



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 concrètes

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 : 24/09/2026

Nom Partenaire : Direction de l'éducation et de l'enseignement supérieur

Type Atelier : Visite des cuisines - Atelier