

PARCOURS CONSOMMER AUTREMENT

AUTEUR

Ceméa France, axe transition écologique.

THÉMATIQUES ABORDÉES

Activité manuelle « fait maison »

Cuisine

Consommation / discussion en réunion d'enfants

PRÉSENTATION GÉNÉRALE

La « couture » permet d'identifier une industrie textile mondialisée à bas coût. La cuisine renvoie aux habitudes culturelles et au système économique : saisonnalité, fait maison vs industrialisation ... Ces activités pratiquées en collectif suscitent la discussion et soutiennent le vivre ensemble. Le conseil d'enfants permet de passer de l'expérience pratique à une démarche collective plus conscientisée. La référence au vécu du foyer est constante, on se méfiera donc d'une posture moralisatrice !

NOMBRE DE SEQUENCES DU CYCLE

3 séances de 45 minutes

PUBLIC / AGE ET NOMBRE MINIMAL/MAXIMAL D'ENFANTS

8-12 ans pour une pratique plus autonome, des activités qui peuvent également être mise en place avec un public adolescent. Des groupes de 8 à 10 enfants par animateur ou animatrice seront à privilégier.

NB. : Prise en compte des enfants à besoins particuliers

PROGRAMME DES SEANCES

Séance 1 : Fabriquer un sac en tissu

Découvrir le détournement d'objets pour un nouvel usage, à travers la réutilisation d'un t-shirt

- 1- chaque participant va transformer un t-shirt en sac
- 2- découper le t-shirt : enlever le col en coupant en V (ce sera « l'entrée » du sac)
- 3- découdre les manches, les épaules du t-shirt deviendront les anses du sac.
- 4- découper le bas du t-shirt, en bandes : 1 à 2 cm de large, sur 3 à 4 cm de longueur. En nouant les bandes du dos avec les bandes du devant, on constitue le fond du sac
- 5- temps d'échange : la récupération, la réutilisation, le détournement, mais aussi la consommation de vêtements ...

Matériel :

- un vieux t-shirt par personne
- une paire de ciseaux



Séance 2 : « des cookies pour tous et toutes »

Atelier pour sensibiliser à la diversité des régimes alimentaires, et à différentes alternatives de cuisine

- 1- diviser le groupe en trois, chaque groupe cuisinant une recette de cookies : une recette classique, une recette végétarienne, une recette végane
- 2- prendre le goûter, avec dégustation des trois recettes
- 3- temps d'échange : les ingrédients utilisés selon les recettes, comparaison entre les goûts, mais aussi la pratique de la cuisine versus l'achat de gâteaux, comparaison des ingrédients avec ceux indiqués sur une boîte de cookies industriels, les habitudes alimentaires ...

Matériel : matériel classique d'un atelier cuisine,
Recettes de cookies : « classique », végétarienne, et végane. Un site parmi d'autres :
<https://www.papillesetpupilles.fr/?s=cookies>

Séance 3 : Un conseil d'enfant pour consommer autrement

Impulser une démarche de projet sur les modes de consommation

- 1- s'interroger sur les consommations de la structure, en faire la liste et tenter d'identifier leurs provenances
- 2- s'interroger sur les « déchets » que la structure produit, et leurs détournements possibles pour les revaloriser
- 3 – Identifier des pistes de progrès possibles à mettre en discussion avec l'équipe de direction du centre.

RELATIONS AVEC LES AUTRES TEMPS DE L'ENFANT (PERISCOLAIRE/SCOLAIRE)

Ces activités permettent d'entraîner une réflexion et pourquoi pas un cercle vertueux sur l'ensemble des temps de l'enfant notamment s'ils se déroulent sur un même lieu.

PROLONGEMENT/APPROFONDISSEMENT (LIENS)

- des pratiques créatives, manuelles autour de la revalorisation, du détournement d'objet ...
- une démarche d'action vers un projet de développement durable sur la structure

