



La nourriture à la poubelle Le grand gaspillage alimentaire

Scénario et réalisation : Valentin Thurn

Production : Schnittstelle Köln | Thurnfilm | WDR, Allemagne 2010

Caméra : Roland Breitschuh

Montage : Birgit Köster

Son : Ralf Gromann

Musique : Pluramon

Documentaire, 30 min. (version courte du film grand écran «Taste the Waste»)

Recommandé dès 14 ans

Langues : français (partiellement sous-titré), allemand

Dossier pédagogique : Michael Andres ; traduction : Martine Besse

Vue d'ensemble des thèmes:

Production alimentaire dans les pays industrialisés

Gaspillage alimentaire entre le lieu de récolte et la table des consommateurs et consommatrices

Les interactions à l'échelon planétaire entre la surabondance et la faim

Amorces de solutions créatives pour la problématique du gaspillage

Contenu

Un pain sur cinq est jeté et une pomme de terre sur deux est déjà éliminée au moment de la récolte. Les produits alimentaires prennent le chemin de la benne à ordures, à l'arrière du supermarché, dès que la date de péremption est dépassée. Plus de la moitié des produits alimentaires finissent ainsi à la poubelle avant d'avoir atteint les consommateurs et les consommatrices. Ce gaspillage est en flagrante contradiction avec la situation alimentaire mondiale : nous jetons par exemple ce qui est cultivé en Afrique pour l'exportation et supplante, dans ces pays, la culture vivrière. En outre, les besoins immodérés en céréales contribuent à en faire une denrée rare et à en augmenter le prix. La faim est principalement une question de répartition.

Ce film cherche des explications et questionne des employé-e-s dans les supermarchés, des responsables de la stratégie des ventes, des agriculteurs et des agricultrices. Il essaie de se renseigner sur les causes auprès des ministères et donne la parole à des personnes qui souhaitent stopper ce gaspillage. Et il concrétise la dimension mondiale du sujet en prenant l'exemple de l'importation de bananes en provenance du Cameroun.

Avec force et précision, ce film met en lumière, à l'aide de divers exemples, l'ampleur du gaspillage alimentaire. Il dénonce ces dysfonctionnements scandaleux et en appelle à notre sens des responsabilités en tant que consommateurs et consommatrices.

Informations générales

Ce qui arrive sur l'assiette...

Mmm, c'était délicieux! Une réussite! Malheureusement, il y avait trop de tout, la dernière portion était trop grosse; il reste un morceau de viande et un peu de légumes. Faut-il les jeter? Les conserver au réfrigérateur? Bon, on mange encore le surplus, même si l'estomac est déjà plein... ce qui reste sur l'assiette n'est qu'un problème dû à notre gaspillage de nourriture.

Avant de rester au bord de l'assiette...

... l'aliment issu d'une longue chaîne de production a d'abord été cultivé ou élevé, récolté ou abattu, transformé, transporté, emballé, vendu, à nouveau transporté, placé au réfrigérateur, transformé une nouvelle fois, cuit puis enfin servi et mangé. Espérons-le.

Tout au long de l'itinéraire qui sépare la production et la consommation, les aliments sont détruits, triés, jetés. Les raisons de ce gaspillage quotidien sont diverses et tous les intéressés sont d'avis qu'ils ne peuvent pas faire autrement: l'agriculteur jette ce que le commerce ne veut pas vendre, le supermarché jette ce que les consommateurs et consommatrices ne veulent pas acheter et ces derniers jettent ce qu'ils ont acheté en trop ou par erreur. Une chaîne alimentaire sans pertes n'est pas possible. Mais grâce à de nouvelles idées et à la prise de conscience que ce gaspillage est absurde, à la fois du point de vue moral, écologique et économique, il est possible d'améliorer certaines choses.

FAO: un tiers de tous les aliments sont gaspillés

Selon une étude de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), on gaspille, détruit ou perd chaque année 1,3 millions de tonnes de produits alimentaires. Les causes de cet incroyable gaspillage sont diverses. Dans les pays industrialisés, chaque personne produit en moyenne 115 kg de déchets alimentaires par an.

Dans les pays d'Asie du Sud-Est et d'Afrique, ces déchets représentent environ 10 kg par tête et par an. Dans les pays occidentaux, ce gaspillage s'explique par des exigences excessives d'ordre optique et qualitatif confinées à l'absurde, des achats mal planifiés ainsi qu'une prudence exagérée. Dans les pays du Sud, les produits alimentaires n'arrivent souvent même pas jusqu'aux consommateurs/consommatrices car ils se détériorent déjà au cours du trajet entre la récolte et la vente en raison des mauvaises infrastructures.

Trop grand ou trop petit, bicornu ou trop peu coloré: le légume doit être jeté!

La pomme de terre est trop petite, trop grande, le concombre est bicornu, la tomate trop pâle... Ce qui est mis en vente au supermarché doit correspondre à des images et des consignes bien précises. Tout est réglé et indiqué précisément. Rien que les prescriptions de la Fruit-Union Suisse s'étendent sur 19 pages; les ordonnances de l'UE en la matière sont souvent encore plus détaillées. Tout doit correspondre à des normes dans la chaîne de production: les machines d'emballage sont réglées en fonction de certaines dimensions, le légume doit pouvoir se placer dans la caisse et la caisse sur la palette du camion – les consommateurs et consommatrices ont de leur côté des idées précises sur l'aspect que doit avoir une tomate ou une pomme de terre. Ceci a pour effet que dans les pays industrialisés, un tiers des légumes n'arrivent jamais au point de vente. Les légumes sont labourés sur place ou alors on les trie et, dans le meilleur des cas, on en donne une partie aux cochons.

Des rayons bien garnis jusqu'à la fermeture du magasin : beaucoup de déchets le soir

Les rayons du supermarché sont bien garnis, le choix est immense, tout doit être disponible dans un état de fraîcheur maximum – jusqu'à la fermeture du magasin. Tout cela a un prix. Les produits frais non vendus sont trop vieux le jour suivant ; peut-être les vendra-t-on encore à prix baissé, sinon, ils finissent à la poubelle. Le temps, c'est de l'argent, les processus sont automatisés, si la date limite de conservation est atteinte, le produit est écarté. Souvent, ces produits sont encore irréprochables, mais peu importe. Le supermarché ne veut plus prendre de responsabilité si la date limite de conservation est dépassée et les consommateurs/consommatrices n'achètent plus ce produit.

Regarder ce que l'on souhaite manger!

Chaque aliment préemballé vendu au supermarché est muni d'une date limite de conservation. Jusqu'à cette date, il est garanti que le produit peut être consommé sans hésitation et qu'il a le goût et l'aspect qu'il devrait avoir. Pour que le producteur ne puisse pas être jugé responsable de problèmes de santé éventuels, cette date a même tendance à être fixée plus tôt. En outre, un délai court favorise indirectement le chiffre d'affaires car le grossiste doit vendre le produit plus rapidement ou alors le jeter.

A domicile, cela a pour effet que de nombreuses personnes jettent un produit après avoir consulté rapidement la date limite de conservation ; pourtant, une petite vérification aurait montré que ledit produit pouvait être encore consommé sans problème. Un peu de bon sens permettrait de diminuer de plusieurs milliers de tonnes la quantité des aliments jetés aux ordures.

Source : www.verbraucherportal-bw.de/servlet/PB/menu/1329374_l1/index.html

Les supermarchés ne sont pas très loquaces quand on leur demande combien d'aliments ils jettent. Différentes études estiment que la proportion se situe entre 2 et 10 pour cent. La majeure partie de ces aliments pourraient être encore consommés sans hésitation. Pour le pain, la proportion est encore plus élevée. Les grands magasins ne peuvent pas se permettre de n'avoir le soir que des rayons à moitié pleins. Mais après la fermeture du magasin, chaque pain non vendu est vieux et on l'élimine, car le matin suivant, les rayons doivent être garnis de pain frais sorti du four.

Fouiller dans les ordures : manger la nourriture jetée dans les bennes

Ils opèrent de nuit et partent à la pêche des meilleures prises : ce sont les fouilleurs d'ordures ou « dumpster », comme ils se nomment aux Etats-Unis où le mouvement est né. Les pêcheurs d'ordures entendent d'une part protester par leurs actions contre le gaspillage alimentaire ; d'autre part, ils économisent ainsi des centaines d'euros. Les bennes à ordures placées devant les supermarchés sont pleines d'aliments qui ont souvent gardé leur emballage d'origine et peuvent encore être consommés plusieurs jours sans problème.

En Allemagne, du point de vue juridique, les fouilleurs d'ordures commettent un vol car ces déchets sont encore la propriété des supermarchés. Ces derniers réagissent de manière très variable face à ces visiteurs nocturnes : tandis que certains grossistes laissent volontairement leurs bennes ouvertes le soir et déposent sur le dessus les aliments encore comestibles, d'autres rendent leurs aliments impropres à la consommation en y déversant du désinfectant ou des tessons de verre.

La manière dont ces aliments « finissent » varie beaucoup. Les grossistes progressistes les remettent à des organisations qui les collectent afin de les distribuer à des personnes pauvres. Ainsi par ex., « Table Suisse » a recueilli en 2011 3500 tonnes d'aliments auprès des grands distributeurs pour les remettre à des personnes nécessiteuses. Il existe des organisations similaires dans de nombreux pays européens. Mais que se passe-t-il avec le reste – la quantité la plus importante ?

Les fruits et les légumes sont souvent utilisés comme fourrage pour les animaux ou compostés dans des installations de production de biogaz. Tout ce qui est préemballé est éliminé avec les ordures. Quand on prend conscience du parcours effectué par un aliment jusqu'à l'usine d'incinération, on se rend compte de l'absurdité du système.

Du réfrigérateur au sac à ordures

Admettons que l'aubergine soit arrivée du champ où elle était cultivée en Italie jusque chez nous dans le réfrigérateur en passant par le supermarché : elle n'a pas encore été consommée. Les aliments sont devenus trop bon marché : en moyenne, les gens en Europe dépensent moins de 10 pour cent de leur revenu pour la nourriture ; il y a cent ans, la proportion atteignait encore presque 50 pour cent. Les produits alimentaires ont « perdu de la valeur » et cette dépréciation se répercute sur notre façon de traiter les aliments. Une autre raison s'explique par un mode de vie devenu très individualiste : alors qu'autrefois, une personne (généralement une femme : l'épouse ou la mère) s'occupait du ménage et, ne serait-ce que pour des raisons d'économie, veillait à ce qu'on utilise tout de manière aussi sensée que possible, nous sommes devenus beaucoup plus individualistes et moins prévoyants. Souvent, on se contente de faire les courses sans plan précis, en achetant plutôt trop que pas assez ; le rythme quotidien a pour effet qu'il ne reste guère de temps pour pouvoir effectuer des achats bien pensés et faire soi-même la cuisine. Pour beaucoup de personnes qui vivent seules, faire la cuisine est une perte de temps et il n'est pas rare que le repas du soir prévu chez soi soit remplacé par une pizza au restaurant. A un certain moment, l'aubergine devient molle et au bout de trois jours, elle n'est plus adaptée à la consommation. Et la voilà qui finit sur le compost (ce qui est encore acceptable) ou aux ordures. Dans les ménages privés, des quantités considérables de nourriture sont jetées. En Allemagne, on estime que l'on jette chaque année 50 kg de nourriture par personne. C'est néfaste pour l'environnement et c'est aussi absurde du point de vue économique. En faisant un calcul approximatif pour l'ensemble du pays, cela représente 20 milliards d'euros que l'on anéantit ainsi chaque année.

Petit aperçu de la façon dont les déchets alimentaires sont générés :

Extrait d'un texte du Ministère allemand de l'alimentation, l'agriculture et la protection des consommateurs : résumé d'une étude de l'Université de Stuttgart, mars 2012

Les causes principales des déchets alimentaires :

Cette étude montre ceci : les déchets alimentaires sont produits tout au long de la chaîne de création de valeur. Les causes sont aussi diverses que les différents produits et les processus de production et de distribution. Ci-dessous, voici un petit aperçu des différents domaines et des causes principales :

Industrie alimentaire

- Ecart par rapport aux propriétés requises concernant le produit et la qualité
- Conservation d'échantillons qui sont éliminés par la suite
- Surproduction et erreur de planification
- Erreurs lors du processus de fabrication (par ex. mauvais lots, perte de production, produit renversé, mauvais étiquetage)

Commerce

- Rayons pleins jusqu'à la fermeture du magasin – avec des pâtisseries, des fruits et des légumes ainsi que d'autres denrées périssables
- Denrées périssables endommagées (par ex. fruits écrasés)
- Expiration de la date limite de conservation et de consommation
- Produits en surplus non vendus en raison du comportement des acheteurs difficile à prévoir
- Erreur d'entreposage, dégâts lors du transport

Gros consommateurs

- Manque de connaissances quant aux quantités de déchets
- Entreposage défaillant
- Calcul des quantités difficile quand la demande connaît de fortes variations
- Prescriptions en matière d'hygiène et de sécurité
- Des portions dont la taille est trop uniforme (par ex. dans les cantines)

Ménages privés

- Dépréciation des aliments, qui s'explique par le fait qu'ils sont disponibles en permanence et qu'ils sont, si l'on considère les prix de l'UE, proposés à un niveau de prix très bas
- Mauvaise planification, achat mal pensé, vue d'ensemble insuffisante des provisions
- Mauvais mode de conservation
- Expiration de la date limite de conservation

Et quel est le rapport entre notre gaspillage de nourriture et la faim dans d'autres pays du monde ?

Sur la planète, plus d'un milliard de personnes continuent de souffrir de la faim. Bien sûr, nous ne pouvons pas expédier dans une région en crise notre tomate trop mûre ou le lait acheté en trop grandes quantités près de la date limite de consommation. Mais les aliments que nous jetons font partie d'un marché planétaire. Le prix des denrées alimentaires est l'une des raisons principales de la faim. Les aliments produits dans le monde suffiraient sans problème à nourrir l'ensemble de l'humanité. Le problème se situe au niveau de la répartition et du prix.

La forte demande en provenance des pays industrialisés, due en partie aussi aux agrocarburants, a pour effet que les prix des aliments de base comme le maïs, le blé et le riz se maintiennent depuis quelques années à un niveau très élevé. Beaucoup de gens pauvres ne peuvent ainsi pas se payer de quoi manger. Tandis que leur revenu ne suffit pas pour un bol de bouillie de maïs, nous utilisons cette céréale en grandes quantités pour affourager les animaux d'élevage ou alors le maïs aboutit dans le réservoir d'un véhicule sous forme de carburant.

On peut donc tout à fait dire que notre surabondance a un lien direct avec la faim dans d'autres pays du monde. Si les pays industrialisés consommaient (ou jetaient) 10 pour cent de moins d'aliments de base, cela aurait un effet positif sur les prix pratiqués et sur la disponibilité des produits alimentaires dans les pays pauvres du monde.

Le lien est encore beaucoup plus direct lorsque des multinationales font cultiver dans des pays africains des légumes pour les exporter vers l'Europe, alors que l'approvisionnement en aliments de base n'est pas assuré sur place. Beaucoup de ces plantations à grande échelle évincent les petits paysans qui produisent pour la population locale.

Public visé

Cycle 3 HarmoS et postobligatoire, dès 14 ans

Objectifs d'apprentissage

Les apprenant-e-s

- réfléchissent à leur attitude face aux aliments.
- s'approprient des connaissances de base sur la production, la diffusion et la consommation des aliments.
- formulent des valeurs importantes pour eux sur le sujet « mon attitude face aux aliments » et sont en mesure de les défendre à l'aide d'arguments.
- reconnaissent les liens fondamentaux entre l'industrie alimentaire mondiale et le problème de la faim.

Approches didactiques

Objectifs partiels	Méthode/Contenu	Temps	Matériel
Première approche du sujet	Préparez au tableau noir/sur un panneau un sondage éclair : combien de kg d'aliments jette-t-on par année et par tête en Europe occidentale : 10, 50 ou 100 kg ? Demandez à votre classe d'estimer quel est le chiffre le plus proche de la réalité. Ensuite, au cours de la discussion, recueillez les premières réactions sur le sujet « jeter de la nourriture ».	15'	
Première approche du sujet	Apportez en classe différentes sortes de légumes et de fruits frais. Partagez chaque sorte en deux portions de taille égale et demandez aux élèves de deviner ce que cela pourrait signifier. Montrez-leur ensuite que dans le cas des légumes frais, la moitié de la quantité récoltée se perd (comme déchets) entre le champ et le consommateur.	15'	Différents fruits et légumes
Réflexion à propos du film	Bref résumé des thèmes du film en discutant avec la classe : Quels sont les problèmes abordés ? Quelles sont les possibilités de solutions évoquées ? Où y a-t-il des interactions d'ampleur mondiale entre le Sud et le Nord ? Est-ce que je me sens concerné/e, responsable ? Est-ce que je pourrais/souhaiterais modifier mes habitudes ?	15'	
Réfléchir au contenu du film grâce au quiz	Travail individuel/écrit Signalez aux élèves avant de voir le film qu'il y aura un quiz à ce sujet.	15'	Fiche pratique 1
Réfléchir au contenu du film à partir des images	Travail individuel/écrit	20'	Fiche pratique 2
Décrire avec ses mots les différents niveaux du gaspillage alimentaire	Interpréter un graphique/travail individuel Les élèves interprètent les résultats du graphique qu'ils jugent les plus importants.	30'	Fiche pratique 3
Recherche sur Internet à propos du commerce mondial des aliments de base	Groupes de deux Chercher les cours de la bourse pour les aliments de base, résumer les informations sur le sujet trouvées sur Internet puis les présenter.	90'	Fiche pratique 4
Etude créative du sujet sous la forme d'un petit roman policier	Travail individuel Ecrire la suite d'un « roman policier sur les pêcheurs d'ordures » dont le début est imposé.	45'	Fiche pratique 5
Réflexion sur la nourriture que l'on jette et propositions quant à d'autres voies possibles	Travail en petits groupes	45'-90'	Fiche pratique 6 avec explications pour l'enseignant-e et solutions
Se faire sa propre opinion sur le sujet et la défendre	Jeu des opinions	45'	Explications pour l'enseignant-e

**Vue d'ensemble des
fiches pratiques**

- Fiche pratique 1 Quiz à propos du film
- Fiche pratique 2 Images du film
- Fiche pratique 3 Les traces des aliments jetés
- Fiche pratique 4 Les cours de la bourse et la faim
- Fiche pratique 5 Petit roman policier sur les pêcheurs d'ordures
- Explications pour l'enseignant-e à propos de la fiche pratique 6
- Fiche pratique 6 Voies possibles pour ne pas jeter la nourriture
- Solutions de la fiche pratique 6
- Explications pour l'enseignant-e à propos du Jeu des opinions

**Solutions de la
fiche pratique 1**

(1) 45 kg (2) Ce n'est pas vrai ; cela se vérifie tout au plus dans le cas de la viande et du poisson. (3) Responsabilité envers les consommateurs, des dates limites de conservation plus courtes garantissent un chiffre d'affaires supérieur. (4) La faim dans le monde, les changements climatiques, l'énergie utilisée pour le transport. (5) 40–50% (6) Cela simplifie l'emballage et le transport, les client-e-s veulent des produits qui ont toujours le même aspect. (7) Consommation d'énergie importante pour le transport, prix élevé des denrées alimentaires au Cameroun, manque de terre pour les cultures vivrières des paysans camerounais en raison des grandes plantations. (8) La demande importante chez nous entraîne une hausse des prix sur les marchés mondiaux, beaucoup de gens pauvres n'arrivent plus à se payer de quoi manger.

**Autres documents
sur le sujet****Films du DVD**

- L'île aux fleurs : un film sarcastique sur le problème de l'élimination de la nourriture au Brésil

Sur Internet

- www.tastethewaste.com/ (all.)
Site Internet consacré au film « Taste the Waste » (91 min) de Valentin Thurn.

Quiz à propos du film

Tout compris ? Essaie de répondre aux questions par écrit de manière aussi courte et précise que possible.

1. La chercheuse spécialisée dans les produits alimentaires a constaté dans le film que l'on jetait par jour et par supermarché les quantités suivantes d'aliments encore comestibles :
- 10 kg 30 kg 45 kg 125 kg

2. La date limite de conservation indique clairement à quel moment tel ou tel produit ne peut plus être consommé.
- c'est vrai ce n'est pas vrai

3. Pourquoi les fabricants raccourcissent-ils les délais d'expiration des dates limites de conservation ?

4. Donne deux raisons que cite la pêcheuse d'ordures dans le film pour expliquer pourquoi elle trouve grave de jeter de la nourriture.

5. Quel est le pourcentage des pommes de terre qui restent sur le champ, selon les affirmations de l'agriculteur ?

5-10% 10-20% 30-40% 40-50%

6. Pourquoi le commerce alimentaire veut-il des aliments calibrés et standardisés ayant si possible toujours le même aspect ?

7. Quand on jette chez nous des bananes en provenance du Cameroun, c'est particulièrement choquant. Pourquoi ?

8. En quoi notre consommation de céréales dans les pays industrialisés a-t-elle un lien avec la faim dans d'autres pays ?

Images du film

Rédige un bref commentaire à propos de chaque image. Tu peux expliquer à quoi te fait penser l'image ou rédiger librement un petit texte sur ce qui te passe par la tête à la vue de cette image. Comparez ensuite vos textes.



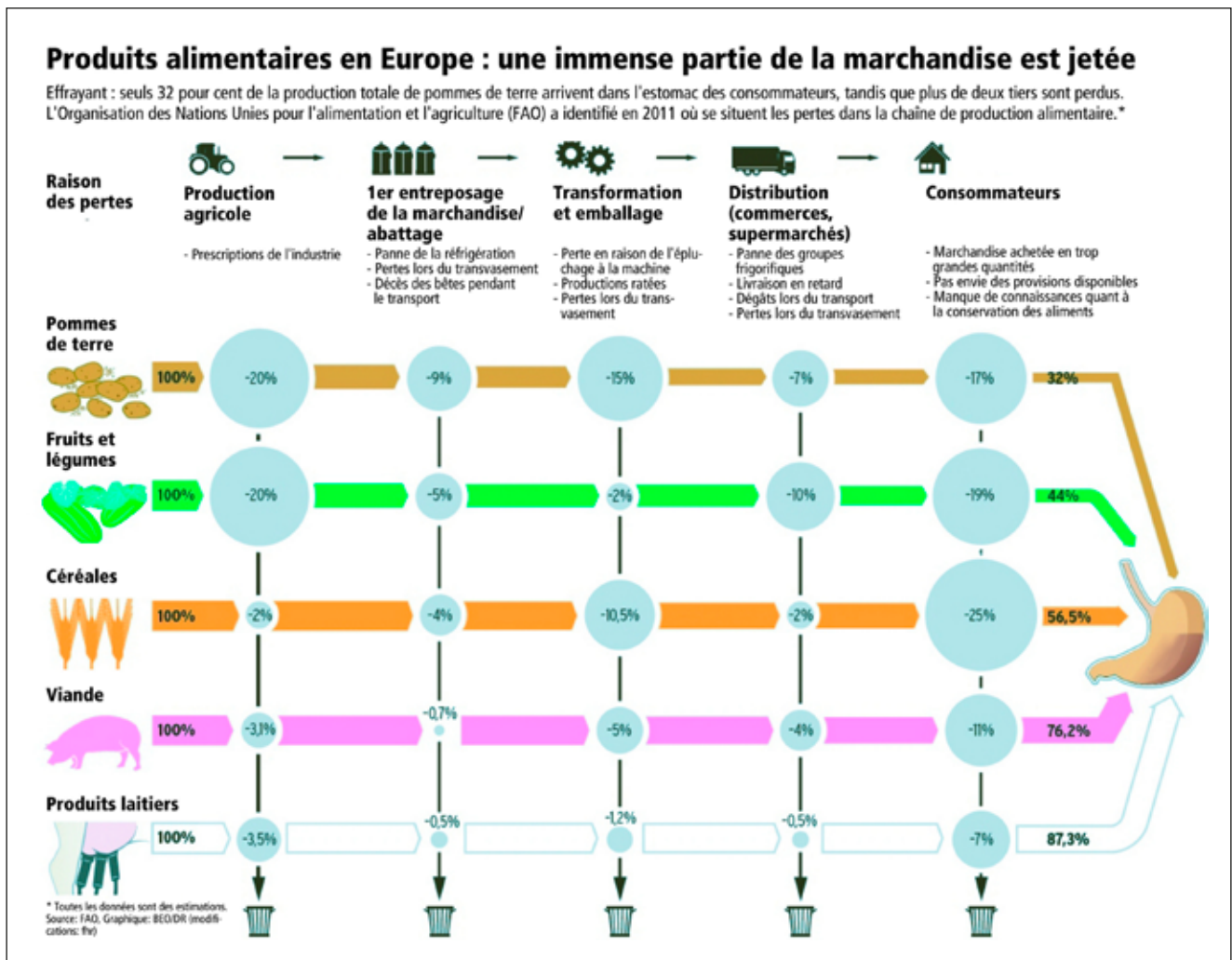






Les traces des aliments jetés

Ta mission : résume dans un petit texte les principaux messages de ce graphique.



Tiré et traduit de : www.beobachter.ch/natur/natuerlich-leben/lebensmittel-ernaehrung/artikel/esswaren-im-muell

Des voies possibles pour ne pas jeter les aliments

Explications pour l'enseignant-e à propos de la fiche pratique 6

Méthode: travail en petits groupes

Matériel: fiche pratique 6

Déroulement

Partie 1 :

Tout d'abord, on note de manière visible les faits tirés du film concernant les aliments que l'on jette :

- Plus de la moitié des aliments à l'échelle de la planète finissent à la poubelle.
- Dans le cas de l'épicier autrichien examiné, 45 kg d'aliments tout à fait comestibles finissent chaque jour aux ordures.
- Dans un ménage autrichien moyen, 100 kg d'aliments comestibles finissent chaque année à la poubelle – cela représente 1 kg d'aliments comestibles tous les 3-4 jours.
- Par ménage et par an, on jette en moyenne en Autriche des aliments qui correspondent à une valeur de 400 euros.
- 500'000 tonnes de pain sont jetées chaque année en Allemagne. Ceci représente environ 20% du pain produit.

Par petits groupes (3-5 personnes), les élèves essaient de répondre aux questions suivantes à l'aide des notes prises durant le film. Ils peuvent compléter la liste par des idées et des expériences personnelles :

- Pourquoi jette-t-on des aliments alors qu'ils sont consommables ?
- Quels sont les effets du gaspillage alimentaire ?

Les réponses sont comparées dans l'ensemble de la classe et, le cas échéant, les notes des groupes seront complétées.

Partie 2 :

Les élèves répertorient par petits groupes les possibilités mentionnées dans le film pour réduire les aliments jetés aux ordures et ils les transcrivent dans le tableau prévu à cet effet (fiche pratique 6). Les élèves doivent en outre évaluer les possibilités citées quant à leurs avantages, leurs inconvénients et leur facilité d'application.

Les élèves devraient ensuite imaginer d'autres moyens d'action pour réduire les déchets alimentaires (mieux ajuster les commandes et la vente, offres particulières pour les produits endommagés, meilleure information des client-e-s, commercialisation des « vilains fruits », information concernant la date limite, affiche concernant l'entreposage correct des aliments ...). Il s'agit de faire preuve de créativité. Les possibilités ainsi développées sont présentées en classe. Les meilleures idées peuvent être récompensées.

Voies possibles pour ne pas jeter la nourriture

Solutions possibles

Pourquoi jette-t-on des aliments alors qu'ils sont consommables ?

- la date limite de conservation est périmée
- l'offre doit toujours être aussi vaste que possible (les supermarchés craignent de perdre des client-e-s)
- les aliments doivent satisfaire à des critères optiques bien précis
- l'emballage est endommagé
- les marques ne se vendent plus et les stocks restants sont éliminés
- destruction en raison d'une surestimation des achats (taux de retour, mauvaise stratégie de commande)
- le tri des aliments impropres à la consommation n'est pas rentable, c'est pourquoi on jette tout
- le respect de la valeur des aliments s'est perdu
- on achète de trop grandes quantités (de nourriture)

Quels sont les effets du gaspillage alimentaire ?

- les aliments renchérisent
- les gens n'arrivent plus à payer les produits de base – surtout dans les pays de l'hémisphère Sud
- il faut davantage de surfaces cultivables, au détriment de la population locale
- les client-e-s doivent payer davantage car ils doivent participer au financement du tri

Quelles sont les alternatives présentées dans le film et lesquelles les élèves connaissent-ils par expérience ?

- utilisation grâce à la distribution à des personnes nécessiteuses (systèmes du type « Table Suisse », magasins spéciaux, etc.)
- « pêche aux déchets », ramassage de ce qui reste dans les champs
- chauffage (installations fonctionnant au biogaz)
- avoir des rayons moins garnis
- mieux planifier
- associations pour une agriculture contractuelle de proximité
- fourrage pour les animaux

Je me positionne

Jeu des opinions, explications pour l'enseignant-e

Déroulement

Etape 1: regarder le film

Regarder ensemble le film «La nourriture à la poubelle». Durant la projection, les élèves devraient prendre des notes sur les questions suivantes :

- Pourquoi jette-t-on des aliments alors qu'ils sont consommables ?
- Quels sont les effets du gaspillage alimentaire ?
- Quelles sont les autres voies possibles montrées par le film ?

Etape 2: «Je me positionne»

L'enseignant-e dirige le jeu. Tout d'abord, on affiche sur les deux parois opposées de la salle de classe deux feuilles bien visibles. Sur l'une des feuilles, il est écrit «Je suis d'accord», sur l'autre «Je ne suis pas d'accord».

L'enseignant-e lit l'une après l'autre les affirmations qui figurent ci-dessous. Après chaque affirmation, les élèves ont un temps de réflexion avant de prendre position dans la salle de classe. Selon leur degré d'approbation, ils se placent entre «d'accord» et «pas d'accord». Demandez chaque fois à quelques participant-e-s de justifier leur position. S'ils réussissent à en convaincre d'autres par leurs arguments, ces derniers peuvent modifier leur position dans la salle. Quand l'enseignant-e a le sentiment que l'essentiel a été dit, il/elle lit à haute voix l'affirmation suivante. Il est important, pour réaliser ce jeu, que l'enseignant-e ait une attitude neutre et ne porte pas de jugement sur les avis formulés.

Affirmations :

- Avec le mode de vie actuel, il est inévitable que l'on jette régulièrement des aliments alors qu'on pourrait tout à fait les consommer.
- Dans la vie privée, j'essaie de jeter le moins possible de nourriture.
- Le rayon doit être toujours rempli et le choix doit être aussi étendu que possible, même si cela a pour effet que l'on jette des aliments.
- Les concombres bicornus ou les pommes de terre de trop grande taille n'ont rien à faire dans le rayon des légumes.
- C'est au supermarché de faire quelque chose contre le gaspillage alimentaire.