

Fiche Activité 3

**Nos recettes antigaspi, partie 1**

# Parcours 5

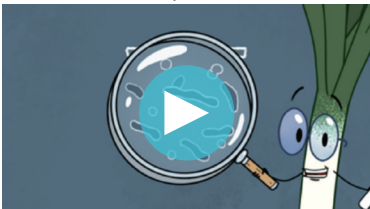
## Stop aux déchets

### TITRE ET NUMÉRO DE L'ACTIVITÉ

Activité 3 : Nos recettes antigaspi, partie 1.

### PARCOURS LIÉ

Parcours 5 : Stop aux déchets.



### DURÉE

45 minutes.

### CYCLES

Cycles 2 et 3.

### OBJECTIFS D'APPRENTISSAGE

- Pratiquer une démarche simple de questionnement.
- Organiser son propos pour réaliser une courte présentation orale en prenant appui sur des notes, sur un diaporama ou un autre outil.
- Écouter pour comprendre des messages oraux.

### ORGANISATION ET MODALITÉS

Individuelle puis en groupe.

### MATÉRIEL CLASSE/ÉLÈVE

- Les fiches individuelles d'enquête « Idées de recette antigaspi ».
- Un espace d'affichage collectif des idées récoltées.

### DÉROULÉ DÉTAILLÉ DE CHAQUE PHASE DE L'ACTIVITÉ

#### Activité à réaliser en amont

En classe, à partir de différents documents présentant des recettes, les élèves auront repéré les caractéristiques de ce genre d'écrits (fonction, organisation générale et constituants, formes grammaticales).

#### Situation proposée

Lors de l'activité « Menons l'enquête », les élèves ont pu identifier les aliments source de déchets alimentaires et distinguer les déchets inévitables des déchets évitables. Ils ont aussi émis des hypothèses d'action. Cette séance vise donc à rechercher des recettes pour réduire les déchets alimentaires évitables en les réutilisant.

#### À la maison

Individuellement, les élèves questionnent leur entourage (parents, grands-parents, voisins, commerçants...) et leur demandent leurs idées pour réutiliser les parties des fruits et des légumes non consommées. Chaque élève recueille 1 à 2 idées de recette et indique un argument en faveur de cette idée.

### En groupe classe

Les élèves exposent oralement leurs recettes en s'appuyant sur leurs notes (images, dessin ou support numérique présentant la transformation) en quelques minutes.

Les présentations peuvent être étalées dans la semaine pour garantir l'attention des élèves.

Un dernier temps est consacré au classement et à la sélection des idées de recette qui feront l'objet d'une production.

### Exemples

Banane sucre citron ; compote de pomme ; salade de fruits ; soupe de légumes ; pain perdu ; chips d'épluchures ; soupe de fanes de carottes, soupe de cosses de petits pois, pesto aux fanes de radis...

## VARIABLES DE DIFFÉRENCIATION

Selon le niveau de la classe, l'enquête est plus ou moins rédigée. Les élèves ne maîtrisant pas l'écriture peuvent dessiner les idées ou recourir à des images.

Une structuration du discours peut être élaborée collectivement (« Cette idée vient de... », « La partie de l'aliment est... », « Plutôt que de la jeter nous pouvons... », « Je trouve cette idée... »).

## COMPLÉMENTS

Plus largement, la création d'un livre de recettes consacré aux fruits et aux légumes peut être envisagée selon les mêmes modalités. Dans ce cas, chaque recette sera accompagnée d'un petit encart précisant la nature du déchet produit et sa transformation. Par exemple, une recette de purée de carottes précisera le devenir des fanes de carottes (compostage ou réutilisation en soupe).

## CRITÈRES DE RÉUSSITE ET GAIN

Les élèves ont proposé et exposé leurs recettes. Chaque élève remporte la vignette personnage de l'activité.

## AUTEURS

- Matthieu Boucher.
- Valérie Colle.

## IDÉES DE RECETTE ANTIGASPI

Pour limiter nos déchets alimentaires, la classe recherche des idées de recette.

Questionne ton entourage pour trouver une ou deux idées de réutilisation ou de transformation de restes ou de déchets de fruits ou légumes.

Prénom : .....

J'ai questionné : .....

La partie du fruit ou du légume à utiliser ou réutiliser	L'idée de réutilisation ou de transformation	Mon argument pour l'adopter
Idée 1		
Idée 2		