

# Défi scolaire primaire

## Organiser l'activité du jeu de serpentins

### 2e cycle

**SQRD**  
Défi « Réduisons  
le gaspillage  
alimentaire »



**Niveau de difficulté** : simple.

**Nombre de participants** : toute la classe.

**Durée de préparation** : 30 minutes.

**Durée de l'action** : 45 minutes.



Afin d'encourager les élèves à réduire leur gaspillage alimentaire, ce jeu de recettes pose des questions thématiques et apporte des réponses informatives et pratiques comme les gestes 3R à mettre en place pour diminuer le gaspillage de nourriture.



#### Objectifs pédagogiques

- Prendre conscience des problèmes et enjeux liés au gaspillage alimentaire et prendre conscience des solutions pour y remédier.
- Transmettre des connaissances à des amis et/ou membres de la famille de manière ludique.
- Développer les habiletés manuelles des élèves à colorier et décorer de manière créative.



#### Matériel nécessaire

- 1 copie du jeu par élève imprimée sur du papier récupéré (voir la page suivante).
- Crayons à colorier.



#### Préparation

- S'informer sur la problématique du gaspillage alimentaire.
- Imprimer un jeu sur du papier récupéré pour chaque élève.



#### Consignes

- Encercler de couleurs différentes les ingrédients nécessaires aux recettes anti-gaspillage présentées en page 3.

#### Déroulement

- Distribuer le jeu aux élèves et leur expliquer le principe des recettes.



Le savez-vous ?

Au Canada, on estime à 27 milliards de dollars la valeur des pertes alimentaires, c'est-à-dire environ 40 % de la nourriture produite au pays

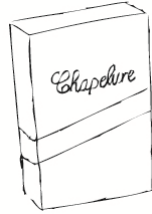
*Value Chain Management, 2010*

# Encercler de couleurs différentes les ingrédients pour faire une recette

Pomme



Chapelure



Moutarde



Chocolat



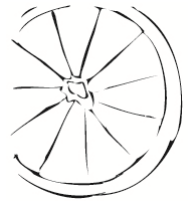
Pain



Concombre



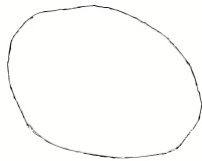
Orange



Banane



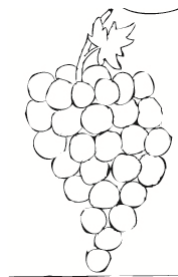
Pomme de terre



Yogourt



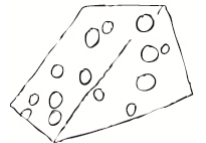
Raisin



Sirop d'érable



Fromage



Poire



Sucre



Fraise



Bleuets



Oeuf



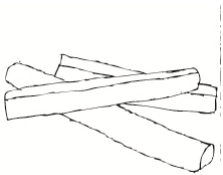
Carotte



Lait



Cannelle



Citron



Pectine



Eau



Ail



Huile végétale



Huile d'olive



Tomate



Poudre à pâte



# Défi scolaire primaire

## Organiser l'activité du jeu de serpent

### Idées de recettes

**SQRD**  
Défi « Réduisons  
le gaspillage  
alimentaire »

#### **Gelée de queues de fraises**

- Queues de fraises avec de la chair
- Eau
- Sucre
- Jus de citron
- Pectine liquide

#### **Pain doré**

- Pain rassis
- Oeufs
- Lait
- Cannelle
- Sirop d'érable

#### **Muffins aux vieilles bananes**

- Vieilles bananes
- Farine
- Sucre
- Œufs
- Poudre à pâte
- Huile végétale

#### **Compose de vieux fruits**

- Pommes
- Poires
- Cannelle

#### **Gaspacho givré de tomates trop mûres**

- Tomates bien mûres
- Concombre
- Huile d'olive

#### **Croûtons à l'ail**

- Pain rassis
- Huile d'olive
- Ail

#### **Eau citronnée**

- « Carcasses de citrons »
- Eau
- Sucre