



OUTILS PEDAGOGIQUES AUTOUR DE LA COLLATION ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

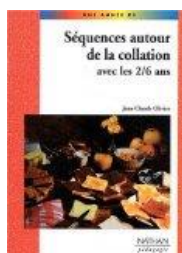
Autour de la collation:

Activités de dégustation avec les 3-4 ans / Claudine Bois, Denis Bois. Nathan pédagogie, 2000. 31 p. (Une année de).

Les 13 séquences permettent de travailler le goût et l'odorat de façon approfondie, d'ouvrir l'esprit des enfants à une alimentation variée et de transformer le goûter en un moment réellement éducatif pour consolider, réinvestir et évaluer les acquis des séquences proposées.



Séquences autour de la collation avec les 2-6 ans / Olivier, Jean-Claude. Nathan pédagogie, 1994. - 48 p. (Une année de). ISBN : 978-2-09-120642-4



Considérer la collation du matin comme une activité à préparer avec soin, c'est amener les enfants à prendre des responsabilités, à prévoir, à évaluer les quantités et à acquérir des habitudes de convivialité.

Il est 7 heures, le goût s'éveille... / Nestlé, [s.d.] .Cycle 2/Cycle3

Dossier pédagogique en 2 volets : un livret à destination de l'enseignant avec les informations à connaître sur les sens et le goût, une partie pratique listant le matériel nécessaire aux activités et les fiches correspondantes. Les activités proposées portent sur le petit déjeuner.

Les chemins du goût / CRDP Pays de la Loire, 2006. 79 p. 21 cm + DVD. ISBN : 978-2-86628-395-7.

Ce livre permet de monter un projet autour du goût à l'école maternelle et élémentaire. Le livre suggère des pistes d'activités en classe à partir des produits du terroir.

Le DVD-Rom offre des documents, vidéos, photos et un carnet d'adresses pour organiser des rencontres chez des professionnels.



A l'école d'une alimentation saine : à table les cartables/

CoordinationEducation/Santé, 2001. 48 p.

En ligne : http://doc.hubsante.org/doc_num.php?explnum_id=6976

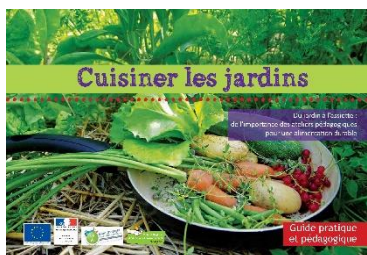
Manger, bouger pour ma santé : Cycles 1, 2, guide de l'enseignant, activités transdisciplinaires / Dominique Bense; Pierre Césarini; Karine Pucelle-Gastal. Hatier, 2011. 95 p. (Passerelles. Sciences environnement citoyenneté). **ISBN** : 978-2-218-95692-8.

L'objectif de ce guide pédagogique est de promouvoir et faciliter l'éducation nutritionnelle à l'école en abordant les thèmes de l'activité physique, l'hygiène, la nécessité de boire et de bien manger.

Le guide comprend un module d'activités composé de 4 séquences pour les cycles 1 et 2 regroupant plusieurs séances. Des fiches photocopiables et des protocoles d'évaluation sont aussi fournis. L'ouvrage se termine par un éclairage scientifique et un éclairage pédagogique.



Cuisiner les jardins : du jardin à l'assiette : de l'importance des ateliers pédagogiques pour une alimentation durable / A.N.I.S Etoilé; CPIE 63. [s.d.] . 72 p. **ISBN** : 978-2-954591-00-1."Guide pratique et pédagogique"



Ce guide pratique et pédagogique encourage la mise en place d'ateliers associant le jardin et la cuisine, dans un objectif d'éducation au développement durable, d'éducation nutritionnelle et d'éducation au goût. Une première partie présente les enjeux et intérêts des projets pédagogiques associant jardin et cuisine. Une deuxième est constituée de fiches conseils et de fiches animations, pour donner des idées et des pistes d'activités pour mobiliser les participants (prévenir le gaspillage alimentaire, cuisiner les produits de saison,

favoriser l'équilibre alimentaire, repenser ses modes de consommation, développer une approche sensorielle, cultiver des fruits et des légumes, découvrir les plantes aromatiques, la cuisine florale...). Une troisième partie aide à la bonne mise en place du projet en mettant l'accent sur les points de vigilance à avoir. La dernière partie met en lumière les expériences et ressources de la région Auvergne. Ce guide s'adresse à tout animateur, équipe pédagogique, il peut s'adapter à tous les publics : à des enfants en accueil collectif, à des habitants de quartier en situation de précarité, à des personnes âgées...

En ligne : <http://draaf.auvergne-rhone>

alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cuisiner_les_jardins_CREEA_76_pages_26_x18_06_oct_cle811bf8.pdf

Le monde dans mon assiette /Oxfam Magasins du Monde, 2009. 27 p.

Ce dossier pédagogique est destiné aux enseignants, aux éducateurs, aux animateurs qui désirent rentrer dans une démarche d'éducation au développement, plus spécifiquement par le biais du commerce équitable, avec des enfants de 10 à 12 ans. Le dossier est composé des informations pratiques sur l'organisation d'un petit-déjeuner équitable, des informations de fond sur les inégalités Nord-Sud, le commerce équitable et le cacao, ainsi que des fiches d'animation concrètes (sur la mondialisation inéquitable, le commerce équitable et le cacao) à réaliser avec un groupe d'enfants. Une carte du monde et des photos accompagnent le dossier, ainsi qu'un petit cahier à destination de l'enfant.



En ligne : <http://www.oxfammagasinsdumonde.be/download/le-monde-dans-mon-assiette/#.WTaMdcaJJaQ>

Le gaspillage alimentaire

Réduire mes déchets, nourrir la Terre : activités cycles 1, 2 et 3 ; guide de l'enseignant / Dominique Bense; Pierre Césarini; Karine Pucelle-Gastal, Hatier, 2011. - 95 p. (Passerelles. Sciences environnement citoyenneté). ISBN : 978-2-218-94594-6.



L'objectif de ce guide pédagogique est de promouvoir et faciliter le compostage à la source des biodéchets. Après avoir abordé en détail le tri sélectif, les enfants étudient la part biodégradable des déchets. Ils découvrent l'intérêt écologique et économique du compostage comme du lombricompostage. Le guide comprend un module d'activités composé de 9 séances pour le cycle 3 (8-12 ans), 8 séances pour le cycle 2 (6-8 ans) et 7 séances pour le cycle 1 (3-5 ans), et des séances optionnelles. Des fiches photocopiables et des protocoles d'évaluation sont aussi fournis. L'ouvrage se termine par un éclairage scientifique et un éclairage pédagogique.

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? : Éléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE/

Caroline Guesnon. - Union Nationale des Centres Permanents d'Initiation à l'Environnement (UNCPIE), 2012. - 54 p.

Ce guide est fondé sur l'expérience de centres permanents d'initiatives pour l'environnement (CPIE) qui ont mis en place au sein de leur propre espace de restauration ou auprès de structures collectives qu'ils accompagnent des mesures de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire. Il apporte des réponses opérationnelles (éléments de méthodes, points de repères, références) et accessibles au plus grand nombre pour s'engager dans cette démarche.



En ligne : <https://jaicost.fr/jaicost/assets/guidegaspillage-8-pages-cle8759e51.pdf>

Prévention des déchets et éducation / Graine Ile de France, 2013. - 46 p.

PRÉVENTION DES DÉCHETS ET ÉDUCATION

- éduquer à l'éco consommation,
- sensibiliser au gaspillage alimentaire,
- initier au réemploi.

Les animations s'adressent à un large public. Alternant théorie et pratique, les participants développeront ainsi leurs connaissances tout en expérimentant.

3 thématiques
10 ateliers pour agir !

En ligne : http://grainelr.org/biblio/opac_css/guide_animations_BDEF.pdf

Manger bien, jeter moins / Mathieu Molitor. Institut bruxellois pour la gestion de l'environnement (IBGE), 2012. - 25 p.

Se nourrir : un besoin primaire mais aussi un plaisir ! Le plaisir de manger sain et équilibré, de savourer des aliments goûteux et de saison, de redécouvrir les savoir-faire culinaires... Mais un plaisir qui a un revers : le gaspillage alimentaire.

En ligne :

http://document.environnement.brussels/opac_css/electfile/Brochure%20GreenCook%20FR



Un goûter avec moins d'emballages / Frédéric Bonnet ; ADEIC 30 ; Laurent Rochelle. ;
ecran 16/9. DVD



Ce DVD réalisé par l'ADEIC avec les enfants de CM2 de l'école Pic d'Etienne à Vauvert (Gard), a pour but de les sensibiliser aux déchets d'emballages ménagers. Les enfants parlent des emballages, de leur nécessité mais également de leurs excès qui produisent de nombreux inconvénients. Ils avancent des propositions pour réduire ces emballages (grands conditionnements, emballages réutilisables...).

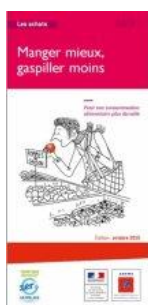
Eco conso : le jeu à consommer sans modération / Valorémis; Ęlkà; Léo Lagrange
Fédération. Ęlkà, [s.d.]. - Boîte de jeu ; 22 cm.

Il s'agit d'échanger, de comprendre et de connaître les bonnes pratiques pour devenir un consommateur responsable.

Public : à partir de 8 ans et de quatre joueurs.



Manger mieux, gaspiller moins / ADEME, 2015. - 13 p.

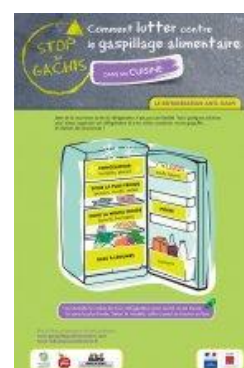


L'impact économique du gaspillage alimentaire des ménages est estimé à 159 € par an et par personne. Les ménages peuvent retrouver tous les conseils de l'ADEME dans ce nouveau guide. Des explications et conseils sont également donnés dans la vidéo "La gaspillage alimentaire".

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? : stop au gâchis / ADEME, 2015.

Cette exposition décrit les gestes simples à adopter pour limiter le gaspillage alimentaire dans la cuisine, sur le lieu d'achat et au self. Elle comprend 7 panneaux :

1. Dans ma cuisine : des gestes simples
2. Dans ma cuisine : le réfrigérateur anti-gaspi
3. Dans ma cuisine : les dates de péremption
4. Dans ma cuisine : la cuisine anti-gaspi
5. Sur mon lieu d'achat : des gestes simples
6. Au self : des gestes simples
7. Les enjeux du gaspillage alimentaire



Quelques sites intéressants :

Site du ministère de l'agriculture : <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>

La campagne d'affichage : <http://alimentation.gouv.fr/manger-c-est-bien-jeter-ca-craint>

Des films sur la famille « Gaspi » : http://www.dailymotion.com/video/xjao3p_famille-gaspi-episode-1_lifestyle?start=11#.UUcKKDdCmrg

- Le site de la Kolok : <http://la-kolok.com/episode1/>
- Le site des énergivores : <http://www.energivores.tv/videos/les-hors-saison/>

- Le gaspillage alimentaire dans les cantines : <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-cantines>
<http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire.html>

Un documentaire grand public diffusé sur Canal+ cet automne qui s'appelle **Global gâchis** :
https://www.youtube.com/watch?v=G_gojT2vjGo

Le banquet des 5000 : <https://www.youtube.com/watch?v=U47vwAhg5Q0>

Il donne la parole à l'un de ses plus actifs pourfendeurs : Tristram Stuart, l'auteur du livre "**Waste**" et préfacer de "**La grande (sur)bouffe - Pour en finir avec le gaspillage alimentaire**" de Bernard Lhoste.

Retrouvez les dernières acquisitions du centre de ressources sur notre [base de donnée en ligne](#) et les [bibliographies de la MNE-RENE 30 et du GRAINE LR](#), des [expositions](#), nos [lettres électroniques thématiques](#) sur le site mne-rene30.org rubrique « *ressources documentaires* » !

Le centre de ressources de la MNE-RENE 30 vous accueille à la Maison de la Nature et de l'Environnement au Pôle culturel et scientifique à Alès.

Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14h30 à 17h30.

Contact : Hélène Clavreuil - 04 66 52 61 38 - helene.clavreuil@mne-rene30.org

Actualisé le 06/06/2017



Pôle culturel et scientifique de Rochebelle
155 Faubourg de Rochebelle - 30100 Alès
04 66 52 61 38 – contact@mne-rene30.org
<http://mne-rene30.org>

Maison de la Nature et de l'Environnement
**RESEAU EDUCATION
NATURE ENVIRONNEMENT
DU GARD**