

POINTS DE DISCUSSION:

1. Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
2. Pourquoi le gaspillage alimentaire est-il un problème ?
3. Comment le gaspillage alimentaire peut-il être bon pour la planète ?
4. Et quoi maintenant ? Devenez un activiste du gaspillage alimentaire dans votre communauté locale et mondiale !

HÉROS DES DÉCHETS

TRIER LES DÉCHETS

DESCRIPTION	Les élèves trient, mesurent et analysent les déchets de leur classe générés au cours d'une journée. Déterminez en quoi consistent leurs déchets quotidiens, la quantité de déchets quotidiens et discutez les effets des différents types de déchets sur l'environnement.
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<i>Les langues</i> <i>Les sciences</i> <i>Les arts</i>
NIVEAU SCOLAIRE	Niveau élémentaire – peut être adapté pour le secondaire
FOURNITURES NÉCESSAIRES	<input type="checkbox"/> Bacs de taille moyenne + 1 (ou le seau FoodCycler si assez grand) ou du papier pour les tableaux thématiques <input type="checkbox"/> Marqueurs, crayons, notes autocollantes, etc. <input type="checkbox"/> Ruban adhésif <input type="checkbox"/> Ciseaux
INSTRUCTIONS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Commencez par discuter des problèmes environnementaux associés à chaque type de déchets. Demandez aux élèves de réfléchir aux questions suivantes: Qu'advient-il des déchets une fois qu'ils ont quitté nos maisons ? Et pourquoi le gaspillage alimentaire est-il un si gros problème (discutez les problèmes concernant le gaz méthane, le lixiviat, le CO2 provenant du transport, etc.)? 2. Divisez la classe en petits groupes et donnez à chaque groupe un bac de taille moyenne. Tracez une ligne au centre de chaque bac et écrivez « <i>Problèmes</i> » d'un côté et « <i>Opportunités</i> » de l'autre. Ou alternativement, faites l'activité collectivement en tant que classe. 3. Les élèves écrivent, décorent et collent ce dont ils ont discuté du côté « <i>Problèmes</i> » du bac.

4. À la fin de la journée, regardez dans les poubelles de la classe. En examinant les différents matériaux, demandez aux élèves de faire un remue-méninge sur la façon dont ils peuvent réduire le gaspillage alimentaire et ajoutez leurs idées d'opportunités à la moitié désignée de chaque bac (sur le côté de « *Opportunités* »).
5. Facultatif : Utilisez certaines des idées de la section « *Opportunités* » et appliquez-les à de futurs projets.

Si les bacs ne sont pas disponibles, dessinez deux bacs sur du papier pour tableaux thématiques. Étiquetez le premier bac « *Opportunités* » et le deuxième « *Problèmes* ». Demandez aux élèves d'écrire, de décorer et de coller ce dont ils ont discuté sur les côtés « *Problèmes* » du bac. À la fin de la journée, regardez dans les poubelles de la classe. En examinant les différents matériaux, demandez aux élèves de faire un remue-méninge sur la façon dont ils peuvent réduire le gaspillage alimentaire et ajoutez leurs idées au bac « *Opportunités* ».

AUDIT DES DINERS SCOLAIRES (1): RÉDUCTION DES DÉCHETS

DESCRIPTION	Déterminez combien de déchets alimentaires sont générés par votre classe chaque jour. Extrapolez pour déterminer la quantité de déchets alimentaires que votre école génère chaque année. Discutez d'où vient le gaspillage alimentaire et pourquoi il est mauvais pour l'environnement.
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<i>Les langues</i> <i>Les sciences</i> <i>Les mathématiques</i>
NIVEAU SCOLAIRE	Tous les niveaux
FOURNITURES NÉCESSAIRES	<input type="checkbox"/> FoodCycler <input type="checkbox"/> Une balance de cuisine
INSTRUCTIONS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dès le matin, pesez le seau FoodCycler vide et notez le poids. 2. Pendant l'heure du déjeuner et du goûter, ramassez les restes de nourriture des élèves et placez-les dans le seau FoodCycler. 3. À la fin de la journée, pesez à nouveau le seau et notez le nouveau poids (moins le poids du seau vide). Combien de déchets alimentaires une classe a-t-elle générés en une journée ? Combien par élève ? Combien si vous multipliez par le nombre de jours d'école et le nombre d'élèves ?

4. **Discussion** : Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire et d'où vient-il ? Pourquoi le gaspillage alimentaire est-il un problème ? Quelles sont certaines des raisons pour lesquelles nous gaspillons de la nourriture ?
5. Exécutez un cycle avec votre FoodCycler : pesez le seau (moins le poids du seau vide) et encouragez les élèves à faire le calcul. De combien le gaspillage alimentaire de la classe a-t-il été réduit ?
6. Récupérez et rangez votre engrais FoodCycler (le sous-produit généré par le FoodCycler) pour plus tard.
7. **Discussion**: Quelles sont les implications pour l'environnement, l'école, le personnel et la communauté?

AUDIT DES DINERS SCOLAIRES (2): ÉVITABLES ET INÉVITABLES

DESCRIPTION	Déterminer la différence entre le gaspillage alimentaire évitable et inévitable .
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<p><i>Les langues</i></p> <p><i>La science</i></p> <p><i>Les mathématiques</i></p>
NIVEAU SCOLAIRE	Tous les niveaux
FOURNITURES NÉCESSAIRES	<input type="checkbox"/> Échelle de pesée <input type="checkbox"/> 2 seaux <input type="checkbox"/> FoodCycler
INSTRUCTIONS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demandez aux élèves de rassembler leurs restes de nourriture dans deux récipients : dans l'un, demandez aux élèves d'ajouter des aliments qu'ils jugent comestibles (croûtes, restes, etc.). Dans l'autre, faites-leur ajouter des éléments qu'ils jugent non comestibles (pelures de banane, etc.). 2. À la fin du repas ou de la journée, pesez les seaux et notez leur poids. Ajoutez le contenu des deux seaux au FoodCycler et lancez un cycle. Comparez le poids avec celui des deux seaux précédents. 3. Récupérez et conservez votre engrais FoodCycler (le sous-produit généré par le FoodCycler) pour plus tard. 4. Discussion : Quelle est la différence entre le gaspillage alimentaire évitable et inévitable ? Comment les gens peuvent-ils gérer leurs déchets évitables ? Quels sont les moyens de gérer les déchets alimentaires inévitables (compost, lombricompostage, FoodCycler !)

DÉFI ZÉRO DÉCHET

DESCRIPTION	Déterminez la quantité totale de déchets générés par élève et ce qui serait nécessaire pour être zéro déchet.
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<i>Les langues</i> <i>Les sciences</i> <i>Les mathématiques</i>
NIVEAU SCOLAIRE	Tous les niveaux
FOURNITURES NÉCESSAIRES	<input type="checkbox"/> FoodCycler <input type="checkbox"/> Contenant réutilisable pour chaque élève <input type="checkbox"/> Échelle de pesée
INSTRUCTIONS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mettez les élèves au défi de suivre un mode de vie zéro déchet pendant une journée entière ! Les élèves doivent essayer de ne jeter aucun déchet, y compris la nourriture. Demandez aux élèves d'apporter leur propre contenant réutilisable et de ramasser tous les déchets générés tout au long de la journée. 2. À la fin de la journée, demandez aux élèves de présenter leurs sacs de déchets. Demandez-leur de calculer 1 point pour les déchets plastiques, 2 points pour les déchets alimentaires et 1 point pour tous les autres types de déchets, tels que les déchets de papier. La personne avec le moins de points gagne ! (Les élèves peuvent réduire leurs points liés à la nourriture s'ils ajoutent leurs restes de nourriture au FoodCycler). Le prix pourrait être une trousse à lunch zéro déchet ! 3. Discutez avec les élèves de leur expérience d'un mode de vie zéro déchet. Était-ce difficile ou était-ce facile ? Pourquoi ou pourquoi pas ? Que devraient-ils faire ou changer dans leur vie pour vivre zéro déchet ?

COMPOST 101

SALISSEZ-VOUS LES MAINS !

DESCRIPTION	Apprenez ce qu'est le compost, comment il fonctionne et en quoi il diffère des déchets alimentaires. Discutez des différents types de compostage et de recyclage des déchets alimentaires et comment ils peuvent être bénéfiques pour l'environnement.
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<i>Les langues</i> <i>Les sciences</i> <i>Les arts</i>

NIVEAU SCOLAIRE

Tous les niveaux

FOURNITURES NÉCESSAIRES

- FoodCycler
- Bacs ou seaux de plastique étanches
- Compost fini du magasin ou terre du jardin
- Les pelles (si à l'extérieur)

INSTRUCTIONS

pour les écoles sans espace
extérieur pour un tas de
compost

1. **Discussion:** Qu'est-ce que le compost? Comment fonctionne le compostage ? Quels sont les avantages du compostage pour le sol et l'environnement ?
2. Ajouter 1 part d'engrais FoodCycler (le sous-produit généré par le FoodCycler et collecté lors d'une autre activité) à un minimum de 10 parts de sol (20 parts de sol si le engrais FoodCycler contient de la viande ou des produits laitiers) dans le seau. Assurez-vous que les deux sont bien mélangés et qu'une couche solide de terre est présente pour couvrir le contenu du seau. Vous pouvez ajouter plus de engrais FoodCycler au fil du temps.
3. Une fois que vous avez fini d'ajouter du engrais FoodCycler dans le seau, attendez 4 semaines et utilisez le compost FoodCycler fini dans votre jardin d'école ou vos plantes en pot ! (Voir l'exercice du pouce vert)

pour les écoles avec un
espace extérieur pour un tas
de compost

1. **Discussion:** Qu'est-ce que le compost? Comment fonctionne le compostage ? Quels sont les avantages du compostage pour le sol et l'environnement ?
2. Désignez une zone sur la propriété de l'école pour être le tas de compost.
3. Combinez des chutes de papier (provenant du défi *trier les déchets* si possible), des feuilles mortes, du engrais FoodCycler (ratio 1:10 si végétarien, 1:20 sinon) et quelques pelletées de terre sur la zone désignée et mélangez soigneusement.
4. Chaque jour, ajoutez plus de engrais FoodCycler et de restes de papier/de feuilles mortes au besoin (toujours en utilisant le rapport recommandé). Votre classe devrait avoir terminé le compostage en 4 semaines ! Utilisez le compost FoodCycler fini dans votre jardin scolaire ou vos plantes en pot ! (Voir les exercices du pouce vert)

Avis de non-responsabilité : Vérifiez auprès des administrations avant de commencer cet exercice pour vous assurer que le processus de compostage (si autorisé) respecte les politiques du conseil scolaire.

LA SANTÉ DES SOLS, MA SANTÉ

DESCRIPTION	Discutez du lien entre la santé des sols et la santé humaine. Comprendre comment les pesticides, les herbicides, les antibiotiques et d'autres composés dans les aliments peuvent affecter les personnes et l'environnement.
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<i>Les langues</i> <i>Les sciences</i> <i>Les arts</i>
NIVEAU SCOLAIRE	Tous les niveaux
FOURNITURES NÉCESSAIRES	<input type="checkbox"/> FoodCycler <input type="checkbox"/> Pots de fleurs <input type="checkbox"/> Compost du magasin ou terre du jardin <input type="checkbox"/> Graines de légumes ou graines d'herbes
INSTRUCTIONS	<ol style="list-style-type: none"> 1. Collectez les restes de nourriture tout au long de la journée ou de la semaine, en les triant en aliments « sains et entiers » (restes de fruits et légumes, grains simples, coquilles d'œufs, etc.), ou « malsains et transformés » (tout ce qui n'est pas « biologique » et/ou qui a été produit dans une usine). 2. Traitez séparément les deux différents types de déchets alimentaires dans le FoodCycler et étiquetez-les correctement. 3. Préparez plusieurs petits pots avec de la terre. Ajoutez l'engrais FoodCycler « sains et entiers » à la moitié des pots et l'engrais FoodCycler « malsains et transformés » à l'autre moitié (en mélangeant soigneusement dans un rapport de 1 :10). 4. Plantez une graine dans chaque pot. Quel groupe de plantes se porte mieux avec le temps, avec le même soin (même arrosage, exposition au soleil, etc.) – le groupe sains et entiers ou le groupe malsains et transformés ? Documentez vos découvertes ! 5. Discussion : Que sont les pesticides, les herbicides, les conservateurs et les organismes génétiquement modifiés (OGM) ? Comment sont-ils créés et pourquoi ils nuisent à l'environnement? Discutez de la façon dont les produits chimiques sont utilisés pour fabriquer et cultiver une grande partie de notre nourriture et pourquoi. Comment est-ce que ces produits chimiques peuvent-ils être nocifs pour les humains et pour la santé des sols ? Pourquoi la santé du sol est-elle importante pour la santé humaine?

LES POUCES VERTS

DÉCHETS OU GOÛT?

DESCRIPTION	Apprenez-en davantage sur la culture des aliments, l'entretien des plantes et la valeur des légumes du potager pour la santé humaine.
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<i>Les sciences</i>
NIVEAU SCOLAIRE	Tous les niveaux
FOURNITURES NÉCESSAIRES	<input type="checkbox"/> FoodCycler <input type="checkbox"/> Pots de fleurs <input type="checkbox"/> Compost du magasin ou terre du jardin <input type="checkbox"/> Graines de légumes ou graines d'herbes
INSTRUCTIONS pour les écoles sans espace extérieur pour un jardin	<ol style="list-style-type: none"> 1. Assurez-vous que chaque élève a son propre pot de fleurs. Les élèves peuvent également réutiliser leurs anciens contenants de nourriture comme pot de fleurs ou en fabriquer eux-mêmes à l'aide de vieux journaux ou d'autres produits en papier. Ils peuvent peindre et décorer leur pot pour se l'approprier. 2. En utilisant soit du compost fini (voir le défi <i>Compost 101</i>), soit de la terre de jardin amendée avec de l'engrais (bien mélangé dans un rapport de 1:10), demandez aux élèves de planter une variété de graines de légumes (comme des tomates, de la laitue, des épinards et des oignons verts). Assurez-vous que les plantes sont suffisamment arrosées et reçoivent suffisamment de soleil. 3. Une fois que les plantes ont poussé, organisez une dégustation ou préparez une salade pour toute la classe ! 4. Discussion: Les élèves remarquent-ils une différence entre la qualité des aliments cultivés sur place et naturellement fertilisés par rapport aux produits achetés en magasin qui ont été expédiés sur de longues distances ? Quels sont les avantages de manger des aliments cultivés localement (environnement, santé, communauté locale, etc.) ?
pour les écoles avec un jardin existant	<ol style="list-style-type: none"> 1. Amendez le sol du jardin avec de l'engrais FoodCycler (bien mélangé dans un rapport de 1:10). 2. Plantez une variété de graines de légumes comme de la laitue, des épinards, des tomates, des oignons verts et des poivrons. Assurez-vous que les plantes sont suffisamment arrosées et protégées.

3. Une fois que les plantes ont poussé, organisez une dégustation ou préparez une salade pour toute la classe !
4. **Discussion:** Les élèves remarquent-ils une différence entre la qualité des aliments cultivés sur place et naturellement fertilisés par rapport aux produits achetés en magasin qui ont été expédiés sur de longues distances ? Quels sont les avantages de manger des aliments cultivés localement (environnement, santé, communauté locale, etc.) ?

ESPACE POUR GRANDIR ET FLEURIR

DESCRIPTION	En utilisant le gaspillage alimentaire et les fleurs comme métaphore, les élèves préparent un endroit désigné pour s'asseoir pour réfléchir à la façon dont les événements de leur vie pourraient passer d'un négatif à un positif, s'ils changeaient simplement de perspective - de la même manière que le « gaspillage » alimentaire peut aider à nourrir une belle fleur!
LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES	<i>Les langues</i> <i>Les sciences</i> <i>Les arts</i>
NIVEAU SCOLAIRE	Niveau élémentaire
FOURNITURES NÉCESSAIRES	<input type="checkbox"/> FoodCycler <input type="checkbox"/> Pots de fleurs <input type="checkbox"/> Compost du magasin ou terre du jardin <input type="checkbox"/> Graines de fleurs
INSTRUCTIONS pour les écoles sans espace extérieur	<ol style="list-style-type: none"> 1. Demandez à chaque élève de préparer un pot de terre. Les élèves peuvent décorer leur pot afin de refléter leur personnalité. Consacrez une place dans la classe comme leur « jardin ». 2. Offrez aux élèves une sélection de graines de fleurs - cette fleur est une représentation d'eux, alors demandez-leur de réfléchir aux attributs qui représentent le mieux leur personnalité, leur façon d'être dans le monde (les tournesols sont ensoleillés, brillants; les chrysanthèmes sont spectaculaires mais robustes, etc.). Ils doivent prendre soin de la fleur, s'assurer qu'elle est arrosée, fertilisée et suffisamment exposée au soleil. Plantez des fleurs supplémentaires à donner aux élèves au cas où leurs fleurs ne fleuriraient pas. 3. Avant de planter une graine, demandez aux élèves de préparer une charge d'engrais FoodCycler. En tant que groupe, ils doivent s'assurer que chaque aliment qui entre dans le seau FoodCycler est sain, entier, faible en sodium et riche en nutriments - ou bien leurs fleurs pourraient ne pas s'épanouir ! 4. Chaque semaine, les élèves s'assoient ensemble dans leur « jardin » et discutent les croissances qu'ils ont connues cette semaine. Est-ce qu'il

avait des « jours nuageux » ? Qu'est-ce qui, selon eux, les a aidés à "s'épanouir" cette semaine ?

5. Au fur et à mesure que leurs fleurs poussent, utilisez ce « jardin » comme un espace pour réfléchir. Qu'est-ce qui s'est passé cette semaine-là et qui a été considéré comme négatif, et que pourraient-ils faire pour en faire un positif ?
6. Parlez de la façon dont le « gaspillage » est une perspective, et qu'en ajustant nos habitudes et nos pensées, nous pouvons transformer quelque chose d'inutile (ou négatif) en quelque chose de merveilleux ! Il s'agit d'une activité continue qui peut aider les enfants à prendre conscience de leurs habitudes et de leur façon d'être au monde.

pour les écoles avec un espace extérieur (accès à la plantation)

1. Choisissez un espace extérieur comme lieu de repos - un endroit où les élèves peuvent cultiver une fleur chacun, soit dans la terre, un lit de jardin existant ou un système de plantes en pot.
2. Offrez aux élèves une sélection de graines de fleurs - cette fleur est une représentation d'eux, alors demandez-leur de réfléchir aux attributs qui représentent le mieux leur personnalité, leur façon d'être dans le monde (les tournesols sont ensoleillés, brillants ; les chrysanthèmes sont spectaculaires mais robustes, etc.). Ils doivent prendre soin de la fleur, s'assurer qu'elle est arrosée, fertilisée et suffisamment exposée au soleil. Plantez des fleurs supplémentaires à donner aux élèves au cas où leurs fleurs ne fleuriraient pas.
3. Avant de planter une graine, demandez aux élèves de préparer une charge d'engrais FoodCycler. En tant que groupe, ils doivent s'assurer que chaque aliment qui entre dans le seau FoodCycler est sain, entier, faible en sodium et riche en nutriments - ou bien leurs fleurs pourraient ne pas s'épanouir !
4. Chaque semaine, les élèves s'assoient ensemble dans leur « jardin » et discutent les croissances qu'ils ont connues cette semaine. Est-ce qu'il avait des « jours nuageux » ? Qu'est-ce qui, selon eux, les a aidés à "s'épanouir" cette semaine ?
5. Au fur et à mesure que leurs fleurs poussent, utilisez ce « jardin » comme un espace pour réfléchir. Qu'est-ce qui s'est passé cette semaine-là et qui a été considéré comme négatif, et que pourraient-ils faire pour en faire un positif ?
6. Parlez de la façon dont le « gaspillage » est une perspective, et qu'en ajustant nos habitudes et nos pensées, nous pouvons transformer quelque chose d'inutile (ou négatif) en quelque chose de merveilleux ! Il s'agit d'une activité continue qui peut aider les enfants à prendre conscience de leurs habitudes et de leur façon d'être au monde.

EXCURSION

DESCRIPTION Comprendre les différents types de gestion des déchets disponibles dans les régions urbaines, rurales et nordiques du Canada.

LIENS AVEC LES PROGRAMMES D'ÉTUDES *Éducation civique et citoyenneté*
Sciences sociales et humaines
Géographie

NIVEAU SCOLAIRE Tous les niveaux

FOURNITURES NÉCESSAIRES N/A

INSTRUCTIONS Partie 1 : Rechercher et comprendre les différents types d'installations de gestion des déchets au Canada

1. Demandez aux élèves de rechercher et de comparer différents types d'installations de gestion des déchets (comme les décharges, les installations de récupération des matériaux (MRF), les installations de compostage, les installations de recyclage, les programmes communautaires, etc.) disponibles dans leur région. Quels sont les avantages et les inconvénients de chacun? Encourager les élèves à prendre en considération les facteurs sociaux, économiques et environnementaux.
2. Demandez aux élèves de rechercher et de comparer différents types d'installations de gestion des déchets (comme les décharges, les installations de récupération des matériaux (MRF), les installations de compostage, les installations de recyclage, les programmes communautaires, etc.) disponibles à l'extérieur de leur région. Comparez la disponibilité des installations de gestion des déchets dans les zones urbaines, les régions du Nord et les zones rurales. Comment sont-ils différents? Quels sont les avantages et les inconvénients de chacun? Encourager les élèves à prendre en considération les facteurs sociaux, économiques et environnementaux.
3. **Discutez** quels sont les problèmes les plus urgents dans les décharges modernes est le gaspillage alimentaire.

Partie 2 : Apprentissage expérientiel

1. Pour compléter cette activité, organisez une sortie sur le terrain en deux parties. La première partie consistera à visiter la décharge la plus proche. Demandez aux élèves de porter une attention particulière à ce qu'ils voient, sentent et ressentent. Quelles sont les premières impressions ?

2. La deuxième partie de l'excursion se déroulera dans un jardin communautaire (de préférence avec un système de compostage), une installation de compostage si disponible localement ou un autre flux intégré de recyclage des déchets alimentaires. Demandez aux élèves d'offrir leur engrais FoodCycler fabriqué en classe à un jardin local ou à un flux de compost !
3. **Discussion** : Quelles différences les élèves remarquent-ils ? En quoi les « déchets » sont-ils traités différemment ici qu'à la décharge ?

Vous pouvez également contacter les installations de traitement des déchets locales (telles que les décharges, les sites de compostage, etc.) et les jardins communautaires pour voir si des visites virtuelles sur le terrain sont possibles.