



Lutter contre le gaspillage alimentaire

publié le 23/05/2017

EPI "Nourrir l'humanité"

Dans le cadre de l'EPI (enseignement pratique interdisciplinaire) "Nourrir l'humanité" les 5e ont accueilli deux bénévoles de la Banque alimentaire, Jacky et Nicole. Ils leurs ont parlé de leur travail en Charente, auprès des personnes et des familles dans le besoin. Tous ont pu réfléchir et échanger sur le thème du gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce que la banque alimentaire ? La banque alimentaire est une association qui récupère le reste des marchandises alimentaires non vendues dans les grandes surfaces, chez les producteurs, dans les boulangeries.... Ils ont 2 000 bénévoles dans toute la France. Ils les redistribuent aux associations (épiceries sociales, croix rouge, médecin du monde..) qui les donnent (ou les vendent 10% de leur prix, pour financer le transport) aux personnes dans le besoin. (Benjamin, Alexis, Florianna, Hannah, Maxime).

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ? Des idées des 5e A et B :

<https://padlet.com/euro5efrance/68s0xqoj3tqf>

padlet

SVT delafont + 2 · 25 minutes

Comment réduire le gaspillage alimentaire dans la société ?

Comment réduire le gaspillage alimentaire au collège et dans la société en général ?

Si on n'aime pas se que l'on a pris on peut le proposer à des camarades.	si les restaurants ne veulent pas de leurs légumes difformes les emmener à la banque alimentaire.	Si il reste du pain des personnes peuvent se proposer de le prendre pour les animaux (ex oiseaux les poules ...)	ce qui n'est pas mangé et qui n'a pas été ouvert le ramener à la banque alimentaire.
Au restaurant si nous ne finissons pas notre assiette nous pouvons demander de ramener chez nous dans une petite boîte.	Nous pouvons réduire le gaspillage alimentaire en faisant que les cantinières nous donnent une petite part de nourriture, et se resservir si on a encore faim.	les restes alimentaires peuvent être apportés aux animaux de ferme ou le mettre au compost.	au restaurant si on ne finit pas notre assiette nous pouvons demander une petite portion.
prendre une petite portion même si on aime pas se forcer à le finir.	Réduire le gaspillage alimentaire !!!!! david romane adeline fanny jeanne léo		

<https://padlet.com/euro5efrance/e9cmiesp3i4u>

Comment réduire le gaspillage alimentaire à la maison ?

5eA

Mathias et Jules

#1 Il faudrait faire une liste de ce qu'on n'a pas dans le frigo avant de faire les courses

#2 Il faudrait avoir un composteur chez soi pour ne pas jeter les déchets à la poubelle [EX: peau de banane etc...]

#3 Au repas les parents font tout le temps trop à manger, ils devraient en préparer moins pour qu'on finisse le plat

#4 Dans le frigo il faut mettre les aliments qui sont près de la date limite devant pour les manger avant les autres.

Clément et Léo (1)

Au lieu de jeter les fruits et légumes abîmés, les commerçants devraient les vendre à un prix moins cher.

Clément et Léo (3)

Quand les parents font trop à manger on garde les restes pour le lendemain.

Clément et Léo (2)

Au lieu de jeter les restes, les gens devraient les donner à leurs animaux.

noa et yannick

non au gaspillage alimentaire prenez la quantité qu'il faut, et se réserver seulement si vous avez une petite faim.

<https://padlet.com/euro5efrance/1shaay6meytj>



Réduire le gaspillage alimentaire à la maison

EPI 5eB

Solidarité

Donner le sur-plus de nourriture à la banque alimentaire (en cas de collecte nationale fin novembre)

gaspillage à la maison

ne pas faire une portion trop grosse si on ne peut pas la manger
antonin tom

comment réduire le gaspillage alimentaire à la maison ?

il faut tout d'abord savoir ce que l'on va manger et quand, et si on voit que la date est dépassée, on peut le recuisiner autrement (mais attention à la viande).

Le gaspillage à la maison

Il ne faut pas jeter les restes des repas, mais les cuisiner d'une autre manière
Luc, Basile

Il faudrait faire des listes de courses lorsqu'on va faire des achats et ne pas prendre plus que convenu. Recuisiner les restes (refaire un plat avec les restes). Et ne pas prendre plus qu'on veut.

Loane et Jénifère.

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA MAISON :

Il faut faire une liste de course et s'y tenir pour ne pas prendre plus que l'on a besoin et donc gaspiller. Chloé et Annaëlle.

Réduire le gaspillage à la maison

Il faut :

- cuisiner nos restes
- faire une liste de course et la suivre
- ne pas se laisser tenter par " 2 achetés 1 gratuit "

Eugénie et Justine

gaspillage a la maison

il faut acheter moins de nourriture au magasin même s'il y a une offre on ne l'achète pas car on ne pourra pas le manger / bastien guillaume.

<https://padlet.com/euro5efrance/kwq3lvhurcfc>



Réduire le gaspillage alimentaire dans la société

EPI

<p>Solidarité</p> <p>Aller et encourager à s'engager ou aller faire des dons à la banque alimentaire ou directement à l'épicerie social</p>	<p>Gaspiilage alimentaire</p> <p>Pour réduire le gaspiilage il faut d'abord que ceux qui achètent les produits sachent quand ils vont les manger.</p>	<p>gaspiilage alimentaire</p> <p>pour que le gaspiilage alimentaire cesse on doit acheter ce que l'on peut manger tom antonin</p>	<p>Le gaspiilage alimentaire !</p> <p>Pour réduire le gaspiilage alimentaire dans la société il faut seulement acheter ce que l'on a besoin. Luc, Basile</p>
<p>redonner la nourriture</p> <p>toute la nourriture non vend la mettre dans un bac que l'on donnera a des associations(certains magasins ou boulangeries le font).</p>	<p>réutiliser la nourriture pas mangée(reste). Réduire les morceaux de pain. Limiter les portion de nourriture. éviter de prendre la nourriture qu'on aime pas ou alors en petite quantité. Loane et Jénifere.</p>	<p>Gaspiilage alimentaire</p> <p>Pour réduire le gaspiilage alimentaire au collège on devrait proposer 3 tailles de plats comme ça les élèves étant sur de jeter leur trop grosse assiette pourront prendre une portion adapté. Chloé et Annaïlle.</p>	<p>réduire le gaspiilage</p> <p>pour réduire le gaspiilage il faut :</p> <ul style="list-style-type: none"> - acheter selon le nombre de personnes qu'il y a dans la famille et non plus . - cuisiner les restes . - ne pas jeter les aliments ou il y a écrit " à consommer de préférence..." <p>Eugénie et Justine</p>
<p>gaspiilage</p> <p>les personnes qui ont une grande famille doivent prendre la date la plus longue (date limite de consommation des aliments)</p> <p>. bastien et guillaume</p>			