



## SAVOIRS

Savez-vous comment ranger les différents aliments dans le réfrigérateur ?



## LES OBJECTIFS

Apprendre les astuces permettant de réduire le gaspillage alimentaire



## L'ACTIVITÉ

Dessiner un réfrigérateur au tableau pour que les élèves puissent placer les aliments en écrivant, dessinant, ou disposant des images.

Proposer des étiquettes produits : yaourts, fruits, légumes, poisson, viande, jus de fruit, fromages... Noter des DLC sur les différents produits pour les ranger dans l'ordre de consommation.

Préparer des étiquettes pour se repérer dans le réfrigérateur : zone froide, zone fraîche, bac à légumes, porte...



## LE DÉBAT

Combien de temps se conserve chaque aliment et dans quelles conditions ?

Qu'est ce qui permet de garder un aliment plus longtemps ?

Vous arrive t-il d'oublier un aliment dans le frigo ?

Que peut-on faire pour éviter que ça se produise ?

Que peut-on faire lorsque ça se produit ?

Comment faisait-on avant sans le réfrigérateur ?

Connaissez-vous d'autres astuces pour réduire le gaspillage alimentaire ?

Avez-vous déjà cuisiné des épilures ou des fanes de légumes ?

Que peut-on faire des aliments qui se sont abimés ?

Est-ce que vous épilchez vos fruits et légumes ?



## EXPÉRIENCE VÉCUE

N'hésitez pas à nous faire part de vos retours d'expérience !