

Fiche pour les enseignants

Agenda 2030 : Evitons le gaspillage !

Durée de l'activité

1-2 UE + temps pour le travail de projet



Niveau

A1

Objectifs

Savoir contribuer aux ODD grâce à une consommation et à une production durables - Agenda 2030 SGD 12

- 1 - Les E doivent comprendre que nos ressources naturelles doivent être utilisées de manière durable et efficace.
- 2 - Dans ce contexte, ils devraient réfléchir de manière critique à la consommation durable.
- 3 - Les E sont capables de proposer des solutions créatives et réalisables dans leur propre environnement pour une consommation durable.

Pour plus d'informations : [Objectif 12 : Établir des modes de consommation et de production durables](#)

Matériel

Fiche de travail, matériel pour la réalisation de posters

Étapes de travail

P : enseignant/e

PG : petit groupe

E : élèves

DP : deux par deux

TI : travail individuel

PL : séance plénière

Entrée en matière :

P demande aux élèves s'ils connaissent les 17 objectifs de l'Agenda 2030 et les encourage à dire à la classe ce qu'ils savent de ces objectifs. S'ils ne les connaissent pas, P explique brièvement leur but : 17 objectifs interdépendants créés par l'ONU en 2015 afin de parvenir à un avenir meilleur et plus durable pour tous.

P montre aux élèves les 17 objectifs de développement durable ([17 objectifs pour transformer notre monde](#)) et leur demande de citer l'objectif qui concerne le gaspillage alimentaire.

Voici la description de l'objectif 12 en français :

Que voulons-nous atteindre avec l'ODD 12 ?

- Les ressources naturelles doivent être utilisées de manière durable et efficace.
- Les déchets doivent être évités ou recyclés, les déchets dangereux doivent être éliminés en toute sécurité.
- Réduire le gaspillage alimentaire.
- Encourager les entreprises à maintenir leurs risques sociaux et environnementaux à un faible niveau.
- Les consommateurs doivent être mieux informés sur la consommation durable.
- Les autorités doivent privilégier les produits durables lors de leurs achats.
- L'utilisation des produits chimiques doit être plus respectueuse de l'environnement.

Fiche pour les enseignants

Agenda 2030 : Evitons le gaspillage !

Fiche de travail:

- 1a La classe écrit les mots "manger" et "boire" au tableau, les élèves nomment tous les aliments qui leur viennent à l'esprit, P note les propositions dans le mot-valise.
- b Pendant quelques minutes, les élèves marquent en TI les aliments qu'ils consomment souvent (+) et ceux qu'ils consomment rarement ou jamais (-). Ensuite, ils choisissent leurs 3 aliments préférés et les 3 qu'ils aiment le moins. Les élèves comparent en DP ou font une promenade en classe pour trouver les différences et les points communs avec le plus grand nombre possible d'autres élèves.
- 2 P explique (éventuellement dans la langue maternelle) qu'une grande partie de la nourriture produite est tout simplement jetée. Ensuite, les élèves estiment en DP combien de denrées alimentaires sont jetées en moyenne chaque année en Espagne (en kg / par personne / par an) et combien de chariots pleins cela représente. Les élèves cochent la solution sur la fiche de travail. La classe donne la solution.
Réponses attendues : En Espagne, 136 kg, qui correspond à peu près à 6 chariots pleins.
- 3 Les élèves parlent en PL - éventuellement dans leur langue maternelle - de la raison pour laquelle on jette tant de nourriture. Ensuite, ils lisent les 4 situations et décident en PG quelle phrase ne convient pas. Les élèves font le lien avec les solutions appropriées et comparent en PG. La classe de langue suggère une discussion en PL dans la langue maternelle : Quelles autres idées les élèves ont-ils en tête pour produire moins de déchet alimentaires ? Les résultats sont notés au tableau.
- 4 P parle avec les élèves de l'importance d'acheter des produits régionaux et de saison (les produits de la région sont frais et ne nécessitent pas de longs transports ((émissions de CO₂β)), hors saison les fruits et légumes sont cultivés dans des serres, coûts énergétiques élevés, consommation d'eau... importante). Les élèves lisent les fruits et légumes indiqués et regardent les photos. P demande aux élèves s'ils connaissent tout et donne des explications si nécessaire. En AG, les élèves associent les termes aux saisons. Comparaison en GG. Les élèves rassemblent d'autres fruits et légumes en PG et réfléchissent à la saison à laquelle on pourrait les acheter frais dans leur pays d'origine.
Réponses attendues : (Malgré c'est indicatif, quelques produits se trouvent toute l'année.)
Le printemps: fraises, cerises (aussi en été) / asperges, épinards
L'été: fraises, cerises / tomates, haricots verts
L'automne: pommes, poires, châtaignes, raisins /épinards, courges
L'hiver: oranges /chou romanesco, chou rouge
- 5 P lit l'exemple avec les élèves et explique la structure. Les élèves résolvent l'exercice en DP. Comparaison en GG.
Réponses attendues : 2. cuisinez une sauce de pâtes ou un gaspacho ; 3. râpez-le et mettez-le sur les spaghettis ; 4. faites de la confiture, du jus, des smoothies ou de la compote de pommes.
- 6 Les élèves jouent en groupe. Un élève cite 3 aliments qui restent, les autres élèves réfléchissent (éventuellement dans leur langue maternelle) à ce que l'on pourrait cuisiner avec pour ne pas avoir à les jeter. Variante : les élèves rassemblent des aliments en PG et les inscrivent sur une petite carte. Les cartes sont mélangées. Ensuite, les élèves tirent à tour de rôle 3 cartes et réfléchissent ensemble à ce que l'on pourrait cuisiner avec. Chaque groupe choisit un titre pour sa meilleure idée de cuisine et la présente au PL.
- 7 Projet : P demande aux élèves, sur une période donnée, de prêter attention aux légumes et aux fruits aux formes atypiques et de les photographier. Lorsque la classe a recueilli suffisamment d'images, elle réalise ensemble un collage et cherche un titre approprié pour dire qu'il ne faut pas vendre et acheter uniquement des fruits "parfaits" au supermarché.