



Education au goût et gaspillage alimentaire

Actions de sensibilisation
dans les collèges de Lozère
2013-2014



Contexte

- Des repas locaux et si possible bio dans les cantines
- Moyenne France : 150 kg/an/hab
- Objectif de réduction de 50 % d'ici 2020
- 2014 : année du gaspillage alimentaire
-

1

Sensibiliser

Participants

9 classes dans 7 collèges :
Florac, Langogne, Meyrueis,
Villefort, Marvejols, St
Etienne VF, Ste Enimie

Démarche

Animations :

Plusieurs thèmes abordés :
-La diversité des goûts
-Dégustation d'une pomme
-Le parcours d'un aliment,
zoom sur le gaspillage
-Des solutions pour réduire
le gaspillage

Plusieurs approches
pédagogiques :

- Sensorielle
- Ludique
- Créative
- Réflexion

Restitution

Panneaux réalisés par les
élèves
Affichage institutionnel



QUI JETTE UN ŒUF,
JETTE UN BŒUF.



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG
D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE
RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES
ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr



2

Approfondissement

Participants

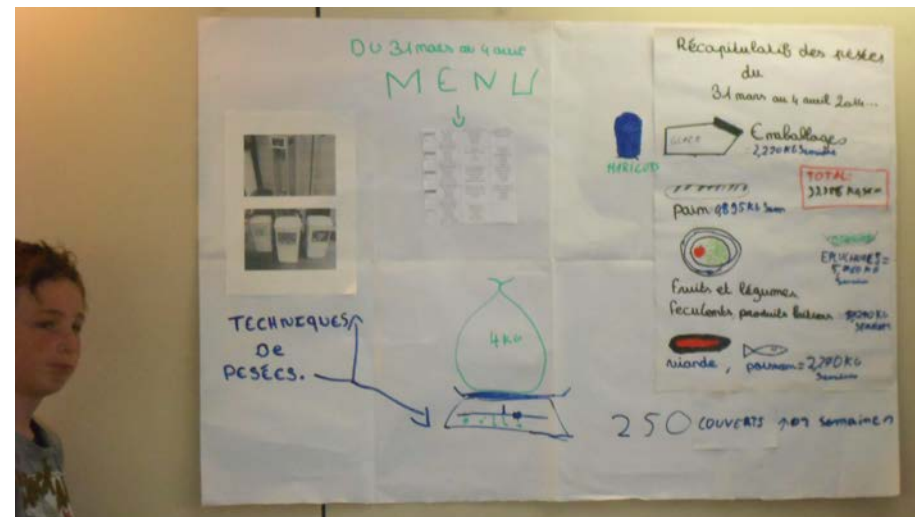
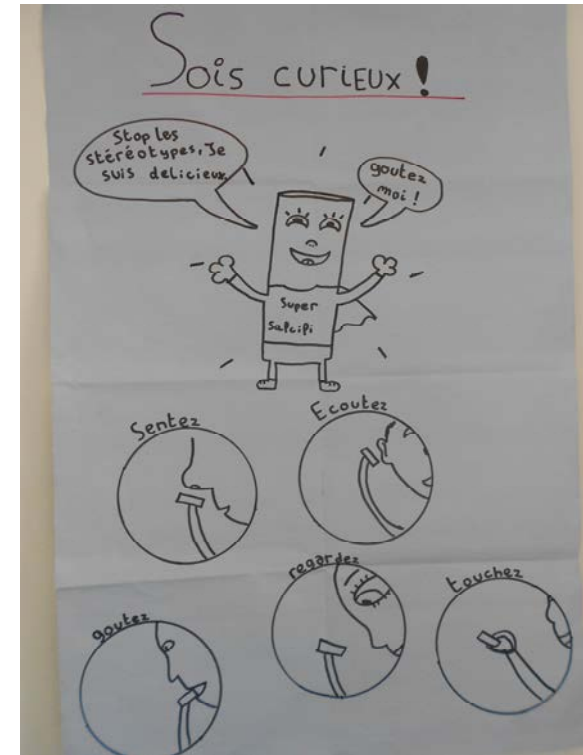
3 collèges :
-Meyrueis
-Langogne
-Villefort

Démarche

3 séances pour accompagner les enseignants et les élèves à réaliser un diagnostic et des actions au sein de l'établissement
Partenariat avec les animatrices des PLPD
Plusieurs groupes dans une classe

Restitution

-Devant l'équipe d'encadrement
-Expo d'affiches au self
-Projet compostage pour Langogne
-3 articles de presse, 1 commun à venir









21/03/13





SOIS CURIEUX!



Goûte au moins 10 fois avant de dire que tu n'aimes pas!



21/03/13