

ALIMENTATION

CONSOMMATION

SANTÉ

Le gaspi, c'est fini

Indre-et-Loire - Allonnes - Antoigné - Artannes-sur-Thouet - Bellevigne-les-Châteaux - Blou - Brain-sur-Allonnes - Brossay - Cizay-la-Madeleine - Courchamps - Dénezé-sous-Doué - Doué-en-Anjou - Epieds - Fontevraud-l'Abbaye - Gennes-Val de Loire - La Breille-les-Pins - Le Coudray-Macouard - Le Puy-Notre-Dame - Les Ulmes - Longué-Jumelles - Lourdes-Rochemenier - Montreuil-Bellay - Montsoreau - Neuillé - Parnay - Rou-Marson - Saint-Clément-des-Levés - Saint-Macaire-du-Bois - Saint-Philbert-du-Peuple - Saumur - Souzay-Champigny - Turquant - Varennes-sur-Loire - Varrains - Vaudelnay - Verrie - Villebernier - Vivy

DÉROULEMENT

L'île de Robinson - ½ journée

Comprendre l'impact des choix alimentaires sur l'environnement. La séance permet d'aborder les besoins vitaux de l'homme et de prendre conscience que pour y répondre nous modifions notre environnement. A l'échelle d'une île déserte cela est très parlant.

Les acteurs en action - ½ journée

Connaître les acteurs de l'alimentation et leurs rôles dans le gaspillage alimentaire. Cette seconde séance permet de connaître les principaux acteurs de l'alimentation et de se rendre compte du gaspillage effectué à chaque étape de la consommation. Puis, les élèves réfléchissent à des solutions à mettre en place pour éviter ce gaspillage pour les acteurs principaux.

Plateau fou - ½ journée

Comprendre les enjeux du gaspillage alimentaire en restauration collective et ses impacts sur l'environnement. Se reconnecter à l'alimentation par la connaissance des produits et de leur empreinte écologique/ situer ses pratiques alimentaires dans le cadre de la restauration scolaire. Dans nos comportements au quotidien nous gaspillons également. A la cantine nous pouvons aussi avoir un rôle à jouer pour limiter le gaspillage, à nous de trouver ensemble les solutions.

Je pique-nique, je m'implique- ½ journée

Accompagner un changement de comportement par l'éducation à l'alimentation. Sensibiliser les enfants à la richesse des légumes, aux enjeux de réduction du gaspillage alimentaire et de la production de déchets. Vous allez bientôt partir en pique-nique et c'est un bel évènement. Vous allez profiter d'être dehors pour prendre l'air et manger des aliments que vous ne mangez pas habituellement. N'oublions pas cependant que même lorsque l'on est dehors, il faut savoir bien manger et respecter la nature qui vous accueille. Pour cela, nous allons nous questionner sur vos produits préférés pour comprendre d'où ils viennent et s'il y en a d'autres qui pourraient venir compléter votre succulent menu !

INTERVENANT

CPIE Touraine-Val de Loire

CONTACT

Organisé par : Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine
 ☎ 02 41 38 38 86
 ✉ m.clemot@parc-loire-anjou-touraine.fr

Top chef ! - ½ journée

Comprendre les enjeux de l'alimentation et ses impacts sur le gaspillage. Se reconnecter à l'alimentation en suscitant le plaisir de cuisiner les restes et les produits vieillissants . Pour terminer le projet sur l'alimentation rien de mieux que de cuisiner et mettre en pratique ce qui a été vu aux séances précédentes.

INFORMATIONS PRATIQUES

Objectif : Empreinte écologique - alimentation - gaspillage

Cycle(s) : 3 / 4

Durée : 5 ½ journées

Déplacement en bus : Non

Tarif de l'intervenant : 975 €

Subvention du Parc à l'école : 575 € - Sous réserve de validation de l'inscription par le Parc et votre Inspection.

Coût du projet : 400 € + frais de déplacement

Communes concernées : Indre-et-Loire + communes de la C.A. Saumur Val de Loire

Préparation de votre projet



Réunions de préparation enseignants/intervenants

ÉDUCATION AU TERRITOIRE

Dates et horaires des réunions en présentiel.

[Lire la suite +](#)



Extranet - établissements scolaires

ÉDUCATION AU TERRITOIRE

Un espace personnel pour suivre le partenariat avec le Parc : inscriptions et demandes de subventions.

[Lire la suite +](#)
