

TITRE : Une séance , Réduire le gaspillage alimentaire à l'école

Niveau	Cycle 3	
Thème	Alimentation	
Accroche	Montrer une image ou une vidéo courte sur le gaspillage alimentaire (par exemple, un plateau-repas contenant beaucoup de restes). Questions interactives : <ul style="list-style-type: none"> ➔ "Savez-vous combien de nourriture est gaspillée chaque jour à l'école ?" ➔ "Pourquoi est-ce un problème pour l'environnement ?" Lecture collective d'une courte statistique ou citation : « <i>Un tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée chaque année</i> »	
Objectifs	Mathématiques : <ul style="list-style-type: none"> ➔ Lire, interpréter et exploiter des données issues de tableaux ou graphiques. ➔ Calculer des fractions et des pourcentages simples. Français : <ul style="list-style-type: none"> ➔ Rédiger un texte argumentatif simple. ➔ Structurer une réponse à une problématique. Objectifs transversaux : Prendre conscience des enjeux du développement durable. Proposer des actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire	
Problématique	Problématique : Comment peut-on réduire le gaspillage alimentaire à l'école ?	
Programmes disciplinaires	Français : ➔ Participer à des échanges dans des situations diverses. ➔ Produire des écrits variés en s'appropriant les caractéristiques des différents genres. Mathématiques : ➔ Résoudre des problèmes impliquant des fractions simples, des pourcentages et des proportions. ➔ Représenter et interpréter des données dans des tableaux, graphiques ou diagrammes. Enseignement moral et civique : ➔ Comprendre les enjeux du développement durable et agir dans le respect de l'environnement.	
ODD concernés	     	
Activités des élèves: durée , notions , lexique, ressources, productions ...	Accroche et problématique : 10 minutes <div style="display: flex; align-items: center; margin-top: 10px;">  </div>	

<p>Activités des élèves: durée , notions , lexique, ressources, productions ...</p>	<p>Étape 1 : Analyse des données (Mathématiques) Durée : 20 minutes</p> <p>1. Présenter des données réelles ou fictives :</p> <p style="padding-left: 20px;">Exemples :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Nombre de repas servis chaque jour à la cantine. 2. Quantité de nourriture gaspillée par semaine (en kg). Prendre un aliment : pain, légumes ... 3. Pourcentage des types d'aliments les plus gaspillés (fruits, légumes, etc.). <p>2. Activités :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lecture des données : Les élèves identifient les informations importantes. 2. Calculs : <ol style="list-style-type: none"> 1. Calculer le pourcentage des fruits ou légumes gaspillés. 2. Comparer les quantités gaspillées entre deux semaines. 3. Représentation graphique : Les élèves réalisent un graphique en barres ou un diagramme circulaire à partir des données. 	<table border="1" data-bbox="1590 203 2196 605"> <thead> <tr> <th>Catégorie alimentaire</th><th>Quantité servie (kg/jour)</th><th>Quantité gaspillée (kg/jour)</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Légumes</td><td>25</td><td>6</td></tr> <tr> <td>Féculents (pâtes, riz...)</td><td>30</td><td>4.5</td></tr> <tr> <td>Viande / poisson</td><td>20</td><td>3</td></tr> <tr> <td>Desserts</td><td>18</td><td>2.7</td></tr> <tr> <td>Pain</td><td>15</td><td>4</td></tr> <tr> <td>Total</td><td>108</td><td>20.2</td></tr> </tbody> </table>	Catégorie alimentaire	Quantité servie (kg/jour)	Quantité gaspillée (kg/jour)	Légumes	25	6	Féculents (pâtes, riz...)	30	4.5	Viande / poisson	20	3	Desserts	18	2.7	Pain	15	4	Total	108	20.2
Catégorie alimentaire	Quantité servie (kg/jour)	Quantité gaspillée (kg/jour)																					
Légumes	25	6																					
Féculents (pâtes, riz...)	30	4.5																					
Viande / poisson	20	3																					
Desserts	18	2.7																					
Pain	15	4																					
Total	108	20.2																					
		Tableau fictif																					
	<p>Étape 2 : Production écrite (Français) Durée : 20 minutes</p>																						
	<p>1. Consigne : Rédigez un texte court pour sensibiliser les élèves de l'école au gaspillage alimentaire et proposer une solution simple (affichage, discussion avec les responsables de la cantine, redistribution des restes).</p>																						
	<p>2. Méthodologie :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Introduction : Pourquoi est-ce un problème ? 2. Argument : Expliquez une solution. 3. Conclusion : Appel à l'action (exemple : "Nous pouvons tous agir !"). 																						
	<p>Étape 3 : Mise en commun et débat Durée : 10 minutes</p>																						
	<p>Les élèves partagent leurs graphiques et textes. Débat sur les solutions proposées</p>																						
	<p>Productions envisageables</p>																						
	<p>Un graphique représentant les données sur le gaspillage alimentaire. Un texte argumentatif sensibilisant au gaspillage alimentaire et proposant une solution concrète</p>																						
Prolongements éventuels	<p>Organiser une campagne anti-gaspillage dans l'école. Travailler avec la cantine sur une action concrète (par exemple, l'introduction d'un composteur). Étudier les impacts du gaspillage alimentaire sur les ressources naturelles (eau, énergie)</p>																						
Auteurs	<p>Virginie Benech, conseillère pédagogique circonscription Le Mans Nord-Coulaines & Philippe Augeray, réseau de formateurs académiques E3D</p>																						