

## BILAN DE L'ANIMATION

### Atelier « La cuisine anti gaspi »

Le jeudi 1<sup>er</sup> février 2018 – Collège du Carbet

Le Carbet des Sciences est le **CCSTI (Centre de Culture Scientifique, Technique et Industrielle)** de la Martinique. Agréé Education Nationale, il a été nommé **Pôle Territorial de Référence** de la culture scientifique pour la Martinique par le Préfet. À travers différentes expériences scientifiques, le Carbet des Sciences initie le grand public et les jeunes aux sciences qui nous entourent avec divers outils d'animation : **expositions interactives, jeux pédagogiques, mallettes, expositions panneaux...**

Public touché par l'animation : **67 élèves de 5<sup>ème</sup>**

Le jeudi 1<sup>er</sup> février 2018, Audrey et Maud, animatrices du Carbet des Sciences, ont animé l'atelier « la cuisine anti gaspi » pour les élèves de 5<sup>ème</sup> du Collège du Carbet à l'occasion d'une matinée prévention.

Les objectifs de l'atelier sont :

- Apprendre au consommateur à éviter le gaspillage dans sa cuisine
- Savoir lire une étiquette de produit alimentaire
- Connaître la durée de conservation des aliments
- Savoir ranger les aliments pour mieux les conserver
- Savoir cuisiner avec les restes



La cuisine a été reconstituée dans la salle de cours. Les différents espaces représentaient un frigo, un placard et un panier couvert. Les élèves disposent d'un choix de produits alimentaires représentés par la boîte du produit ou par une maquette du produit (fruits et légumes, viande, poisson...).

Les animatrices ont abordé dans un premier temps avec les élèves la lecture des étiquettes à l'aide du kakémono « Qu'est-ce que la DLC ? Qu'est-ce que la DDM ? »

