

TOUT EST BON DANS LA CAROTTE!

RÉSUMÉ :

Au cours de cet atelier nous découvrirons la notion de déchets alimentaires et plus particulièrement de gaspillage alimentaire. Nous aborderons les enjeux, causes mais surtout découvrirons des solutions afin de l'éviter à la maison. La partie de l'atelier sur les solutions possibles peut se dérouler avec ou sans cuisine, au choix lors de la réservation (la partie avec cuisine permettra de réaliser une ou deux recettes rapides anti-gaspi).



A
T
E
L
I
E
R

Mots clés

- Alimentation
- Déchets
- Gaspillage alimentaire
- Cuisine

Objectifs

- Définir la notion de gaspillage alimentaire
- Découvrir les enjeux du gaspillage alimentaire
- Identifier les sources de gaspillage
- Découvrir les éco-gestes réalisables

Quelques notions et compétences abordées

Chaine de production alimentation humaine, Transition alimentaire comme pilier de la transition écologique, Impliquer et responsabiliser en tant que citoyens

Public cible

- Scolaires : C3, C4, Lycée, et+
- Adultes, Public familial

Capacité d'accueil

- Classe entière
- Env. 20 personnes

Durée

- 2h

A prévoir

Une salle avec chaises, tables, accès électrique.
Pour l'intervention «cuisine», une salle avec ce qu'il faut pour cuisiner (gazinière ou plaques électriques, four, point d'eau).

