

ethno'kids

Pas de quartier  
pour le gaspi' !

mon carnet d'ethnologue



# eutopique Qui sommes-nous ?



**Laurence Berteau**  
Socio  
anthropologue  
et co-fondatrice  
de l'association



**Aliénor Martaud**  
Socio  
anthropologue  
et co-fondatrice  
de l'association



**Emmanuelle Ibara**  
Designeuse et  
vice Présidente  
de l'association



**Clémence Bocktaels**  
Designeuse et  
bénévole au sein  
de l'association

Avec nos partenaires et bénévoles, nous formons une équipe pluridisciplinaire, issue des sciences humaines et sociales, de l'éducation, du bien-être et du design !

## En quelques mots...



Eutopique est une association loi 1901 qui accompagne les Transitions Educatives. Le projet est né en 2016 autour d'un crédo : **transformer les manières d'apprendre et outiller les enfants pour agir collectivement et avec confiance sur leur environnement et leur société**, notamment autour des 17 ODD de l'ONU. Pour cela, eutopique crée et anime des ateliers de co-design, permettent aux enfants, à partir de leurs observations et grâce à des méthodes créatives et collaboratives, de résoudre des problèmes complexes et prototyper des solutions.

## Nos partenaires pour le projet



## Pourquoi ?

### **Pas d'quartier pour le gaspi !**

est un projet de sensibilisation et de co-construction autour de l'enjeu du gaspillage alimentaire. Nos ateliers permettent aux enfants d'être actifs et acteurs dans leur façon d'apprendre tout en les engageant à faire face aux défis socio-environnementaux !

## Quoi ?

### **Trois ateliers ethno'Kids en classe**

pour explorer le sujet. **Le 26 janvier, au Bar Commun**, les enfants imaginent et conçoivent ensemble des solutions pour lutter contre ce gaspillage, avec l'appui d'acteurs locaux. Le soir même, les solutions sont partagées avec les parents, les citoyens, des experts... pour les concrétiser et leur donner vie !

## Comment ?

### **Nous mobilisons l'anthropologie, l'intelligence collective**

et des méthodes de pédagogies actives pour développer la créativité, l'esprit critique, la confiance en soi.

## L'indispensable de l'ethnologue

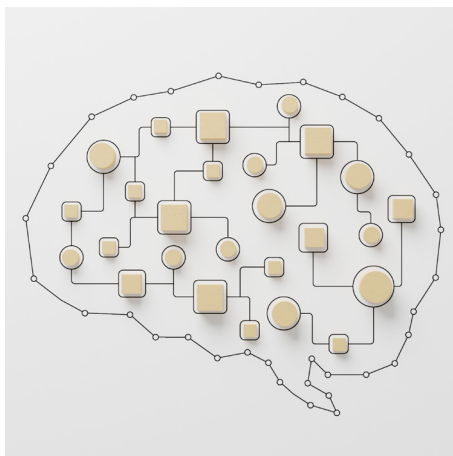


L'ethnologie, c'est étudier l'homme dans son milieu de vie par des méthodes d'observation et d'enquête... mais à ton avis, de quoi a besoin un ethnologue pour travailler ?



# Et si nous explorions l'alimentation ?

## Exploration collaborative de l'alimentation



1

Ensemble, nous avons réalisé cette carte mentale de tout ce à quoi nous pensons à partir du mot « manger ».

2

Ensuite, nous avons tiré au hasard des cartes de fruits et de légumes frais que nous avons placées à certains endroits de la carte mentale et nous avons expliqué notre choix.

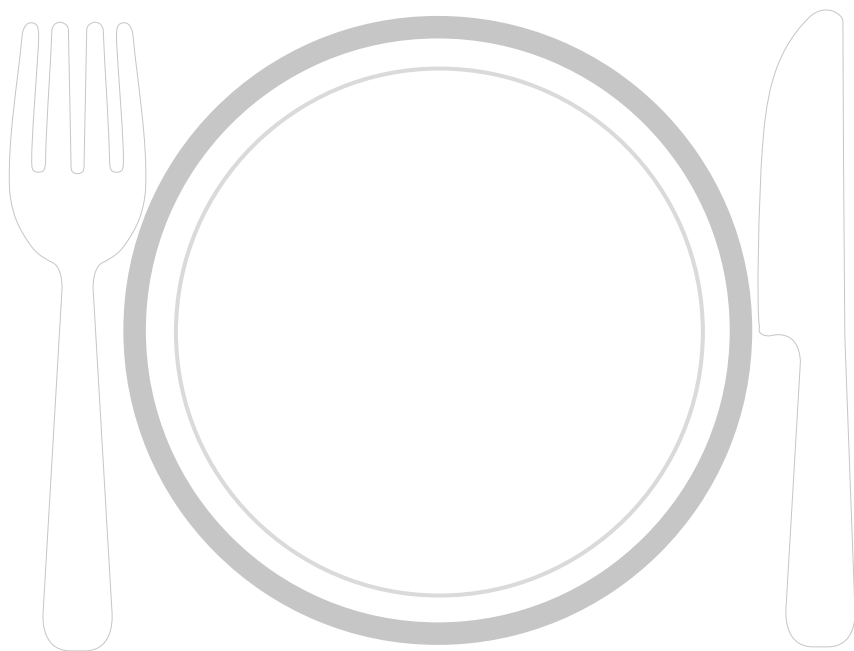
## Manger est plus que l'acte de se nourrir : c'est choisir des aliments, et donc agir !

Le choix de ces aliments a des conséquences sur la façon de les produire (agriculteurs, usines, proches ou loin de la nature), de les transporter (loin ou moins loin, pollution), de les consommer (produits de saison, locaux, transformés ou pas, recette de famille...), de les recycler (emballage, gaspillage).

# Tes missions d'ethno'Kid's pour la prochaine séance

## Mission 1

Dessine ton plat avec un/des fruit.s et/ou légume.s et raconte l'histoire de ton plat (avant/après)



avant

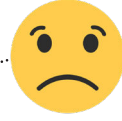
A large empty rectangular box for drawing the plate before the mission.

après

A large empty rectangular box for drawing the plate after the mission.

**Mission 2**

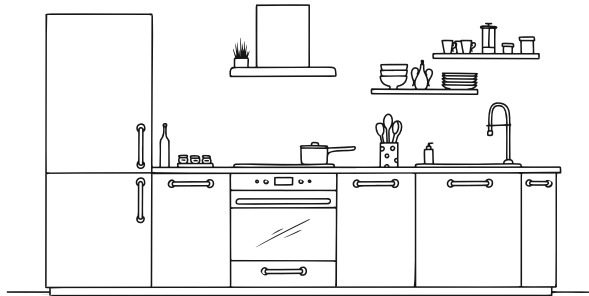
Rempli avec des mots, des images, des dessins, ce que tu aimes ou pas dans les fruits et légumes frais



Two large circles with dotted outlines, intended for drawing or writing. The left circle is associated with the smiling emoji, and the right circle is associated with the sad emoji.

**Mission 3**

Observe, coche et raconte tous les endroits où il y a des fruits et des légumes chez toi (frigo / placard et tout autre endroit)



Seven horizontal dotted lines for writing notes.

# Dis moi ce que tu manges je te dirais qui tu es !

## Voyage autour du Monde

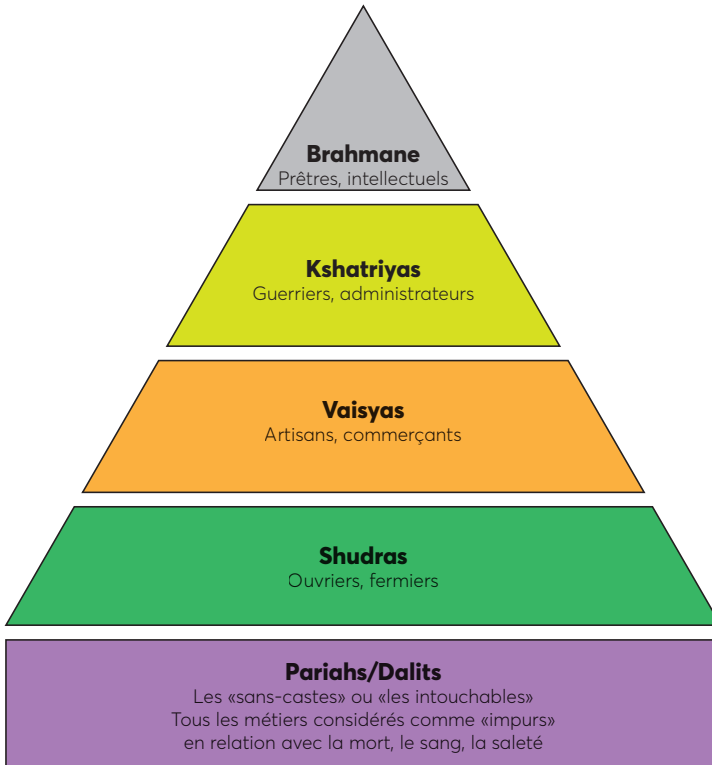
Chaque pays construit ses goûts et dégoûts en fonction de codes culturels,  
retrouveras-tu nos préférences étranges?





## Mary Douglas

Anthropologue de la culture, elle a étudié dans son ouvrage « de la Souillure » comment les sociétés s'organisent autour des principes du pur et de l'impur. Les règles de l'alimentation sont très strictes et fonction du rang auquel on appartient !



### Structure sociale de l'Inde ancienne



Selon toi,  
existe-t-il en  
France des codes  
alimentaires qui  
conditionnent  
notre place dans  
la société ?



**La Pacha Mama**

Partout dans  
le monde tu  
peux retrouver  
des traditions  
qui honorent la  
planète nourricière

# Tes missions d'ethno'Kid's pour la prochaine séance

## Mission 1

Dessine ou note ici tous les aliments que tu as gaspillés cette semaine et explique pourquoi...



.....

.....

.....



.....

.....

.....

## Mission 2

Dans ton quartier, quels sont tous les endroits où l'on trouve ou vend des fruits et légumes frais et tous les endroits où on en consomme ?



.....

.....

.....

.....

.....

## Mission 3

Chercher la définition du terme « **rudologie** »

.....

# Et si nous comprenions mieux le gaspillage alimentaire ?

## Le gaspillage alimentaire tout au long du cycle du produit

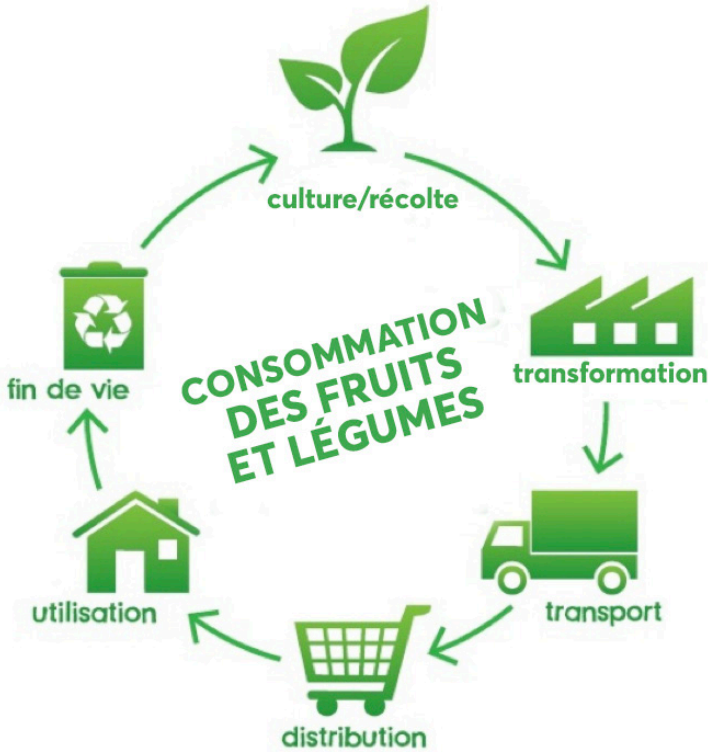
Le gaspillage alimentaire c'est « Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée »

1/3

Plus d'un tiers de l'alimentation produite dans le monde est gaspillé.

En France, la moitié de ce qui est gaspillé sont des fruits et légumes.

1/2



## Et en pratique, on fait quoi ?

### **Idées et astuces pour limiter le gaspillage des fruits et des légumes frais**

A chaque étape  
du cycle,  
tu peux agir...



**... en choisissant des fruits et légumes frais de saison** et cultivés près de chez toi, même des moches :)

... en faisant les courses : **juste ce dont tu as besoin**

**...en stockant les produits** : à la bonne température, au bon endroit, les fruits ou légumes plus mûrs plus visibles

**... en consommant** : des compotes, en congelant, en faisant des recettes anti-gaspi

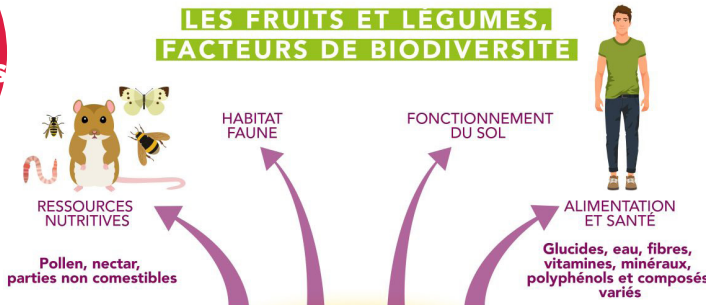
**... en faisant repousser des légumes** (ail, poireaux, céleris, oignons...) à la maison (mettre la racine dans un fond d'eau, tout simplement)

Et toi, quelle est ton idée ?



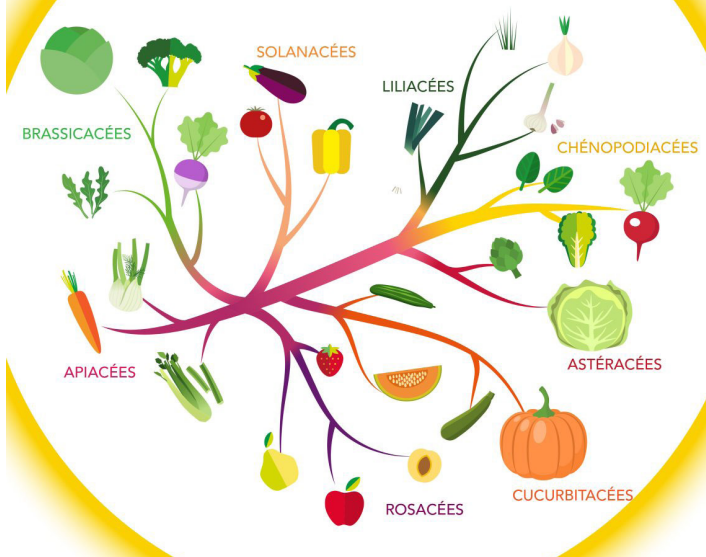
# Les fruits et légumes frais et le vivant

## LES FRUITS ET LÉGUMES, FACTEURS DE BIODIVERSITE

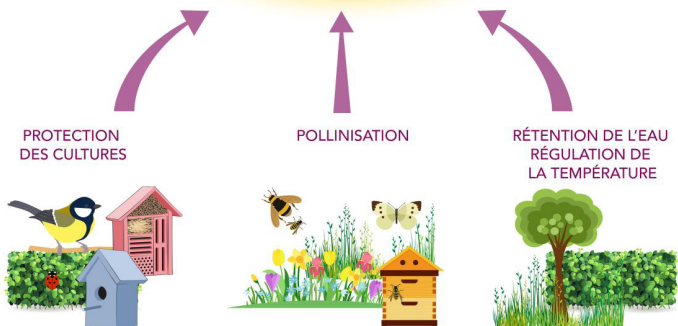


## LES FRUITS ET LÉGUMES, CHAMPIONS DE LA DIVERSITE

UNE DIZAINE DE FAMILLES BOTANQUES, DES DIZAINES DE MILLIERS D'ESPÈCES ET VARIÉTÉS



## LES FRUITS ET LÉGUMES DEPENDANTS DE LA BIODIVERSITE



PAS DE QUARTIER 14 POUR LE GASPI !

## Des chips d'épluchures



Rincer les épluchures (de pommes de terre, de carotte...), les sécher les saler et les enduire d'huile, et hop, au four (15 minutes à 200°)

## Un pesto de fan de carotte ou de fan de radis



Les fanes d'une botte de carottes  
2 poignées d'amandes entières  
2 cuillérées à soupe de parmesan  
20 cl d'huile d'olive (environ, selon la consistance souhaitée)  
1 gousse d'ail  
sel

Bien rincer les fanes de carottes. essorer, mettre tous les ingrédients dans un mixeur ou blender, et ajouter progressivement de l'huile d'olive jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.



## Nos engagements

Tous nos projets traitent de sujets à enjeux, issus des 17 Objectifs de Développement Durables #ODD de l'ONU, pour engager, dès leur plus jeune âge, les enfants dans leur monde et impacter son évolution. Nos ateliers sont bienveillants, inclusifs et permettent à l'enfant de trouver sa place dans le groupe et d'y exercer sa curiosité et sa créativité en toute confiance.

Pour valoriser cet accompagnement et le travail d'eutopique, vous pouvez parler de nos actions, nous suivre, partager sur les réseaux sociaux et nous soutenir en adhérant à l'association, avec et sans dons !



[contact@eutopique.com](mailto:contact@eutopique.com)

**[eutopique.com](http://eutopique.com)**

Soutenez-nous sur helloasso !