



ACTION 4 : ORGANISEZ UN PIQUE-NIQUE PAUVRE EN DÉCHETS

En quoi cela consiste-t-il ?

Mobilisez votre classe, munissez-vous d'une couverture à pique-nique et en route !

Objectifs :

- 1- Amener les élèves à prendre conscience du problème des déchets liés aux emballages individuels.
- 2- Les élèves réfléchissent à la façon d'organiser leur repas de midi de façon à ce qu'il soit pauvre en déchets.

Actions liées :

Action 2 : Qui va écrire un article amusant à propos de ce pique-nique ?

Matériel :

- 1- Boîtes à tartines remplies, boîtes à biscuits remplies (une barquette de beurre peut par exemple faire l'affaire), thermos et/ou gourdes remplis

Déroulement :

L'enseignant décide d'organiser un pique-nique pauvre en déchets à l'intérieur ou à l'extérieur de la classe. Encouragez les élèves à ne pas apporter d'emballages. L'enseignant réfléchit avec les élèves à la manière d'y parvenir. **Ce pique-nique peut inciter à l'utilisation d'une boîte à tartines et d'une gourde.**

Astuces pour un pique-nique réussi :

- 1- Intégrez le pique-nique dans le cours d'histoire : Que pensez-vous d'un pique-nique de chevaliers et de princesses au Moyen Age ?
- 2- Combinez ce pique-nique pauvre en déchets à une excursion organisée par l'école (ex : voyage de classe, excursion sportive)
- 3- Faites vous-mêmes votre limonade, votre ice tea ou votre thé avec de l'eau du robinet.

Recette de la limonade à la citronnelle : *Faites bouillir 1 litre d'eau. Faites dissoudre 150g de sucre dans l'eau. Ajoutez de la citronnelle. Ajoutez les zestes de citron (idéalement biologiques) au mélange bouillant. Pressez 2 citrons mais n'ajoutez le jus que lorsque l'eau a refroidi. Laissez infuser la boisson pendant 2 heures, voire si possible 1 journée. Buvez cette limonade très fraîche.*

Recette de l'ice tea à l'orange et au gingembre : *Portez un litre d'eau à ébullition avec 2 cm de gingembre frais, 2 clous de girofle, 1 bâton de cannelle et le zeste, coupé en lamelles, d'une moitié d'orange – de préférence biologique. Utilisez l'eau bouillante pour faire du thé avec 10 grammes de thé à l'orange. Ajoutez un édulcorant de votre choix (sucre, miel, sirop d'agave...) dans le jus de 2 oranges. Laissez refroidir la boisson jusqu'à ce qu'elle soit glacée. Le thé se conserve 3 jours au frigo.*

Remarque : Sur la peau des agrumes non biologiques, on trouve souvent des restes de produits chimiques. Certains supermarchés en avertissent le client via l'étiquette.

1- Faites cuire des biscuits avec les élèves.

Recette de biscuits de flocons d'avoine à la banane (pour 20 pièces) : 50 g de farine, 50 g de flocons d'avoine, une pointe de levure chimique, une pincée de sel, une pincée de cannelle, 75 g de beurre, 100 g de sucre, 1 œuf, 2 bananes, 50 noix hachées grossièrement.
Mélangez la farine avec les flocons d'avoine, la levure et le sel. Ajoutez la cannelle et mélangez bien. Mélangez la matière grasse avec le sucre jusqu'à ce qu'elle devienne onctueuse, ajoutez l'œuf battu. Pelez les bananes et écrasez-les finement. Incorporez les bananes au mélange de beurre et ajoutez le reste des ingrédients. Formez, à l'aide de deux cuillères à café, de petits tas sur une plaque de cuisson graissée. Cuisez les biscuits pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 180°C.