**Développement durable – inventaire des activités liées à la gestion des déchets dans l’école**

|  |  |
| --- | --- |
| Nom de l’établissement |  |
| Lieu |  |
| Degrés scolaires de l’établissement (1H-8H / 9CO-11CO) | Economie familiale Cycle 3 : 9-10-11CO |
| Personne de contact | Rachel Bircher May |
| Coordonnées (tél., mail) | 079 481 72 12 – rachel.birchermay@hepvs.ch |

**Nom de l’activité** (bref descriptif : déroulement, principales étapes, durée)

Gaspillage alimentaire

La prise de conscience du gaspillage alimentaire se fait tout au long du cycle 3 durant le cours de cuisine, en pratique avec quelques notions théoriques  :

* En respectant les quantités apportées
* En utilisant des modes de préparation adaptés pour éviter le gaspillage des produits
* En utilisant et valorrisant les restes, les produits passés dates, les déchets organiques (pelures – fanes de légumes, etc.)
* En utilisant des moyens de conservation adaptés
* En définissant mes critères d’achat « anti-gaspi »
* En identifiant le gaspillage tout au long de la chaine de production du produit
* En élaborant un plat, un menu respectueux de l’environnement

**Objectifs principaux**

Diminuer la quantité de déchets alimentaires

**Publics-cibles**(élèves : années scolaires concernées, nombre de personnes - conciergerie, fonctionnement de l’école)

Elèves de 9-10-11 CO

**Matériel nécessaire**

Plusieurs poubelles – documents élèves – produits utilisés lors des cours

**Personnes concernées par la gestion de l’activité** (enseignants, concierge ou autre)

Enseignants – concierge – directon

**Coûts, financement**

**Evaluation de l’activité** (intérêt de la promouvoir à grande échelle dans les autres écoles valaisannes)

Dans tous les cours d’économie familiale du Valais, l’objectif du PER (Plan d’Etudes Romand) : Corps et mouvement 37 « Opérer des choix en consommateur averti... » ... en triant les déchets et en étudiant les possibilités de recyclage doit être appliqué => les élèves sont sensibilisés sur leur consommation et un de nos objectifs principaux est de les faire réfléchir surtout lors du choix d’un produit, d’un mets, d’un menu. Le travail se fait donc en amont et pendant l’activité pour limiter la quantité des déchets. Pour nous le tri coule de source. C’est plutôt avant qu’il faut réfléchir.

**Pour en savoir plus, …** (site internet ou autres sources d’informations spécifiques à l’activité décrite)

<https://www.plandetudes.ch/web/guest/CM_37/>

<http://animation.hepvs.ch/ef/> : pour les enseignants logués, ressources à disposition ou possibilité de me contacter par mon adresse mentionnée ci-dessus

**Remarques** (autres idées ou propositions)

L’élimination des déchets organiques devrait être mis en place dans tous les CO par la commune, avec la direction, la cantine (s’il y en a une), la conciergerie et les enseignants EF.