



## DÉFIS ET CRÉATIVITÉ

Parmi ces 3 pommes, laquelle choisiriez-vous ?



## LES OBJECTIFS

Aborder le gaspillage alimentaire



## L'ACTIVITÉ

Amener des photos de 3 pommes ou 3 vraies pommes : une "parfaite", une ne répondant pas aux standards industriels mais comestible, et une trop abimée pour être mangée.

Numéroter les pommes. Faire voter les enfants pour la pomme qu'ils ont envie de manger. Les enfants inscrivent leur vote sur un papier et le mettent dans la courge. Le vote "secret" peut être plus approprié pour éviter que les élèves ne s'influencent en levant la main.

Désigner deux élèves pour dépouiller les votes. Demander à chacun de justifier son vote et en débattre.

On peut refaire le vote en fin de séance pour voir si les avis ont changé.



## LE DÉBAT

Est-ce que certains ont des pommiers ou autres arbres fruitiers à la maison ? Est-ce que les fruits sont toujours parfaits ?

Savez vous pourquoi on ne trouve que des beaux fruits dans les supermarchés ?

Comment fait-on pour n'avoir que de beaux fruits ?

Un aliment beau est-il toujours meilleur ?

Connaissez-vous des endroits où l'on peut acheter des fruits "moches" mais tout aussi bons ?

Quels sont les critères de choix dans l'achat d'un aliment ?

Savez-vous quelle part de la nourriture produite est gaspillée ?

Est-ce que la nourriture gaspillée est comestible ?

Quelles sont les solutions pour valoriser la nourriture que nous ne consommons pas ?

Est-ce que ce gaspillage est un gros problème ? Pourquoi ?

Que peut-on faire des produits "moches" et/ou un peu abîmés si on n'a pas envie de les manger brut ?



Parmi ces 3 pommes, laquelle choisiriez-vous ?

### EXPÉRIENCE VÉCUE

Collège Roger Poulnard - Classe de 6ème - Bagé la Ville

Introduire la séance : combien de planètes faudrait-il si tout le monde se nourrissait comme nous ? (6) Combien de planètes faudrait-il si tout le monde se nourrissait comme les Africains ? (1/2). Amener les élèves à comprendre qu'une des causes de ce déséquilibre est le gaspillage alimentaire.

Interroger les élèves sur les causes du gaspillage alimentaire et les responsables (le consommateur, l'agriculteur, l'usine, le supermarché...). Quels sont selon eux les aliments les plus jetés ?

Lire la carte et projeter 3 photos de trois pommes différentes : une première est belle, brillante et avec une étiquette, une autre est pourrie et la troisième est tachetée et pas très ronde.

Organiser un vote : quelle pomme choisissez-vous ? (Dans cette classe, ils ont tous choisi la 1ère)

Questionner les élèves : avez-vous déjà cueilli des pommes sur un pommier ? A quelle pomme ressemblait-elle le plus ? Est-ce que ces pommes étaient bonnes ?

Expliquer qu'un fruit peut être bon même si son aspect ne semble pas parfait.

Demander aux élèves pourquoi les pommes sont toutes très belles au supermarché. Expliquer la notion de calibrage et la perte que cela engendre : 40 % des pommes produites sont gaspillées à cause du calibrage imposé par les supermarchés. Expliquer que les consommateurs ont aussi une part de responsabilité dans ce gâchis en refusant ou en triant les fruits et légumes "moches".

Projeter la vidéo d'ADEME « Le gaspillage alimentaire » (Agathe la Patate). Stopper la vidéo avant les solutions.

Demander aux élèves de lister à l'oral des actions qu'ils peuvent faire concrètement pour réduire le gaspillage alimentaire chez eux ou à la cantine.

Projeter la fin de la vidéo sur les solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Conclure la séance.