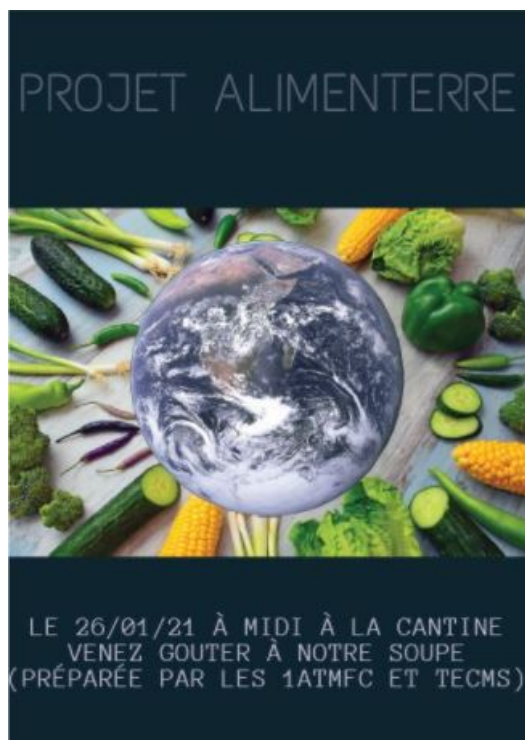


# Soupe durable et solidaire



Après une sensibilisation des élèves au problème du gaspillage alimentaire, ils ont appris à connaître ou reconnaître des fruits et légumes, à savoir utiliser des fruits et légumes de saisons, préférer les productions locales, utiliser des fruits et légumes qui peuvent être un peu abîmés ou « moches ». Après avoir démarché des grandes surfaces, ils ont récupéré des légumes plus vendables pour confectionner une soupe proposée au self du lycée.

Ce projet remarquable interroge nos logiques de consommation et met en lumière certaines incohérences de notre système alimentaire. La recherche de solutions via le travail en équipe, interdisciplinaire et inter-filières enrichit les réflexions. Il s'agit de prendre conscience et de trouver des moyens de pallier le gaspillage alimentaire, tout en se régaland !

[Fiche projet à télécharger](#)

Revivez la remise des prix et la présentation du projet par la classe :

[Remise du Prix ALIMENTERRE 2021](#) from [CFSI ALIMENTERRE](#) on [Vimeo](#).

