

Le gaspillage alimentaire

Annexe 1

Question à poser à l'ensemble de la classe.

Que vous suggère cette image ?



Quel sera selon vous le sujet de notre cours ?

Le gaspillage alimentaire

Annexe 2

Lisez ce texte et faites un résumé.

Consommation



Gaspillage : 16 milliards d'euros de nourriture jetés chaque année en France

Une étude de l'Ademe détaille qui jette quoi, du producteur au consommateur ...



CUISINER LES RESTES

Ce n'est qu'un fond de yaourt ou un trognon* de pomme, mais ajoutés les uns aux autres, ils forment une poubelle* géante : selon une étude de l'Ademe* que 20 Minutes a pu consulter en exclusivité, le gaspillage alimentaire représente 10 millions de tonnes de nourriture par an en France, soit un coût de 16 milliards d'euros. Ce gaspillage représente 15,55 millions de tonnes de CO2, l'équivalent de 3 % des émissions de gaz à effet de serre totales de la France et 5 fois plus que les émissions dues aux* avions effectuant* des vols intérieurs.

Gâchis* à toutes les étapes
Ramenés à chaque Français, les aliments jetés ne pèsent pas lourd : 26 kilos par personne et par an, soit 30 grammes par repas pris à la maison et par convive*. Mais si l'on y ajoute ce qu'on laisse



C'est avec les vieux croûtons qu'on fait la meilleure soupe!

STOP Gaspillage
Non au gaspillage!

dans les assiettes de la cantine* (130 grammes par personne et par repas), les invendus des distributeurs, les pertes lors de la transformation des produits et la surproduction des agriculteurs, on obtient une quantité de nourriture gâchée suffisante pour nourrir 10 millions de personnes pendant un an, alors que « 6 millions de Français ne peuvent pas se nourrir correctement, en quantité et en qualité », rappelle Antoine Vernier, chargé de mission gaspillage alimentaire à l'Ademe. Face à cet immense gâchis, il est impossible de désigner un seul

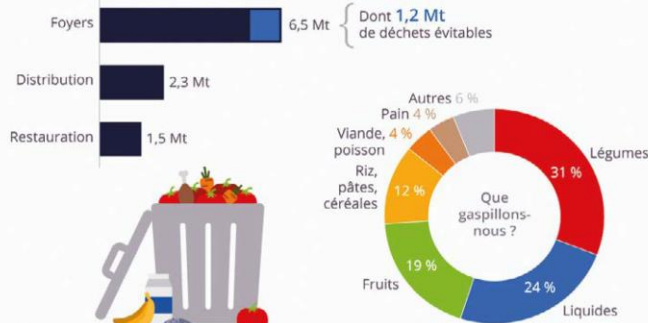
coupable : les responsabilités sont partagées entre les différents maillons de la chaîne. Ainsi, sur les 10 millions de tonnes de produits perdus pour l'alimentation humaine, l'Ademe a évalué que les pertes avaient lieu à 33 % lors de* la consommation, 32 % à la production, 21 % pendant la transformation et 14 % lors de la distribution.

Patates* et salades à la benne*
Les fruits et légumes sont les produits alimentaires les plus jetés dès leur

4

Qui jette le plus de nourriture en France ?

Répartition des déchets alimentaires produits chaque année en France (en millions de tonnes)



Source : Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Ademe, Rapport Urban Food Lab 2011



Le comparatif de supériorité. Le discours injonctif.



poubelle 108 euros par an et par personne. « Une part du gaspillage est peu visible : les fonds de tasse de thé, les restes* de pain... Alors qu'il suffit d'y penser pour jeter moins : si je ne finis jamais les grosses pommes, j'en achète des plus petites, je cuisine de plus petites quantités pour ne pas jeter ou me forcer à finir, je remplis moins ma tasse... », conseille Antoine Vernier.

sortie du champ : le tri des pommes de terre par calibre et par aspect génère beaucoup de pertes et environ 30 % des salades, qui s'abiment très facilement, ne passent pas la barrière de l'exploitation agricole. « Un agriculteur peut se protéger de la grêle* ou des ravageurs, mais il dépend aussi du cahier des charges de ses clients, grossistes* et distributeurs », note Antoine Vernier. Malgré les opérations en faveur des légumes ou des biscuits « moches* », les grandes surfaces et les distributeurs jettent encore près de 1,4 million de tonnes de nourriture par an.

108 euros par an et par personne à la poubelle

C'est malgré tout en bout de chaîne, chez le consommateur ou dans la restauration collective, que les plus grosses pertes ont lieu. « En termes de valeur commerciale, le produit qui est passé par les étapes de transformation, transport et distribution cumule du travail, de l'énergie et vaut bien plus cher qu'un produit brut : le consommateur est ainsi responsable de 45 % des 16 milliards d'euros d'aliments jetés », chiffre Antoine Vernier. Chaque Français met ainsi à la

Des gestes simples à adopter

La campagne de l'Ademe « ça suffit le gâchis », lancée ce jeudi, vise justement à remettre à l'esprit des consommateurs qu'il suffit, pour réduire le gaspillage, de faire une liste de courses, de ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre à la cantine ou de ne pas acheter des produits en gros conditionnement si l'on n'est pas sûr de tout consommer avant la date de péremption*.

Les 20 foyers témoins qui ont été suivis par l'Ademe en 2014 ont ainsi réussi, avec des gestes simples, à réduire leur gaspillage de moitié et ont ainsi économisé près de 60 euros par personne et par an. « Nous sommes dans un modèle économique qui n'hésite pas à surproduire et jeter car cela ne coûte pas cher, commente Pierre Galio, chef du service consommation et prévention de l'Ademe. Pour le consommateur, il serait plus intéressant d'acheter moins pour jeter moins mais aussi pour consommer des produits de meilleure qualité. »

Vocabulaire

- à la benne**: à la poubelle (des grands surfaces).
- Ademe**: agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie.
- cantine**: service de restauration d'entreprise ou d'école.
- convive**: qui partage le repas à la même table.
- date de péremption**: date limite de consommation.
- dues aux**: causées par.
- effectuant**: qui effectuent.
- gâchis**: gaspillage, mauvaise utilisation.
- gaspillage**: le fait de mal utiliser quelque chose ou des biens.
- grêle**: pluie de grains de glace.
- grossistes**: vendeurs en gros, c'est-à-dire en grandes quantités.
- lors de**: pendant.
- moches**: qui ne sont pas beaux à voir, qui n'ont pas un aspect agréable à voir.
- patates**: pommes de terre.
- poubelle**: récipient destiné aux ordures ménagères.
- restes**: les aliments qui n'ont pas été consommés à la fin du repas (ce qui reste dans les plats).
- trognon**: ce qui reste de la pomme après en avoir mangé la partie comestible.

Annexe 3

PRODUCTION ORALE

- 6 Lisez le texte ci-dessous. Dégagez la problématique et présentez votre opinion. Aidez-vous des documents de support.

Des associations partent à la chasse au gaspillage alimentaire

Colloques sur le sujet et initiatives associatives se multiplient pour réduire le gaspillage alimentaire. Les chiffres pour quantifier le gaspillage alimentaire au sein des ménages varient. Une étude l'estimait à 30 kg environ par personne et par an. Dans les poubelles de ces foyers, on retrouverait même 13 % de produits non-déballés et non-consommés.

Pour Benoît Hartmann, porte-parole de France Nature Environnement (FNE), ce gaspillage est un « scandale éthique et social », aux lourdes conséquences environnementales et économiques.

Plus précisément, trois sources de gaspillage alimentaire ont été identifiées : les particuliers, les restaurants et la cantine. Une trentaine de familles, six restaurants,

un collège et une école élémentaire servent ainsi de lieux « pilotes ».

Pendant un mois, leurs poubelles sont diagnostiquées : pesées, quels types d'aliment jetés, etc. mais sans changer les habitudes.

La seconde étape consiste à faire émerger, avec les associations accompagnantes, un ensemble de bonnes pratiques pour réduire le gaspillage, les mutualiser et les diffuser.

Au-delà de cette expérience, France Nature Environnement a prévu de sillonner Paris en septembre avec une structure itinérante. À l'intérieur, un chef proposera de faire goûter aux habitants des plats à base de restes.



Réduire
le gaspillage
alimentaire

D'après <http://www.lemonde.fr>

Demandez à quelqu'un s'il gaspille beaucoup, il vous dira en général que non, cela lui semble aberrant.

Benoît

Selon moi il faut insister sur la congélation, très efficace pour de nombreux aliments dont le pain, un des éléments les plus gaspillés. Sans oublier la cuisine des restes, avec par exemple des tortillas à l'espagnole pour tout ce qui est légumes, ou un pain perdu, lorsque celui-ci est rassis.

Cristelle

La différence qui existe entre la date limite de consommation, primordiale pour des raisons sanitaires et la date limite d'utilisation optimale au-delà de laquelle il est toujours possible de consommer un aliment, est souvent mal comprise et cela cause du gaspillage.

Patricia

CONSEILS

Comment présenter le document ?

La présentation doit se faire très rapidement. On ne vous demande pas un compte rendu ni un résumé du document. Rappelez-vous que ce dernier est seulement un élément déclencheur auquel vous pourrez vous référer au cours de votre exposé.