

Atelier Pédagogique

Par Katia Durich.

Diplômée en nutrition et diététique par
l'Université de Barcelone.

Diplômée en nutrition et diététique maternelle
et infantile par l'École Universitaire d'Infirmierie
de l'Hôpital Sant Joan de Déu (Barcelone)



Du 7 janvier au 30 avril 2026

L'atelier a une durée de 40 à 50 minutes
en fonction de l'âge des élèves.

Les ateliers devront faire l'objet d'une
réservation par les enseignants
intéressés, du lundi au vendredi.



Govern d'Andorra

Lieu : Écoles

Niveau : Primaire

L'objet de l'atelier est d'attirer l'attention des enfants, dès le plus jeune âge, sur l'importance du respect de l'environnement et des réflexes anti-gaspillage. Ils sont déjà consommateurs et, à l'avenir, ils seront confrontés à changer leurs habitudes de vie pour préserver la planète et vivre ensemble.

Qu'est-ce qu'une alimentation durable ?

Pourquoi notre alimentation a-t-elle tant d'impacts sur notre environnement ?

Apprendre à reconnaître les sensations de faim et de satiété

Ne pas gaspiller, c'est aussi apprendre à bien manger : en évitant le grignotage entre les repas et en aidant les enfants à reconnaître leurs sensations.

Comment réduire les déchets en cuisine et choisir les aliments les moins impactants ?

Nous revisiterons des recettes et apprendrons des astuces pour cuisiner les restes, minimiser les emballages et passer du jetable au réutilisable.

Lutter contre le gaspillage alimentaire

C'est apprendre à faire des courses zéro déchets (les 8 règles d'or) et à ranger le frigo pour mieux conserver.

Réservations auprès de :

Ministeri de Relacions Institucionals, Educació i Universitats
Àrea de Convenis, Relacions Internacionals i Projectes Educatius
Tél : 743 300
interescolars@govern.ad