

Activité 1 S'engager et respecter ses engagements



→ Décrire la scène.

→ Quelles sont les tâches à effectuer pour organiser cette fête ?

→ Que se passe-t-il si personne ne participe à la préparation ?

→ Quels engagements prends-tu parfois ?

→ Quelles responsabilités existent en classe ?

S'engager, c'est faire une promesse qu'il faut ensuite tenir. Le contraire peut mettre l'autre en difficulté. C'est aussi trahir sa parole et risquer de perdre la confiance des autres. Ainsi, il faut bien réfléchir avant de s'engager pour être certain de tenir ses engagements...



→ Décrire cette scène. Qui a pris un engagement envers qui ? Que se passe-t-il si celui-ci n'est pas respecté ?

Activité 2 S'engager pour l'environnement



→ Que se passe-t-il ici ?

→ Pourquoi faire ceci ?

→ Quels sont les risques si rien n'est fait ?



→ Même démarche.



→ Que pourrait illustrer cette photo ?

Activité 3 S'engager contre le gaspillage



→ De quoi est-il question ici ?

L'eau, c'est précieux !

On consomme beaucoup d'eau. Elle devient donc une **ressource** précieuse. Quelques conseils pour ne pas la gaspiller.

Ne pas laisser couler l'eau

Arrêter l'eau quand on se lave les dents ou quand on se savonne.



Faire réparer les robinets

Un robinet qui goutte perd jusqu'à 120 litres d'eau par jour !



Ne pas trop arroser

Arroser plutôt le soir et récupérer l'eau de pluie pour l'arrosage.



Prendre une douche plutôt qu'un bain

Un bain **consomme** 3 fois plus d'eau qu'une douche de 5 minutes.



Moins polluer

Ne pas jeter de produits **toxiques** dans les toilettes ou dans les éviers.



Mieux utiliser les appareils électroménagers

Faire marcher le lave-vaisselle ou le lave-linge seulement quand ils sont pleins.



Dico

Ressource : richesse naturelle.

Toxique : dangereux pour la santé.

Consommer : utiliser.



→ De quoi est-il question ?

VÉRIFIER LA DATE DE PÉREMPTION

Sur les 30 kg de nourriture gaspillée par chaque Français en un an, 7 kg sont jetés encore emballés, car la majorité de ces produits a dépassé la date de péremption.



Mais sais-tu que les dates de péremption ne signifient pas toutes la même chose ?

Il existe deux types de dates de péremption.

La DLC
(date limite de consommation)

Cette date concerne les aliments très périssables : viandes, poissons, œufs, produits laitiers...



À consommer jusqu'au
24-11-17

Si cette date est dépassée, le produit n'a plus le droit d'être vendu ni consommé car il peut y avoir un risque d'intoxication alimentaire.

La DDM
(date de durabilité minimale)

Cette date concerne les produits peu périssables : gâteaux secs, boîtes de conserve...



À consommer de préférence avant le
24-11-17

Si cette date est dépassée, l'aliment peut être encore consommé. Mais son goût risque d'être différent.

DES SOLUTIONS POUR MOINS GASPILLER

Il existe des gestes simples pour mettre moins d'aliments à la poubelle.

À la maison

Cuisiner avec les restes et faire attention aux dates de péremption.



À consommer jusqu'au
24-11-17



À la cantine

Demander que ton assiette soit moins garnie si tu sais que tu ne vas pas tout manger.



Au restaurant

Emporter les restes du repas grâce à un gourmet bag. De plus en plus de restaurants proposent de ramener ses restes pour les terminer chez soi.



Illustration © Stock, Icons - Batast/Blair/Conceptsign/Alamy - Illustration/Lea

Le compost, une solution pour réutiliser les déchets alimentaires

Chaque aliment jeté à la poubelle est perdu : il est **détruit** avec les autres déchets. Seule solution pour réutiliser un aliment qui va forcément être jeté à la poubelle : **le compost**. Il sert d'engrais pour les plantes et les arbres. Mais comment en fabriquer ? Il suffit de mettre ses restes de légumes et de fruits dans **un bac à compost** qui peut être installé dans son jardin. Et si tu n'as pas de jardin, sache que de plus en plus de villes installent des bacs à compost dans **des parcs publics**, à partager avec les autres habitants.