

pssst!!!

mai-juin 2025

Faites le plein de ressources sur l'environnement et l'écocitoyenneté!





Ressources inspirantes

Des sites ressources sont à votre disposition :

Journée mondiale des abeilles 20 mai 2025 Semaine de la gastronomie durable du 16 au 22 juin 2025

https://www.un.org/fr

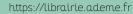
Site internet ressource « Journée mondiale des abeilles »



Les abeilles et les autres pollinisateurs, tels que les papillons, les chauves-souris et les colibris, sont de plus en plus menacés par les activités humaines.

Venez en apprendre plus sur le site des Nations Unies.





Infographie

« Ma recette anti-gaspi»

Une méthode simple et efficace pour se **nourrir sans gaspiller**. Vider des assiettes à moitié pleines dans la poubelle ou jeter des aliments périmés vous dérange? Changer vos habitudes vous tente, mais vous ne savez pas par où commencer?

Suivez le guide!





https://librairie.ademe.fr

Guide d'animation **« 3 ateliers pour une alimentation**

durable » pour les animateurs et enseignants

Vous voulez sensibiliser à l'alimentation durable autour de vous mais vous ne savez pas comment aborder les enjeux et les solutions? Ce guide vous donne des idées d'ateliers pour faire découvrir le sujet de façon amusante et participative. Chaque atelier dure moins de 15 minutes et peut se réaliser en classe ou lors d'un événement (salon, foire...). À vous de jouer!





Guide « Recettes et astuces anti-gaspi » La Librairie - Ademe

Une banane délaissée au fond d'une corbeille de fruits, un pot de yaourt dont la date de péremption est passée... Même en petite quantité, les déchets alimentaires finissent par s'accumuler et c'est **au final 25 kg de nourriture que chaque** Français jette par an.

Pour réduire ce gaspillage, modifier quelques habitudes pour mieux conserver les aliments et réutiliser les restes est à portée de main. Ce guide réalisé en partenariat avec Too Good To Go vous donnera des idées de recettes, des conseils pour conserver vos aliments et ne pas les perdre, ainsi qu'un calendrier des fruits et légumes de saison. A vos fourneaux!

Cliquez sur les mains pour accéder aux liens RECETTES ET ASTUCES anti gaspi To portenarior avec

pgggT!!!



Outils en prêt

Disponibles au Centre de ressources du CPIE



« Les Pollinisateurs à la loupe » Exposition CPIE

Découvrez les pollinisateurs comme vous ne les avez jamais vus! Des photos macros surprenantes mais également des vues prises au microscope électronique à balayage qui

nous révèlent (presque) tous les secrets des butineurs.

> Contenu : 20 panneaux en dibond, de format 80 x 120 cm

>Tout public



ZOOM SUR...

Phototèque, vidéothèque et infothèque Ministère de l'écologie

Le Ministère de l'écologie met en ligne des centaines de ressources dont des **photos gratuites pour une utilisation dans un cadre non commercial.** Une inscription sur le site est nécessaire avant de pouvoir télécharger les supports.

https://terra.developpement-durable.gouv.fr/



Dispositifs

Animation nature - Cycle 2 & 3

Fleur et insectes - Au Musée d'initiation à la nature - CPIE Vallée de l'Orne

Le rôle de l'abeille domestique est bien connu mais elle ne travaille pas seule : bien d'autres insectes sauvages de la famille des papillons, des abeilles, des bourdons ou des coléoptères sont indispensables à la fécondation des fleurs. Autant d'espèces sauvages qui rendent, gratuitement, un inestimable service économique à l'Homme.

Objectifs:

- > Reconnaître un insecte
- > Découvrir la diversité des insectes pollinisateurs
- > Comprendre l'importance du rôle des pollinisateurs pour l'Homme
- > Aborder la reproduction des plantes à fleurs
- > Agir pour préserver la biodiversité

Déroulement :

Dans le Musée :

> Découverte des oiseaux urbains

Dans le jardin :

- > Gros plan sur une star de la pollinisation / le bourdon
- > Collecte de pollinisateurs dans le jardin et observation collective
- > Ateliers en groupe : De la fleur au fruit / Un monde sans pollinisateurs (uniquement pour les cycle 3)
- > Durée : 2h
- > Le plus : fabrication de gîtes à insectes pour l'école

Vous êtes intéressé ? Infos et démarches : 02 31 30 43 27 - accueil@cpievdo.fr









ummananananananananana

