

Le GreenPong du gaspillage alimentaire

DESCRIPTIF

But du jeu

Viser le gobelet qui représente la réponse correcte à la question posée

Durée

5 à 15 minutes

Nombre de participants

1 à 6 joueurs

Niveau

Collège/lycée

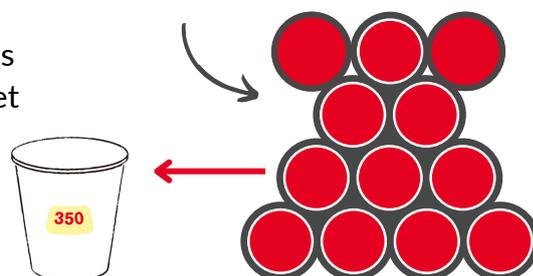
Matériel

Une table, 12 gobelets, une balle de ping-pong, la fiche pédagogique, la liste des questions, la fiche "Informations complémentaires à ajouter, les étiquettes "réponses"

DÉROULÉ

Etape 1 : la préparation

- En proposant d'animer un jeu, vous allez apporter de nouvelles connaissances sur un sujet en particulier. Il est donc conseillé de lire l'article "**Le gaspillage alimentaire**" ainsi que de visionner la vidéo "**Le Refettorio : quand les invendus deviennent des plats gastronomiques**" disponibles sur la plateforme Cap Eco-délégués.
- **Lisez la fiche pédagogique en entier et entraînez-vous** une première fois entre éco-délégués pour identifier les passages à améliorer dans votre intervention. Aussi, répéter permet de se libérer de ses notes et éviter de lire en même temps qu'il faut animer le jeu !
- L'objectif de ce jeu est que les participants découvrent des chiffres clés du gaspillage alimentaire pour s'engager dans la réduction de ce dernier. Pour cela, vous devez préparer en amont la liste de chiffres impactants que vous souhaitez faire découvrir aux participants. Vous pouvez consulter les chiffres clés de Statista par exemple : <https://fr.statista.com/themes/10131/le-gaspillage-alimentaire-dans-le-monde/#statisticChapter>
- Vous pouvez aussi utiliser les questions sur la fiches dédiées, ou vous en inspirer.
- Une fois votre liste de questions réalisée, imprimez les étiquettes "réponses" données ou créez les si besoin pour ensuite les coller sur chaque gobelet.
- **Le jour J**, disposez sur la table la balle de ping-pong ainsi que les 12 gobelets avec les étiquettes, remplissez-les avec un tiers d'eau et munissez-vous de la liste de questions.



Etape 2 : Sensibilisation au gaspillage alimentaire

1) Commencez par présenter aux participants le but du jeu, à savoir qu'il faut faire rentrer la balle de ping-pong dans le bon gobelet. Comme vous allez tester leurs connaissances sur le gaspillage alimentaire, vous pouvez leur poser quelques questions introductives comme les suivantes :

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Réponse : Le gaspillage alimentaire, c'est toutes les pertes de nourriture initialement destinée à la consommation humaine, perdue à toute étape du système alimentaire : production, stockage, transport, et consommation.

Quelles sont les causes du gaspillage alimentaire ?

Réponse : Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples : achat en trop grande quantité, mauvaise conservation des aliments, aliments jugés d'inesthétiques car ne répondant pas aux normes des supermarchés, mauvaise compréhension des dates de péremption, manque de connaissances sur les techniques de conservation...

Etape 3 : Explication des règles du jeu aux participants

Une fois que les participants ont compris les enjeux liés au gaspillage alimentaire, vous pouvez présenter le jeu, et pour cela, vous pouvez commencer de la manière suivante :

“Comme nous venons de le voir, le gaspillage alimentaire a lieu à toutes les étapes du système alimentaire pour des raisons diverses, mais pour mieux comprendre ses conséquences et son ampleur, il est important d'avoir les bons chiffres en tête ! Vous allez essayer de les deviner en jouant au GreenPong !”

A tour de rôle, vous allez poser des questions aux participants. Lorsque le participant pense avoir la bonne réponse, il doit viser à l'aide de la balle de ping-pong le verre correspondant au chiffre qu'il pense être correct.

Le but du jeu :

- Si les participants jouent individuellement : avoir au moins 5 bonnes réponses (et tirs) en 3 minutes
- Si les participants jouent en équipe : être l'équipe qui a le plus de bonnes réponses

Si le joueur qui a la balle manque son tir ou choisi le mauvais gobelet, il passe la main à ses adversaires. S'il a une bonne réponse et a réussi à mettre la balle dans le bon gobelet, il peut continuer de jouer.

Lorsqu'une bonne réponse est trouvée, vous pouvez donner davantage de détails sur la donnée chiffrée grâce à la fiche "Informations supplémentaires pour la correction".

1. Dans le monde, combien de milliards de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues chaque année ?

Réponse : 1,3

2. Combien de milliards euros représente le gaspillage alimentaire en France ?

Réponse : 10

3. En pourcentage, combien de fruits et légumes produits sont gaspillés dans le monde ?

Réponse : 40

4. En pourcentage, combien de terres cultivées sont-elles occupées à produire du gaspillage alimentaire ?

Réponse : 30

5. De quel pourcentage d'émissions de gaz à effet de serre le gaspillage alimentaire est-il responsable ?

Réponse : 8

6. En France, en moyenne combien de kilogrammes de nourriture sont-ils gaspillés par habitant chaque année ?

Réponse : 155

7. Au niveau des restaurants, quel est le pourcentage de gaspillage alimentaire en France ?

Réponse : 13

8. Combien de milliards d'euros représente le gaspillage alimentaire dans les supermarchés en Europe ?

Réponse : 6

9. En pourcentage l'agriculture représente combien d'eau douce prélevée pour des activités humaines ?

Réponse : 70

10. En moyenne, un élève gaspille combien de grammes de nourriture par repas ?

Réponse : 120

11. Combien de millions personnes souffrent de la faim dans le monde ?

Réponse : 800

12. Chaque année, quel est le pourcentage de fruits et légumes jetés car jugés d'inesthétiques ?

Réponse : 25

1/ Dans le monde 1,3 milliards de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues chaque année ! Cela représente environ un tiers de toute la nourriture produite pour la consommation humaine. Ce gaspillage a lieu à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation.

2/ Le gaspillage alimentaire en France représente 10 milliards d'euros. Cette estimation inclut les coûts directs liés à la production, la distribution, et le traitement des déchets alimentaires, ainsi que les pertes économiques et environnementales associées.

3/ Dans le monde, 40% des fruits et légumes sont gaspillés. Ça représente des pertes en ressources énormes quand on prend en considération les quantités d'eau utilisées pour la production, l'électricité pour le stockage au frais de ces aliments, et les autres ressources pour le transport, la transformation...

4/ 30% des terres actuellement cultivées dans le monde représentent l'équivalent du gaspillage alimentaire annuel. Cela représente une perte d'espace énorme, initialement prévu pour nourrir la planète.

5/ Le gaspillage alimentaire représente 8% des émissions de gaz à effet de serre. L'ensemble du processus de production alimentaire, y compris l'agriculture, l'élevage, et la transformation des aliments, émet des gaz à effet de serre. Lorsque des aliments sont gaspillés, les émissions générées durant ces étapes sont également perdues ! Il en est de même pour les autres étapes de la chaîne alimentaire, émettrices de GES.

6/ En France, le gaspillage total représente l'équivalent de 155kg de nourriture gaspillés par habitant chaque année. En divisant le gaspillage total (à toutes les étapes de la chaîne alimentaire) par la population française, on obtient cette moyenne. Elle reflète l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle nationale et souligne la nécessité de réduire ces pertes !

7/ 13% du gaspillage alimentaire en France a lieu en restauration. Les restaurants préparent souvent plus de nourriture que nécessaire pour s'assurer de répondre à la demande, ce qui peut entraîner des excédents jetés si les plats ne sont pas consommés. Les aliments non utilisés à temps sont aussi jetés, en raison de courtes durées de stockage et/ou de normes strictes à respecter.

8/ Dans les supermarchés en Europe, le gaspillage alimentaire représente 6 milliards d'euros ! Les aliments y sont jetés à cause de surplus, dates de péremption et bien souvent en raison des normes esthétiques à appliquer sur les aliments.

9/ L'agriculture représente 70% de l'eau douce prélevée pour les activités humaines ! C'est une quantité énorme qui est perdue si l'on gaspille des aliments issus de l'agriculture.

10/ En moyenne, un élève gaspille 120 grammes de nourriture par repas. D'où l'importance de demander des quantités qui répondent à sa faim au personnel de la cantine !

11/ 800 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde. Ce chiffre représente environ 10% de la population mondiale. Cela nous montre un paradoxe important, des quantités énormes de nourriture sont gaspillées alors qu'une grande partie de la population manque de nourriture !

12/ Chaque année, 25% de fruits et légumes sont jetés car ne répondant pas aux normes esthétiques. Ces aliments sont souvent éliminés avant même d'atteindre les magasins en raison de leur forme, taille ou couleur non conformes aux standards esthétiques du marché, malgré leur qualité nutritionnelle et goût intacts !

Etiquettes "réponses" à imprimer et coller sur les gobelets



1,3

10

40

30

8

155

13

6

70

120

800

25