



UNE SEMAINE D'ACTION POUR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

DU 25 AU 30 MARS

L'Agence du Service Civique (ASC) et l'Agence de la transition écologique (ADEME), avec l'association Unis-Cité, partenaire fondateur, invitent **l'ensemble des jeunes volontaires en Service Civique** à devenir des acteurs de la transition écologique.

Pendant une semaine, vous pouvez agir et sensibiliser petits et grands partout en France. Comment faire ? Rien de plus simple, ces fiches actions vous proposent des idées d'animations adaptées à tous les publics.

N'hésitez pas à en parler avec votre tuteur et aux autres volontaires afin qu'ils puissent vous aider à les mettre en place.

ET MAINTENANT À VOUS DE JOUER !

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

DESRIPTIF

Nos habitudes alimentaires pèsent lourd sur l'environnement sans que nous en ayons toujours conscience. Du champ à l'assiette, les impacts environnementaux sont partout : ¼ des émissions de gaz à effet de serre en France provient de nos assiettes ; la culture et l'élevage peuvent entraîner des pollutions et ont des impacts non négligeables sur l'environnement.

Pourtant une partie de la nourriture est gaspillée : chaque Français jette en moyenne 30 kg d'aliments par an sur les repas pris à la maison et 20 kg sur les repas pris à l'extérieur.

À travers des ateliers participatifs de 15 minutes maximum, vous allez pouvoir sensibiliser petits et grands à l'alimentation durable.



Crédit Raw Pixel Freepik

MÉTHODE

→ Atelier 1 : Gaspillage ou pas ?

Les participants doivent placer les images « c'est du gaspillage alimentaire » / « ce n'est pas du gaspillage alimentaire » sur 16 images d'aliments ou restes d'aliments. L'objectif est de pouvoir différencier les bons gestes et les gestes ayant un impact négatif sur l'environnement. Il permet également de comprendre les points d'amélioration chez chacun d'entre nous

→ Atelier 2 : Deux paniers à la loupe

Les participants doivent observer deux paniers alimentaires d'une famille de 4 personnes sur une semaine : un panier standard et un panier sobre et durable. Les participants doivent définir lequel des deux paniers est le moins impactant pour l'environnement et la santé.

→ Atelier 3 : À la découverte des légumes secs

Des légumes secs sont placés dans différents bocaux avec une étiquette à l'envers, les participants doivent les reconnaître dans un temps défini.

L'objectif de cet atelier est de faire mieux connaître les céréales peu utilisées, les oléagineux et leurs vertus.

