

Objectif 0 gaspi !

DESCRIPTIF

Objectifs

- Connaître les différentes étapes du système alimentaire et les causes du gaspillage alimentaire
- Identifier les différents leviers d'action pour limiter ce gaspillage, à l'échelle individuelle et collective

Durée

45 minutes

Niveau

Collège/lycée

Matériel

- Tableau
- Les 5 livrets d'enquête : Pesto, Pizza, Yaourt, Jus multifruits, Sandwich

DÉROULÉ

Cette séance vise à sensibiliser les éco-délégués sur les **causes** et **conséquences** du **gaspillage alimentaire**. Après une courte présentation globale des enjeux du gaspillage alimentaire ainsi que des **étapes du système alimentaire**, les élèves mèneront l'enquête pour découvrir ce qu'il se cache derrière des **aliments transformés**.

Etape 1 : Présentation 10min

Commencez par introduire brièvement le thème de la séance : **le gaspillage alimentaire**.

Dans un premier temps, invitez les élèves à réfléchir ensemble à ce que signifie le gaspillage alimentaire. Après quelques échanges, apportez une définition claire :

 "Il s'agit du fait de jeter à la poubelle un aliment qui était destiné à la consommation humaine."

Poursuivez en apportant quelques **repères chiffrés** :

 "Aujourd'hui, on estime qu'un tiers des aliments produits dans le monde est gaspillé. En France, cela représente environ **30 kg par habitant et par an**, dont près de **7 kg** sont encore emballés !"

Proposez ensuite un petit temps interactif : demandez aux élèves quels sont, selon eux, **les aliments les plus gaspillés**. Après plusieurs propositions, apportez les réponses : ce sont d'abord les **légumes** (33 %), puis les **boissons** (24 %) et enfin les **fruits** (19 %).

Pour aller plus loin, présentez les **grandes étapes du système alimentaire**, en interrogeant les élèves sur leur ordre : **production, transformation, distribution, consommation**, en n'oubliant pas le rôle du **transport** entre chacune de ces étapes.

Voici quelques explications détaillées concernant chaque étape du système alimentaire que vous pourrez détailler lors d'un temps de correction :

- **La production** correspond à l'origine des aliments : cultures, élevage, pêche ou cueillette. Les matières premières alimentaires sont récoltées ou extraites dans les champs, les élevages, les mers ou les forêts.

- **La transformation** regroupe toutes les opérations qui permettent de rendre ces matières premières consommables : lavage, découpe, cuisson, fermentation, pasteurisation, conditionnement, etc. C'est cette étape qui permet par exemple de transformer des céréales en pain, ou du lait en yaourt.
- **La distribution** correspond à la mise à disposition des produits alimentaires pour les consommateurs : en grande surface, dans les marchés, les épiceries, ou via la vente en ligne.
- **La consommation** est la dernière étape : elle se déroule à domicile, à la cantine, au restaurant... C'est à ce moment-là que chacun a un rôle actif à jouer pour limiter le gaspillage.
- Enfin, le **transport** est l'élément transversal du système : les aliments circulent entre chaque étape, depuis le lieu de production jusqu'à la consommation finale. Ce transport se fait principalement en camion, mais aussi parfois par bateau ou avion, notamment pour les produits importés.

Etape 2 : L'enquête sur les aliments transformés

 30min

Après la présentation du gaspillage alimentaire et des étapes du système alimentaire, les élèves passent à une **activité d'enquête en petits groupes**.

Demandez aux élèves de se **répartir en 5 groupes**, de préférence équilibrés en nombre, et de s'installer autour de tables en îlots. Chaque groupe se voit remettre un **livret d'enquête** portant sur **un aliment transformé** : pizza, jus multifruit, yaourt, pot de pesto et sandwich.

Chaque livret contient une **série d'énigmes ou de défis** à résoudre, qui permettent de reconstituer le **parcours de l'aliment étudié** à travers les différentes étapes du système alimentaire.

Laissez **20 minutes** pour que les élèves lisent les éléments de contexte, répondent aux questions, et remplissent le livret.

Circuler entre les groupes pour aider à la compréhension, relancer les discussions si besoin, et reformuler les consignes si un groupe est bloqué.

Une fois les livrets complétés par les groupes, proposez un **temps de restitution** afin que chaque équipe puisse partager les éléments qu'elle a découvert au fil de son enquête. Cela peut être également le moment de **correction en groupe**.

Etape 4 : Conclusion 5min

Revenez brièvement sur les **principales notions** abordées pendant l'atelier, en soulignant que le gaspillage alimentaire peut survenir à **toutes les étapes du système alimentaire**, de la production jusqu'à la consommation finale.

Puis, invitez les élèves à **partager leur idée de projet** qu'ils ont écrit sur la **dernière page du livret** "**Comment agir dans son établissement ?**". Vous pouvez noter sur le tableau les différentes idées proposées par les élèves pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de l'établissement : elles sont les premières **pistes d'idées de projets** que vous pourrez **creuser** lors de la séance prochaine : **la séance n°2 CAP sur le projet !**

Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'un
jus multifruits ?

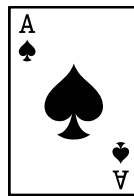
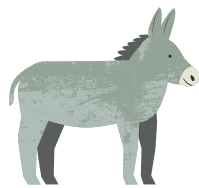
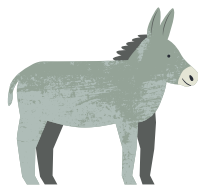


Etape 1 : Les ingrédients

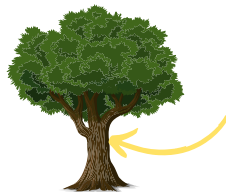


Pour créer notre jus multivitamines, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :



.....



.....



.....



.....

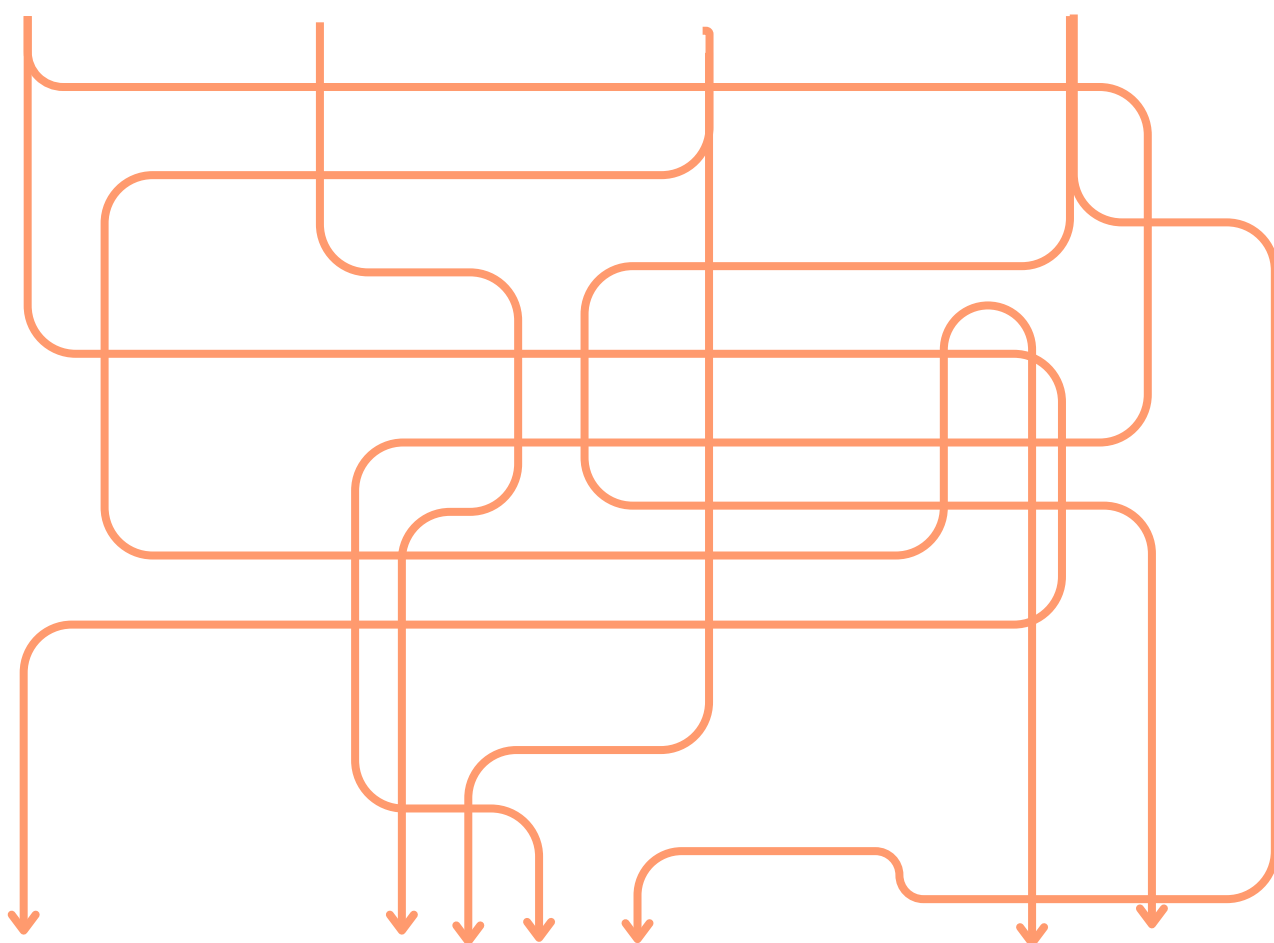
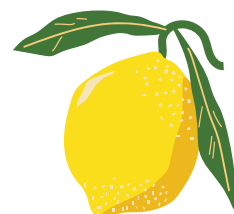
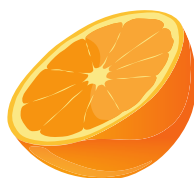
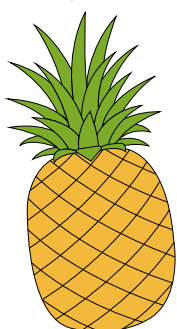
Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...

Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre jus multifruit !



calibrage

surproduction

maladie post-récolte

Transport ✈️

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Ananas, pêches, oranges, citrons ... les ingrédients de notre jus multifruits ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :

défaillante.
glacière chaîne
suite à une
Rupture réfrigérante
du froid
de la



périmés
l'acheminement
lors de
à cause d'un retard
cargaison. de la
Produits



de
Produits
à secousses.
endommagés
cause

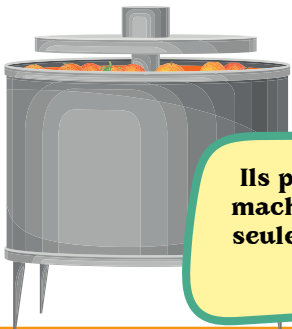


Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Certains fruits aux formes irrégulières et à la peau dure tels que l'ananas, ne sont pas adaptés aux machines qui pressent les fruits pour en extraire le jus.



Ils passent donc d'abord dans des machines de découpe qui récoltent seulement une partie standardisée du fruit pour faire le jus.



Les produits frais jugés imparfaits sont souvent retirés de la chaîne d'approvisionnement au cours des opérations de tri.



Cela peut-être en raison de leur forme, de leur taille ou de leur couleur



Les fruits et légumes sont en effet en tête des aliments les plus gaspillés devant le poisson, les céréales et les produits frais.

Les fruits et légumes représentent

42%

du gaspillage alimentaire global



Les leviers pour réduire ce gaspillage sont nombreux et ne tiennent pas uniquement à la fragilité des fruits et légumes.

« Ils sont fragiles, bien évidemment, mais pas seulement : il y a aussi une vraie problématique de calibrage, de transport, de mauvaise conservation », explique Lucie Basch, cofondatrice de Too Good To Go.



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

- .
- .

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

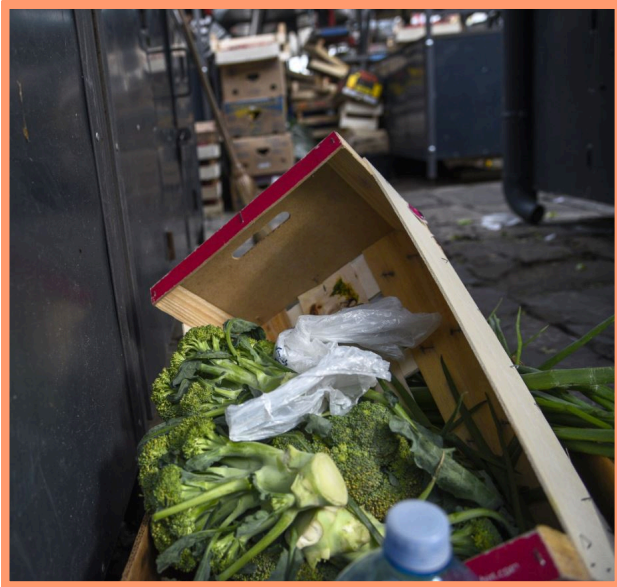


Photo : Georges Gobet - AFP

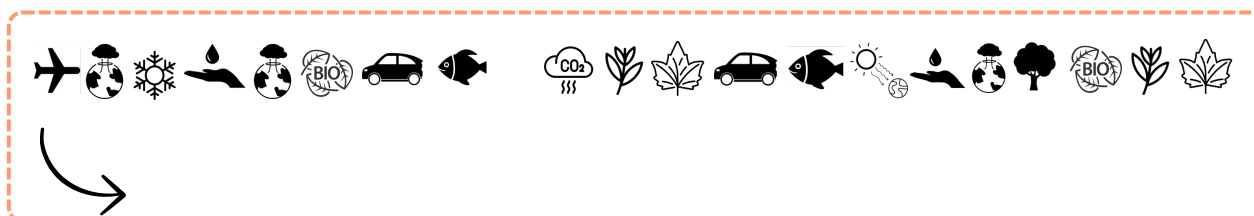
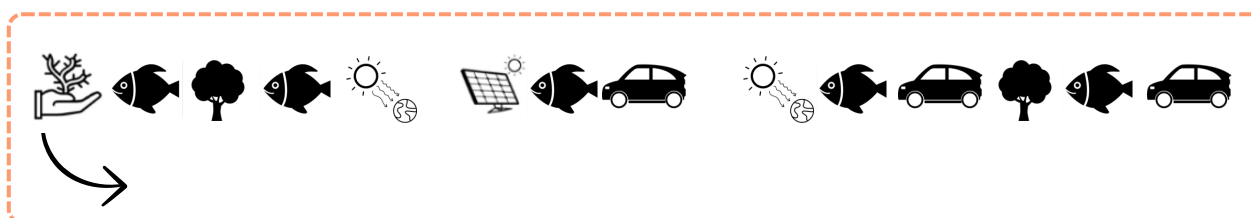
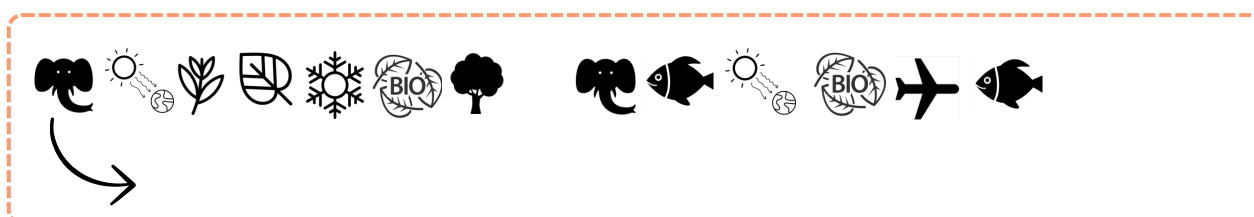
A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

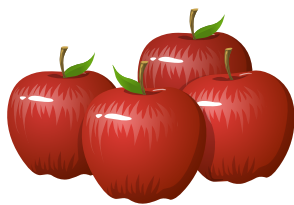


Les bons gestes pour la planète



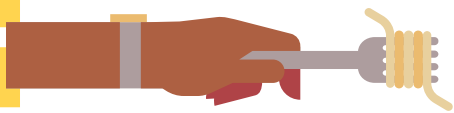
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Votre idée de projet

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE **1** LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE **2** LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'une
pizza surgelée ?

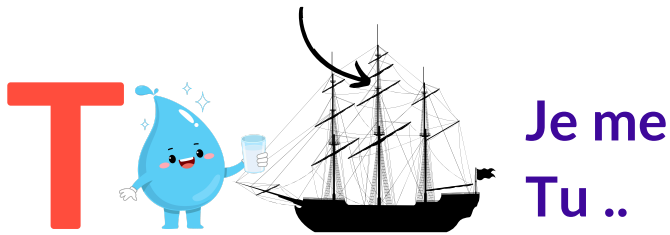


Etape 1 : les ingrédients

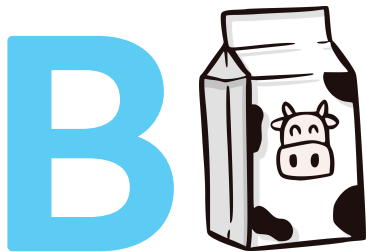


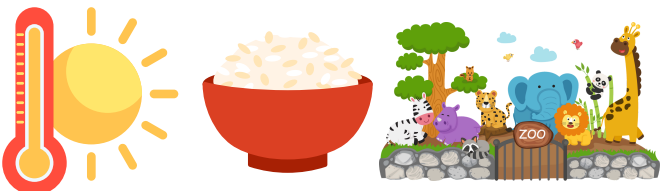
Pour créer notre pizza, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :





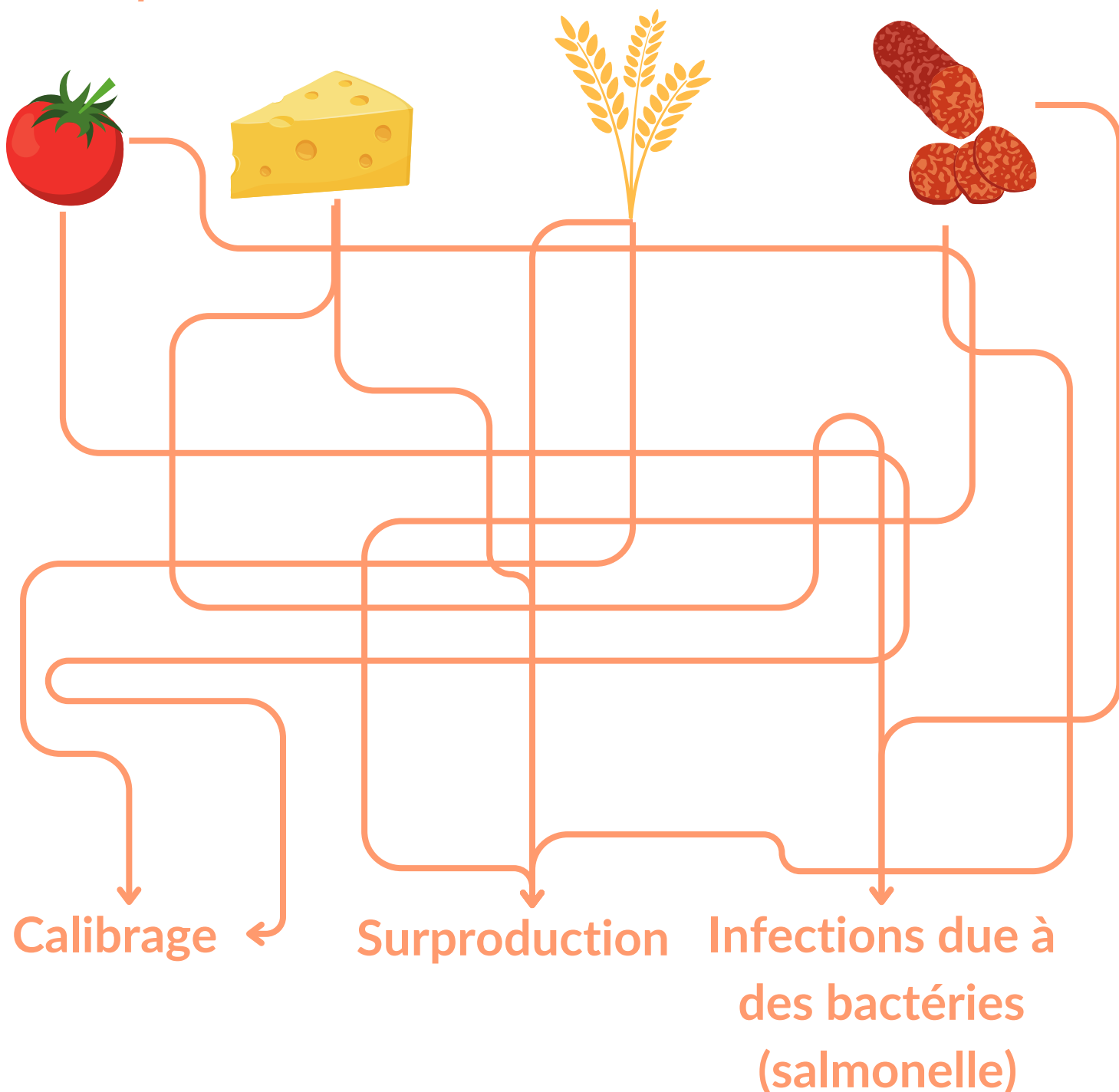




Etape 2 : Production, où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre pizza !



Transport, où se cache le gaspillage alimentaire ?



Blé, tomate, chorizo, fromage... les ingrédients de notre pizza ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :

défaillante.
glacière chaîne
suite à une
Rupture réfrigérante
du froid
de la



périmés
l'acheminement
lors de
à cause d'un retard
cargaison. de la
Produits



de
Produits
à secousses.
endommagés
cause

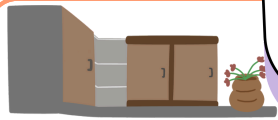


Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Mais pourquoi y-a-t il autant de gaspillage alimentaire ?



La pâte à pizza est produite en très grande quantité, et soumise à une haute température, les cuves se remplissent durant le roulement, rendu moins efficace dû au manque d'effectif. Les pertes sont ainsi inévitables.



Lorsqu'une panne a lieu sur la ligne, cette dernière n'est pas arrêtée, par souci de rentabilité. Le processus de production continue donc et les employés sont ainsi invités à jeter la pâte en attendant que la panne soit réglée, cela dans le but d'éviter le bourrage.



Cette problématique se serait amplifiée depuis l'industrialisation et le recours à de nouvelles techniques de production permettant un meilleur rendement.



Pour une journée de 8h, ce n'est pas moins d'une demi-tonne de denrées qui peuvent être jetées. Pour une journée de 3x8h, nous vous laissons imaginer l'ampleur du gâchis...



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

.

.

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

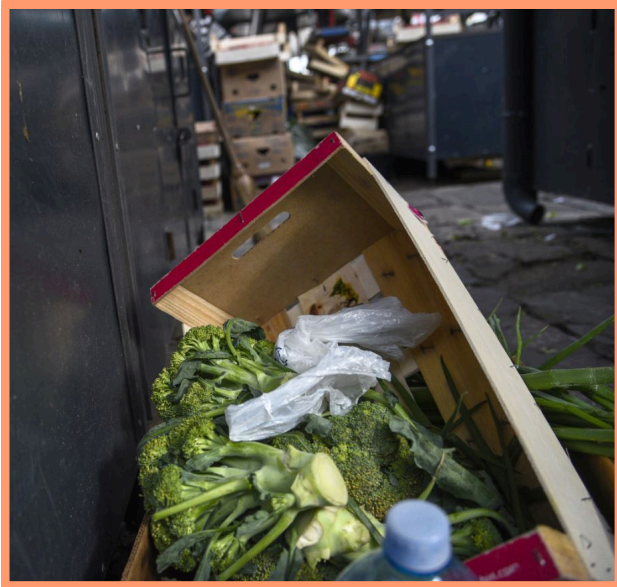


Photo : Georges Gobet - AFP

A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

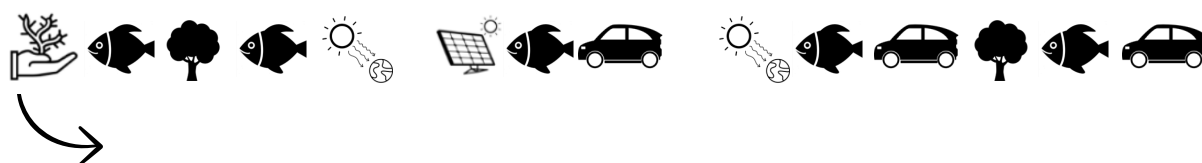
Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

A	B	C	D	E	F	G	H	I
J	K	L	M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X	Y	Z	

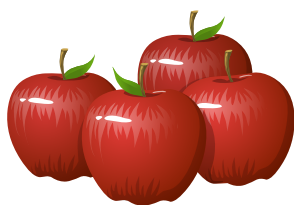


Les bons gestes pour la planète



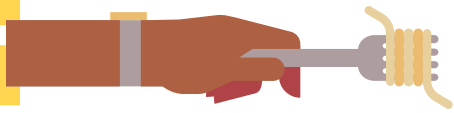
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Votre idée de projet

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE 1 LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE 2 LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'un pot
de pesto ?

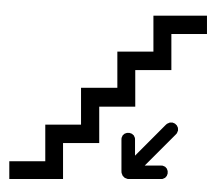


Etape 1 : Ingrédients



Pour créer notre pot de pesto, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :

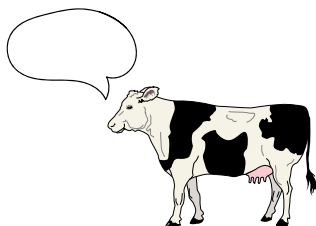


 Oui



..







2



Mais .. est
donc ornica.. ?

8

Je ne te ..
fait pas dire

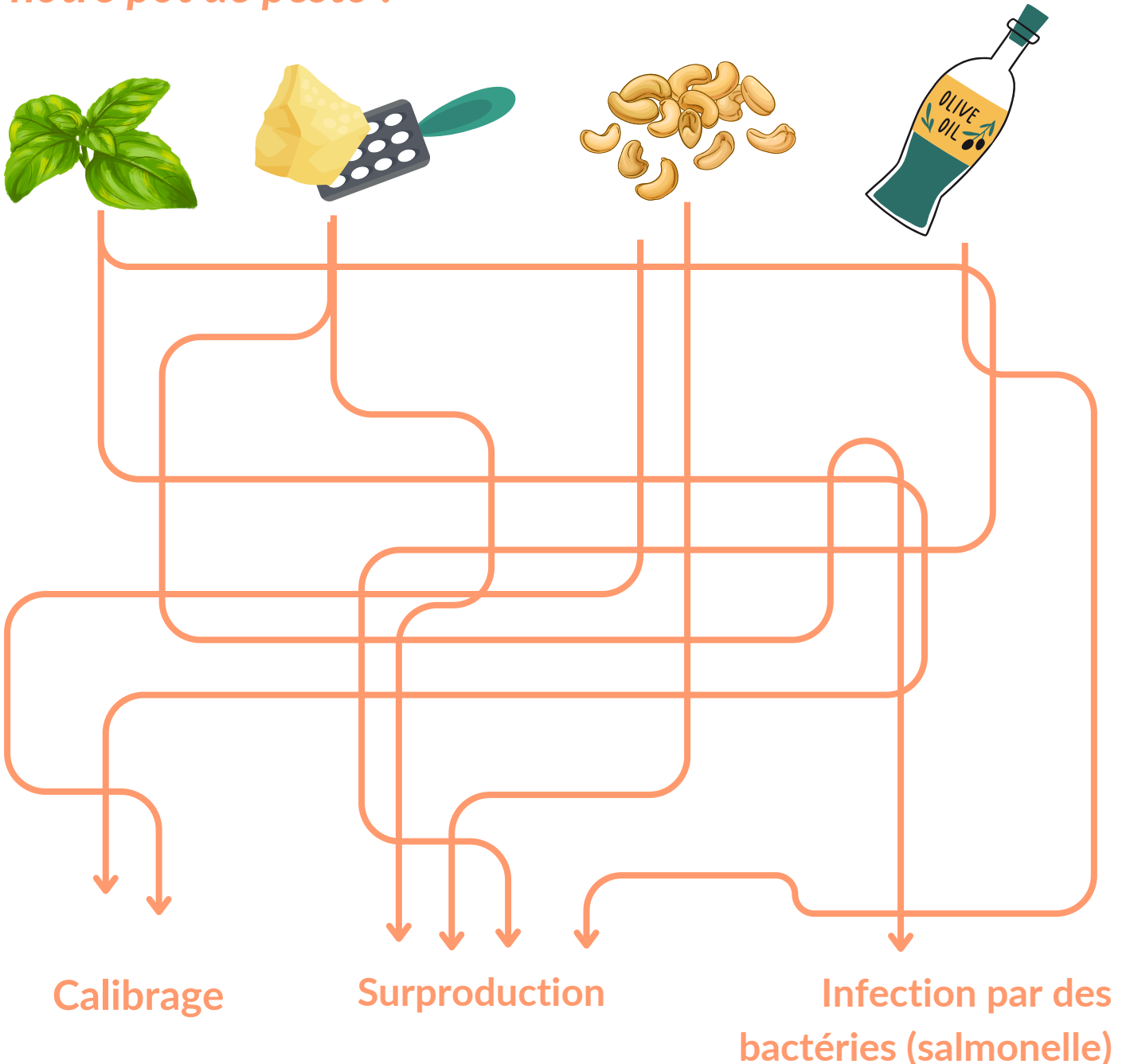


Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre pot de pesto !



Transport



Où se cache le gaspillage alimentaire ?

Basilic, Parmesan, noix de cajou, huile d'olive ... les ingrédients de notre pot de pesto ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :

défaillante.
glacière chaîne
suite à une
Rupture réfrigérante
du froid
de la



périmés
l'acheminement
lors de
à cause d'un retard
cargaison. de la
Produits



de
Produits
à secousses.
endommagés
cause



Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Hey ! Tu connais Too Good To Go ?
L'application qui aide les
commerçants à revendre leurs
invendus ?



Too Good To Go

Face au gaspillage
alimentaire du processus
agro-alimentaire, To good to
Go propose des colis anti-
gaspi.

Selon l'ADEME, près de 21% du
gaspillage alimentaire a lieu lors de
l'étape de la transformation, où
interviennent grossistes et
industriels. Ils composent les
acteurs du monde agro-alimentaire !



De nombreux facteurs imprévisibles
empêchent la valorisation de leurs
produits dans les circuits classiques
de distribution : prévision des
ventes difficile qui génère des
surplus de stocks, problèmes
d'étiquetage, enjeux de production,
erreurs de commande ...



Too good To Go identifie un grand nombre de freins à
dépasser pour revaloriser plus facilement ces produits : un
accueil du public parfois impossible, des usines éloignées
des consommateurs finaux, des problématiques de
stockage long ou encore une forte saisonnalité de certains
produits.



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire
lors de la phase de transformation :

.

.

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

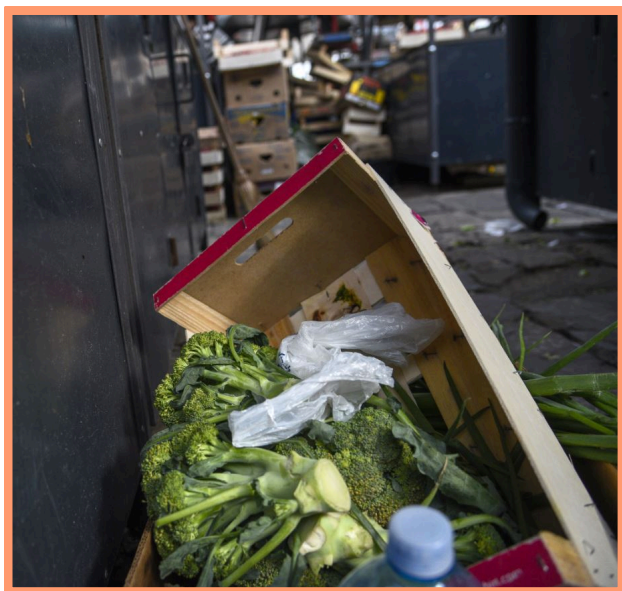


Photo : Georges Gobet - AFP

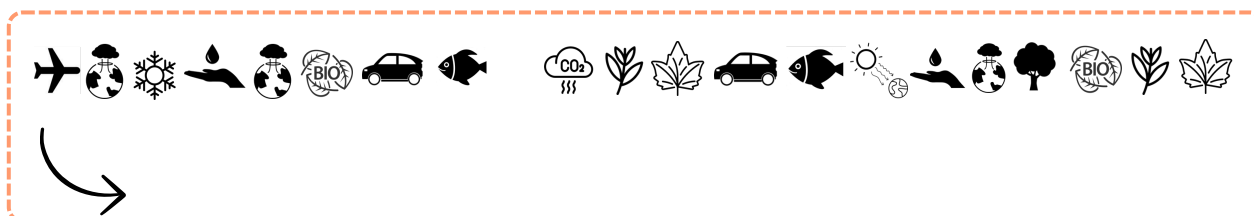
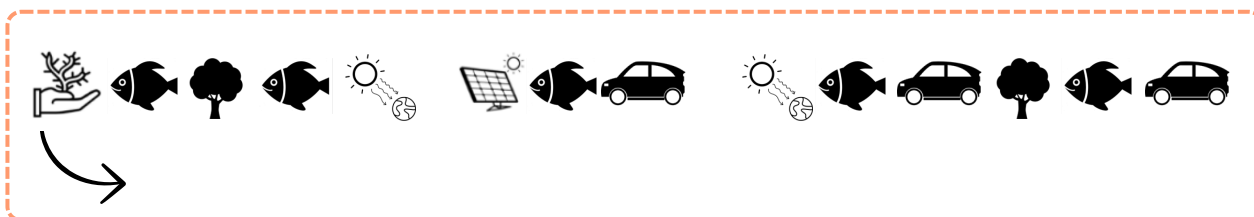
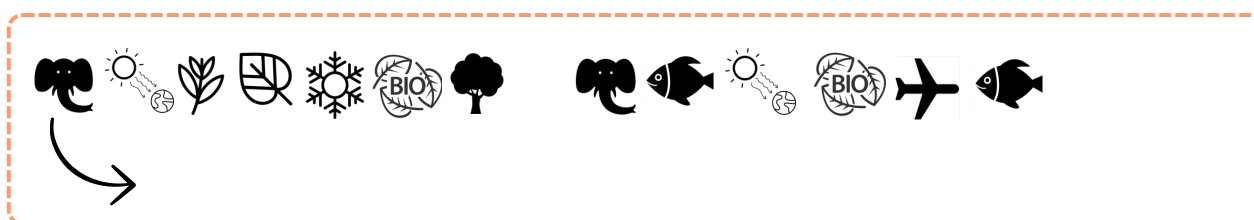
A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

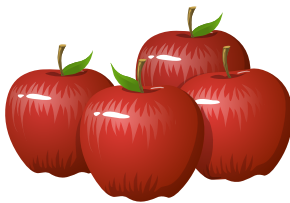


Les bons gestes pour la planète



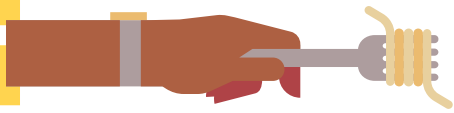
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Votre idée de projet

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE 1 LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUIITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE 2 LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

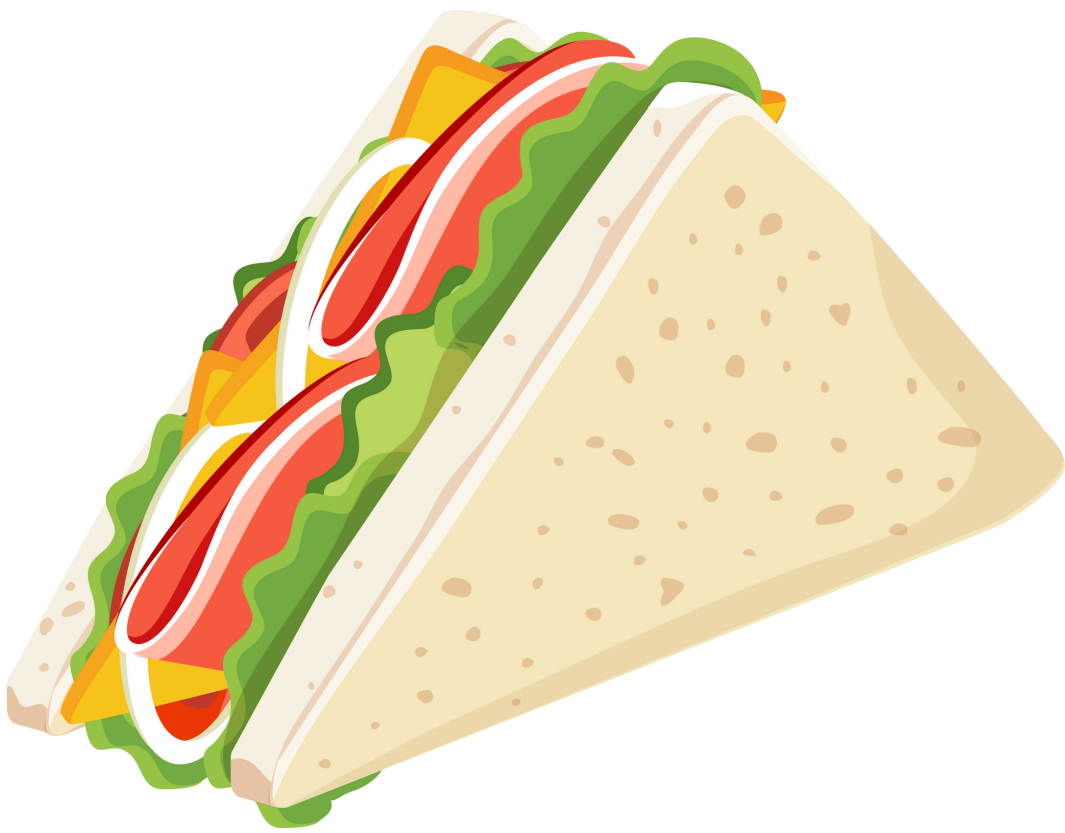
UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

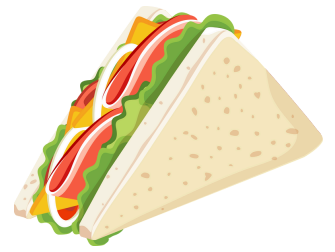
Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'un sandwich ?



Etape 1 : Les ingrédients

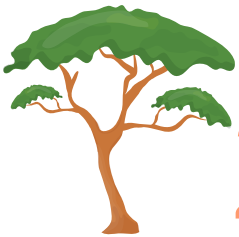


Pour créer notre sandwich, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :



A 2



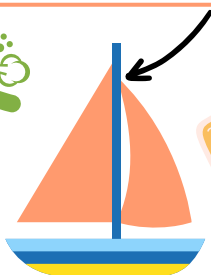
2 Do ré ...



B'

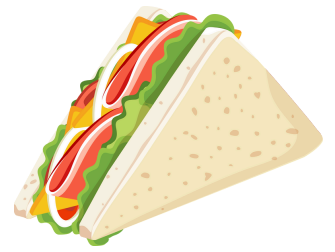


F'

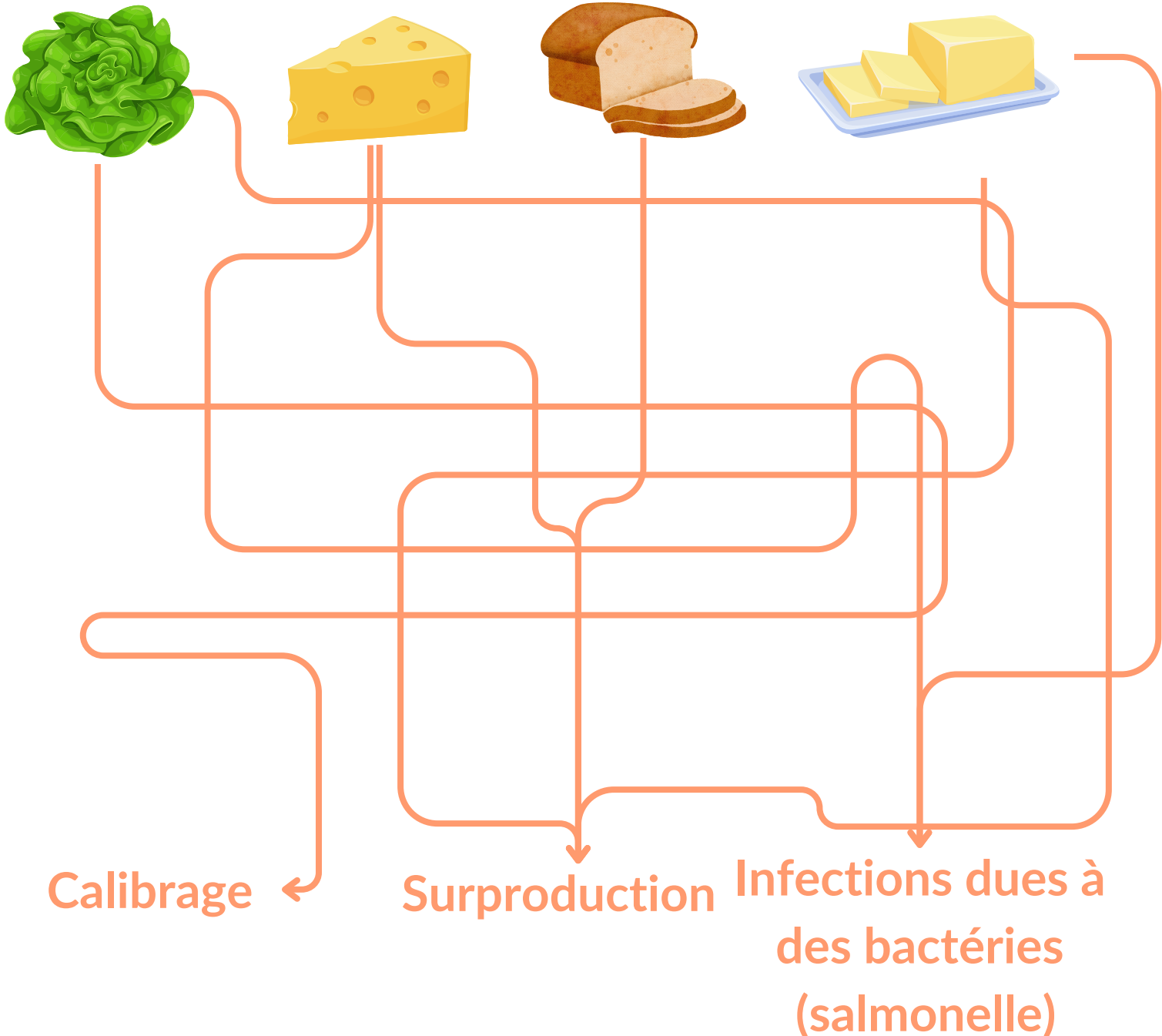


Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

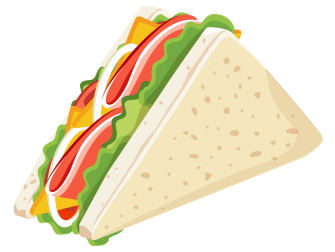


Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre sandwich !



Transport

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Salade, beurre, pain, fromage... les ingrédients de notre sandwich ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :

défaillante.
glacière chaîne
suite à une
Rupture réfrigérante
du froid
de la



périmés
l'acheminement
lors de
à cause d'un retard
cargaison. de la
Produits

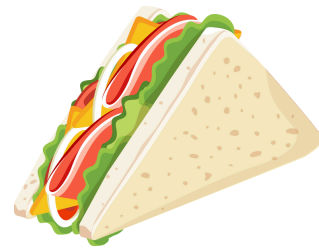


de
Produits
à secousses.
endommagés
cause



Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Hey ! Tu connais Too Good To Go ?
L'application qui aide les commerçants
à revendre leurs invendus ?



Too Good To Go

Face au gaspillage
alimentaire du processus
agro-alimentaire, To good to
Go propose des colis anti-
gasp.

Selon l'ADEME, près de 21% du
gaspillage alimentaire a lieu lors de
l'étape de la transformation, où
interviennent grossistes et
industriels. Ils composent les
acteurs du monde agro-alimentaire !



De nombreux facteurs imprévisibles
empêchent la valorisation de leurs
produits dans les circuits classiques
de distribution : prévision des
ventes difficile qui génère des
surplus de stocks, problèmes
d'étiquetage, enjeux de production,
erreurs de commande ...



Too good To Go identifie un grand nombre de freins à
dépasser pour revaloriser plus facilement ces produits
: un accueil du public parfois impossible, des usines
éloignées des consommateurs finaux, des
problématiques de stockage long ou encore une forte
saisonnalité de certains produits.



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

•

•

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

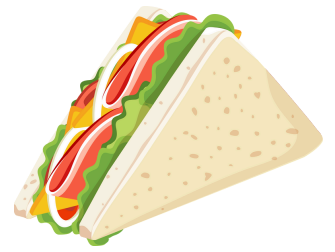
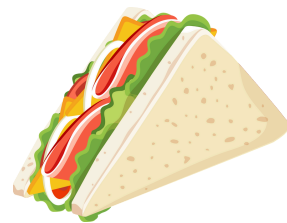


Photo : Georges Gobet - AFP

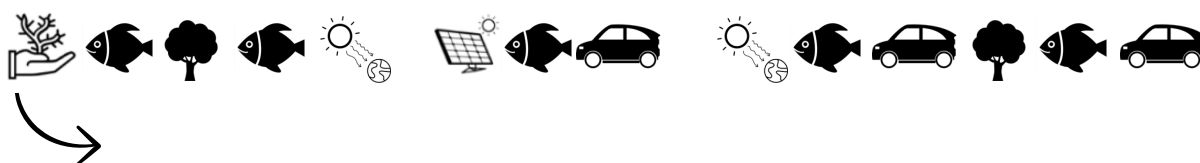
A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

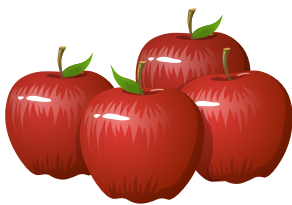


Les bons gestes pour la planète



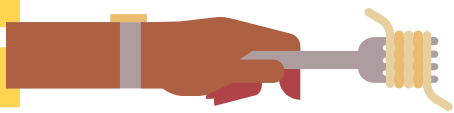
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Votre idée de projet

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE 1 LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE 2 LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'un
yaourt ?

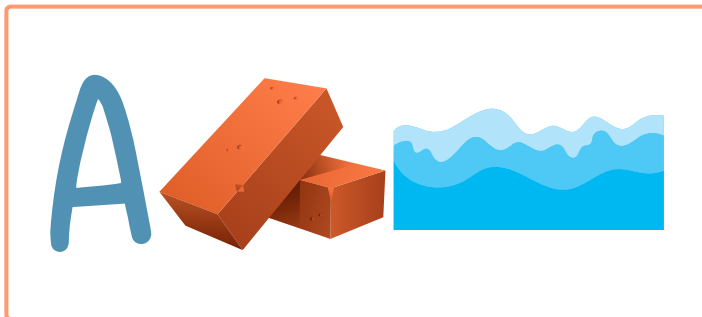


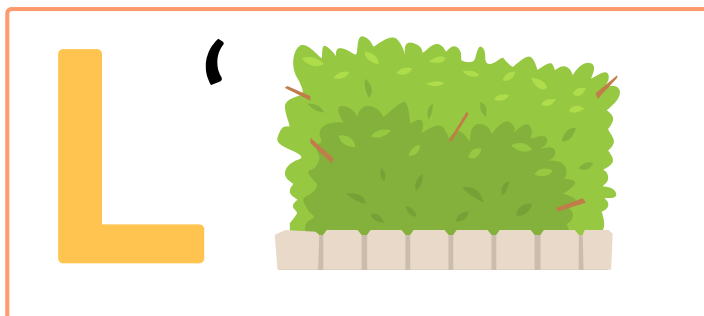
Etape 1 : Les ingrédients

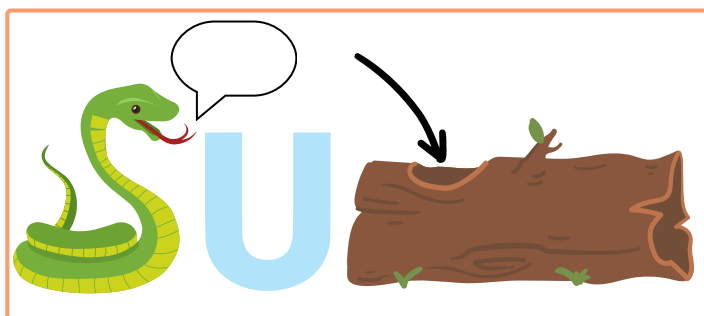


Pour créer notre yaourt, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :







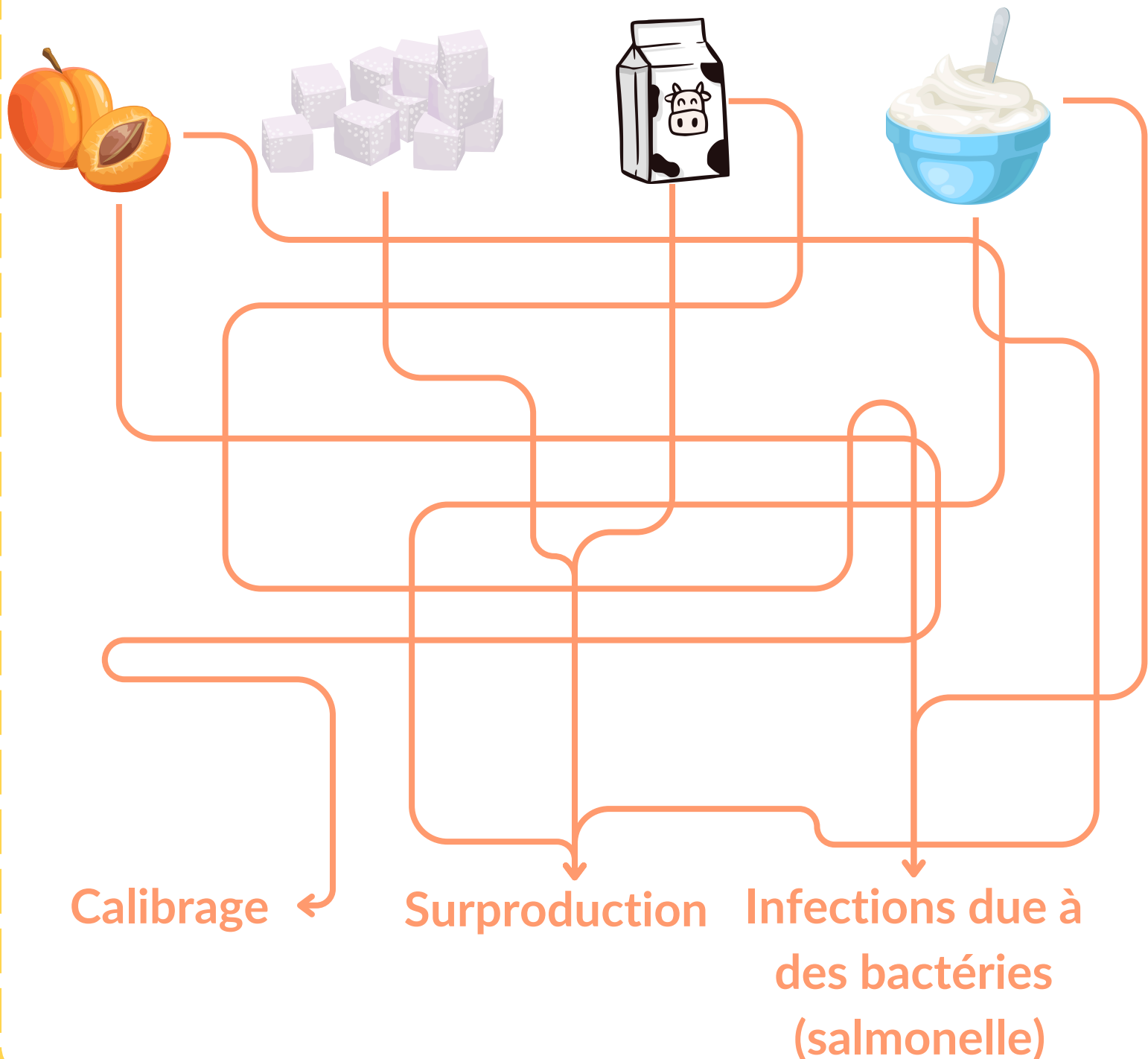


Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre yaourt :



Transport ✈️

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Abricot, sucre, lait, crème, les ingrédients de notre yaourt ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :

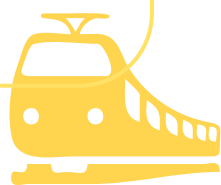
défaillante.
glacière chaîne
suite à une
Rupture réfrigérante
du froid
de la



périmés
l'acheminement
lors de
à cause d'un retard
cargaison. de la
Produits



de
Produits
à secousses.
endommagés
cause

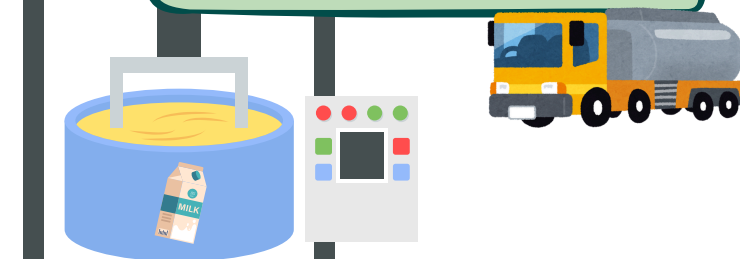


Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Ici comme dans toutes les usines du genre, le gaz sert à pasteuriser immédiatement, par chauffage, le lait que les camions-citernes transfèrent dans d'immenses cuves d'acier verticales, après de minutieux contrôles de qualité effectués dans chaque camion à l'arrivée.



Un lait qui sera ensuite prêt à être transformé en yaourt ou autre produit lacté, avant de rejoindre sans délai les linéaires des supermarchés.



Le directeur général d'Eurial Ultrafrais, filiale de la coopérative Agrial, Patrick Falconnier, confie ses inquiétudes alors que l'industrie européenne craint un arrêt total des livraisons de gaz russe dans les prochains mois.

On nous annonce la possibilité d'avoir des coupures de gaz à certaines périodes de l'hiver, et pour nous c'est très grave !



S'il est impossible de le pasteuriser par manque de gaz, on ne pourra plus réceptionner le lait, cela veut dire qu'on arrête de le collecter, et c'est dramatique pour nos producteurs, car on va jeter le lait !

M. Falconnier, préside aussi Syndifrais, le syndicat professionnel regroupant 22 fabricants de yaourts, soit 70% de la production française.



Mentionnez au moins une raison qui explique le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

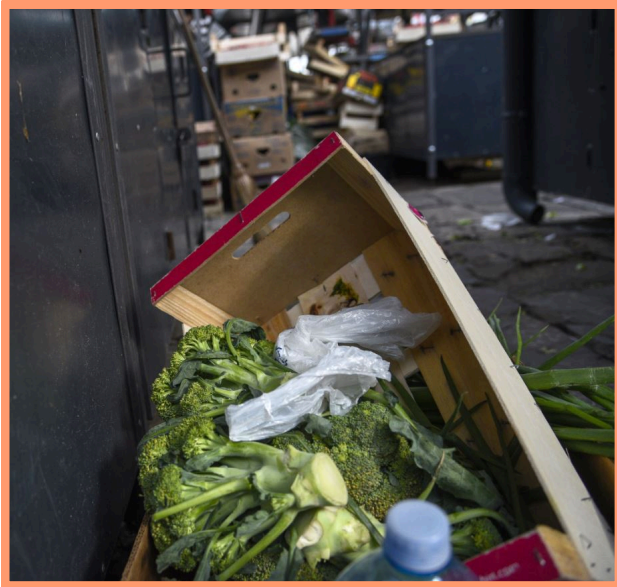


Photo : Georges Gobet - AFP

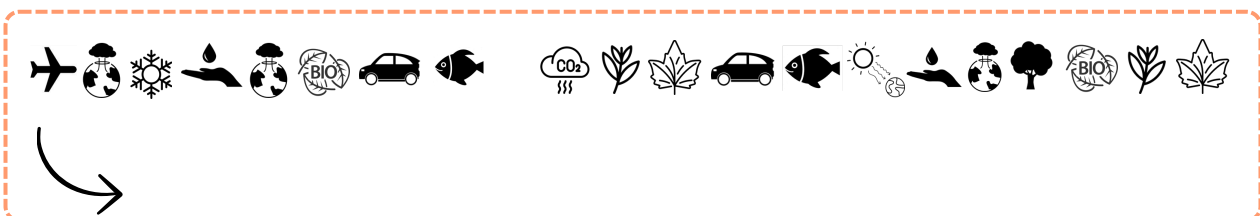
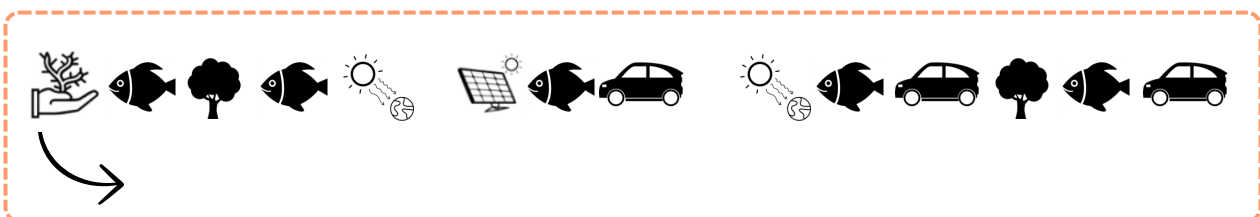
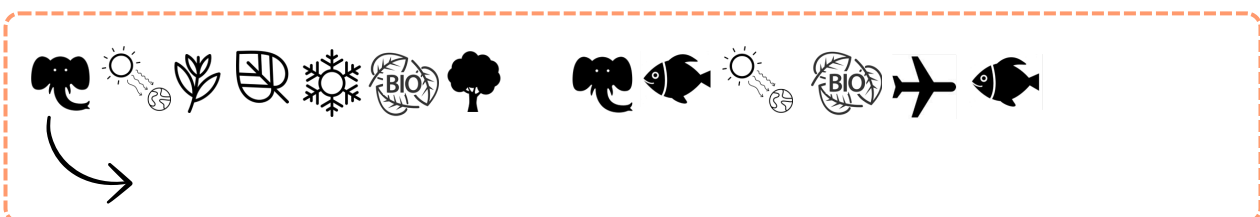
A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

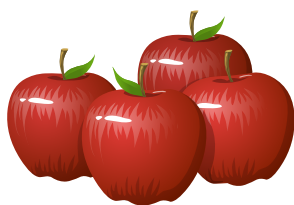


Les bons gestes pour la planète



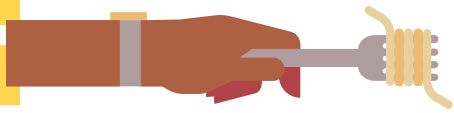
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Votre idée de projet

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE **1** LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUIITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE **2** LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'un
jus multifruits ?

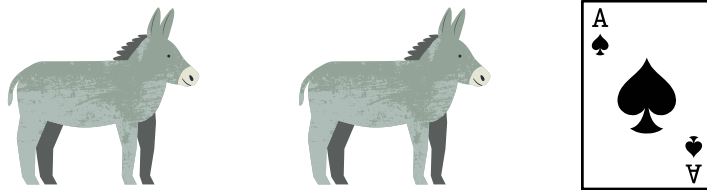


Etape 1 : Les ingrédients



Pour créer notre jus multivitamines, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :



Ananas



Citron



Orange



Pêche

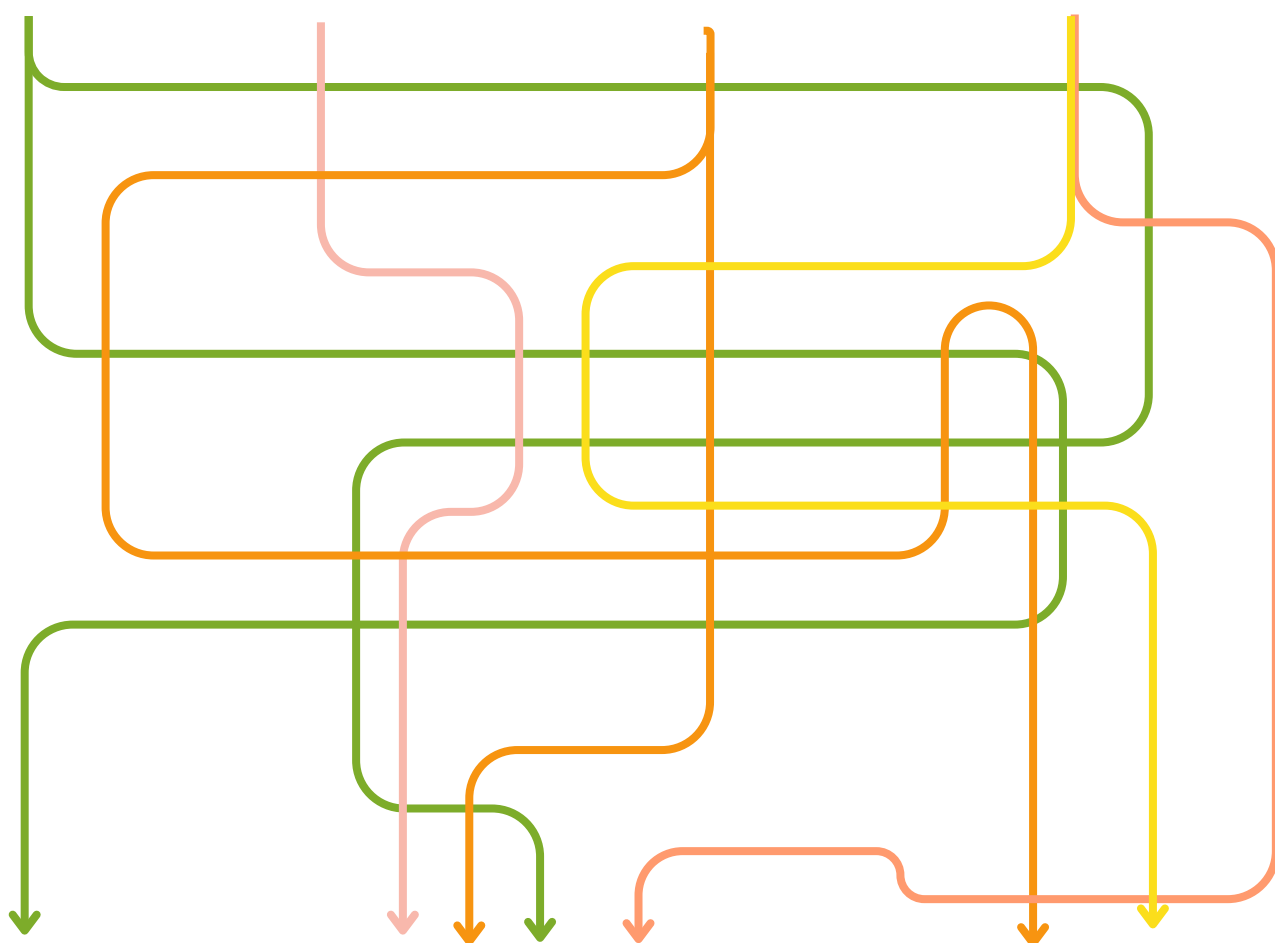
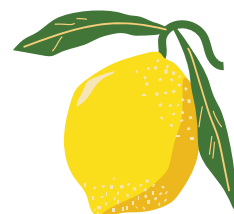
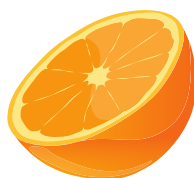
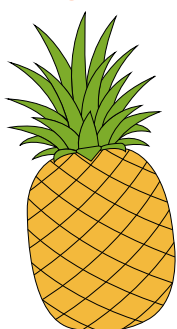
Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...

Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre jus multifruit !



calibrage

surproduction

maladie post-récolte

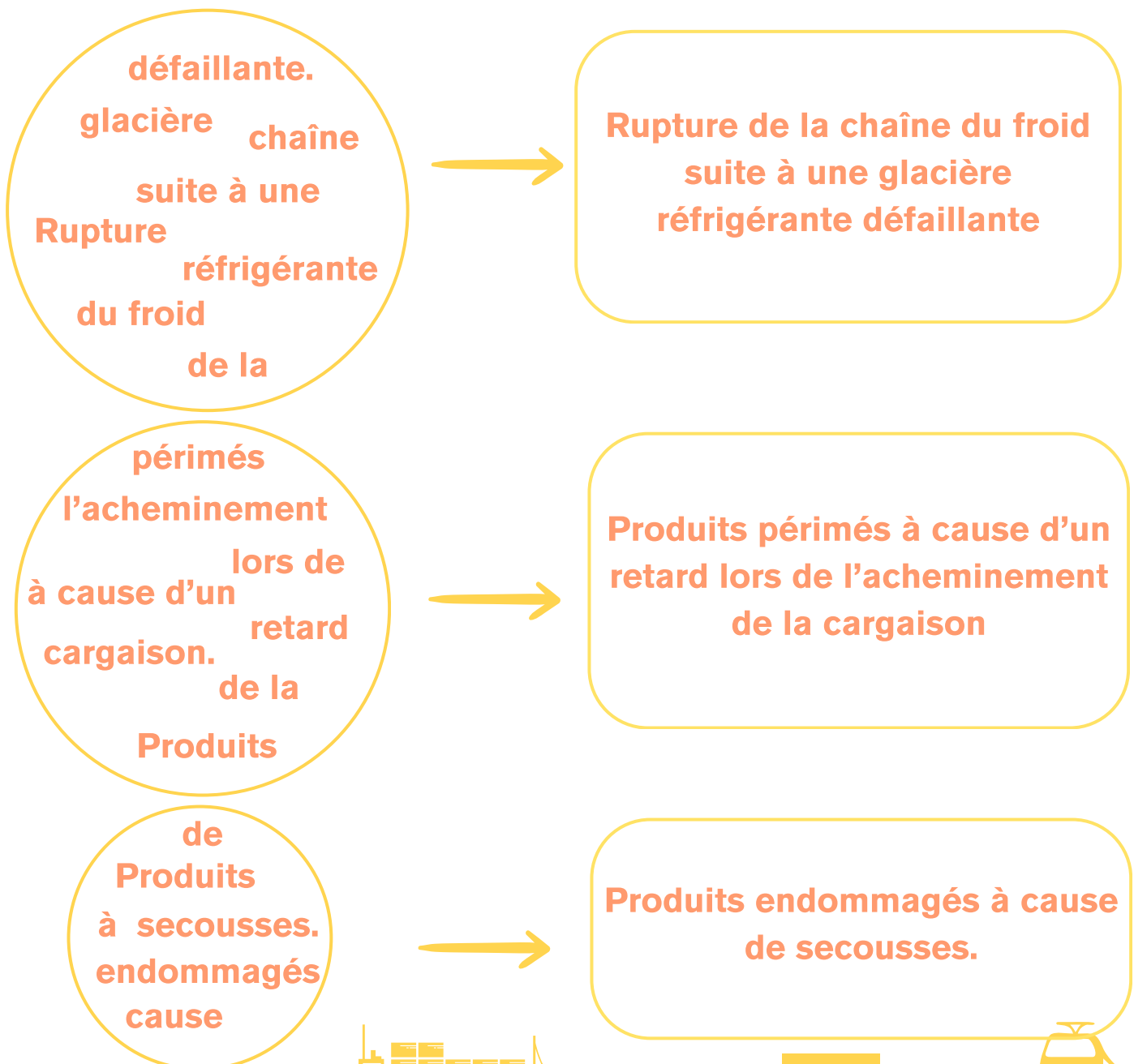
Transport ✈️

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Basilic, Parmesan, noix de cajou, huile d'olive ... les ingrédients de notre pot de pesto ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :



Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Certains fruits aux formes irrégulières et à la peau dure tels que l'ananas, ne sont pas adaptés aux machines qui pressent les fruits pour en extraire le jus.



Ils passent donc d'abord dans des machines de découpe qui récoltent seulement une partie standardisée du fruit pour faire le jus.



Les produits frais jugés imparfaits sont souvent retirés de la chaîne d'approvisionnement au cours des opérations de tri.



Cela peut-être en raison de leur forme, de leur taille ou de leur couleur



Les fruits et légumes sont en effet en tête des aliments les plus gaspillés devant le poisson, les céréales et les produits frais.

Les fruits et légumes représentent

42%

du gaspillage alimentaire global



Les leviers pour réduire ce gaspillage sont nombreux et ne tiennent pas uniquement à la fragilité des fruits et légumes.

« Ils sont fragiles, bien évidemment, mais pas seulement : il y a aussi une vraie problématique de calibrage, de transport, de mauvaise conservation », explique Lucie Basch, cofondatrice de Too Good To Go.



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

- L'aspect des fruits et des légumes
- Des fruits et des légumes qui ne sont pas adaptés aux machines

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

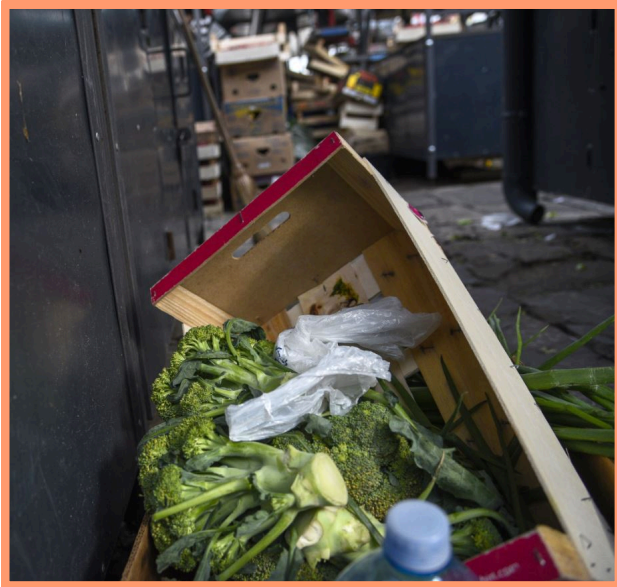


Photo : Georges Gobet - AFP

A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

14% du gaspillage alimentaire est généré lors de la distribution. Cela peut-être lié à :

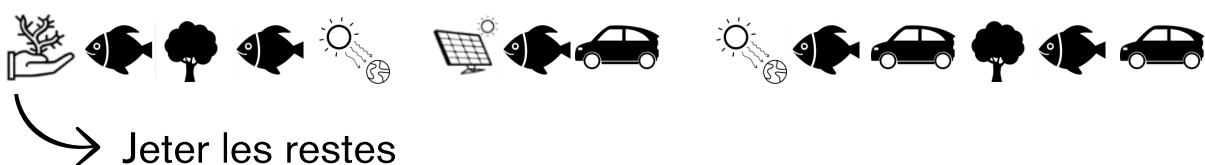
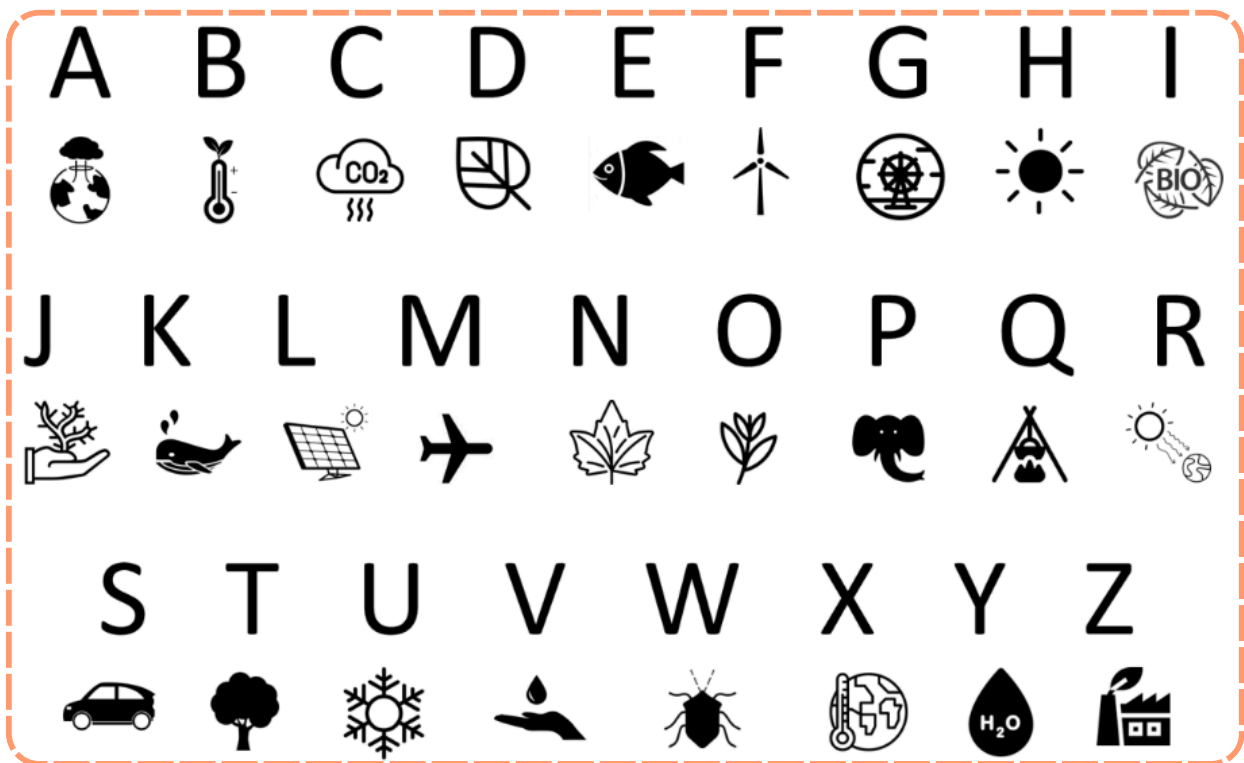
- des problèmes de conditionnement (rupture de la chaîne du froid car un frigo dans le supermarché est en panne),
- d'acheminement (une palette de stockage a pris en partie l'eau, la majorité du temps, tous les produits stockés partent à la poubelle même si certains n'ont pas été endommagés)
- des invendus (dates dépassées car personne n'a acheté les produits)

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

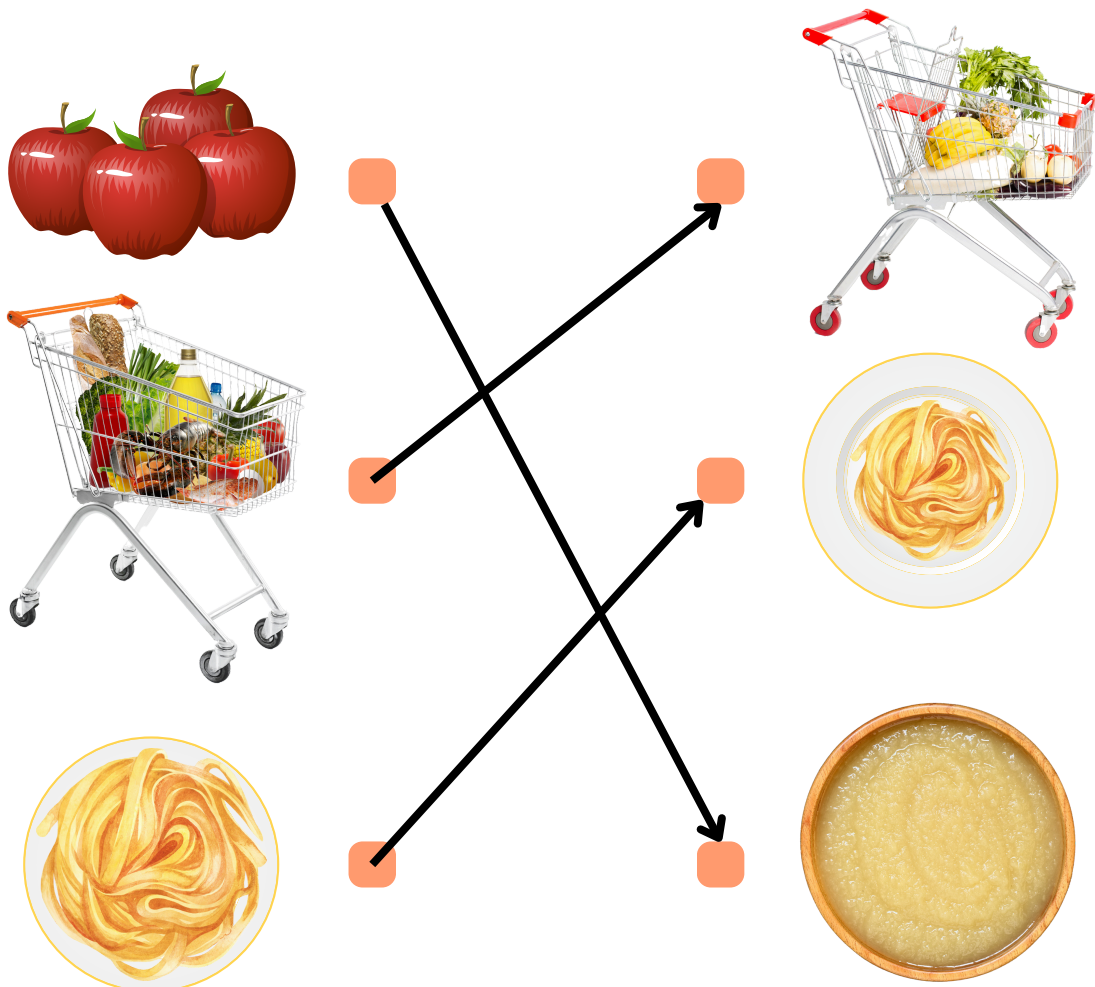


Les bons gestes pour la planète



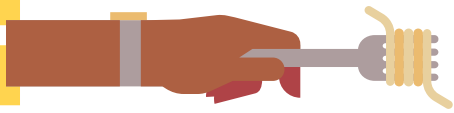
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Votre idée de projet

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE **1** LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUIITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE **2** LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'une
pizza surgelée ?

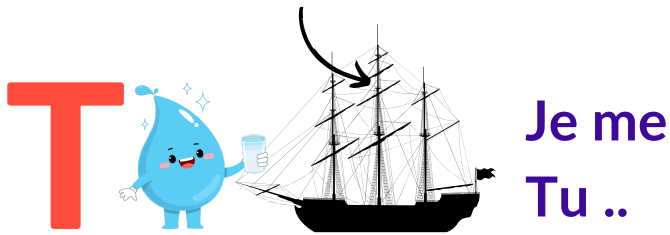


Etape 1 : les ingrédients



Pour créer notre pizza, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

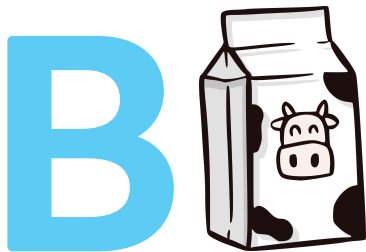
Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :



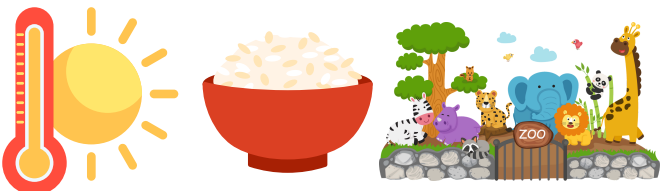
Tomates



Fromage



Blé

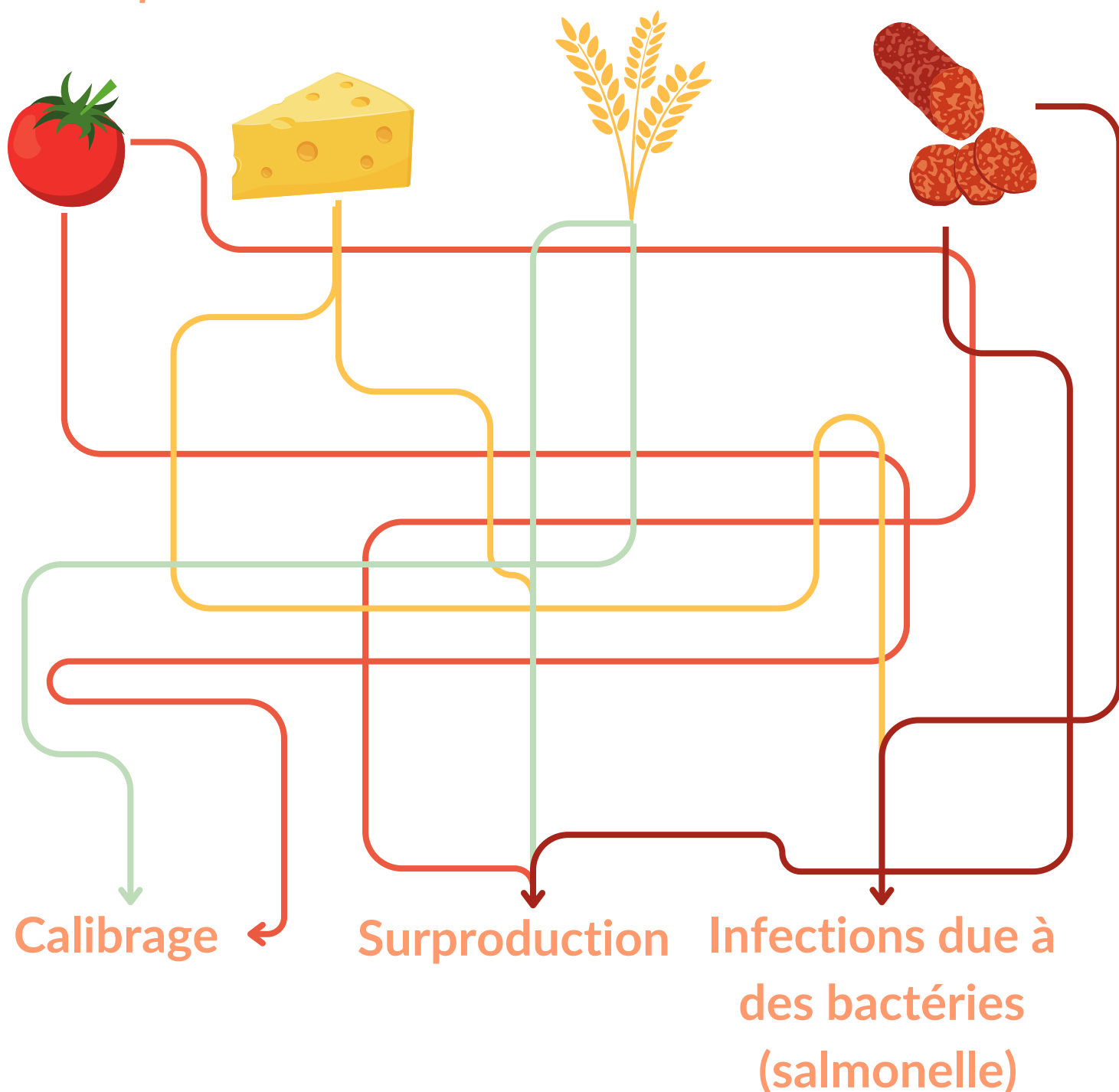


Chorizo

Etape 2 : Production, où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre pizza !



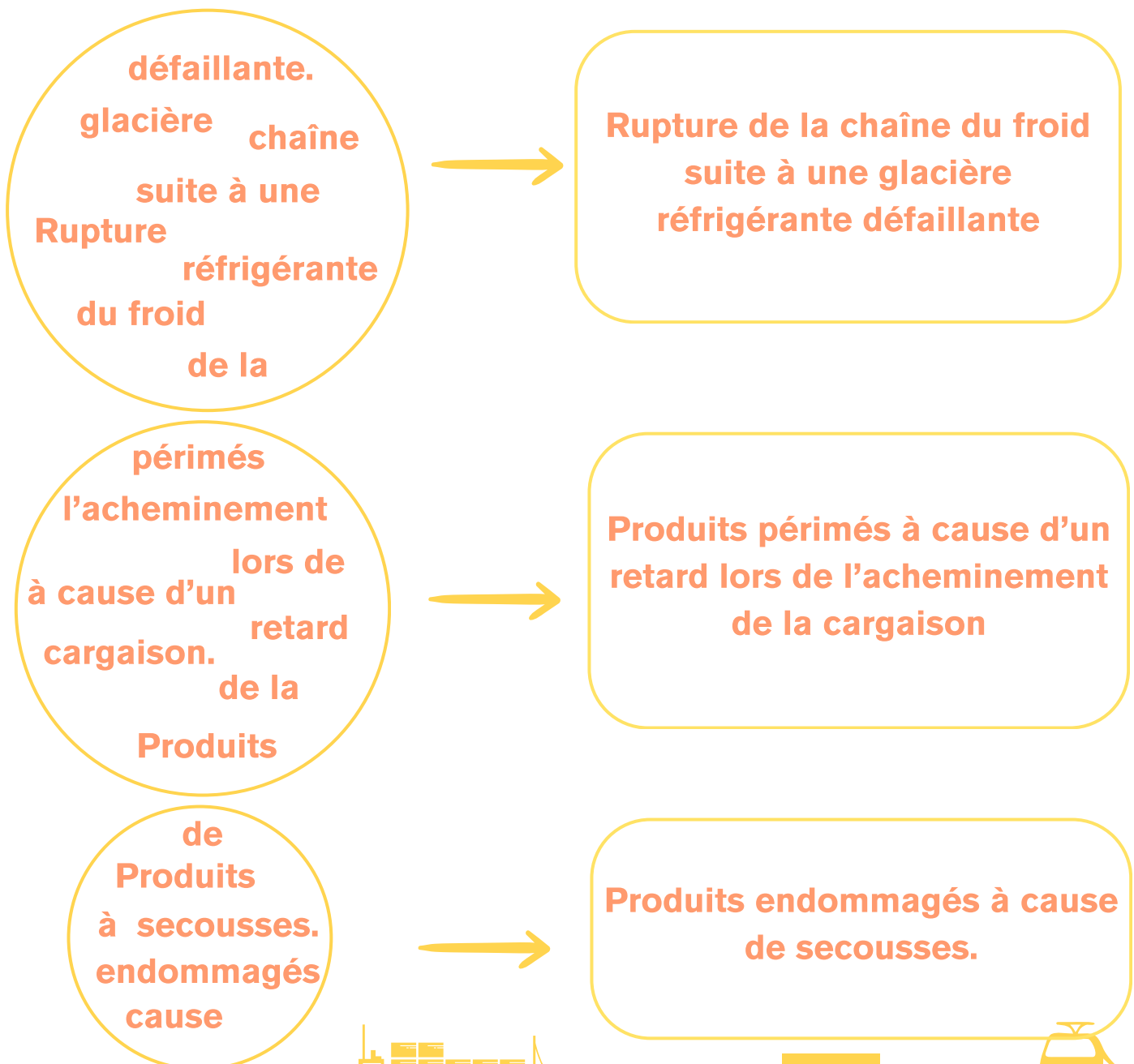
Transport ✈️

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Basilic, Parmesan, noix de cajou, huile d'olive ... les ingrédients de notre pot de pesto ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :

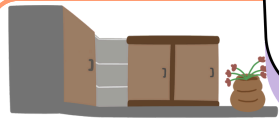


Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Mais pourquoi y-a-t il autant de gaspillage alimentaire ?



La pâte à pizza est produite en très grande quantité, et soumise à une haute température, les cuves se remplissent durant le roulement, rendu moins efficace dû au manque d'effectif. Les pertes sont ainsi inévitables.



Lorsqu'une panne a lieu sur la ligne, cette dernière n'est pas arrêtée, par souci de rentabilité. Le processus de production continue donc et les employés sont ainsi invités à jeter la pâte en attendant que la panne soit réglée, cela dans le but d'éviter le bourrage.



Cette problématique se serait amplifiée depuis l'industrialisation et le recours à de nouvelles techniques de production permettant un meilleur rendement.



Pour une journée de 8h, ce n'est pas moins d'une demi-tonne de denrées qui peuvent être jetées. Pour une journée de 3x8h, nous vous laissons imaginer l'ampleur du gâchis...



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

- Une cadence de production trop grande
- Les pannes qui peuvent provoquer un bourrage

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

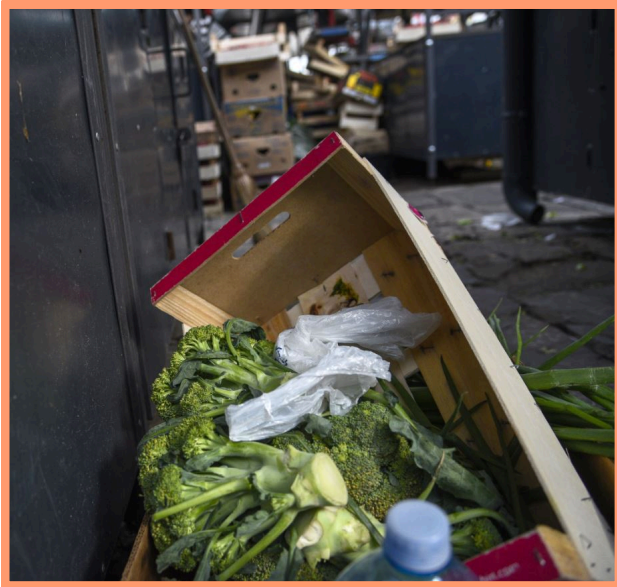


Photo : Georges Gobet - AFP

A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

14% du gaspillage alimentaire est généré lors de la distribution. Cela peut-être lié à :

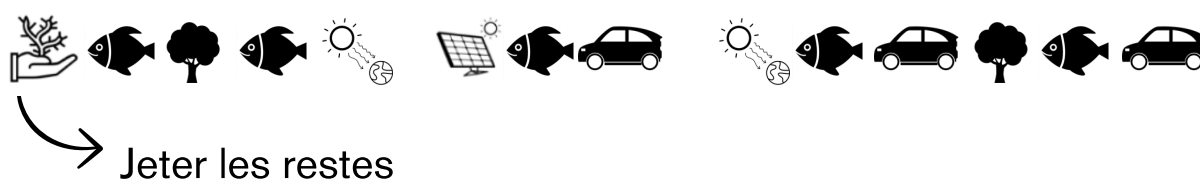
- des problèmes de conditionnement (rupture de la chaîne du froid car un frigo dans le supermarché est en panne),
- d'acheminement (une palette de stockage a pris en partie l'eau, la majorité du temps, tous les produits stockés partent à la poubelle même si certains n'ont pas été endommagés)
- des invendus (dates dépassées car personne n'a acheté les produits)

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

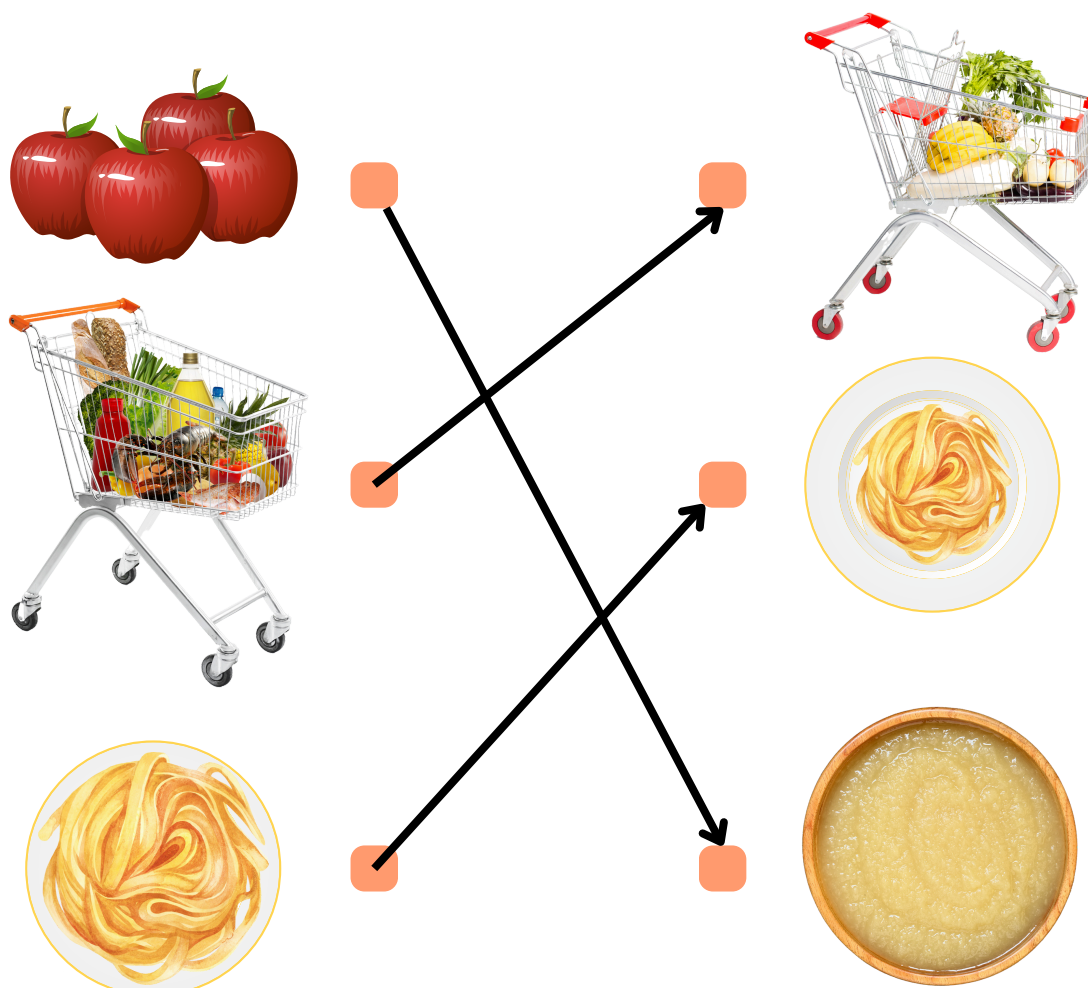


Les bons gestes pour la planète



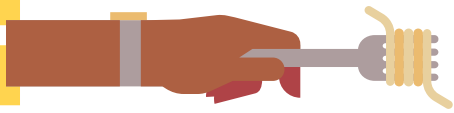
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Votre idée de projet

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE **1** LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE **2** LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

Objectif 0 gaspi !



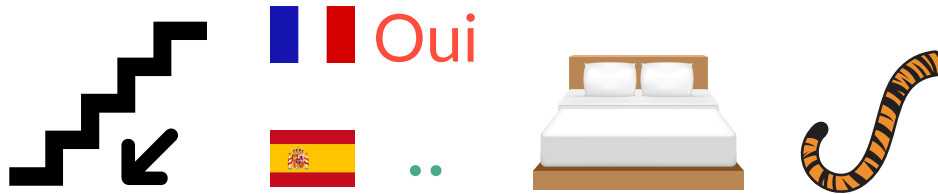
Où se cache le gaspi d'un pot
de pesto ?



Etape 1 : Ingrédients

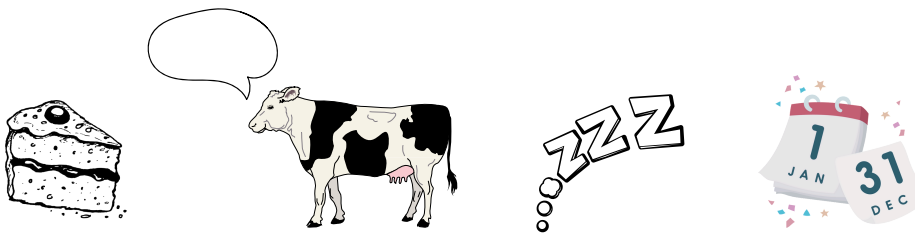


Pour créer notre pot de pesto, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?
Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :



Basilic

.....



Parmesan

.....



Noix de cajou

.....



Huile d'olive

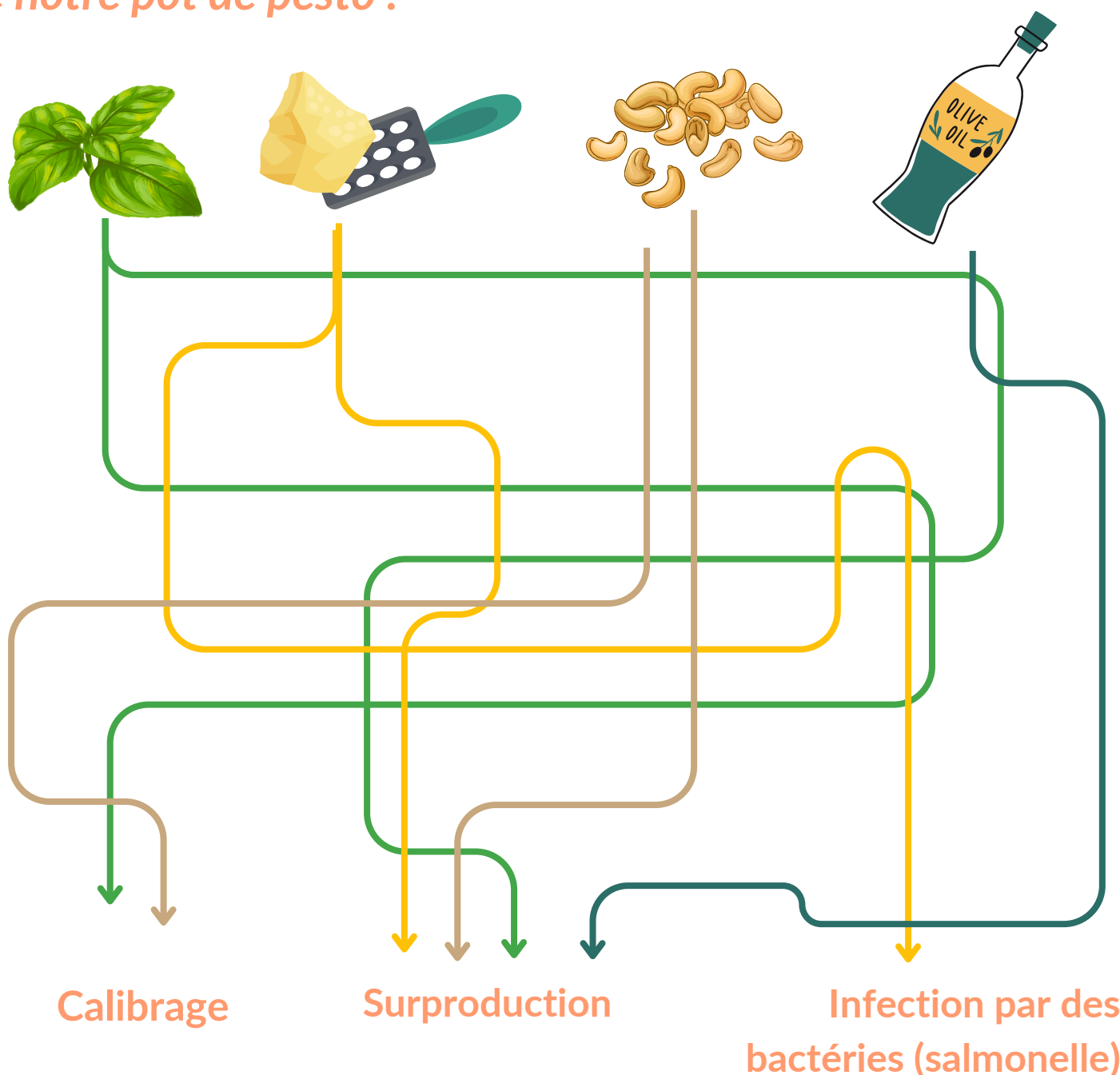
.....

Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre pot de pesto !



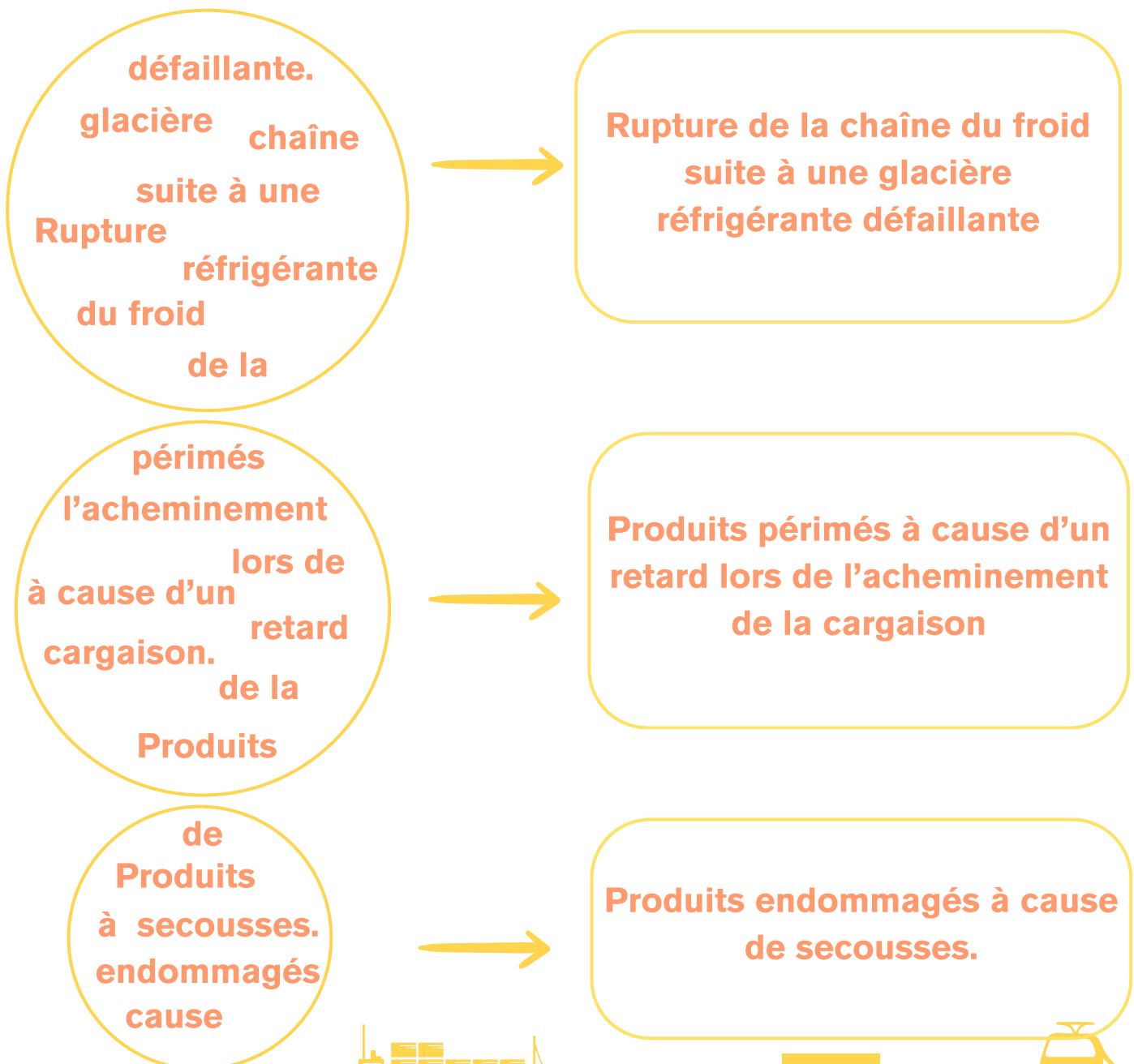
Transport



Où se cache le gaspillage alimentaire ?

Basilic, Parmesan, noix de cajou, huile d'olive ... les ingrédients de notre pot de pesto ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :



Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Hey ! Tu connais Too Good To Go ?
L'application qui aide les
commerçants à revendre leurs
invendus ?



Too Good To Go

Face au gaspillage
alimentaire du processus
agro-alimentaire, To good to
Go propose des colis anti-
gaspi.

Selon l'ADEME, près de 21% du
gaspillage alimentaire a lieu lors de
l'étape de la transformation, où
interviennent grossistes et
industriels. Ils composent les
acteurs du monde agro-alimentaire !



De nombreux facteurs imprévisibles
empêchent la valorisation de leurs
produits dans les circuits classiques
de distribution : prévision des
ventes difficile qui génère des
surplus de stocks, problèmes
d'étiquetage, enjeux de production,
erreurs de commande ...



Too good To Go identifie un grand nombre de freins à
dépasser pour revaloriser plus facilement ces produits : un
accueil du public parfois impossible, des usines éloignées
des consommateurs finaux, des problématiques de
stockage long ou encore une forte saisonnalité de certains
produits.



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

- Les surplus de stocks, les problèmes d'étiquetage, les enjeux de production ou encore les erreurs de commandes sont autant de raisons expliquant les invendus de industriels dès l'étape de transformation..!

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

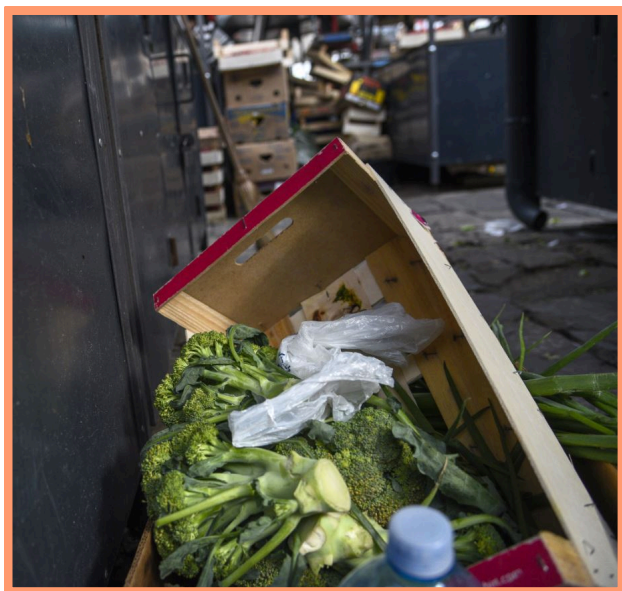


Photo : Georges Gobet - AFP

A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

14% du gaspillage alimentaire est généré lors de la distribution. Cela peut-être lié à :

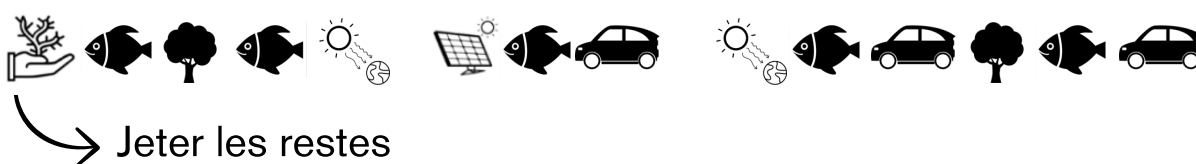
- des problèmes de conditionnement (rupture de la chaîne du froid car un frigo dans le supermarché est en panne),
- d'acheminement (une palette de stockage a pris en partie l'eau, la majorité du temps, tous les produits stockés partent à la poubelle même si certains n'ont pas été endommagés)
- des invendus (dates dépassées car personne n'a acheté les produits)

Etape 5 : Consommation

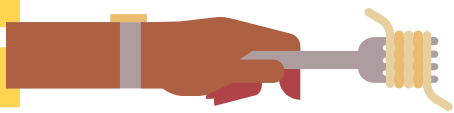
Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :



Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour
pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Votre idée de projet

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE 1 LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUIITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE 2 LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

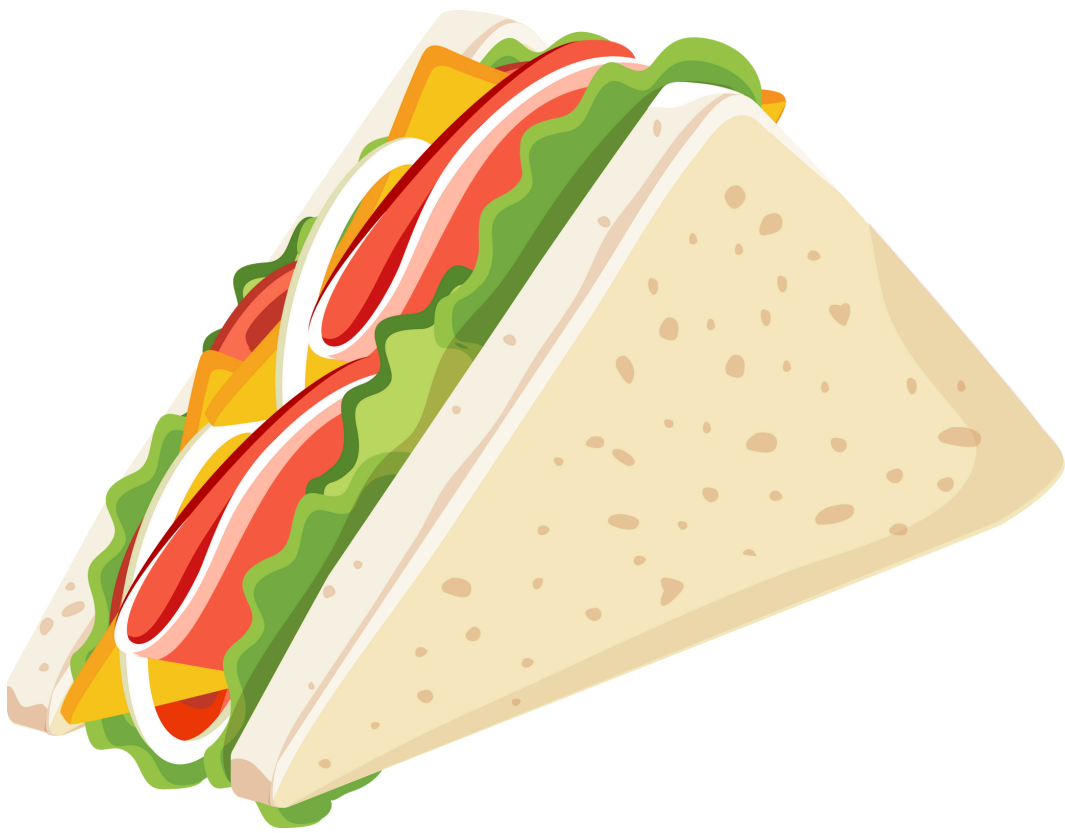
UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

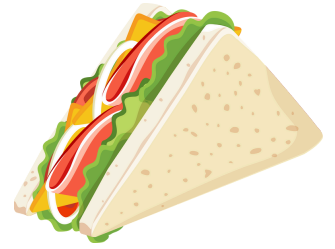
Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'un sandwich ?



Etape 1 : Les ingrédients



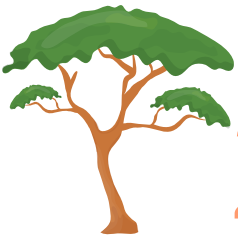
Pour créer notre sandwich, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :



A 2

Salade



2 Do ré ...

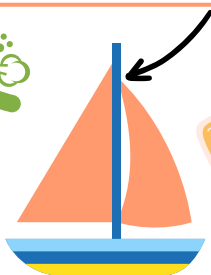
Pain de mie

B'



Beurre

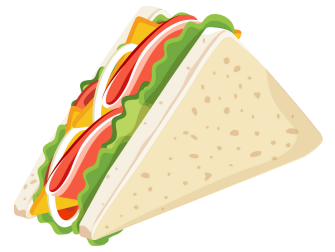
F'



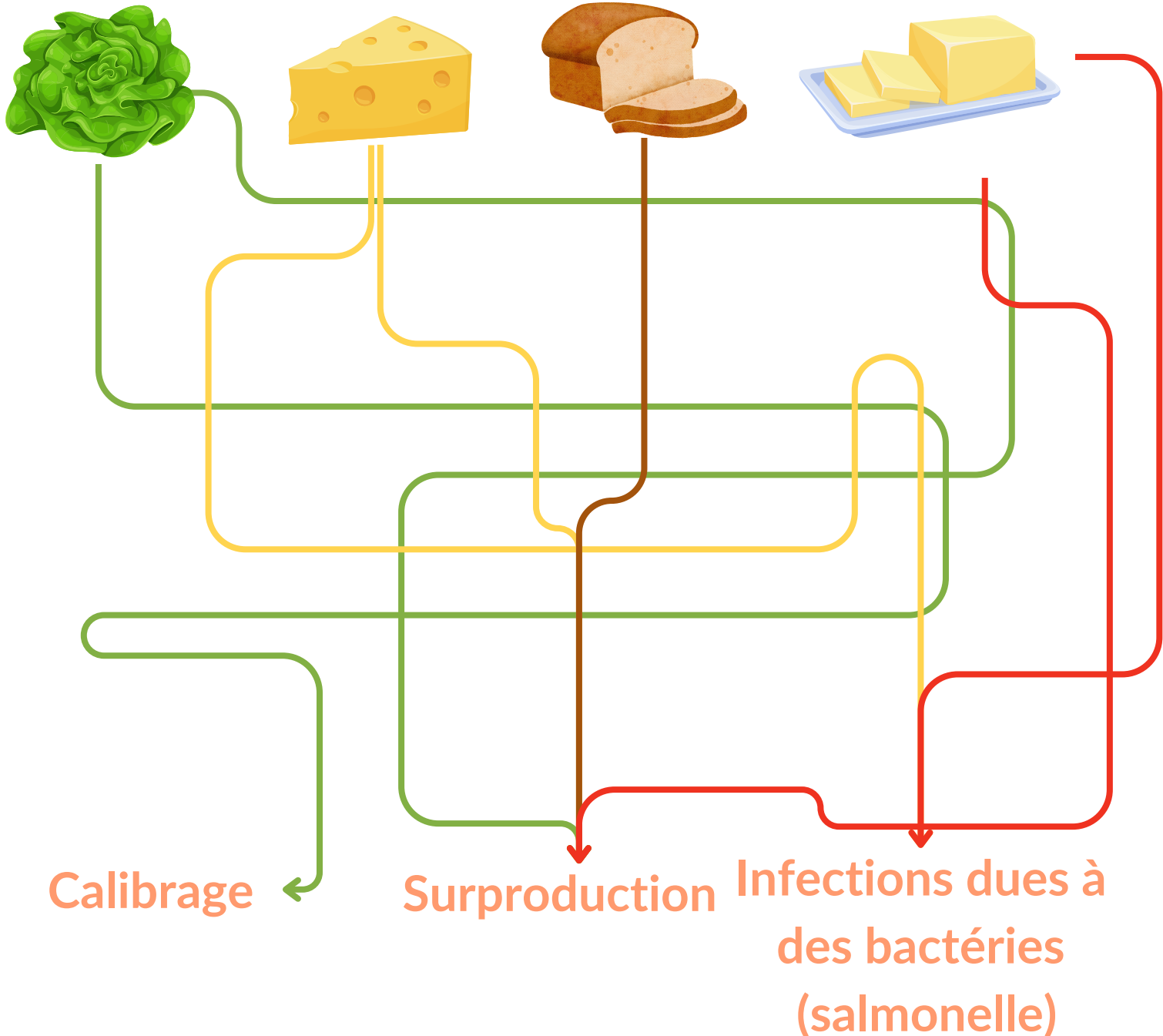
Fromage

Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

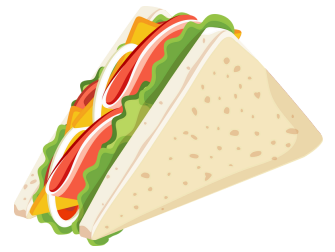


Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre sandwich !



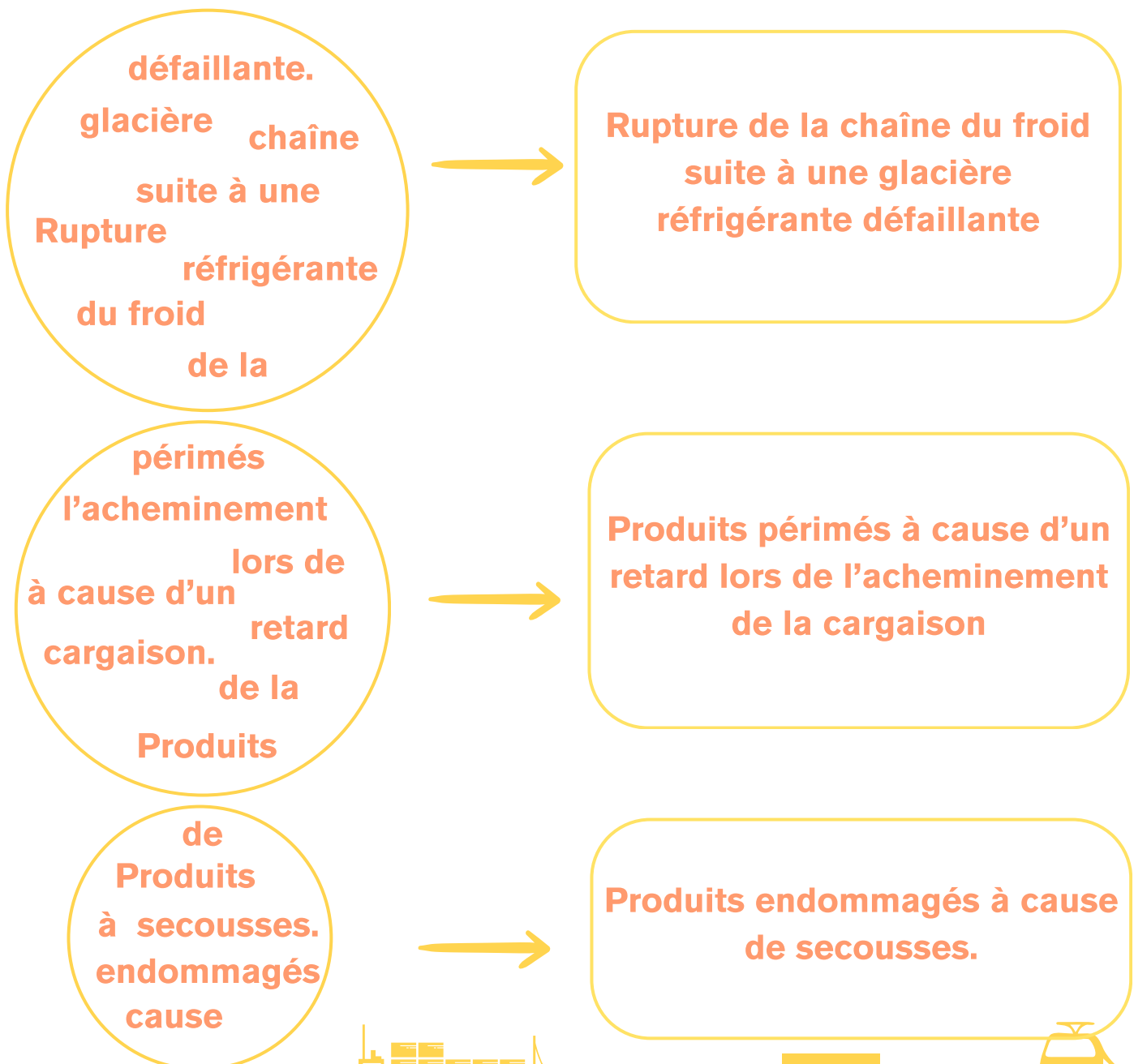
Transport

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



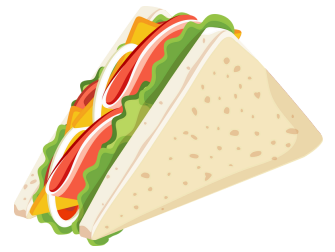
Basilic, Parmesan, noix de cajou, huile d'olive ... les ingrédients de notre pot de pesto ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :



Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Hey ! Tu connais Too Good To Go ?
L'application qui aide les commerçants
à revendre leurs invendus ?



Too Good To Go

Face au gaspillage
alimentaire du processus
agro-alimentaire, Too good to
Go propose des colis anti-
gaspi.

Selon l'ADEME, près de 21% du
gaspillage alimentaire a lieu lors de
l'étape de la transformation, où
interviennent grossistes et
industriels. Ils composent les
acteurs du monde agro-alimentaire !



De nombreux facteurs imprévisibles
empêchent la valorisation de leurs
produits dans les circuits classiques
de distribution : prévision des
ventes difficile qui génère des
surplus de stocks, problèmes
d'étiquetage, enjeux de production,
erreurs de commande ...



Too good To Go identifie un grand nombre de freins à
dépasser pour revaloriser plus facilement ces produits : un
accueil du public parfois impossible, des usines éloignées
des consommateurs finaux, des problématiques de stockage
long ou encore une forte saisonnalité de certains produits.



Mentionnez au moins deux raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

- Les surplus de stocks, les problèmes d'étiquetage, les enjeux de production ou encore les erreurs de commandes sont autant de raisons expliquant les invendus de industriels dès l'étape de transformation..!

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

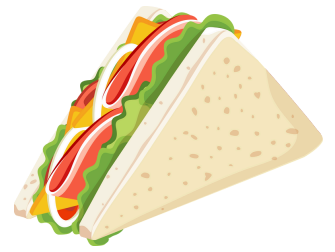


Photo : Georges Gobet - AFP

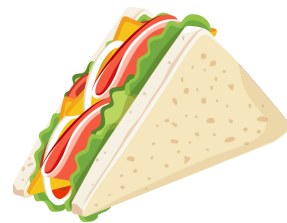
A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

14% du gaspillage alimentaire est généré lors de la distribution. Cela peut-être lié à :

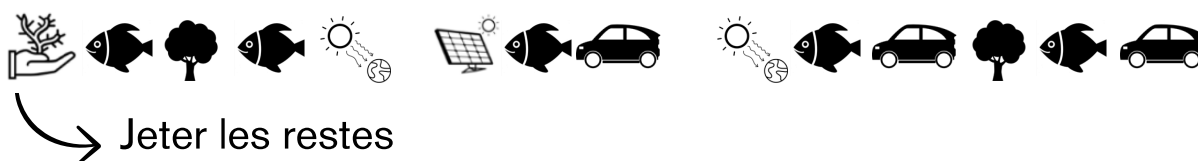
- des problèmes de conditionnement (rupture de la chaîne du froid car un frigo dans le supermarché est en panne),
- d'acheminement (une palette de stockage a pris en partie l'eau, la majorité du temps, tous les produits stockés partent à la poubelle même si certains n'ont pas été endommagés)
- des invendus (dates dépassées car personne n'a acheté les produits)

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

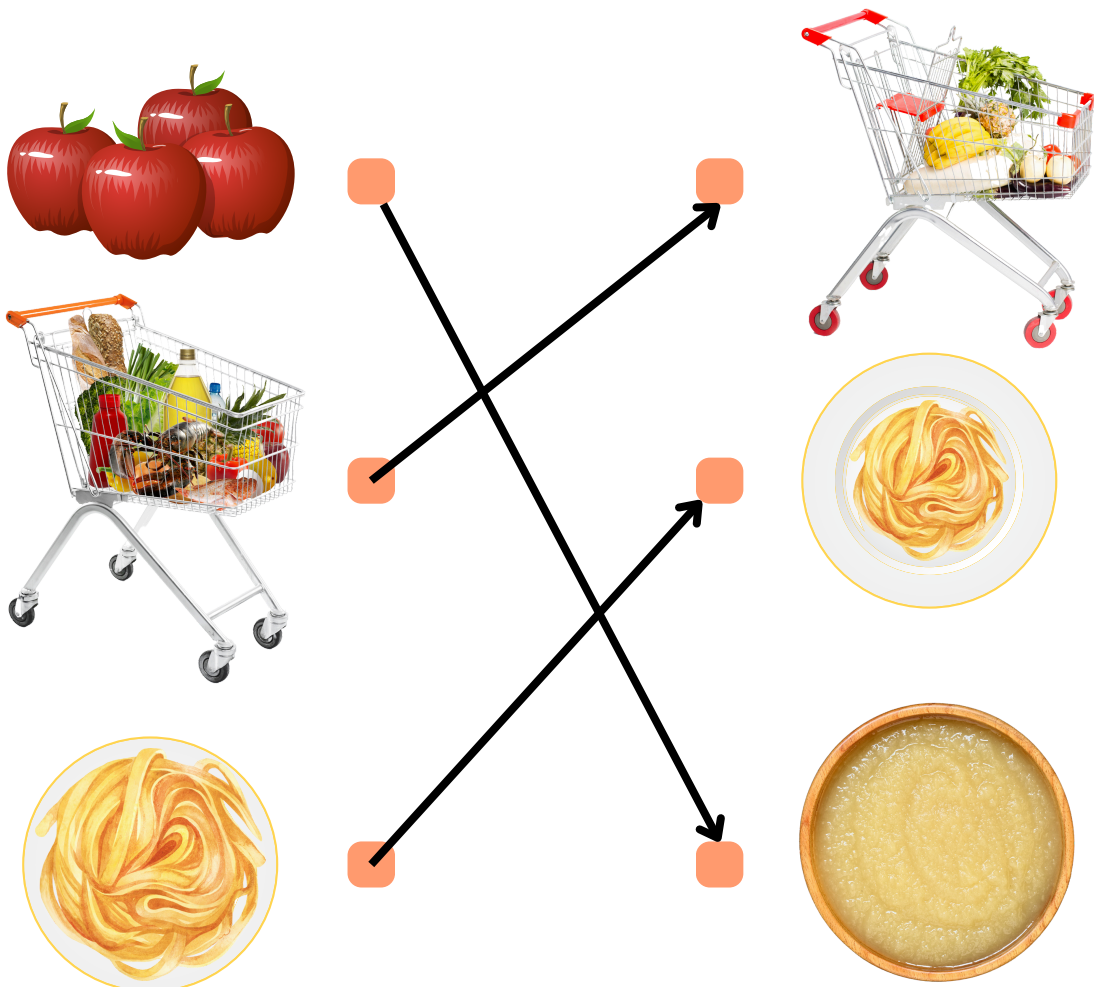


Les bons gestes pour la planète



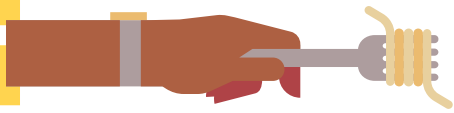
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour
pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Votre idée de projet

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE 1 LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE 2 LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet

Objectif 0 gaspi !



Où se cache le gaspi d'un
yaourt ?

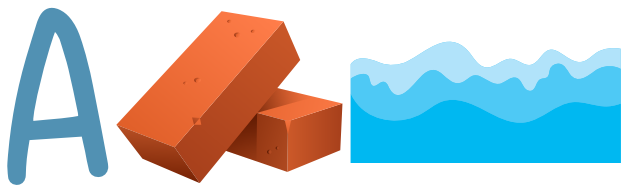


Etape 1 : Les ingrédients



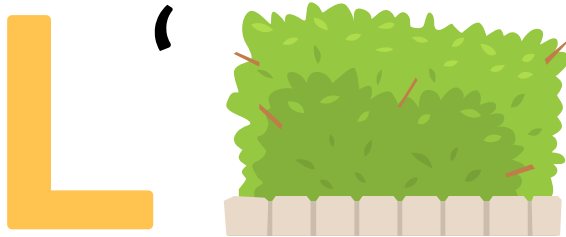
Pour créer notre yaourt, différents ingrédients ont été nécessaires, saurez-vous retrouver 4 d'entre-eux ?

Déchiffrez ces rébus pour trouver les ingrédients :



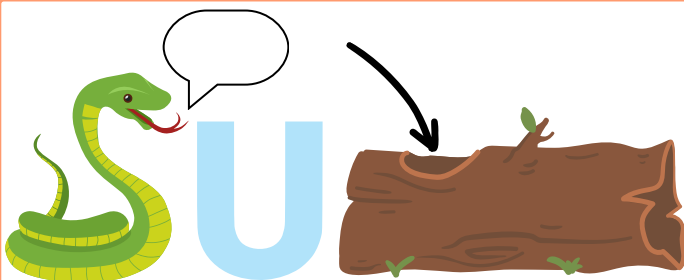
Abricot

.....



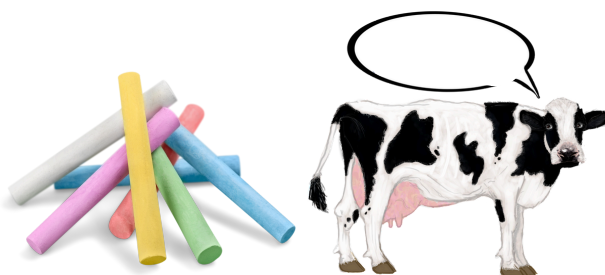
Lait

.....



Sucre

.....



Crème

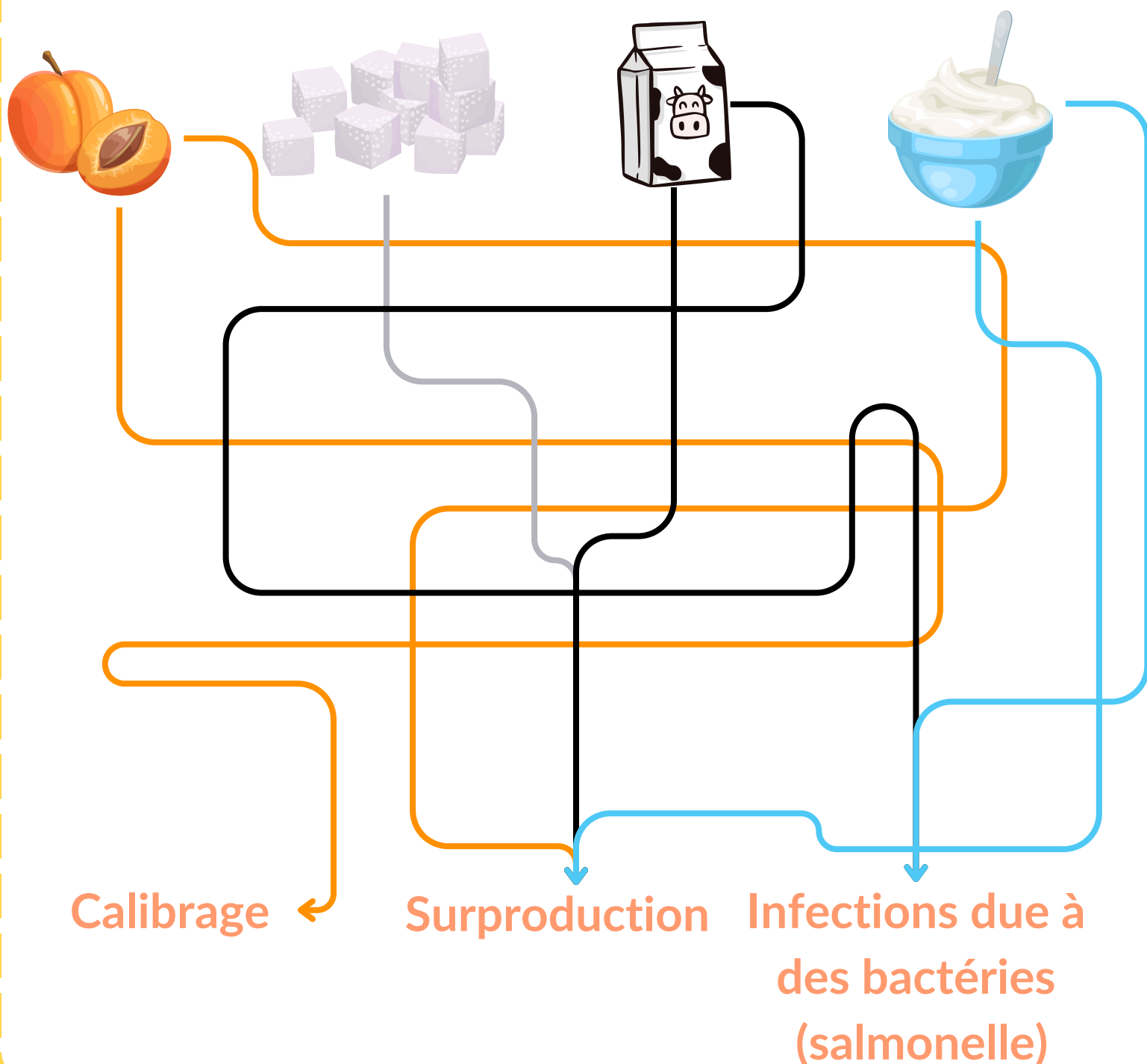
.....

Etape 2 : Production

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Lors de l'étape de production, les raisons pour lesquelles les aliments sont jetés sont diverses et variées...
Retrouvez le motif de gaspillage de chacun des ingrédients de notre yaourt :



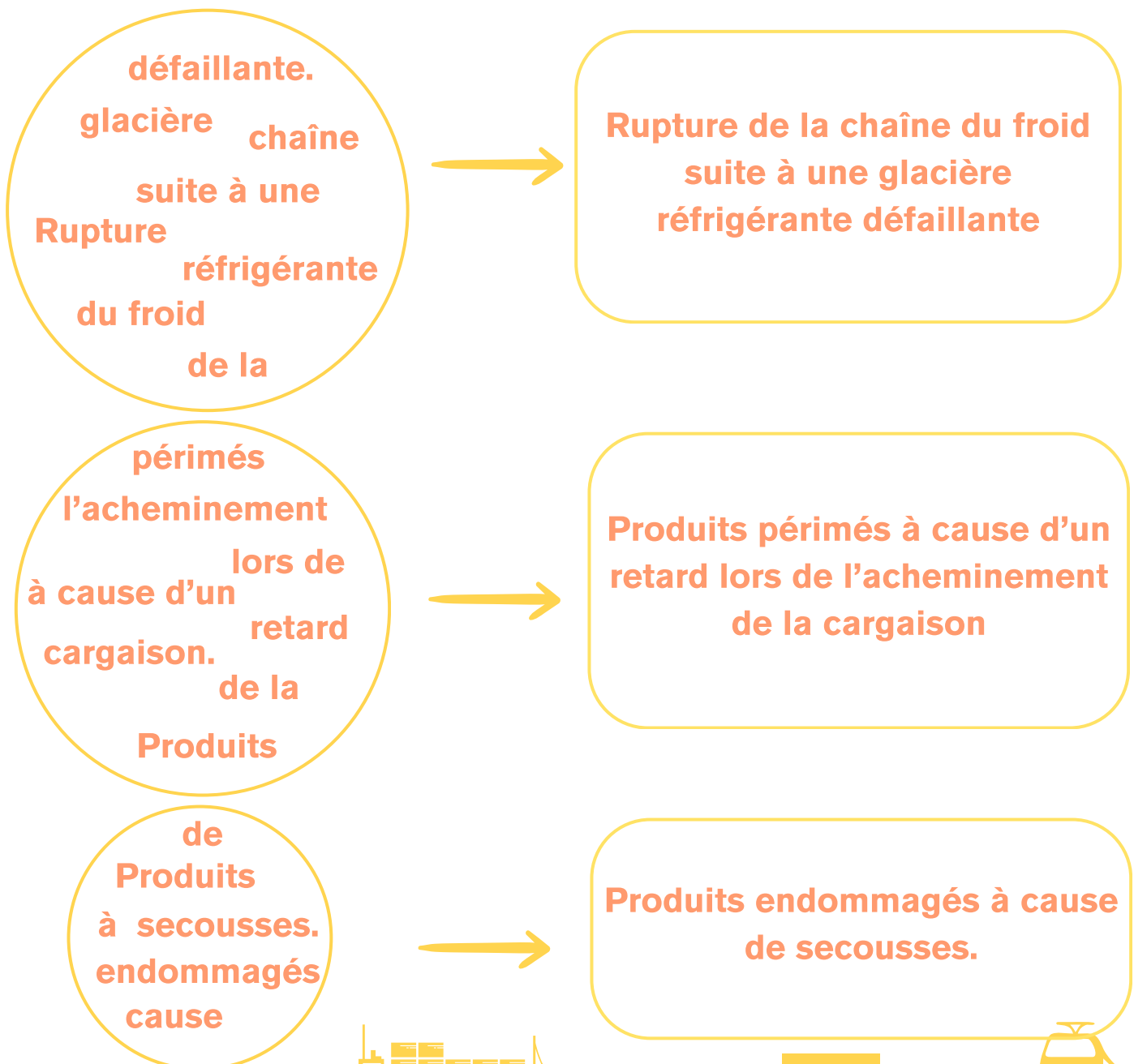
Transport

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



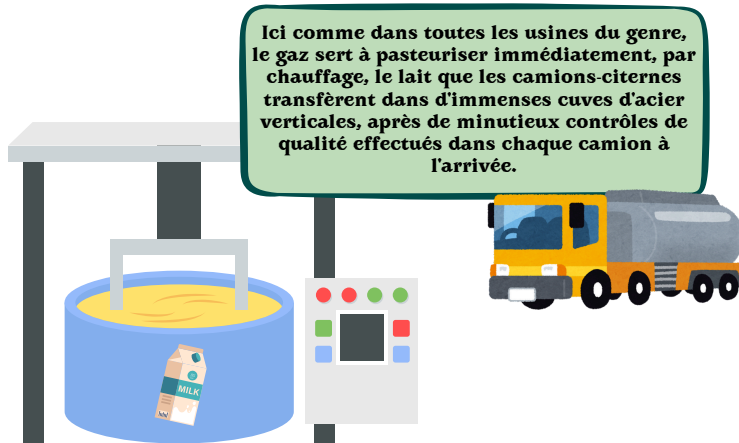
Basilic, Parmesan, noix de cajou, huile d'olive ... les ingrédients de notre pot de pesto ont été importés des 4 coins de la planète ! Plus nos produits viennent de loin, plus il y a de risques qu'ils n'arrivent pas en bon état.. !

Remettez les mots dans le bon ordre pour trouver les raisons qui expliquent les pertes pendant le transport :



Etape 3 : Transformation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



Le directeur général d'Eurial Ultrafrais, filiale de la coopérative Agrial, Patrick Falconnier, confie ses inquiétudes alors que l'industrie européenne craint un arrêt total des livraisons de gaz russe dans les prochains mois.

On nous annonce la possibilité d'avoir des coupures de gaz à certaines périodes de l'hiver, et pour nous c'est très grave !



S'il est impossible de le pasteuriser par manque de gaz, on ne pourra plus réceptionner le lait, cela veut dire qu'on arrête de le collecter, et c'est dramatique pour nos producteurs, car on va jeter le lait !

M. Falconnier, président aussi Syndifrais, le syndicat professionnel regroupant 22 fabricants de yaourts, soit 70% de la production française.



Mentionnez au moins une raison qui explique le gaspillage alimentaire lors de la phase de transformation :

Lors de la phase de transformation en usine, des aliments peuvent être gaspillés (comme des quantités importantes de lait dans des usines de yaourts), à cause de coupure de gaz. En effet, sans gaz, le lait ne peut être pasteurisé pour être transformé en yaourt. Il sera donc perdu.

Etape 4 : Distribution

Où se cache le gaspillage alimentaire ?

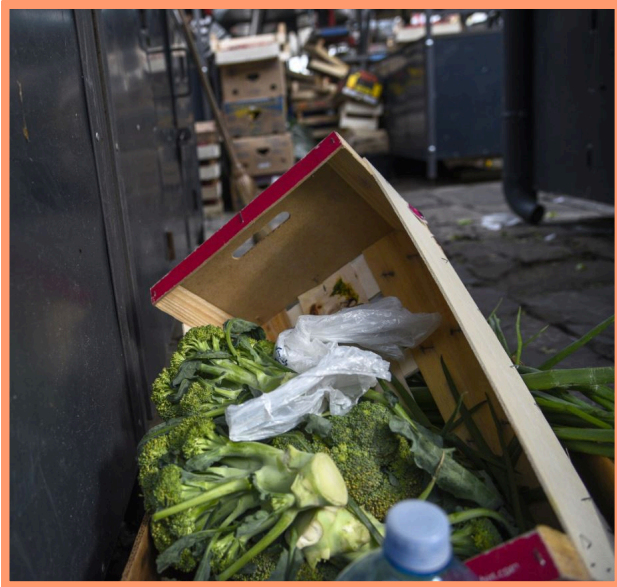


Photo : Georges Gobet - AFP

A l'aide des photos ci-dessus, expliquez les raisons qui expliquent le gaspillage alimentaire lors de l'étape de distribution :

14% du gaspillage alimentaire est généré lors de la distribution. Cela peut-être lié à :

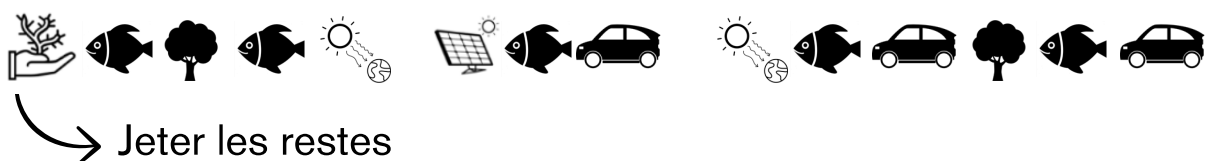
- des problèmes de conditionnement (rupture de la chaîne du froid car un frigo dans le supermarché est en panne),
- d'acheminement (une palette de stockage a pris en partie l'eau, la majorité du temps, tous les produits stockés partent à la poubelle même si certains n'ont pas été endommagés)
- des invendus (dates dépassées car personne n'a acheté les produits)

Etape 5 : Consommation

Où se cache le gaspillage alimentaire ?



A l'aide de l'alphabet codé, retrouvez les 3 raisons principales du gaspillage alimentaire lors de la consommation :

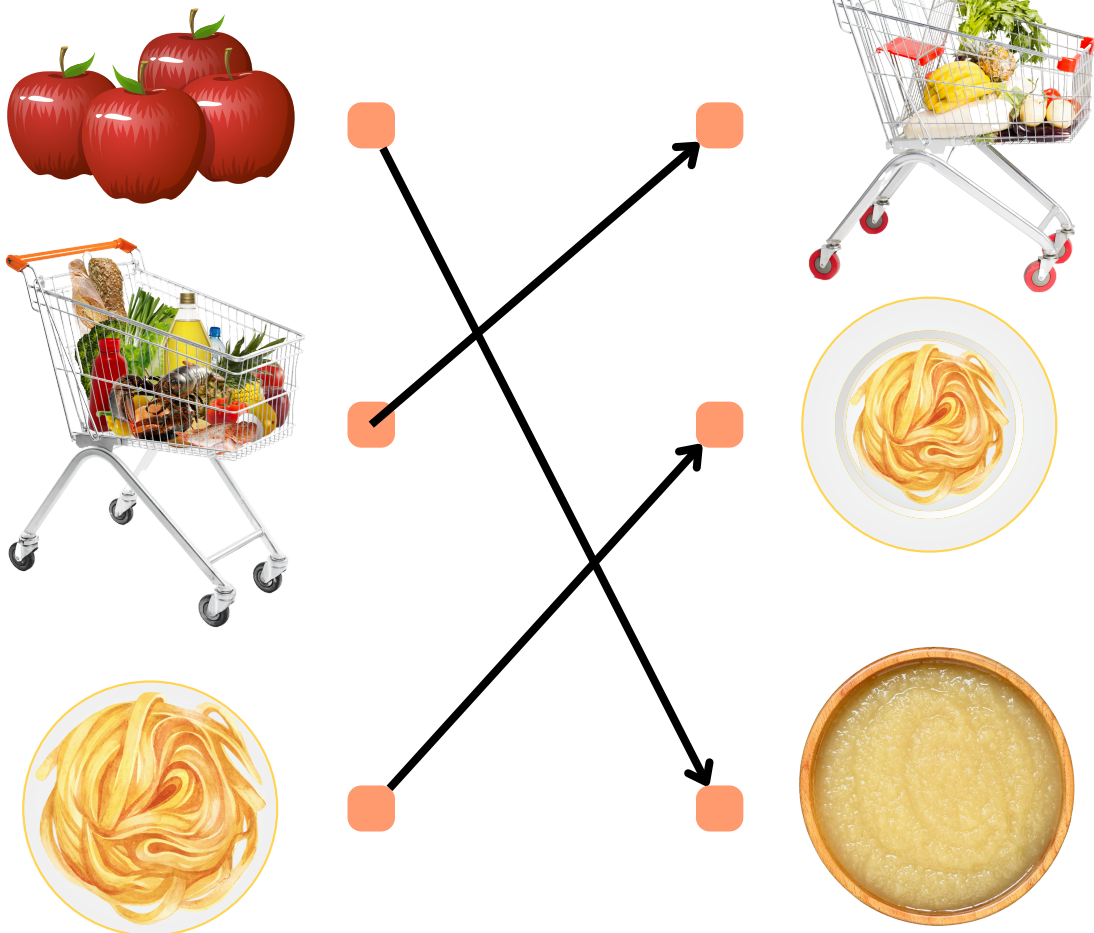


Les bons gestes pour la planète



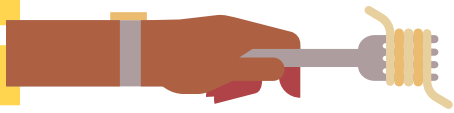
Nous avons vu ensemble que le gaspillage alimentaire ça n'est pas formidable pour notre planète : nous utilisons beaucoup de ressources pour rien ! Jeter les restes de son assiette ou ne pas manger un yaourt oublié au fond du réfrigérateur c'est aussi jeter tout ce qui a été nécessaire pour cultiver, transformer, produire et transporter nos aliments.

Essayons maintenant de voir ensemble quelques solutions pour ne plus gaspiller. Reliez la bonne image «exemple de gaspi» à gauche à sa solution à droite.



Et vous quelle est votre astuce anti-gaspi ?

Comment agir dans son établissement ?



Chaque élève gaspille environ **120g de nourriture par repas...**

Voici quelques exemples d'actions mettre en place pour réduire ce gaspillage à la cantine :

Demander une portion adaptée à son appétit
pour éviter de se servir inutilement

Peser les déchets alimentaires

pour se rendre compte de l'importance du gaspillage alimentaire

Installer une table de troc

pour partager ce que l'on a pas mangé (pain, fruit..)

Faire un compost dans la cour

pour enrichir le sol des espaces verts

Organiser un challenge Zéro Gaspi

pour prouver que chacun peut gaspiller le moins possible !

Créer des affiches

pour encourager les autres élèves à faire les bons gestes

Votre idée de projet

Lancer un concours de recettes

pour découvrir de super plats antigaspi

Une idée de recette anti-gaspi

POISCAMOLE

le guacamole qui ne prend pas l'avion

ÉTAPE **1** LES INGRÉDIENTS



250G
PETITS POIS CUIITS



1 GOUSSE
AIL



1 CUILLÈRE À SOUPE
VINAIGRE BALSAMIQUE



4 CUILLÈRES À SOUPE
HUILE D'OLIVE



1 PINCÉE
SEL



1 PINCÉE
POIVRE



AROMATES

ÉTAPE **2** LA RECETTE

Émincer la gousse d'ail en petits morceaux

Égoutter la boîte de petits pois et les rincer rapidement
à l'eau froide

Verser tous les ingrédients dans un mixeur et mixer finement

Verser le tout dans un bol et mettre au frais
jusqu'à la dégustation

UNE RECETTE **LOCALE** FONDATION GoodPlanet

FONDATION
GoodPlanet