

UNE SECONDE VIE POUR LES FRUITS ET LES LÉGUMES

Votre mission : Découvrez les conséquences du gaspillage alimentaire, puis utilisez les restes de cuisine pour faire repousser des aliments et contribuer à réduire ce gaspillage.

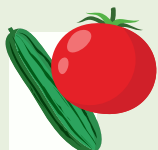
- 1.** Discutez en classe du gaspillage alimentaire, en particulier de la différence entre le gaspillage évitable et inévitable (c'est-à-dire les aliments que nous aurions pu manger, mais que nous jetons ou laissons se gâter, par opposition aux parties des aliments que nous ne mangeons généralement pas) et des conséquences de ce gaspillage.
- 2.** Expliquez qu'il est possible de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire en faisant repousser des fruits et des légumes à partir de restes de cuisines que l'on jette habituellement. Expliquez que vous allez planter des restes de cuisine et les regarder pousser. Demandez aux élèves de déterminer où trouver les restes de cuisine et de choisir combien de légumes et fruits ils aimeraient faire pousser.
- 3.** Préparez vos plants en suivant soigneusement le mode d'emploi.
- 4.** Occupez-vous de vos plantes pendant quelques semaines et observez la germination de vos plantes. Assurez-vous de prendre régulièrement des photos.
- 5.** Partagez vos résultats. Vous pouvez même créer un guide pratique avec des photos avant, pendant et après.



Les conséquences du gaspillage alimentaire expliquées aux enfants

Lorsque nous jetons de la nourriture, nous gaspillons bien plus que la nourriture elle-même. Par exemple, les fraises ont besoin d'eau pour pousser, de carburant pour être acheminées jusqu'au magasin, d'électricité pour être conservées au frais, et de personnes pour les planter, les cueillir et les vendre. Si les fraises sont jetées, toutes ces ressources sont, elles aussi, gaspillées.

Mode d'emploi Matériel nécessaire



Tomates ou concombres

Plantez les graines dans un pot ou une coquille d'oeuf. Assurez-vous qu'ils aient suffisamment (mais pas trop) de soleil et d'eau. Transférez-les dehors quand ils sont prêts.

- Graines de tomates ou concombres
- Du terreau
- Un pot ou une coquille d'oeuf avec un carton d'oeufs pour faire tenir les coquilles d'oeuf



Laitue

Mettez dans un contenant d'eau le fond de la racine d'une laitue avec de l'eau au fond. Quelques jours plus tard, de nouvelles feuilles se formeront.

- Le fond de la racine d'une laitue
- Un contenant
- De l'eau



Avocat

Piquez des cure-dents dans un noyau d'avocat, puis posez-le dans un petit verre rempli d'eau. Le noyau doit être à moitié couvert d'eau. Les racines commenceront à pousser au bout d'une semaine ou deux.

- Noyau d'avocat
- Des cure-dents
- Un petit verre



Oignons

Placez le bout de la racine d'un oignon dans un pot sous une couche de terreau. Gardez le terreau humide et des poussées commenceront à pousser au bout de trois semaines.

- Le bout de la racine d'un oignon
- Un pot
- Du terreau