








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

Niveau	Cycle 3
Thème	Alimentation
Accroche	<p>Montrer une image ou une vidéo courte sur le gaspillage alimentaire (par exemple, un plateau-repas contenant beaucoup de restes).</p> <p>Questions interactives :</p> <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 ?" <p>Lecture collective d'une courte statistique ou citation : « <i>Un tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée chaque année</i> »</p>
Objectifs	<p>Mathématiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Lire, interpréter et exploiter des données issues de tableaux ou graphiques. → Calculer des fractions et des pourcentages simples. <p>Français :</p> <ul style="list-style-type: none"> → Rédiger un texte argumentatif simple. → Structurer une réponse à une problématique. <p>Objectifs transversaux :</p> <p>Prendre conscience des enjeux du développement durable. Proposer des actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire</p>
Problématique	Problématique : Comment peut-on réduire le gaspillage alimentaire à l'école ?
Programmes disciplinaires	<p>Français : → Participer à des échanges dans des situations diverses. → Produire des écrits variés en s'appropriant les caractéristiques des différents genres.</p> <p>Mathématiques : → Résoudre des problèmes impliquant des fractions simples, des pourcentages et des proportions. → Représenter et interpréter des données dans des tableaux, graphiques ou diagrammes.</p> <p>Enseignement moral et civique : → Comprendre les enjeux du développement durable et agir dans le respect de l'environnement.</p>
ODD concernés	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>2 FAIM «ZÉRO»</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>3 BONNE SANTÉ ET BIEN-ÊTRE</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>6 EAU PROPRE ET ASSAINISSEMENT</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>7 ÉNERGIE PROPRE ET D'UN COÛT ABORDABLE</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>12 CONSOMMATION ET PRODUCTION RESPONSABLES</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>13 MESURES RELATIVES À LA LUTTE CONTRE LES CHANGEMENTS CLIMATIQUES</p> </div> </div>
Activités des élèves: durée , notions , lexique, ressources, productions ...	<p>Accroche et problématique : 10 minutes</p> 

Activités des élèves: durée , notions , lexique, ressources, productions ...	<p>Étape 1 : Analyse des données (Mathématiques) Durée : 20 minutes 1.Présenter des données réelles ou fictives : Exemples : 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> <p>2.Activités : 1. Lecture des données : Les élèves identifient les informations importantes. 2. Calculs : 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.</p> <p>Étape 2 : Production écrite (Français) Durée : 20 minutes 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). 2.Méthodologie : 1. Introduction : Pourquoi est-ce un problème ? 2. Argument : Expliquez une solution. 3. Conclusion : Appel à l'action (exemple : "Nous pouvons tous agir !").</p> <p>Étape 3 : Mise en commun et débat Durée : 10 minutes Les élèves partagent leurs graphiques et textes. Débat sur les solutions proposées</p> <p>Productions envisageables Un graphique représentant les données sur le gaspillage alimentaire. Un texte argumentatif sensibilisant au gaspillage alimentaire et proposant une solution concrète</p>	<table><tr><th>Catégorie alimentaire</th><th>Quantité servie (kg/jour)</th><th>Quantité gaspillée (kg/jour)</th></tr><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></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																					
Prolongements éventuels	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)																						
Auteurs	Virginie Benech, conseillère pédagogique circonscription Le Mans Nord-Coulaines & Philippe Augeray, réseau de formateurs académiques E3D																						