

COURS D'éducation nutritionnelle 9^{ème} ANNEES

Temps à disposition : 2x45'
Unité d'apprentissage : le gaspillage

Objectif général du cours :

Sensibiliser les élèves à la notion de gaspillage alimentaire

Objectif spécifique du cours :

R1-R3 : déterminer 3 actes concrets qui permettent de limiter le gaspillage alimentaire.
Expérimenter l'utilisation des restes en cuisine.

Technique : cuisson poêle et étuvée ou sauce à salade

PLAN DU COURS

PARTIE THEORIQUE

1. Accueil des élèves 5'

↳ appel

2. Explication du déroulement du cours + objectifs 5'

Brainstorming : Qu'est-ce-que le gaspillage alimentaire ?

3. Moyens d'enseignement : lecture d'un texte 15'(cf scans)

R1-R2 : Brochure gaspillage alimentaire par la confédération suisse (OFAG)

R3 : Article FRC mieux choisir

But/ définir ce qu'est le gaspillage alimentaire

4. Diffusion d'une séquence de film : ABE pour valider le fait de consommer plus tard que DLC

Diffusion et retour : 10 à 15'

D'autres possibilités.....

Extrait de l'émission 3022. Date limite de consommation Temps : 4'08

Extrait émission 1467 Pays industriels:immense gaspillage alimentaire

Emission : On est pas des pigeons : Comment lutter contre le gaspillage alimentaire 10'54

[https://www.youtube.com/watch?](https://www.youtube.com/watch?v=I3OVSyatP1c&list=PLH6q7x8uHnrAmSel3KbnvsZHU9EmNoE9j&index=25)

[v=I3OVSyatP1c&list=PLH6q7x8uHnrAmSel3KbnvsZHU9EmNoE9j&index=25](https://www.youtube.com/watch?v=I3OVSyatP1c&list=PLH6q7x8uHnrAmSel3KbnvsZHU9EmNoE9j&index=25)

5. Explication de la recette à élaborer 5'

PARTIE PRATIQUE

6. Mise en place des ingrédients 5'. (Si possible , le faire avant pour gagner du temps)

7. Elaboration de la recette 35' :

Pain perdu ou recette FRC : Panzanella ou salade de pâtes ou de riz

8. Rangement 10'

Site de référence : <http://www.frc.ch/articles/bien-accommoder-ses-restes-les-recettes-de-la-frc/>