

## Négociation anti-gaspi

1/3

## Les problématiques du gaspillage alimentaire



Le gaspillage alimentaire est problématique d'un point de vue économique : c'est une perte d'argent.

Mais il est aussi très mauvais pour l'environnement ! Le gaspillage alimentaire induit une perte de la biodiversité et une perte de nos ressources. Il a aussi un impact social et augmente le taux de précarité alimentaire.

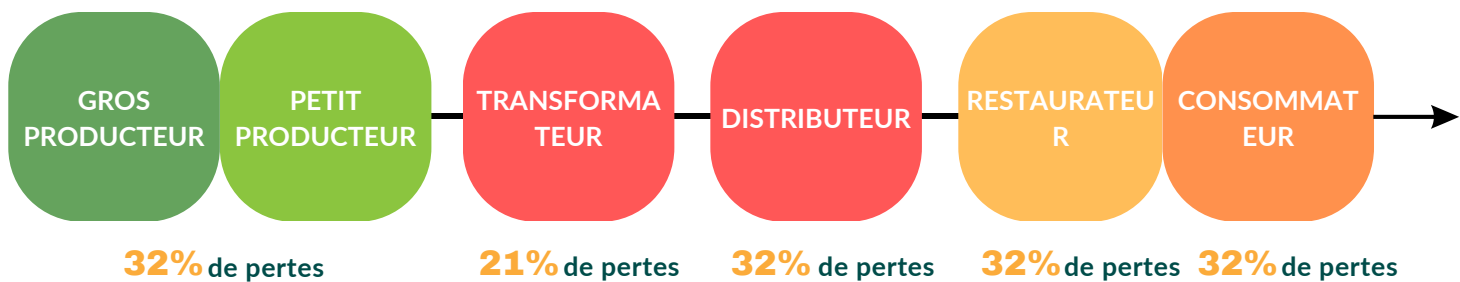
Quels acteurs en sont responsables et comment réduire le gaspillage alimentaire à notre échelle ?

## LES TEMPS FORTS DE L'ATELIER :

Lors de cet atelier, vos élèves ont pu incarner par équipe différents acteurs de notre système alimentaire et appréhender les problématiques face au gaspillage alimentaire. Ils ont ensuite cherché des solutions concrètes ensemble et imaginé une campagne de sensibilisation afin de communiquer leurs solutions et les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire et promouvoir l'alimentation durable à leur échelle.



## LE GASPILLAGE TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE AGRO-ALIMENTAIRE



## LES CHIFFRES CLÉS

**1/3** de la nourriture mondiale est gaspillée



Nourriture gaspillée par an et par personne

**8,5 KG**  
En Afrique et en Asie

**105 KG**  
en Europe et Amérique du nord



Le gaspillage alimentaire c'est **16 milliards d'euros** perdu par an.



**28%** des terres agricoles mondiales sont utilisées pour des cultures qui sont gaspillées



**1** BAGUETTE rassie jetée



**100** BOUTEILLES d'eau pleines jetées

**L'ENGAGEMENT DE TOUS EST NÉCESSAIRE POUR RÉDUIRE CE GASPILLAGE !**



**1/4** du gâchis alimentaire mondial suffirait à résoudre la malnutrition et la famine



## Négociation anti-gaspi

2/3

## COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ?

LES  
SOLUTIONS

Quelques gestes anti-gaspi réalisable à notre échelle :

- à la cantine au restaurant ou chez soi ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
- Préparer sa liste de course à l'avance pour acheter pile les bonnes quantités
- Bien lire les étiquettes et connaître la différence entre DLC et DDM
- Trier ses déchets alimentaire

ACTIVITÉ  
PRATIQUE

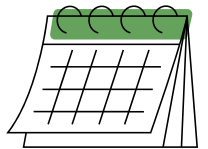
Créer un bac à compost :

Après avoir sensibilisé les enfants sur l'importance de trier ses déchets alimentaire, cela peut être intéressant de les mobiliser pour créer un espace dédié à réutiliser ces déchets : le bac à compost !

Certaines mairies peuvent vous permettre d'obtenir gratuitement un bac à compost. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez réaliser le votre avec des piquets en bois, du grillage et une planche de bois.

À  
RETENIR

## LA DLC ET LA DDM : QUELLE DIFFÉRENCE ?

**LA DLC** c'est la Date Limite de Consommation

À CONSOMMER JUSQU'AU 18/06/2023  
après cette date le produit est périmé et  
non consommable

**LA DDM** c'est la Date de Durabilité Minimale

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE 18/06/2023  
après cette date le produit n'est pas périmé, il est sans  
danger mais il peut avoir perdu certaines de ses qualités

ACTIVITÉ  
PRATIQUE

Créer une campagne de sensibilisation à l'école :

Une fois formé sur toutes les problématiques du gaspillage alimentaire et de ses solutions, il est temps pour vos élèves de devenir des ambassadeurs de la lutte contre le gaspillage.

En créant des affiches avec des slogans inventifs, les gestes anti-gaspi et leurs connaissances ils pourront prendre part à la sensibilisation des autres classes en affichants leur campagne dans l'école.

## Négociation anti-gaspi

3/3

## LUTTER CONTRE LE CALIBRAGE ALIMENTAIRE

Le calibrage est une pratique dans le milieu de l'agro-alimentaire qui incite à dire qu'il y a une taille réglementaire et une forme souhaitée pour tous les fruits et légumes. Les aliments qui ne respectent pas ces critères sont jetés.

Les consommateurs aussi ont tendance à laisser sur les étalages les aliments « moches ».

ACTIVITÉ  
PRATIQUE

## Projet médiatique :

Vous pouvez réaliser avec vos élèves plusieurs petits court métrage ou vidéos en stop motion sur ces "aliments moches" pour inciter à consommer ces produits et changer les esprits.

SOUVENT REJETÉS, ILS SONT  
POURTANT AUSSI BON QUE  
LES BEAUX !



RENCONTRE

## Parler des héros de la lutte au gaspillage :

De nombreuses associations, entreprises, individus mettent la main à la patte pour réduire le gaspillage. Vous pouvez organiser une séance de recherche avec les élèves sur ces différents héros de la lutte au gaspillage et faire une présentation collective en classe.

L'objectif est de mettre en avant les actions individuelles mises en place et de s'en inspirer.



## Ressources pratiques !



Ministère de l'Agriculture - infographie sur les 10 gestes antigaspi (2018, pdf)



Site Jardinons à l'école - Créer un bac à compost



Vidéo Youtube Brut - Comment limiter le gaspillage alimentaire

**Vous avez aimé ce support ou vous avez des questions ?  
Dites-le nous par mail à [RESERVATION@GOODPLANET.ORG](mailto:RESERVATION@GOODPLANET.ORG) !**