

Réaliser un pique-nique zéro déchet

Objectifs

- Réduire les déchets et l'impact sur notre environnement ;
- Favoriser l'équilibre nutritionnel des repas ;
- Développer l'autonomie, la convivialité et le partage ;
- Sensibiliser les élèves à la possibilité de faire différemment.

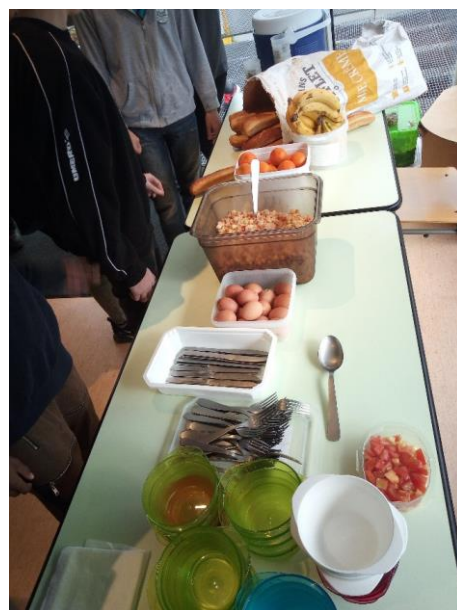
Matériels

- Une ou deux tables pliantes légères pour créer une « ligne de distribution » ;
- Des bols réutilisables, 1 par élève ;
- Des gobelets réutilisables ;
- Les couverts de la cantine ;
- De grandes glacières.

Contenu d'un repas

- Une base de salade végétarienne :
 - un féculent (riz, semoule, quinoa, etc.) ;
 - des légumes de saison (tomates, maïs, chou rouge, etc.) ;
 - des protéines végétales (lentilles, pois chiches, etc.)
- En complément,
 - des protéines animales (au choix, viande en tranche et/ou œuf) ;
 - Assaisonnement ;
 - Pain.
- Un dessert :
 - Yaourt en vrac ;
 - Fruits de saison ;
 - Compote ;
 - Gâteau maison.

Eau : chaque élève apporte sa gourde.



Organisation

Chaque élève compose son repas, les élèves peuvent se resservir à volonté.

Précautions

- Maintien de la chaîne du froid, prise de température au départ, avant le repas ;
- Prévoir un sac poubelle pour récupérer les bio-déchets ;
- Tous les aliments sortis de l'établissement doivent être consommés.

Ils en parlent...

- **Les élèves** : « c'est bon ! On peut se resservir... et il y a même eu des restes ! »
- **Les professeurs accompagnateurs** : « il n'y a aucune gestion des déchets en milieu naturel. »
« Les élèves participent à l'installation du repas et des denrées. »
« Tous les élèves ont débarrassé leurs déchets. »
- **Le chef de cuisine** : « il est nécessaire d'anticiper, notamment pour les glacières. »
« Le coût du repas n'est pas plus important, sauf si on ajoute du thon au repas. »
« Le temps de préparation est raisonnable. »