

# Disco soupe

Cette fiche activité a été réalisée dans la continuité du programme de sensibilisation « Tous éco-liés ». Elle peut être utilisée par tous les enseignants qui souhaitent travailler sur le gaspillage alimentaire.

## Objectifs

Dans une ambiance conviviale, festive et musicale, donner une seconde vie aux fruits et légumes invendus et sensibiliser à leur conservation.

## Mise en œuvre

### Étape 1 - Collecter les fruits/légumes

- › Se renseigner auprès des commerçants de proximité (magasins, marchés, agriculteurs...) pour savoir s'il est possible de récupérer des fruits et légumes invendus.
- › Avec ou sans les élèves, récupérer les aliments idéalement la veille de l'évènement.

### Étape 2 - Peser les légumes collectés

### Étape 3 - Ateliers de lavage, épluchage, découpage et cuisson (2h)

- › Mettre les tabliers, la musique et organiser les ateliers sous la forme d'un jeu/défi (l'Agglo propose des idées sur son site).

### Étape 4 - Déguster

- › Les salades/soupes peuvent être dégustées en classe et/ou distribuées aux élèves pour qu'ils puissent les faire goûter à leurs familles.

### Étape 5 - Faire un bilan

- › Avec les élèves faire, un bilan de cette opération pour évaluer ce qui a été sauvé de la poubelle ou du composteur.

## Conseils

Attention :

- › À bien estimer les quantités de fruits et légumes nécessaires,
- › À respecter les règles d'hygiène,
- › Ne pas sous-estimer le temps de préparation,
- › S'assurer d'une bonne coordination entre le lavage, l'épluchage, la préparation et la distribution.



**Niveau :** à partir du CE1

**Durée :** 2h + 1h de préparation

### Repères

Chaque année en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont gaspillées, soit l'équivalent de 150 kg/hab./an.

Dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 20 kg/hab./an de déchets alimentaires, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un objectif national.

Source : ADEME

### Matériel Disco soupe et gobelets réutilisables à réserver auprès de l'Agglo

- › planches à découper,
- › couteaux,
- › saladiers/bassines,
- › marmites,
- › plaques vitro-céramiques,
- › économes,
- › couteaux...

[Cliquez ici pour consulter le catalogue «Prêt de matériel pédagogique»](#)