

**Groupe n°4 : l'enjeu d'une bonne alimentation**

<b>Étape n°1</b>	<b>Je m'informe pour comprendre le sujet</b>	<b>A faire seul</b>
------------------	--	---------------------

**Consigne** – Lis et observe les trois documents proposés et, sur une copie, réponds aux questions suivantes :

- a) D'après le document n°1, que prévoit la nouvelle loi sur la restauration scolaire ? A quelle date les cantines devront-elles l'appliquer ?
- b) D'après le document n°1, quelles sont les deux missions officielles des cantines scolaires ?
- c) D'après le document n°1, quel autre type de produit sera obligatoire en 2022 ? Peux-tu définir ce terme ?
- d) D'après le document n°2a, quelle est la principale différence entre une tomate hors-saison (cultivée sous serre) et une tomate de saison (cultivée, à la bonne époque, en pleine terre) ? Saurais-tu l'expliquer ?
- e) D'après le document n°2b, choisis un des contes présents sur l'affiche et explique comment les auteurs de l'affiche ont voulu transformer sa morale.
- f) D'après le document n°2, quelle est la quantité d'aliments gaspillés par an par chaque Français ? Cite deux conséquences de ce gaspillage.
- g) D'après le document n°3 (simulateur en ligne), détermine si nous sommes dans la saison des tomates. A quel moment de l'année peut-on en manger, sans les faire venir d'autres pays ?
- h) D'après ce simulateur, trouve deux fruits et deux légumes de saison.

**Document n°1 : Manger mieux à la cantine.**

« **Du bio dans les cantines scolaires** : La nouvelle législation française impose d'ici novembre 2019 des transformations dans les cantines scolaires. Les villes devront proposer un repas végétarien par semaine. L'objectif est de réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable.

**Cantine scolaire et alimentation** : La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents sur les questions liées à la sécurité alimentaire. L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance et son développement. Elle doit être équilibrée et variée. Le temps du repas est l'occasion de se détendre et de partager. C'est, en fait, un moment privilégié de détente et de plaisir. L'alimentation d'un enfant doit lui apporter des aliments de bonne qualité afin de répondre à ses besoins de croissance. L'obligation de sécurité alimentaire des cantines dépend également de l'Union européenne qui veille au respect des normes de contrôle.

**Une réglementation stricte** : L'obligation stricte de sécurité pour les aliments proposés à la consommation humaine s'impose à la restauration scolaire. Cela concerne les cantines scolaires. C'est pour cela que l'Union européenne a mis en place une législation qui vise à protéger la santé et les intérêts des consommateurs. Il existe donc des normes de contrôle en matière d'hygiène, de santé et de prévention. Un niveau élevé de sûreté des denrées et des produits alimentaires commercialisés au sein de l'Europe est ainsi garanti à toutes les étapes de la chaîne de production et de distribution.

**La législation en question** : La France va modifier la législation en matière de restauration scolaire. Conformément à la loi Agriculture et Alimentation promulguée en novembre 2018, les villes devront apporter des transformations qualitatives à leurs menus de cantines. Cette loi a pour objectif de réduire les inégalités d'accès à une alimentation de qualité et durable. Dans ce cadre, les communes devront, dès novembre 2019, proposer un repas végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires. Dès 2022, les cantines scolaires devront proposer des produits bio. La restauration scolaire devra en proposer au moins 20%. Certaines communes ont fait le choix depuis longtemps de devancer la législation. Elles favorisent les aliments issus de circuits courts et de l'agriculture biologique. L'enjeu est de taille dans certaines communes où la cantine scolaire est un véritable enjeu pour les populations fragilisées par la crise économique. »

**Source** : article paru sur le site « Bulletin des communes », rédigé par Jean Jal le 4 juillet 2019.

<https://bulletindescommunes.net/manger-mieux-a-la-cantine/>

Document n°2a : Quelles émissions de CO<sub>2</sub> pour une tomate ?

Document n°2b : Le gaspillage alimentaire et les contes de l'antigaspi.

1 tomate en hors saison produit 20 fois plus de CO<sub>2</sub> qu'une tomate en pleine saison

**Hors saison**      **Pleine saison**

↑ Source :

→ Source : illustration tirée du site du programme « Eco-école » pour mener des actions de développement durable de la maternelle au lycée, date non précisée.  
<https://www.eco-ecole.org/infographie-gaspillage-alimentaire/>

## LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE et les contes de l'antigaspi

gaspillagealimentaire.fr  
 Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

**JETER MOINS = MANGER MIEUX**

<p>LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA CONSOMMATION DES MÉNAGES REPRÉSENTE EN FRANCE :</p> <p><b>20 kg</b></p> <p>DE DÉCHETS PAR AN ET PAR PERSONNE</p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>	<p><b>MAÎTRE CORBEAU NE LAISSERA PLUS TOMBER SON FROMAGE</b></p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>	<p>DONT :</p> <p><b>7 kg</b></p> <p>DE DÉCHETS ALIMENTAIRES NON CONSOMMÉS ENCORE EMBALLÉS</p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>
<p><b>BLANCHE NEIGE AURAIT DÛ CROQUER UNE POMME MOCHE</b></p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>	<p><b>QUAND PEAU D'ÂNE PRÉPARE SA GALETTE LE PRINCE N'EN PERD PAS UNE MIETTE</b></p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>	<p><b>PETIT POUCKET A COMPRIS COMBIEN LE PAIN EST PRÉCIEUX</b></p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>
<p>LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE EST ESTIMÉ ENTRE</p> <p><b>100 et 160 €</b></p> <p>PAR AN ET PAR PERSONNE SOIT DE 12 À 20 MILLIARDS D'EUROS</p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>	<p><b>À MINUIT LE POTIRON DE CENDRILLON FERA UN BON BOUILLON</b></p> <p><small>SOURCE : ADEME</small></p>	<p>DANS LE MONDE, ENVIRON</p> <p><b>1/3</b></p> <p>DES ALIMENTS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE EST PERDUE TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE</p> <p><small>SOURCE : FAO</small></p>

Document n°3 : Simulateur de fruits et légumes de saison.

# Est-ce bien la saison ?




*Pourquoi choisir des produits de saison ?*

[Voir tous les produits du mois](#)

Source : simulateur à tester directement en ligne en suivant ce lien : <https://mesfruitsetlegumesdesaison.fr/?search=>

<b>Étape n°2</b>	<b>Je réfléchis pour proposer des solutions</b>	<b>A faire en groupes</b>
------------------	---	---------------------------

**Consigne** – Sur une copie, réalise l'activité suivante en effectuant les quatre phases dans l'ordre indiqué :

<b>Phase 1</b> <b>Enquêter</b>  	<p>Pour faire un sondage en classe, réponds à ces questions :</p> <p>1.1. Réalise un tableau à quatre colonnes (viandes/poissons, fruits/légumes, pain, laitages) et trois lignes (chez soi, au restaurant, à la cantine).</p> <p>1.2. Interroge les élèves de la classe pour savoir s'ils ont déjà jeté à la poubelle l'un des produits pré-cités chez eux, dans un restaurant, à la cantine.</p> <p>1.3. Si tu le peux, réalise la même enquête dans d'autres classes ou auprès d'adultes.</p> <p>1.4. Demande aux élèves de ta classe d'observer les repas chez eux le soir-même et de lister les produits jetés en distinguant ce qui n'a pas été mangé et ce qui n'a pas été débarrassé.</p> <p>1.5. Demande aux élèves de ta classe d'observer ce qui se passe à la cantine : y a-t-il du gaspillage ? Quels produits sont principalement jetés ? Ont-ils été entamés ou jetés « neufs » ?</p> <p>1.6. Dans la cour de récréation, y a-t-il des produits alimentaires ou emballages de produits alimentaires au sol ou dans les poubelles ? Si oui, lesquels ?</p>
<b>Phase 2</b> <b>Rencontrer</b>  	<p>Pour poursuivre votre enquête, organise une rencontre avec une personne ressource :</p> <p>2.1. Quelle personne peux-tu interviewer pour réfléchir à ce sujet ?</p> <p>2.2. Des dispositifs sont-ils mis en place pour réduire le gaspillage à la cantine ? Lesquels ?</p> <p>2.3. Demande à mesurer la quantité (poids, volume) des déchets à la fin d'un service.</p> <p>2.4. Quel délai peut-on se donner pour voir des résultats concrets ?</p>
<b>Phase 3</b> <b>Débattre</b>  	<p>Par groupe, mettez vos réponses en commun et débattrez pour identifier :</p> <p>3.1. Les problèmes rencontrés et les enjeux liés à votre sujet.</p> <p>3.2. Une liste de six solutions possibles pour réduire l'empreinte énergétique de l'établissement (à noter dans la deuxième colonne du tableau de la fiche-bilan).</p>
<b>Phase 4</b> <b>Proposer</b>	<p>Préparez-vous à exposer votre travail au reste de la classe :</p> <p>4.1. Qui est votre porte-parole ?</p> <p>4.2. Résumer votre démarche (constat, difficultés).</p> <p>4.3. Classer vos idées (six maximum) de la plus à la moins pertinente, selon vous.</p>

<b>Étape n°3 (1/2)</b>	<b>J'agis pour changer les choses dans l'établissement</b>	<b>A faire en groupes</b>
------------------------	--	---------------------------

**Consigne** – Réponds aux questions suivantes en répondant sur la fiche-bilan ou sur la copie :

- i) Sur la fiche-bilan, surligne l'action sélectionnée par ta classe. Puis, avec ton groupe, résume-la en quelques phrases.
- j) A présent, construisez ensemble une affiche pour inciter vos camarades à réaliser l'action retenue.

<b>Étape n°3 (2/2)</b>	<b>J'agis pour changer les choses à la maison</b>	<b>A faire seul</b>
------------------------	---	---------------------

- k) Parmi les solutions proposées par la classe, laquelle penses-tu pouvoir mettre en place chez toi, avec tes proches ? Entoure-la dans la liste sur la fiche-bilan.
- l) Rédige un petit texte pour convaincre les membres de ta famille d'agir avec toi pour y parvenir.
- m) Un mois après l'activité, cette action est-elle toujours menée dans ton foyer ? Si oui, est-ce efficace ? Si non, pourquoi l'as-tu arrêtée ?