c. (si les repas sont préparés sur place) Nous gérons les stocks de nourriture de façon à limiter les pertes
- d. (si les repas sont préparés sur place) Nous rangeons chaque aliment pour le conserver dans les meilleures conditions
- e. Nous adaptons les quantités à préparer / commander selon notre connaissance des goûts des enfants et du nombre d'inscrits

f. Autre (préciser) :

.....

.....

3. Que pourriez-vous / voudriez-vous faire pour réduire le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Mettre en place un suivi du gaspillage pour mieux adapter les quantités à commander / préparer
- b. Servir les enfants selon leur appétit
- c. (si les repas sont préparés sur place) Améliorer la gestion des stocks de nourriture
- d. (si les repas sont préparés sur place) Améliorer le rangement et la conservation de certains aliments
- e. Mieux adapter les quantités à préparer / commander selon notre connaissance des goûts des enfants et du nombre d'inscrits
- f. Autre (préciser) :
.....
.....

4. Y a-t-il des contraintes qui vous empêchent de réduire le gaspillage alimentaire à l'école ? Si oui, lesquelles ?

.....

.....

.....

.....

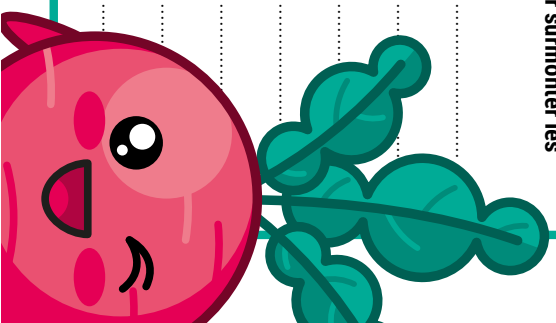
5. Si vous avez répondu « oui » à la question précédente, avez-vous des propositions pour surmonter les contraintes ?

.....

.....

.....

.....



SYNTHÈSE « TÉMOINS »

1. Comment vous situez-vous par rapport au gaspillage alimentaire ?

- a. Je ne fais pas attention
- b. Je fais un peu attention
- c. Je fais attention mais je n'y arrive pas toujours
- d. Je fais très attention

2. Que faites-vous déjà pour limiter le gaspillage alimentaire à la maison ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Je prévois les menus pour ne pas acheter trop
- b. Je cuisine les restes
- c. J'évite d'acheter des produits en formats trop gros pour nos besoins, même s'ils sont en promotion
- d. Je récupère des produits destinés à être jetés (Too Good To Go, fins de marchés, etc.)
- e. Je fais attention aux dates de péremption des produits que j'achète

	f. Je connais les réflexes pour bien ranger le frigo et bien conserver les aliments
	g. Je sais toujours ce qu'il y a dans le frigo et ce qu'il faut cuisiner rapidement
	h. Je teste des recettes antigaspi pour optimiser l'utilisation des aliments que j'achète
	i. Lors des repas, je préfère servir (et re-servir) de petites quantités pour que les assiettes soient finies
	j. Autre (préciser) :

	c. Ajuster les formats et quantités achetées aux besoins de la famille
	d. Récupérer des produits destinés à être jetés
	e. Faire plus attention aux dates de péremption
	f. Apprendre les astuces pour ranger le frigo et mieux conserver les aliments
	g. Tester des recettes antigaspi
	h. Acheter des fruits et légumes locaux en direct de producteurs
	i. Servir de plus petites quantités pour être sûr.e de finir son assiette
	j. Autre (préciser) :

3. Que pourriez-vous / voudriez-vous faire pour limiter encore plus le gaspillage alimentaire à la maison ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Prévoir les repas pour ne pas acheter trop
- b. Cuisiner les restes



SYNTHÈSE « TÉMOINS »

CONCLUSION :

Les principales solutions au gaspillage alimentaire à la maison sont :

-
.....
.....
-
.....
.....
-
.....
.....



SYNTHÈSE «CHASSEUR·EUSES DE RADISPARUS»

1. Pour toi, le gaspillage alimentaire à l'école :

<input type="checkbox"/>	a. Ce n'est pas très important et tu ne fais pas attention
<input type="checkbox"/>	b. Tu n'y as jamais pensé mais ça t'intéresserait de faire attention
<input type="checkbox"/>	c. Tu trouves ça important et tu aimerais agir pour le réduire
<input type="checkbox"/>	d. Tu fais déjà très attention

2. Que fais-tu déjà pour limiter le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	a. A la cantine, je demande à être servi.e selon mon appétit
<input type="checkbox"/>	b. Je participe à préparer mes tartines pour être sûr.e que ça me plaise
<input type="checkbox"/>	c. Je participe à préparer mes collations pour être sûr.e que ça me plaise
<input type="checkbox"/>	d. Si je ne finis pas ma collation / mes tartines, je les garde dans ma boîte pour les manger plus tard
<input type="checkbox"/>	e. Autre (préciser) :

3. Que pourrais-tu / voudrais-tu faire pour réduire le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

<input type="checkbox"/>	a. A la cantine, je peux demander à être servi.e selon mon appétit
<input type="checkbox"/>	b. Je peux participer à préparer mes tartines pour être sûr.e que ça me plaise
<input type="checkbox"/>	c. Je peux participer à préparer mes collations pour être sûr.e que ça me plaise
<input type="checkbox"/>	d. Si je ne finis pas ma collation / mes tartines, je peux les conserver dans ma boîte pour les manger plus tard
<input type="checkbox"/>	e. Autre (préciser) :



SYNTHÈSE « CHASSEUR·EUSES DE RADISPARUS »

CONCLUSION :

Les principales solutions au gaspillage alimentaire à l'école sont :

-
.....
.....
-
.....
.....
.....
-
.....
.....
.....



SYNTHÈSE «EXPERT·ES»

1. Pour vous, le gaspillage alimentaire à l'école :

- a. C'est un sujet important et nous faisons déjà de notre mieux
- b. C'est un sujet important mais nous n'y pouvons pas grand-chose
- c. C'est un sujet important et nous aimerions participer à le réduire
- c. Ce n'est pas très important

e. Nous adaptons les quantités à préparer / commander selon notre connaissance des goûts des enfants et du nombre d'inscrits

f. Autre (préciser) :

e. Mieux adapter les quantités à préparer / commander selon notre connaissance des goûts des enfants et du nombre d'inscrits

f. Autre (préciser) :

2. Que faites-vous déjà pour limiter le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Nous faisons un suivi des quantités gaspillées pour mieux adapter les quantités à commander / préparer
- b. Nous servons les enfants selon leur appétit
- c. (si les repas sont préparés sur place) Nous gérons les stocks de nourriture de façon à limiter les pertes
- d. (si les repas sont préparés sur place) Nous rangeons chaque aliment pour le conserver dans les meilleures conditions

3. Que pourriez-vous / voudriez-vous faire pour réduire le gaspillage alimentaire à l'école ? (plusieurs réponses possibles)

- a. Mettre en place un suivi du gaspillage pour mieux adapter les quantités à commander / préparer
- b. Servir les enfants selon leur appétit
- c. (si les repas sont préparés sur place) Améliorer la gestion des stocks de nourriture
- d. (si les repas sont préparés sur place) Améliorer le rangement et la conservation de certains aliments

4. Y a-t-il des contraintes qui vous empêchent de réduire le gaspillage alimentaire à l'école ? Si oui, lesquelles ?



.....

.....

.....

.....

.....

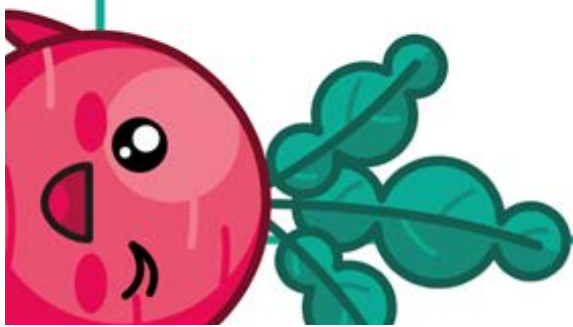
.....

SYNTHÈSE «EXPERT·ES»

CONCLUSION :

Les principales solutions au gaspillage alimentaire à l'école proposées par les expertes sont :

-
.....
.....
-
.....
.....
-
.....
.....



→ ANNEXE 3.14.8.

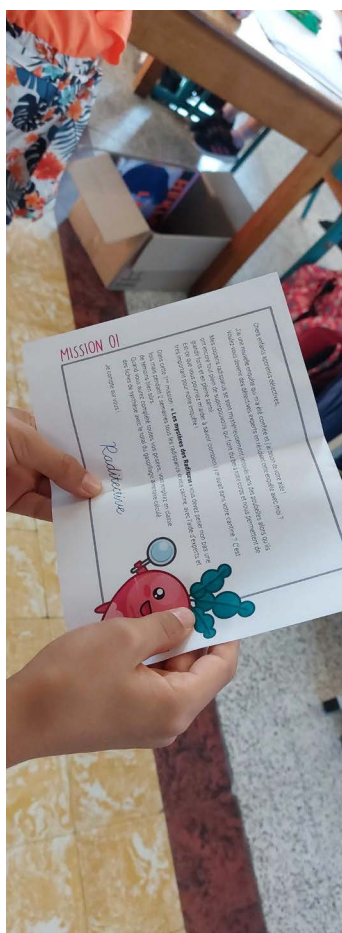
- Checklist enseignant·e

TO DO	
Faire lire l'enveloppe de mission à un·e élève	<input type="checkbox"/>
Choisir qui ira interroger le personnel de cuisine et de nettoyage	<input type="checkbox"/>
Organiser le·s rendez-vous avec le personnel de cuisine et de nettoyage	<input type="checkbox"/>
Imprimer et distribuer les questionnaires « parents », « élèves » ou « personnel de cuisine et de nettoyage » aux enfants	<input type="checkbox"/>
Récolter tous les questionnaires remplis	<input type="checkbox"/>
Imprimer et compléter la fiche de synthèse	<input type="checkbox"/>
Discuter en classe des pistes de solutions au gaspillage alimentaire que la classe peut proposer et remplir la fiche de synthèse prévue pour cet exercice	<input type="checkbox"/>



→ ANNEXE 3.14.9.

Pour clôturer la 3ème mission, les élèves doivent lister une dizaine de solutions concrètes afin de diminuer le gaspillage alimentaire à l'école. Leur faisabilité n'est pas mise en question et ne doit pas être débattue. L'objectif est de donner la parole aux élèves. Voici quelques exemples :



- › Créer des affiches avec des conseils pour diminuer le gaspillage alimentaire à la cantine
- › Demander aux expert-es de servir une petite quantité si on a une petite faim
- › Utiliser des plus petites assiettes à la cantine afin de se servir des petites quantités – quitte à se resservir
- › Tester un kit d'assaisonnement (huile d'olive, sel, poivre et une épice type paprika ou curry ou citron) pour pouvoir assaisonner les aliments qui sont plus fades
- › Choisir le menu des « repas chauds » à la cantine avec ses parents en amont afin de ne pas s'inscrire aux repas que l'on n'aime pas ou auxquels on est allergique
- › Préparer son repas et ses collations avec ses parents afin de n'avoir que des aliments que l'on aime
- › Organiser des repas « découverte » de nouveaux ingrédients pour que les élèves aient moins d'appréhension (surtout quand ils n'ont pas les mêmes habitudes alimentaires à la maison)
- › Préparer des collations faites-maison pour éviter le gaspillage et les déchets
- › Construire des bacs à compost à placer dans l'école
- › Organiser des collations collectives dans les classes pour diminuer le gaspillage (et les parents n'auront à préparer la collation qu'une fois par mois)
- › Créer un « placard solidaire » pour les collations non entamées qui ne nous plaisent pas (de type « frigo solidaire »)
- › Échanger les collations que l'on aime moins avec les autres copains
- › Proposer les restes de « repas chaud » à ceux qui mangent des « repas tartine »
- › Reprendre les restes de la cantine à la maison dans un contenant propre
- › Encourager les autres copains de l'école à découvrir des nouvelles saveurs à la cantine

Une fois la liste complétée, il faudra les catégoriser entre solutions « rapides » et solutions « lentes » :

SOLUTIONS RAPIDES	SOLUTIONS LENTES



Mallette pédagogique antigaspi Niveau primaire

Contenu Module 4 & Mission 4

MODULE 4 :	93
Les solutions antigaspi	
Fiche pédagogique N°15 : Jeu « Potofo »	95
Fiche pédagogique N°16 : Jeu « Je reste à table »	96
Fiche pédagogique N°17 : L'animation d'éducation au goût – décupler les saveurs	97
<hr/>	
MISSION 4	101
Fiche pédagogique N°18 : Mission 4 « Radiffusion : tous antigaspi ».	102
Annexe 4.18.1.	103



LIENS ENTRE MODULE 3 & 4

L'enseignant-e commence l'animation par la présentation et l'analyse des résultats de la mission 3 : « Halte à la radiscrimination: place aux solutions » .

L'enseignant-e liste avec les élèves des idées d'actions concrètes à mettre en place à l'école ou à la maison pour diminuer le gaspillage alimentaire.

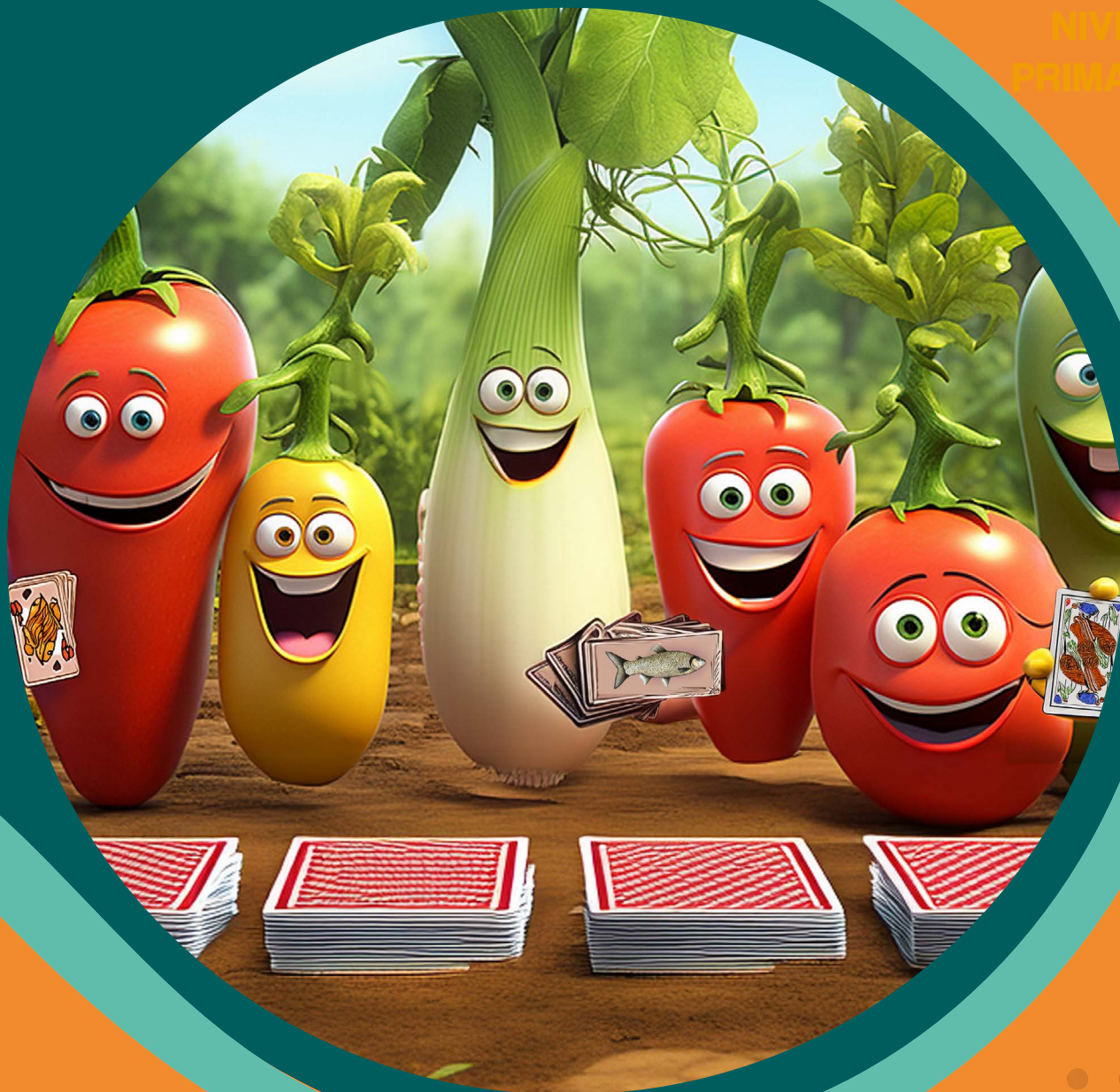
L'enseignant-e ajoute la troisième étoile sur la feuille de niveau de détective (annexe 1.4.5).



L'enseignant-e consulte la boîte à questions réalisée lors du module 1 et répond aux questions éventuelles.



NIVEAU
PRIMAIRE



LES SOLUTIONS ANTIGASPI

MODULE 4



MANGER
DEMAIN

L'alimentation durable en Wallonie



MODULE 4

LES SOLUTIONS ANTIGASPI



OBJECTIF

Ce module se focalise sur les solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et propose une animation d'éducation au goût



DURÉE

Entre 4h30' et 5h30'

PRÉPARATION MATÉRIEL

<input type="checkbox"/>	Préparer un projecteur
<input type="checkbox"/>	Acheter ou louer le jeu de cartes « Potofo » (possibilité de le louer au CLPS Ho)
<input type="checkbox"/>	Télécharger, imprimer et découper le jeu de cartes « Je reste à table »
<input type="checkbox"/>	Préparer le matériel pour l'animation d'éducation au goût (FP N°17)
<input type="checkbox"/>	Imprimer l'enveloppe de la 4ème mission de Raditective (annexe 4.18.1)
<input type="checkbox"/>	Rassembler des feuilles blanches et des marqueurs
<input type="checkbox"/>	Imprimer les feuilles de niveaux de Raditective et une étoile (annexe 1.4.5)

FICHES PÉDAGOGIQUES

FP N°15, N°16, N°17

RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

- La chaîne Youtube de [Le Lab de Lo](#)
- Livre « [Tartines et compagnie](#) » pour d'autres jeux pour les enseignant-es
- Guide pédagogique de Bourgogne Franche Comté sur le gaspillage alimentaire avec de nouvelles activités pédagogiques « [L'alimentation responsable](#) »
- Infographie globale d'Intradel sur le gaspillage alimentaire « [Halte au gaspillage alimentaire !](#) »
- « [Je reste à table](#) » jeu complet à télécharger
- Plan Regal Wallonie : « [Conseils et astuces pour diminuer le gaspillage alimentaire à la maison](#) »
- Boîte à outils d'animations de UnisCité : « [Sensibiliser et lutter contre le gaspillage alimentaire dans les écoles élémentaires](#) »
- [Naitreetgrandir.fr](#) : article « [Acquérir de bonnes habitudes alimentaires](#) »
- [Mangerbouger.fr](#) : article « [Augmenter les fruits et légumes](#) »
- [Mangerbouger.fr](#) : brochure « [50 petites astuces pour manger mieux et bouger mieux](#) »
- Info ou mytho : vidéo « [Pourquoi doit-on faire attention à ce qu'on mange ?](#) »
- Graines de savoir : vidéo « [Fruits et légumes : nous aident-ils vraiment à rester en bonne santé ?](#) »
- [Highteceleculinary](#) : article « [Umami et addiction](#) »

 FICHE PÉDAGOGIQUE N°15 :
JEU « POTOFO »

Objectif	Reconnaître les aliments bruts des aliments transformés à partir d'un jeu de cartes coopératif
Durée	45' à 1h
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> Le jeu de cartes, attention ce jeu de cartes est payant mais est un excellent outil pédagogique pour les enfants de 6 ans et + <input type="radio"/> Jeu disponible ici pour achat
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Acheter ou louer le jeu <input type="checkbox"/> Diviser les élèves en groupe

DÉROULEMENT :

- Les élèves sont divisé-es en groupe et sont assis-es sur leur chaise autour d'une table, afin de jouer confortablement au jeu de cartes.
- Les élèves suivent les règles du jeu et commencent par le niveau 1 (2 à 3 parties par groupe), le niveau 2 (3 à 4 parties par groupe) et le niveau 3 (2 parties par groupe).
 - › Niveau 1 :
 - » 1 seul critère de comparaison.
 - » On prend en compte le degré de transformation des aliments uniquement.
 - › Niveau 2 :
 - » 2 critères de comparaison.
 - » On prend en compte le degré de transformation et le nombre d'ingrédients ultra-transformés.
 - › Niveau 3 :
 - » Mode collaboratif.
 - » Le joueur ou la joueuse doit faire deviner à son équipe un maximum d'aliments ultra-transformés grâce à la composition, en 4min44 !

 **FICHE PÉDAGOGIQUE N°16 :**
JEU « JE RESTE À TABLE »

Objectif	Sensibiliser à la revalorisation des restes alimentaires
Durée	45' à 1h
Matériel	<input type="radio"/> Jeu de cartes téléchargeable gratuitement ici
Préparation	<input type="checkbox"/> Télécharger, imprimer et découper le jeu (en plusieurs exemplaires pour former plusieurs groupes dans la classe – un set de jeu est idéal pour 3 à 5 joueur-euses maximum)

DÉROULEMENT :

- Les cartes «recette» et «ingrédient» doivent être mélangées séparément.
- Chaque joueur-se reçoit une carte recette. Les cartes restantes seront mises de côté.
- Chaque joueur-se reçoit 6 cartes ingrédients. Les cartes ingrédients restantes constitueront la pioche.
- La première carte de la pioche est retournée et sera le talon.
- Sur la table, chaque joueur.se place sa carte «recette» face en haut (pour que tout le monde puisse la voir) et toutes les cartes «ingrédients» qui sont utiles pour réaliser sa recette. Les cartes «ingrédients» qui n'entrent pas dans la composition de la recette resteront dans les mains.
- À tour de rôle, chaque joueur.se pioche une carte «ingrédient» - soit de la pioche, soit du talon – et jette immédiatement une carte qui ne lui sert pas.
- L'objectif du jeu est de rassembler toutes les cartes «ingrédients» nécessaire à la recette.
- Le-a premier.e joueur.se qui rassemble les 6 ingrédients de sa carte «recette» gagne en disant « je reste à table »
- 3 à 5 manches du jeu peuvent être jouées afin que les élèves découvrent plusieurs types de recettes anti-gaspillage possibles à faire à la maison.
- À la fin de l'activité, l'enseignant-e fait un tour de table pour demander aux élèves leur recette préférée du jeu et la recette qui les a le plus surpris. On parle surtout du pain et des légumes/fruits abîmés, qui sont les ingrédients le plus souvent gaspillés à la maison.



FICHE PÉDAGOGIQUE N°17 :
ANIMATION D'ÉDUCATION AU GOÛT
DÉCOUPLER LES SAVEURS

Objectif	Apprécier les aliments les plus souvent gaspillés
Durée	1h30' à 2h
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ Un ou deux légumes de saison (cuit vapeur) ○ Une légumineuse (cuit vapeur) ○ Une céréale complète (cuit vapeur) ○ Assaisonnement : huile d'olive extra-vierge 1ère pression à froid, sel, poivre, citron, orange, ail, oignon ○ Epices : curry ou ras el hanout, curcuma frais, gingembre frais, paprika fumé ○ Un couteau, une râpe, 10 cuillères à soupe, 10 assiettes, 2 coupelles ○ 2 essuies en tissu pour cacher les ingrédients
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Rassembler le matériel nécessaire <input type="checkbox"/> Cuire vapeur les différents ingrédients nécessaires

DÉROULEMENT :

1

ETAPE 1 : INTRODUCTION

- Installer les élèves autour des tables (maximum 12 élèves autour d'une table avec un·e enseignant·e)
- L'enseignant·e présente l'atelier en expliquant les objectifs et cite les 5 saveurs : sucré, salé, acide, amer, umami.
- L'enseignant·e explique le terme umami :
 - «Umami», signifie littéralement «essence de délice» en japonais.
 - Umami a été identifié pour la première fois par le scientifique japonais Dr Kikunae Ikeda en 1907. Il a découvert que l'umami était composé d'un acide aminé important, présent dans beaucoup d'ingrédients, permettant de découpler la saveur de ceux-ci.
 - L'umami se répand sur toute la langue et fait exploser les saveurs dans tout le palais, procurant un plaisir et une sensation alléchante qui dure plus longtemps que les autres goûts de base.
 - Cuisiner avec des ingrédients riches en umami complètera les saveurs de n'importe quel plat. Les protéines animales et végétales constituent de solides fondations umami
 - Exemples de légumes umami :
 - Tomates
 - Champignons
 - Algues
 - Asperges
 - Olives
 - Pommes de terre
 - Haricots
 - Brocolis
 - Oignons et ail
 - Thé
 - Les oléagineux : graines et fruits à coque
 - Les boosters umami sont aussi :
 - L'huile d'olive ou d'oléagineux de bonne qualité, la sauce soja, le vin ...
 - Les cuissons douces et rôties pour les légumes.
 - Les cuissons rôties ou grillées pour les protéines animales.
 - La fermentation et l'affinage.

- Ajoutez n'importe quelle combinaison de ces ingrédients riches en umami à une préparation et vous obtenez une bombe gustative !

- Ensuite, l'enseignant·e pose les règles de l'animation :
 - Les élèves doivent fermer les yeux et mettre les mains sur la table
 - Expliquer aux élèves qu'ils-elles doivent garder leurs ressentis jusqu'à la partie "pronostics"
 - Préciser l'utilisation du "Je n'aime pas ... parce que..." plutôt que le "C'est dégueu !"
 - Inciter celles et ceux qui craignent de toucher, de sentir et surtout de goûter à tester, en utilisant l'humour et en les mettant en confiance.
 - Autoriser pour celles et ceux ayant des phobies alimentaires, à ouvrir les yeux pendant les reconnaissances sensorielles et demander de goûter en croquant de tout petits morceaux afin que ça passe mieux, mais ne pas forcer.

2

ETAPE 2 : RECONNAISSANCE GUSTATIVE

- Déposer un morceau de légume, un de céréale et un de légumineuse cuits dans la main de chacun·e des élèves.
- Faire déguster tour à tour chaque morceau afin de réaliser la reconnaissance gustative des légumes, légumineuses et céréales.
- Une fois que tout·es les élèves ont tout dégusté, ils-elles peuvent ouvrir les yeux et donner leurs "pronostics" (ce qu'ils-elles pensent avoir goûté).
- Inciter à décrire les saveurs ou les textures si les élèves rencontrent des difficultés à identifier certains produits.
- Dévoiler petit à petit les produits dégustés.
- Questionner les élèves et prendre les réponses en popcorn (s'exprimer spontanément dans le désordre) : quels produits ont-ils-elles aimé - et moins aimé - et pourquoi ?

3

ÉTAPE 3 : DÉCOUPLER LES SAVEURS

- Dans chaque groupe, l'enseignant-e utilise l'assiette d'assaisonnement + les 3-4 assiettes de produits différents

Recommandations :

- Commencer par assaisonner les légumes vapeurs - puis la légumineuse - puis la céréale
- Subdiviser chaque portion de légumes en 3 ou 4 portions afin de pouvoir tester des assaisonnements différents
- Faire déguster un petit morceau de légume - entre chaque ajout d'assaisonnement
 - ✓ Pour chaque produit, l'enseignant-e propose - réalise et fait déguster - un premier assaisonnement de base avec : huile d'olive, sel et poivre
 - ✓ Il-elle questionne les élèves pour voir si les saveurs des légumes s'améliorent - par rapport aux légumes non assaisonnés - dégustés à l'aveugle
 - ✓ Il-elle propose ensuite avec un travail en coopération avec les élèves d'ajouter de l'ail ou de l'oignon - ou du citron ou de l'orange - ou des épices
 - ✓ Il-elle récolte les avis et les possibilités d'améliorations du goût - en les questionnant sur les 5 saveurs
 - ✓ Il-elle incite ensuite chaque élève à ajuster sa déclinaison avec le surplus de légumes restant - jusqu'à obtenir un effet whaouuu dans la bouche

Tous les assaisonnements peuvent être utilisés, mais par petites touches et en goûtant pour ajuster :

- Huile d'olive vierge-extra = augmente le côté soyeux et gourmand
- Sel, poivre = augmente le goût
- Ail râpé et oignon ciselé = augmente et corse le goût
- Citron = saveur acide et orange = saveur sucrée
 - Avec le jus = augmente le peps de l'aliment
 - / zestes = augmente le côté fruité/floral et gourmand
- Une fois que les 4 différents assaisonnements d'un aliment ont été dégustés, passer à l'aliment suivant.

4

ÉTAPE 4 : CONCLUSION

- Questionner les élèves et prendre les réponses en popcorn :
 - Comment était la saveur et le goût des légumes par rapport à la dégustation à l'aveugle - sans assaisonnement ?
 - Ont-ils-elles senti une différence ?
 - Quel condiment ont-ils-elles le plus aimé ?
 - Quel légume s'est révélé être une belle surprise ? Pourquoi ?
 - Est-ce que l'activité donne envie de goûter encore plus de légumes locaux, de saison, cuits et assaisonnés différemment ?
 - Est-ce que ça motive à demander aux parents d'assaisonner ?
 - Comment pourrait-on s'y prendre pour convaincre les parents ?
- Évaluer à main levée sur une échelle de 1 à 5 les élèves qui n'ont pas, un peu, moyennement, beaucoup et énormément aimé l'activité.
- Féliciter les élèves et les encourager à explorer davantage le monde des fruits, légumes et protéines végétales.



« RADIFFUSION : TOUS ANTIGASPI »

MISSION 4

LES 4 NIVEAUX DE DÉTECTIVE SONT :

- APPRENTI DÉTECTIVE (0 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE CONFIRMÉ·E (1 ÉTOILE)
- DÉTECTIVE EXPERT·E (2 ÉTOILES)
- DÉTECTIVE EXPERT·E ET ENGAGÉ·E
(= AMBASSADEUR·RICE ANTIGASPI,
3 ÉTOILES)



✓ FICHE PÉDAGOGIQUE N°18 : MISSION 4 « RADIFFUSION : TOUS ANTIGASPI »

Objectifs	Mener une campagne de sensibilisation au sein de l'école
Durée	30' à 1h + la campagne
Matériel	<ul style="list-style-type: none"> ○ Enveloppe de la 4ème mission (annexe 4.18.1) ○ Grandes feuilles blanches et marqueurs ○ Calendrier ○ Diplôme de Raditective (annexe 4.18.2) ○ Étoiles des détectives (annexe 1.4.5)
Préparation	<ul style="list-style-type: none"> ☐ Imprimer l'enveloppe de la 4ème mission, les étoiles et le diplôme de Raditective ☐ Rassembler des feuilles blanches et des marqueurs

DÉROULEMENT : *S'IL S'AGIT DE LA PREMIÈRE MISSION DES ÉLÈVES, L'ENSEIGNANT·E PRÉSENTE L'UNIVERS DE RADITECTIVE*

- ✓ L'enseignant·e présente l'univers de Raditective :

Qui est Raditective ? C'est un détective radis qui résout des enquêtes liées à la nourriture.

Quelle est l'enquête qu'il doit résoudre ? Des Radisparus (aliments) ont été jetés par erreur dans les poubelles alors qu'ils ont des superpouvoirs (vitamines et minéraux qui nous aident à grandir) et Raditective - avec l'aide de sa bande de détectives - doit les sauver !

Qui sont les autres personnages de l'univers de Raditective ?

- Les élèves : la bande de détectives de Raditective.
- La famille des élèves et l'équipe pédagogique : les témoins.
- Le personnel de cuisine et du nettoyage : les expert·es.
- Les aliments gaspillés : les Radisparus.
- Les autres élèves de l'école : les chasseur·ses de Radisparus.

Les missions : il existe une mission par module à mener à bien afin de devenir des détectives experts antigaspi

- A chaque mission menée à bien, la bande de détectives de Raditective recevra une étoile afin d'atteindre un nouveau niveau de détective

o Les 4 niveaux de détective sont :

- **APPRENTI DÉTECTIVE (0 étoile)**
- **DÉTECTIVE CONFIRMÉ·E (1 étoile)**
- **DÉTECTIVE EXPERT·E (2 étoiles)**
- **DÉTECTIVE EXPERT·E ET ENGAGÉ·E (= AMBASSADEUR·RICE Antigaspi, 3 étoiles)**

- ✓ Un.e élève lit la mission 4 de Raditective.
- ✓ Pendant 10' à 15', la classe fait un brainstorming pour définir la forme de la campagne (exposition, pièce de théâtre, vidéo, frise, dessins, etc.).
- ✓ Pendant 15' à 30', la classe fait un brainstorming pour définir le contenu et le ou les messages à faire passer.
- ✓ Les 10' à 15' restantes sont consacrées à définir le calendrier et les ressources nécessaires.

Exemples d'activités proposées par les classes participantes au Challenge « Gaspillage alimentaire : menons l'enquête » :

- Faire des affiches avec 3-4 conseils antigaspi (pour les repas chauds ou tartines) à afficher dans la cantine.
- Faire une vidéo à mettre sur l'intranet de l'école (accessible aux autres classes et aux parents).
- Passer dans les autres classes présenter les astuces antigaspi (idéal pour les petites écoles).
- Faire une présentation de quelques minutes lors de la Fancy Fair (fête de l'école de fin d'année).
- Lors d'une récréation, chaque élève parle du gaspillage alimentaire avec 3 autres élèves de l'école.
- Faire un stand de dégustation et d'assaisonnement de légumes et légumineuses durant la récréation.

Le type d'activité dépendra du temps et des ressources disponibles de la classe

→ ANNEXE 4.18.1

Chè.es détectives expert-es,

Bravo ! Vous avez parfaitement mené votre 3^{ème} mission : vous connaissez maintenant le problème du gaspillage alimentaire, ses causes et ses solutions !

Mais il reste l'étape la plus importante qui fera de vous des détectives expert-es engagé-es : mettre en place les solutions que vous avez trouvées. voici donc votre 4^{ème} et dernière mission : « Radiffusion : tous antigaspi ! »

Pour mettre en place les solutions, il faut d'abord informer vos camarades des résultats de votre travail d'expert-es. Pour cela, vous aller organiser une campagne pour parler des Radisparus de toute l'école ! Parce qu'il faut que tout le monde s'y mette, et que c'est vous les expert-es !

Je compte sur vous !

Raditective



MISSION 04

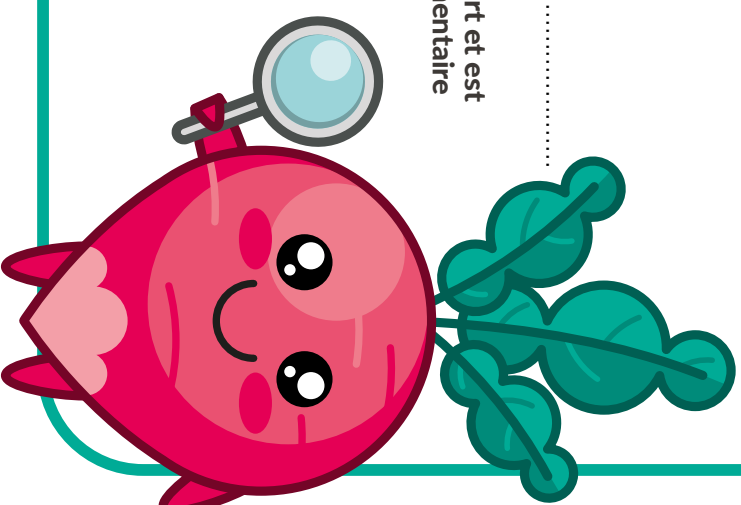
DIPLOME

d'ambassadeur antigaspi

Ce diplôme est décerné à

.....
qui a brillamment rempli ses 3+1 missions et est devenu un détective expert et est maintenant apte à inspirer les autres pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Raditive



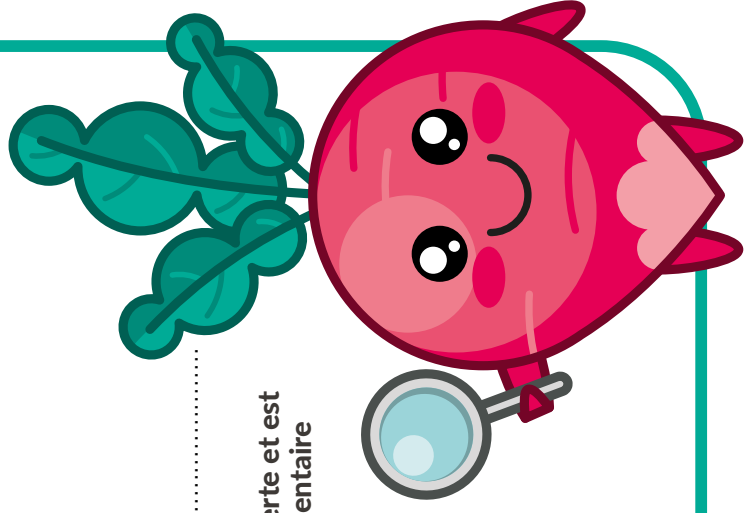
DIPLOME

d'ambassadrice antigaspi

Ce diplôme est décerné à

.....
qui a brillamment rempli ses 3+1 missions et est devenue une détective experte et est maintenant apte à inspirer les autres pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Raditective





MOT DE PAPAYA SRL

Tout d'abord, nous voulons remercier la Cellule Manger Demain pour nous avoir donné l'opportunité de créer et de tester grandeur nature cette mallette pédagogique sur la thématique du gaspillage alimentaire, et en particulier Juliette Vastesaegeer qui nous a accompagnées cette dernière année.

Ce fut toute une aventure de créer cette mallette et de pouvoir la tester dans 26 écoles partout en Wallonie, tellement différentes et similaires à la fois dans leurs démarches vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

Merci à toutes les enseignant-es pour leur temps, leur bienveillance et leur énergie, et à nos plus de 500 ambassadeur·rices antigaspi qui ont suivi Raditective dans son univers.

Aurélië, Caroline, Thèce et Szandra



MERCI À :

École Communale du Château (Tournai)
École Communale de Clavier
École Communale d'Erpent
École Communale de Heure
École Communale de Huissignies
École Communale d'Isnes
École Communale de Loupoigne
École Communale de Luigne
École Communale de Meefe-Ambresin
École Communale d'Orgeo
École Communale de Perrones Charbonnage
École Communale de Rhisnes
École Communale de Rosière
École Communale de Wanze
École Communale de Wegnez Centre
École Communale Fondamentale (Mussy)
École Communale Fondamentale de Lesdain
École Fondamentale Libre Saint Pierre (Amay)
École Libre St Joseph (Rumes)
École Marguerite Gevaert
École St Joseph (Comblaint-en-Pont)
EFAWBE Croix-Scalle (Gedinne)
EFCF Le Bois Haut (Halanzu)
IMP René Thône (La Louvière)
La Buissonnière (Seraing)





**MANGER
DEMAIN**

MALLETTE PÉDAGOGIQUE

PRIMAIRE



Contact



081 24 04 32



info@mangerdemain.be



Av. Comte de Smet de Nayer 14,
5000 Namur

socopro cabl

 Avec le
soutien
de la
Wallonie


**Wallonie
Relance**