



FICHE-INFO

C6				GASPILLAGE ALIMENTAIRE		
<p>Intervention UNITE 6 : Gaspillage alimentaire</p> <p>Les apprenants examinent le défi du gaspillage alimentaire de différents points de vue du système alimentaire local :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils recherchent des données sur les pertes et gaspillages alimentaires au niveau national. • Ils ont une conversation avec un producteur et réfléchissent aux résultats. • Ils interrogent des acteurs de leur région, tels que des magasins agricoles régionaux, des cuisines scolaires, des restaurants, des épiceries, des boulangeries... • Après l'évaluation des entretiens, les apprenants préparent une mission d'observation des déchets et de prévention des déchets. • Ils identifient les différentes causes des pertes et du gaspillage alimentaire - en tenant compte de la pyramide des pertes alimentaires et du "Reduce Food Waste Toolkit" de la FAO - et les mesures pour les éviter. • Enfin, ils discutent de l'impact des pertes et gaspillages alimentaires sur l'environnement, l'économie et la faim dans le monde. 	Temps de préparation	Prérequis	Durée estimée			
	60 minutes	★★★★☆	10h			
	Capacités spécifiques					
	Réfléchir à mon propre comportement alimentaire. (Facteurs d'influence) Interpréter des chiffres, des données et des faits concernant l'agriculture et tirer mes propres conclusions.					
	Objectif d'apprentissage de cette unité					
	Connaître le défi que représentent les pertes et le gaspillage alimentaire et comment y remédier.					
	Résultats d'apprentissage					
	Graphiques, entreprise de transformation alimentaire, enregistrements d'entretien, poster de la mission d'observation, lettre.					
	Matériels/Média					
	Salle de conférence adaptée avec bloc-notes / ordinateur avec projecteur pour diffuser des films, conférenciers invités, stylo, papier, Ressources					

C6 Gaspillage alimentaire			
Durée estimée (min)	Organisation	Matériels/Média	Méthodologie-Notes didactiques / Mise en œuvre
100 <i>Confrontation</i>	CE G	Support de présentation + bloc-note / ordinateur avec projecteur	<p>Introduction du sujet par l'enseignant</p> <p>L'enseignant présente une courte vidéo sur le gaspillage alimentaire, en faisant la distinction entre la perte de nourriture, ce qui est perdu pendant la préparation du produit pour le détaillant, et le gaspillage alimentaire, ce qui est perdu une fois que le produit est prêt à être vendu, dans le commerce de détail et pendant la consommation. RESSOURCE 1 et RESSOURCE 2</p> <p>L'enseignant annonce la visite d'une usine de transformation alimentaire locale pour parler du gaspillage alimentaire. Les apprenants forment des groupes et préparent des questions pour l'invité. Les questions sont discutées en plénière et notées sur des slides. À la fin, l'enseignant ajoute ses propres questions si elles n'ont pas été abordées.</p>
50 <i>Reconstitution</i>	G CE	Stylos et papier	<p>Les apprenants sont répartis en groupes de 3, chaque groupe se voit attribuer un interlocuteur (restaurant, supermarché, boulangerie, cuisine d'école, magasin agricole régional...).</p> <p>Les groupes choisissent les questions appropriées au sujet (gaspillage alimentaire) et présentent le guide d'entretien à la classe pour validation. L'enseignant ajoute les questions manquantes si nécessaire.</p>
100 <i>Intervention/ Interaction</i>	G CE	Enregistreur vocal, Ordinateur	<p>L'entretien se déroule pendant le temps libre des apprenants. Les faits concrets sont résumés et présentés à la classe par le biais d'une présentation créative (PowerPoint, images, ...). Ensuite, des discussions de groupe ont lieu.</p>
150 <i>Déconstruction</i>	G CE	Support de présentation, bloc-note; Internet, Papier	<p>Les apprenants reçoivent une mission d'observation à réaliser à la maison. Dans l'unité suivante (C7) les résultats sont discutés en "groupes de discussion" et enregistrés sur un poster. Ensuite, les apprenants préparent un dossier sur le thème des déchets et de la prévention des déchets. A l'aide d'observation, les produits sont évalués par les apprenants. RESSOURCE 3</p>
100 <i>Réflexion</i>	CE	Pyramide du gaspillage alimentaire Support de présentation + bloc-note	<p>L'enseignant présente la pyramide du gaspillage alimentaire de la FAO. Les apprenants décrivent les avantages et les inconvénients et quelques exemples de chacune de ces possibilités à l'aide de leurs propres recherches.</p> <p>L'enseignant présente une vidéo sur les déclarations et les données nationales sur le gaspillage alimentaire. Ensuite, deux articles sont distribués, la classe est divisée en deux groupes et chaque groupe présente l'un des articles à l'autre. A la fin, il est demandé à chaque apprenant d'écrire une lettre à son futur moi dans 10 ans, en le remerciant pour les bonnes mesures qu'il a prises à ce moment-là. RESSOURCE 4, 8, 9 et RESSOURCE 5 et 7</p>

TI : travail individuel, CE : classe entière, G : travail en groupe



RESSOURCES COMPLÉMENTAIRES DU MODULE 3

C6 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En bleu: ressources pour les apprenants et l'enseignant.

En orange: ressources pour les apprenants

RESSOURCE 1

CONFRONTATION SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Monde

Just eat it: A food waste story

https://www.imdb.com/title/tt3597400?ref=nm_flgmg_wr_3

Food Waste - What You Should Know

https://www.youtube.com/watch?v=RL_NYVxe8uY

What's the problem with wasting food?

<https://www.youtube.com/watch?v=ioCzxxqgLf0>

France

ADEME. Le gaspillage alimentaire, 2015.

<https://www.youtube.com/watch?v=59FH0MkMxf4>

Portugal

Desperdício alimentar. Quando o lixo não é lixo

<https://observador.pt/especiais/desperdicio-alimentar-lixo-nao-lixo/>

Slovénie

Food waste (slo text)

<https://ebm.si/prispevki/odvrzena-hrana-globalna-tragedija>

An inhabitant of Slovenia threw away an average of 74 kilograms of food (slo text) <https://www.delo.si/novice/okolje/prebivalec-slovenije-zavrgel-povprecno-74-kilogramov-hrane-73866.html>

The data do not lie - more and more food is discarded in Slovenia (slo text)

<https://www.zelenaslovenija.si/EOL/Clanek/2541/embalaza-okolje-logistika-st-116/podatki-ne-lazejo-v-sloveniji-vse-vec-zavrzene-hrane-eol-116>

Vox: Food waste is the world's dumbest problem (eng video)

<https://www.youtube.com/watch?v=6RlxySFrkIM>

Italie

Documento di posizione sulle perdite e gli sprechi alimentari

https://n4v5s9s7.stackpathcdn.com/sloweurope/wp-content/uploads/ITA_position_paper_foodwaste6.pdf

Autriche

Essen verschwenden ist Mist!

https://www.youtube.com/watch?v=YGAVWYV_Y78

ORF Newton Lebensmittelverschwendung 09 04 2016

<https://www.youtube.com/watch?v=PEEpp8yeecQ>

Zu viel des Guten ORF Am Schauplatz

<https://www.youtube.com/watch?v=VZxj3YRVA14>



RESSOURCE 2-1

DEFINITIONS

Les pertes alimentaires correspondent à des aliments détériorés soit par une diminution de la qualité nutritionnelle soit en quantité de matière sèche (masse). Elles sont principalement dues à l'incapacité des chaînes d'approvisionnement alimentaire, comme l'insuffisance des connaissances, des compétences et des capacités de gestion des acteurs de la chaîne d'approvisionnement, la faiblesse de la logistique et des infrastructures, le manque d'accès aux marchés, le manque de technologie. Il faut également tenir compte du rôle joué par les catastrophes naturelles. Les pertes alimentaires ont lieu avant que la nourriture n'atteigne le consommateur.

Le gachis alimentaire est la nourriture perdue, détériorée ou non, et se réfère à la nourriture humaine jetée, qui peut être laissée à l'abandon ou dont la date est dépassée, ou non. Il se produit souvent en raison d'une offre excédentaire due aux marchés ou aux habitudes alimentaires et d'achat des consommateurs. Il a lieu après l'achat par le consommateur.

Le gaspillage alimentaire désigne les aliments perdus parce qu'ils ont été jetés ou perdus par détérioration. Ce terme englobe les deux termes ci-dessus, à savoir les aliments perdus et les déchets alimentaires.

Toolkit Reducing the Food Wastage Footprint de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 2013 :

<http://www.fao.org/3/i3342e/i3342e.pdf>



RESSOURCE 2-1

QUAND ET POURQUOI

Ferme

- Conditions climatiques difficiles
- Pratiques inadéquates lors de la récolte et de la manutention, moment de la récolte
- Difficultés de commercialisation des produits
- Nécessité de normes esthétiques de forme, de couleur, de taille et de variabilité exigée.

Stockage

- Stockage inadéquat
- Des décisions prises à des stades antérieurs de la chaîne d'approvisionnement qui entraînent une réduction de la durée de conservation des produits.

Transport

- Logistique commerciale inefficace et mauvaises infrastructures
- Erreur humaine
- Dysfonctionnement technique

En magasin

- Logistique commerciale inefficace et mauvaises infrastructures
- Erreur humaine
- Dysfonctionnement technique
- Durée de conservation limitée

A la maison

- Mauvaise planification des plats et mauvais achats
- Trop d'achats (influencés par les emballages surdimensionnés et les promotions)
- Confusion entre la date de péremption et la date limite de consommation
- Mauvaise conservation à la maison

La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller de l'avant en matière de réduction des pertes et gaspillages alimentaires par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) :

<http://www.fao.org/3/ca6030en/ca6030en.pdf>





MISSION D'OBSERVATION POUR LA MAISON

Rédigez un court rapport d'observation - lors de la prochaine session, des groupes de buzz seront formés et les observations seront discutées en plénière !

Vous pouvez ...

- ... rechercher quels aliments finissent à la poubelle à la maison.
- ... quels aliments et quelles quantités sont jetés sans être transformés.
- ... quels sont les aliments qui se retrouvent dans votre assiette et qui sont ensuite jetés, et quelle quantité.
- ... noter la nature et la quantité de nourriture que vous jetez pendant une semaine.
- ... vérifier votre comportement d'achat. (Critères : quantité, avec liste de courses, ...)
- ... vérifiez comment les aliments sont conservés à la maison.

Dans le groupe, les résultats sont discutés, et les résultats sont consignés sur un poster.



Les données peuvent être gardées confidentielles avant l'évaluation si les observations du ménage de l'apprenant sont des informations trop sensibles pour être partagées !



RESSOURCE 4

PYRAMIDE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

<https://publications.parliament.uk/pa/cm201617/cmselect/cmenvfru/429/42905.htm>



RESSOURCE 5

DESCRIPTION DE LA PYRAMIDE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Réduire

Considère l'énorme impact de la production alimentaire sur les ressources naturelles, qui augmente au fur et à mesure que les aliments traversent les phases de la chaîne de valeur jusqu'au consommateur. Pour réduire le gaspillage des ressources naturelles, la meilleure action consiste à réduire les pertes de nourriture et à éviter les excédents alimentaires.

Réutiliser

Lorsqu'il y a un surplus alimentaire, la meilleure solution consiste à le maintenir dans la chaîne alimentaire humaine, en conservant son objectif initial et en évitant d'utiliser des ressources supplémentaires pour produire davantage de nourriture, par exemple en recourant à des marchés secondaires. S'ils ne conviennent plus aux humains, ils peuvent encore servir à nourrir le bétail, ce qui permet de préserver les ressources utilisées pour produire des aliments pour animaux.

Recyclage/récupération

Il permet de récupérer de l'énergie ou des nutriments avec de grands avantages par rapport à la mise en décharge. Les bonnes options de récupération et de recyclage sont le compostage, la digestion anaérobie, l'incinération avec récupération d'énergie et le recyclage des sous-produits.

Mise en décharge

L'enfouissement des déchets organiques produit un gaz à effet de serre appelé méthane et peut polluer les eaux souterraines et le sol, produire des odeurs et d'autres perturbations sociétales. La mise en décharge doit être la dernière option pour la gestion des déchets alimentaires.

Toolkit Reducing the Food Wastage Footprint de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 2013 : <http://www.fao.org/3/i3342e/i3342e.pdf>





RESSOURCE 6

PRINCIPAUX IMPACTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- À l'échelle mondiale, un tiers de la nourriture produite n'est pas consommée. Elle est gaspillée entre la ferme et l'assiette.
- L'impact économique direct, basé uniquement sur les prix des producteurs, est équivalent au PIB de la Suisse.
- L'empreinte du gaspillage alimentaire calcule l'impact sur les ressources naturelles telles que la terre, la biodiversité et l'eau, utilisées tout au long de la filière, de la production à l'élimination des déchets. Elle prend également en compte les émissions de gaz à effet de serre dans l'atmosphère.
- La réduction du gaspillage alimentaire peut préserver les ressources naturelles.
- L'empreinte sur la biodiversité est importante car l'agriculture impacte fortement la biodiversité.
- L'empreinte carbone du gaspillage alimentaire, à l'exclusion de l'utilisation des terres, a été estimée à plus du double du total des émissions de gaz à effet de serre de tous les transports routiers aux États-Unis en 2010. S'il s'agissait d'un pays, il se classerait au troisième rang des pays émettant le plus de gaz à effet de serre.



Kit de réduction de l'empreinte du gaspillage alimentaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 2013 : <http://www.fao.org/3/i3342e/i3342e.pdf>

RESSOURCE 7

PRINCIPAUX ACTEURS ET ACTIONS

Etats et collectivités locales

- Peut mener des campagnes d'éducation sur les déchets alimentaires pour la prévention
- Mettre en place des programmes de compostage municipaux
- Offrir aux agriculteurs une déduction fiscale pour les dons aux banques alimentaires

Les entreprises telles que les restaurants, les épiceries et les services alimentaires institutionnels.

- Peut évaluer la situation du gaspillage alimentaire et établir de bonnes pratiques
- Les supermarchés peuvent proposer des promotions sur les produits presque périmés.
- Les restaurateurs peuvent diminuer les portions dans les assiettes et donner les aliments préparés non consommés ou les ingrédients excédentaires à des associations caritatives.
- Les écoles peuvent envisager des cantines en libre-service

Fermes

- Peut accéder aux pertes alimentaires au cours des phases de production comme le stockage, la distribution ou la transformation et intégrer les meilleures pratiques.
- Les marchés de producteurs ou les magasins à la ferme peuvent vendre des produits non conformes aux normes esthétiques, généralement jetés en raison de leur apparence.
- Ils peuvent vendre les produits non commercialisables à des organisations caritatives à des prix réduits.

Consommateurs

- Peut faire la distinction entre "à consommer de préférence avant" et "à consommer jusqu'au".
- Peut cuisiner avec les restes, stocker correctement les aliments et apprendre à faire du compost.



Kit de réduction de l'empreinte du gaspillage alimentaire de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) 2013 : <http://www.fao.org/3/i3342e/i3342e.pdf>



GASPILLAGE ALIMENTAIRE MONDIAL ET NATIONAL DONNÉES

Monde

**Les coûts cachés du gaspillage alimentaire mondial
Empreinte du gaspillage alimentaire 2**

<https://www.youtube.com/watch?v=Md3ddmtja6s>

Gaspillage alimentaire : Faits et chiffres clés

<http://www.fao.org/news/story/en/item/196402/icode/>

France

France Bleu. 2019. Les chiffres du gaspillage alimentaire en France

https://www.youtube.com/watch?v=slm5_9wMYZI

Le gaspillage alimentaire : Décod'Actu, saison 2

https://www.youtube.com/watch?v=fnwmdW_RnVQ

Portugal

Estratégia Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar

<https://www.portugal.gov.pt/download-ficheiros/ficheiro.aspx?v=f84e5f26-d300-4605-b1bb-75182fb1f482>

Slovénie

National Statistical Office: Food in waste (slo text)

<https://pxweb.stat.si/SiStat/sl/Podrocja/Index/85/kmetijstvo-gozdarstvo-in-ribistvo>

Italie

QUANTO VALE LO SPRECO ALIMENTARE IN ITALIA?

<https://www.ilgiornaledelcibo.it/spreco-alimentare-italia/>

Lo Spreco Alimentare in Italia: i risultati del progetto REDUCE

<https://www.sprecozero.it/2019/07/16/lo-spreco-alimentare-in-italia-i-risultati-del-progetto-reduce/>

Autriche

Verschwendung - Essen für den Müll ORF WELTJOURNAL

<https://www.youtube.com/watch?v=NZCaEoOvJBI>

Fakten zu Lebensmittelverschwendung

<https://www.muttererde.at/fakten/>



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LE PROBLÈME DE LA FAIM

Monde

Cette vidéo va changer votre façon de voir la nourriture. #ZeroHunger commence par vous https://www.youtube.com/watch?v=Jlmojq_dNqQ

Le gaspillage alimentaire : une honte pour l'humanité et l'environnement

<https://www.youtube.com/watch?v=7QbHIWNoy4>

France

Decod'Actu. 2017. La faim dans le monde, une fatalité ?

<https://www.youtube.com/watch?v=FgoxUn0wjYY>

Portugal

A fome do desperdício

<https://jra.abae.pt/plataforma/artigo/fome-do-desperdicio/>

Slovénie

A gift that can feed a lot of hungry mouths (slo text)

<https://www.delo.si/gospodarstvo/podjetja/odpustek-ki-lahko-nahrani-veliko-lacnih-ust.html>

Italie

Aumenta lo spreco alimentare: una piaga per la società e l'ambiente

<https://asvis.it/home/46-3836/aumenta-lo-spreco-alimentare-una-piaga-per-la-societa-e-lambiente>

Autriche (en allemand)

Systematischer Irrsinn - Lebensmittelverschwendung

<https://www.youtube.com/watch?v=bcvhgYD81VE>

POUR ALLER PLUS LOIN

Monde

Les pertes et gaspillages alimentaires et le droit à une alimentation adéquate : Faire le lien
<http://www.fao.org/3/ca1397en/CA1397EN.pdf>

France

Association ZeroWasteFrance

<https://www.zerowastefrance.org/passer-a-laction/adopter-zero-dechet/>

10 initiatives anti gaspillage alimentaire

<https://youmatter.world/fr/gaspillage-alimentaire-10-initiatives-loi-transition-energetique/>

Reportage Canal+. Global Gâchis: Le scandale mondial du gaspillage alimentaire

<https://www.youtube.com/watch?v=hSR4-TW0Zbw>

Portugal

Pegada do desperdício alimentar

<https://autentico.superbockgroup.com/pegada-do-desperdicio-alimentar>

Combater o Desperdício Alimentar

<https://www.rtp.pt/play/p2841/e261273/biosfera>

De resíduo a combustível

<https://www.rtp.pt/play/p1499/biosfera-xii>

Phoenix App - comprar excedentes alimentares

<https://rr.sapo.pt/2019/12/12/o-mundo-em-tres-dimensoes/desperdicio-alimentar-anual-daria-para-alimentar-dois-mil-milhoes-de-pessoas/artigo/174960/>

Slovénie

How we treat discarded food at IC Piramida Maribor (slo text)

<https://www.ekoskladovnica.si/Prispevek/Pregled/49?Predogled=False>

Italie

Giornata Nazionale contro lo Spreco Alimentare: la filiera corta è la soluzione

<https://www.slowfood.it/giornata-nazionale-spreco-alimentare-la-filiera-corta-e-la-soluzione/>

Le ricette contro lo spreco alimentare

<https://www.bancoalimentare.it/it/ricetteantispreco>

Giornata nazionale contro lo spreco alimentare, le iniziative del ministero

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1

[jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=3629](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=3629)

FOOD SHARING, TRE PROGETTI PUGLIESI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

<http://www.conmagazine.it/2019/06/06/food-sharing-tre-progetti-pugliesi-contro-lo-spreco-alimentare/>

Autriche

Lebensmittelabfälle: Zahlen, Daten und Fakten

<https://www.wien.gv.at/umweltschutz/abfall/lebensmittel/fakten.html>

Lebensmittelverschwendung: Zu gut für die Tonne

<https://www.global2000.at/lebensmittelverschwendung>

TELLER STATT TONNE

<https://www.wwf.at/de/lebensmittelverschwendung/>

«Frisch verfault» - Lebensmittelverschwendung in Österreich

<https://www.wwf.at/de/frisch-verfault/>