

Encourager le bien manger sans gaspiller

Description

À travers des échanges, des jeux et des ateliers participatifs, les élèves découvrent les clés d’une alimentation équilibrée tout en prenant conscience des enjeux liés au gaspillage alimentaire.

Cet atelier est proposé aux collèges publics uniquement.

Places limitées.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Comprendre l’enjeu d’une alimentation équilibrée pour la santé,
- Connaître l’organisation de la restauration collective au collège,
- Prendre conscience de l’ampleur et de l’impact du gaspillage alimentaire,
- Débattre et échanger des idées dans le respect de l’autre.

DÉROULÉ :

Dans un premier temps, en demi classe, les élèves vivent deux expériences complémentaires, en alternance :

- une immersion dans les cuisines du collège pour découvrir les coulisses de la restauration scolaire et le travail des équipes ;
- un quiz sur l’état des lieux du gaspillage alimentaire, avec un zoom sur le gaspillage dans leur établissement, puis une réflexion commune sur des solutions concrète

Dans un second temps, en classe entière, les élèves échangent avec la diététicienne du Département autour des grands principes de l’équilibre alimentaire (famille des aliments) et de l’impact de nos choix alimentaires sur la santé.

Ce temps d’échange est mené en lien avec les infirmières scolaires.

PARCOURS

1. Santé

THEMATIQUE

1. Alimentation
2. Bien-être
3. Environnement

NIVEAU SCOLAIRE

1. 6ème

date créée
11/05/2026
Champs de Méta
Jauge : 1 classe
Ou : Au collège
Quand : Tout au long de l'année scolaire - En début d'après-midi
Duree : 2h
Date Limite : Candidatures closes pour 2026-2027
Nom Partenaire : Direction de l'éducation et de l'enseignement supérieur
Type Atelier : Visite des cuisines - Atelier