



Evitons le gaspillage !

1 MANGER ET BOIRE

a. Ecrivez des noms d'aliments et de boissons.



b. Quels sont les 3 aliments ou boissons que tu consommes le plus souvent (+) ?
Et les 3 aliments ou boissons que tu consommes plus rarement ou jamais (-) ?

2 Selon vous, combien de kilogrammes (kg) de nourriture finissent à la poubelle chaque année en Espagne ? Combien de chariots cela représente-t-il ? Devinez et associez.

aliments jetés en Espagne par habitant et par an	=	chariot plein
100 kg		4
70 kg		3
40 kg		2
5 kg		1

3 Pourquoi jetons-nous tant de nourriture ? Lis les situations 1 à 4 et identifie celle qui n'est pas correcte. Associe ensuite chaque situation à une solution. As-tu d'autres idées ?

1. Nous achetons trop de nourriture. Donc nous produisons trop de déchets.

2. Les bananes ne sont pas belles. Le supermarché ne les vend pas.

3. Les légumes sont très frais.

4. Le transport est long et les produits s'abiment.

a. Acheter des produits régionaux et de saison.

b. Faire une liste de courses et congeler les restes.

c. Ne pas se contenter d'acheter des fruits et légumes parfaits.

d. Congeler les restes.

Evitons le gaspillage !

4 Acheter des produits régionaux et de saison : quels fruits et légumes poussent dans votre pays et quand ? Travaillez en groupes. Marquez et classez dans le tableau. Vous pouvez faire des recherches sur Internet et en ajouter d'autres. Vous pouvez également utiliser un dictionnaire en ligne.



Des pommes



Des poires



Des haricots verts



Des fraises



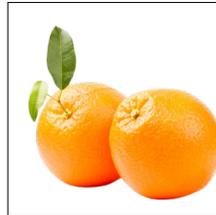
Du chou romanesco



Des châtaignes



Des cerises



Des oranges



Des asperges



Des épinards



Des tomates



Des raisins



Des courges



Du chou rouge

Printemps	Été
Fraises	
Automne	Hiver

(en Espagne)

Evitons le gaspillage !

5 Jeter de la nourriture ? Non ! Écris des phrases comme dans l'exemple et utilise l'impératif.

1. Le pain est dur. (-> faire de la chapelure¹ ou des croûtons²)

Faites de la chapelure ou des croûtons !

2. Les tomates sont trop mûres. (Faire cuire la sauce pour les pâtes ou un gaspacho)

3. Le fromage est vieux et dur. (le râper³ et le mettre sur des spaghettis)

4. Les fruits ne sont plus frais. (faire de la confiture, du jus, des smoothies ou de la compote de pommes)

¹ chapelure= pan rallado / ²les croûtons = picatostes / ³râper = rallar

6 Nomme trois aliments que l'ont jette habituellement. Les autres réfléchissent à ce qu'ils pourraient cuisiner avec.

7 Projet : Créer un collage de photos autour de fruits et légumes drôles. Trouve des photos de fruits et de légumes avec des formes amusantes et fais un collage.

