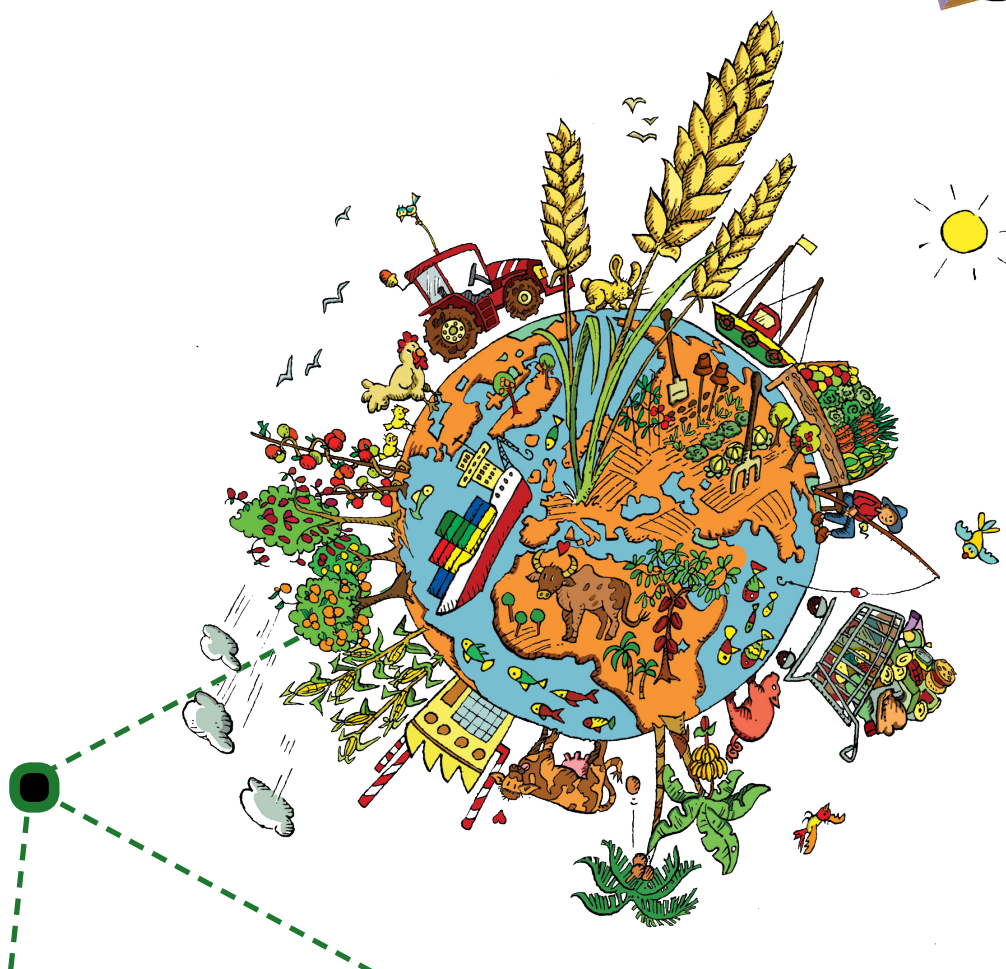


LIVRET PEDAGOGIQUE



UNE MINI-EXPOSITION LUDIQUE ET TRANSMÉDIA

POUR PARLER
« GASPILLAGE ALIMENTAIRE »
AUX LYCÉENS D'ÎLE-DE-FRANCE

Cette mini-expo a été conçue et réalisée par l'association LE TEMPS PRESSE, en partenariat avec la Région Île-de-France et la société Le Vent Tourne. Elle vient enrichir le dispositif transmedia LA KOLOK, entraînant les jeunes dans un univers qui leur est familier, le web et les réseaux sociaux, tout en les amenant à se poser des questions et à découvrir par eux-mêmes les gestes concrets qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire au quotidien.



Lycée
ECO Responsable



CONSEILS POUR LA MISE EN PLACE DU KIT

LE KIT KOLOK ANTI GASPI EN 5 QUESTIONS

- Quand le proposer ?

En début d'année pour initier une démarche annuelle et générale de l'établissement, en début de trimestre pour une sensibilisation plus ponctuelle, à l'occasion d'un travail de mesure et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'établissement ou encore à l'occasion d'événements nationaux comme la semaine européenne de la réduction des déchets, la semaine du développement durable ou la semaine du goût par exemple.

Attention : une durée trop longue d'exposition peut banaliser la mini-exposition, susciter des dégradations et aboutir ainsi à dévaloriser les messages. Un demi-trimestre paraît être une durée maximale d'exposition.

- Dans quel cadre ?

Le Kit KOLOK Anti-Gaspi peut être utilisé :

- comme la base ludique d'un travail qui peut être réalisé dans les classes qui le désirent ;
- comme une incitation à réaliser des dossiers personnels sur le sujet ;
- comme un concours proposé à tous les élèves de l'établissement (prévoir dans ce cas des lots pour récompenser les gagnants).

Dans tous les cas, il est conseillé de lier l'utilisation du Kit KOLOK Anti-Gaspi avec d'autres actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans l'établissement : mesures des quantités gaspillées lors des repas, mise en œuvre d'actions de communication pour réduire le gaspillage alimentaire à la cantine... Pour plus d'informations sur la mise en œuvre d'actions de réduction du gaspillage alimentaire à la cantine, vous pouvez consulter la fiche n°19 du guide « lycées éco-responsables » : <http://bit.ly/ZYVTZP>

- Où poser les affichettes ?

Aux abords du restaurant scolaire, au CDI, dans une salle de classe...

- Quels personnels impliquer ?

Plusieurs personnes peuvent participer à l'organisation du jeu : les personnels de cuisine qui ont des connaissances à partager, le personnel de santé, ou encore les professeurs des disciplines concernées : Sciences économiques, Géographie, SVT... A noter : il est conseillé de traiter le sujet dans une complète transversalité entre les personnels du lycée.

Et les élèves ?

Certains peuvent être associés à l'organisation de l'exposition ou au dépouillement du jeu-concours, d'autres se charger de la réalisation des prolongements possibles : affiches, articles dans le journal d'établissement ou dans la presse locale, blogs et vidéos à ajouter au dispositif de LA KOLOK.



Le matériel nécessaire

- 8 affichettes-indices de format A3 à poser dans l'établissement

Les huit affichettes (de n°1 à n°8) sont regroupées par deux pour former quatre pôles, chacun consacré à un aspect du gaspillage alimentaire et aux moyens d'y remédier.

- Feuilles de route à remettre aux élèves

Elles sont constituées de cinq questions, correspondant chacune à un des pôles d'affichettes. Les élèves devront trouver les réponses à l'aide des éléments figurant sur les affichettes.

- 2 affiches de communication pour annoncer l'installation du jeu dans l'établissement

Une affiche présente le dispositif transmédia LA KOLOK et l'autre permet d'annoncer la date et le lieu de lancement du jeu grâce à un encart blanc personnalisable. Cette dernière est disponible en format GIMP sur le site de www.la-kolok.com afin d'être personnalisée.

L'ensemble des supports du Kit sont disponibles en PDF dans l'espace du « Kit KOLOK Anti-gaspi » sur le site de www.la-kolok.com.

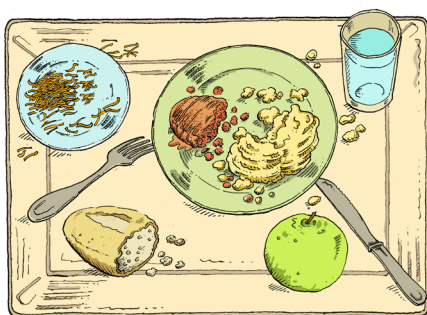
Optionnel : un ou plusieurs ordinateurs (ou smartphones) connectés à Internet pour accéder aux contenus du dispositif transmédia LA KOLOK (web et réseaux sociaux).

UNE MINI-EXPO INTERACTIVE ET TRANSMÉDIA

Pour aller encore plus loin

Quelques éléments d'une bibliographie abondante:

- **Un dossier très complet** réalisé en 2012 par Bio Intelligence service en partenariat avec le Conseil Général de Gironde et l'ADEME « Le Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective » disponible en ligne sur le site du Conseil Général de Gironde.
- **Une campagne de communication drôle et originale** sur la réduction des déchets lancée par la Région Île-de-France et la Direction régionale Ile-de-France de l'ADEME : la réunion des poubelles boulimiques anonymes ! <http://bit.ly/1D5ELgV>
- **Beaucoup de références et de pistes de réflexions à mener** dans le livret pédagogique du Kit Popote, en ligne sur le site www.la-kolok.com
- **Beaucoup de ressources sur** le Portail public de l'alimentation : alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne



4 Pôles pour cette mini-exposition répondant à quatre angles

d'attaque du gaspillage alimentaire :

- **Pôle 1 : Introduction au gaspillage alimentaire**
 - Affichette 1 : « De quoi on parle ? » Des chiffres pour situer le problème du gaspillage alimentaire à l'échelle nationale et internationale
 - Affichette 2 : « Les astuces des voisins contre le gaspillage »
- **Pôle 2 : Acheter malin**
 - Affichette 3 : « C'est encore bon ou pas ? » Apprendre à distinguer et à différencier la Date Limite de Consommation (DLC) et la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) pour ne pas jeter des aliments encore consommables.
 - Affichette 4 : « Prenez date ! » Comprendre en un clin d'œil quels types d'aliments sont concernés par la DLUO ou la DLC.
- **Pôle 3 : Cuisiner les restes**
 - Affichette 5 : « Cuisiner plus... pour jeter moins ? » Expliquer que certains types de recettes (gratin, tarte, salade...) permettent facilement d'accommoder ses restes.
 - Affichette 6 : « Cuisiner c'est aussi imaginer » Montrer que quelques restes permettent de faire de nombreuses recettes tout en prenant du plaisir.
- **Pôle 4 : Le coût réel du gaspillage alimentaire**
 - Affichette 7 : « Une alimentation gourmande en énergie » Expliquer que le gaspillage alimentaire implique de nombreux autres gaspillages en aval et en amont.
 - Affichette 8 : « Un gaspillage peut en cacher d'autres » : Insister sur le lien entre le produit transformé et le produit brut pour prendre conscience de l'impact écologique de la production des denrées que nous consommons au quotidien.

Cinq questions à résoudre

Elles correspondent aux quatre pôles de la thématique du gaspillage alimentaire et à l'univers transmédia de LA KOLOK. Les réponses peuvent être trouvées en s'appuyant sur le contenu des affichettes mais seront utilement enrichies par les supports en ligne. Les bonnes réponses sont en page 4 du livret.

Une intégration au dispositif transmédia LA KOLOK

Cette mini-expo s'inscrit dans l'univers de la web-série interactive L@-KOLOK.com destinée aux 14-18 ans et dans celui du jeu de société Popote Minute. Certaines affichettes proposent d'aller puiser des informations au sein des « Paroles d'expert » accessibles via le site de la web-série et sur Youtube ; d'autres renvoient, grâce à des QR Codes, vers des contenus postés sur les réseaux sociaux (Twitter, Flickr). Tous constituent des compléments facultatifs à consulter pendant ou après l'expérience de jeu.

Dispositif « lycées écoresponsables » de la Région Ile de France

La Région Ile de France propose aux lycéens et aux communautés éducatives de participer activement à la mise en œuvre de projets d'éco-responsabilité à l'échelle de leur établissement autour de 5 thématiques : Energie-Climat, Gestion de l'eau, Biodiversité, Prévention et gestion des déchets, Alimentation-Santé. <http://lilie.iledefrance.fr/posts/view/lycees-eco-responsables>

LE KIT KOLOK ANTI-GASPI S'INSCRIT DANS UN DISPOSITIF TRANSMÉDIA

Les crédits

Conception :
Lucie Poirot,
Alexandre Pierrin
Graphisme :
Martin Lavergne
Illustrations :
Christophe Lasalle
Rédaction :
Alexandre Pierrin

→ La websérie interactive L@-KOLOK.com explore de manière ludique et humoristique le quotidien de quatre jeunes colocataires. A chaque épisode correspond un thème. L'épisode « Popote Chef » est consacré au gaspillage alimentaire et à l'inventivité culinaire, ce qui en fait un excellent prolongement pour ce Kit. Cet épisode a été réalisé en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France (DRIAAF) et l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME). Il a reçu le label officiel du Programme National pour l'Alimentation.

→ Le jeu de société [Popote Minute](#), vendu au sein du « Kit Popote », reprend l'univers graphique et narratif du « Kit KOLOK Anti-Gaspi ». Il propose aux joueurs de se mettre dans la peau d'un apprenti-cuisinier qui doit préparer un repas complet pour des habitants de l'immeuble des koloks en utilisant un maximum de restes et de fruits et légumes de saison. Ce jeu a été conçu en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt et la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France (DRIAAF). Il a reçu le label officiel du Programme National pour l'Alimentation.

Plus d'informations : www.le-kit-popote.com

→ Sur [Flickr](#), Emma poste les photos qu'elle prend dans sa colocation ou pendant ses voyages.

→ Sur la chaîne [Youtube](#) de Romain Solier, on peut regarder ses vidéos qui abordent de nombreux sujets de manière pédagogique et décalée.

→ Sur [Twitter](#), Romain partage ses réflexions, ses envies, et parfois, sa flemme. Son compte : @Rom1_Solite

Pour trouver les pages de Romain et Emma, rendez-vous sur leurs profils perso sur le site www.la-kolok.com

- Les réponses aux questions posées

Question 1 : Voici 4 astuces anti-gaspi : 1) Cuisiner ses restes - 2) Vérifier les dates de péremption - 3) Bien ranger son frigo - 4) Faire une liste avant de faire ses courses
Quelles sont celles qui n'ont pas été mentionnées par les voisins des Koloks ?

> Réponse en s'inspirant de l'affichette n°2 : la 3 et la 4

Question 2 : Romain a trouvé une boîte de cornichons qui est « à consommer de préférence avant le 30/11/2014 ». Pourra-t-il faire son fameux « carpaccio de cornichons » pour le réveillon ?

> Réponse en s'inspirant de l'affichette n°4 : OUI, puisque c'est une DLUO.

Question 3 : Quels menus peut-on concocter avec ce qui reste dans les placards et le frigo des koloks ?

1) Légumes à croquer sauce au curry + Cake au poulet + Quatre quarts aux fruits

2) Chèvre chaud sur crudités + Tortilla + Crumble

3) Légumes à croquer sauce au curry + Quiche aux champignons + Fruits et fondu au chocolat

> Réponse en s'inspirant de l'affichette n°6 : menus 1 et 2

Question 4 : Combien de kilos de nourriture sont gaspillés en moyenne par un lycéen au cours d'une année scolaire ? 8, 16 ou 36

> Réponse en s'inspirant de l'affichette n°8 : 14 400 tonnes / 400 élèves = 36 Kg par élève et par an

Question 5 : Sur quel site web Romain ne poste-t-il pas de contenus ?

1) Twitter 2) Facebook 3) Youtube 4) Flickr

> Réponse en s'inspirant de l'affichette de présentation du dispositif transmédia : Flickr

