

Cartes de mise en situation

Gaspillage alimentaire

Les cartes de mise en situation ci-dessous peuvent être utilisées pour aborder le thème du gaspillage alimentaire.

Les cartes de mise en situation sont classées par ordre croissant de complexité. Choisis la carte de mise en situation adaptée à tes élèves. Tu peux attribuer d'autres situations aux différents groupes ou choisir la même pour tous.

Consignes d'impression et de pliage :

- Imprimer les cartes de mise en situation sur le recto seulement
- Plier les cartes en deux au milieu

Juste une poignée de pâtes

Après le souper, il reste une poignée de pâtes.

Ta mère pense que : « C'est dommage de les jeter, mais qu'est-ce qu'on va en faire ? » Ton frère pense que : « Ça ne fait même plus une portion, ça ne vaut pas la peine de la garder ! »

Ton père a une idée de ce qu'on pourrait en faire.



Discutez des questions figurant au verso.

Discussion

Discutez de vos idées et réflexions sur les questions suivantes. Il n'y a pas qu'une seule bonne réponse à chaque fois !

1. Quelle idée ton père pourrait-il avoir pour utiliser ces restes ? Réfléchissez à plusieurs possibilités.
2. Pourquoi est-il important de conserver même les restes en petite quantité et de ne pas les jeter ?
3. Que pourrait faire la famille différemment lors du prochain repas de pâtes ?
4. Ta mère trouve par ailleurs qu'il est injuste que nous jetions de la nourriture alors que d'autres personnes dans le monde souffrent de la faim. Mais quel est le rapport entre nos restes de pâtes et la faim qui sévit à l'autre bout du monde ?

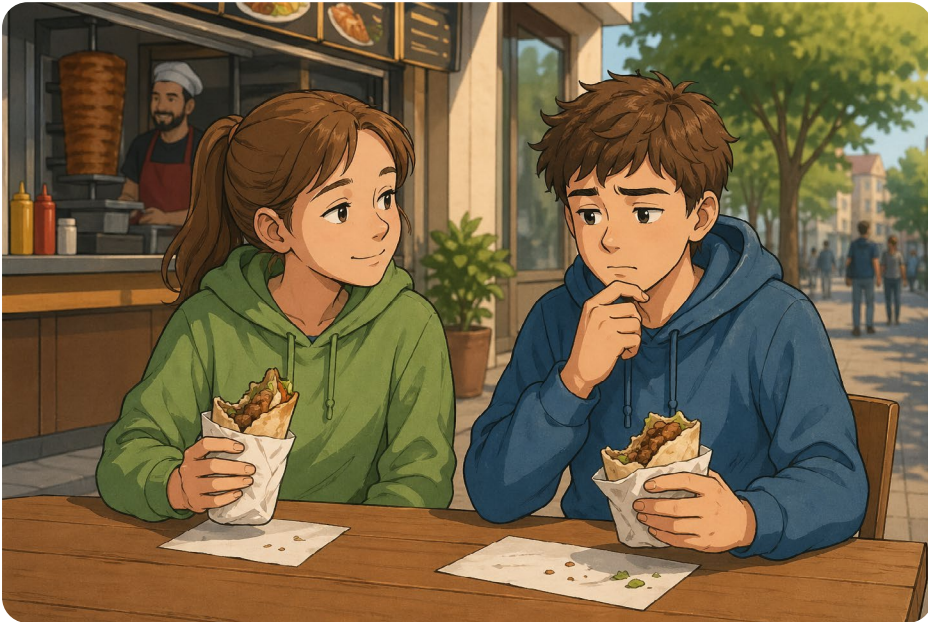
Attention ! Voici ce qui nous semble particulièrement important :

Des kebabs géants

Tu vas manger un kebab avec ta copine.

Votre vendeur préféré propose toujours de très bons kebabs, bien copieux. Tu apprécies ton kebab, mais tu n'arrives pas à le finir. Tu veux jeter le reste, mais tu te dis que ce n'est pas une bonne idée. Mais que faire avec ?

Ta copine trouve que : « En fait, ça n'a pas de sens de toujours commander deux gros kebabs ici, alors qu'il en reste toujours un peu. »



Discutez des questions figurant au verso.

Discussion

Discutez de vos idées et réflexions sur les questions suivantes. Il n'y a pas qu'une seule bonne réponse à chaque fois !

1. Que pouvez-vous faire avec les restes de kebab ?
2. Pourquoi est-il important de ne pas jeter les restes de kebab ?
3. Que pourriez-vous faire différemment la prochaine fois ?
4. Que pourrait faire différemment le gérant du stand de döner ?

Attention ! Voici ce qui nous semble particulièrement important :

Frites croustillantes

Comme les frites doivent être coupées bien droites de tous les côtés, il reste toujours des chutes de pommes de terre à l'usine. Ces chutes sont utilisées pour l'alimentation animale. Le patron dit au développeur de produits : « On perd donc toujours une partie de la pomme de terre, ce qui représente un sacré gaspillage alimentaire ! N'y a-t-il pas une autre solution ? » Le développeur de produits a une idée : « On pourrait laisser la peau sur les pommes de terre et les couper en bâtonnets, qui seraient plus ronds d'un côté et garderaient la peau. Ils auraient ainsi le goût du fait maison. Ça plaît à beaucoup de monde ! »



Discutez des questions figurant au verso.

Discussion

Discutez de vos idées et réflexions sur les questions suivantes. Il n'y a pas qu'une seule bonne réponse à chaque fois !

1. Pourquoi la plupart des usines de frites coupent-elles les pommes de terre en bâtonnets parfaitement droits et sans peau ?
2. Tu connais des frites préparées avec la peau ? Qu'en penses-tu ?
3. Que pourrait faire l'usine avec ces chutes de pommes de terre, au lieu de les utiliser pour l'alimentation animale ?
4. Connaissez-vous un exemple similaire où certaines parties d'une matière première finissent à la poubelle, servent d'aliments pour animaux ou sont transformées en compost ?
5. Y a-t-il des situations similaires au sein des ménages ? Comment prévenir le gaspillage alimentaire dans ce contexte ?

Attention ! Voici ce qui nous semble particulièrement important :

Les restes du buffet

Il y a un buffet au restaurant.

Peu avant la fin de la journée, il reste encore quelques restes un peu partout dans les plateaux et les saladiers. Une employée du service dit à sa collègue : « Tous ces déchets vont dans le conteneur à déchets verts. » Sa collègue répond : « C'est quand même un sacré gaspillage ! On ne pourrait pas garder les restes ou les offrir ? » La première répond : « Non, ce n'est pas vraiment du gaspillage : le contenu du conteneur à déchets verts sert quand même à produire du biogaz ! »



Discutez des questions figurant au verso.

Discussion

Discutez de vos idées et réflexions sur les questions suivantes. Il n'y a pas qu'une seule bonne réponse à chaque fois !

1. Pourquoi y a-t-il souvent trop de nourriture sur un buffet, de sorte qu'il y a encore des restes le soir ?
2. Pourquoi les restes finissent-ils dans le conteneur pour le biogaz et ne sont-ils pas valorisés autrement ?
3. La fermentation des denrées alimentaires pour produire du biogaz est-elle judicieuse ?
4. Que pourrait faire ce restaurant différemment ?
5. En tant que cliente ou client du restaurant, que pourrions-nous faire différemment ?

Attention ! Voici ce qui nous semble particulièrement important :

Propositions de solution

Les solutions suivantes doivent être considérées comme des propositions et ne sont pas exhaustives.

Juste une poignée de pâtes

1. Quelle idée ton père pourrait-il avoir pour utiliser ces restes ? Réfléchissez à plusieurs possibilités.

Emballer les restes et les conserver au réfrigérateur. Le surlendemain, cuire un peu moins de pâtes et réchauffer les restes à la toute fin dans l'eau de cuisson chaude. Ou bien, le lendemain, mélanger les pâtes à des pommes de terre sautées. Ou bien préparer un gratin avec des légumes et des pommes de terre. Nota bene : donner les pâtes à son animal de compagnie serait aussi du gaspillage alimentaire ! Mais c'est quand même mieux que de les jeter à la poubelle.

2. Pourquoi est-il important de conserver même les restes en petite quantité et de ne pas les jeter ?

Parce que nous devons prévenir le gaspillage alimentaire, qui pèse inutilement sur l'environnement et le budget des ménages. Concernant l'impact environnemental (comme dans l'exemple des pommes de terre) : les pâtes sont un produit transformé qui a fait l'objet de nombreuses étapes de fabrication, au cours desquelles des ressources ont été utilisées et des émissions ont été générées : culture des céréales, récolte, mouture, fabrication des pâtes, transport et commerce, préparation.

3. Que pourrait-on faire différemment en famille lors du prochain repas de pâtes ?

Ne cuisiner que la quantité qui sera consommée. Utiliser une balance et noter la quantité exacte nécessaire. Si cela ne suffit pas : cuire un supplément de pâtes, c'est vite fait ! Cuisiner exprès en plus grande quantité et prévoir d'intégrer les restes directement dans le repas suivant ou dans celui d'après.

4. Ta mère trouve par ailleurs qu'il est injuste que nous jetions de la nourriture alors que d'autres personnes dans le monde souffrent de la faim. Mais quel est le rapport entre nos restes de pâtes et la faim qui sévit à l'autre bout du monde ?

Le lien est indirect et le système alimentaire mondial est complexe. Une réponse simple possible fait référence à l'aspect du sol en tant que ressource : la superficie des terres que nous pouvons utiliser pour la production alimentaire est limitée à l'échelle mondiale. Cette superficie doit nourrir l'ensemble de la population mondiale. Si nous consommons plus que ce dont nous disposons parce que nous produisons du gaspillage alimentaire, cela se fait au détriment d'une autre personne dans le monde. Une autre réponse possible : l'impact environnemental que nous causons – notamment en raison de la surproduction alimentaire – entraîne des changements climatiques. Dans certaines régions du monde, cela rend la production alimentaire de plus en plus difficile (p. ex. en raison de sécheresses ou d'inondations).

Des kebabs géants

1. Que pouvez-vous faire avec les restes de kebab ?

Les conserver, les réchauffer plus tard et les servir en accompagnement du souper. Peut-être y a-t-il un ami qui serait ravi de finir le reste ?

2. Pourquoi est-il important de ne pas jeter les restes de kebab ?

En principe, pour les mêmes raisons que pour toutes les denrées alimentaires (voir l'exemple des frites ou « Juste une poignée de pâtes »). Ce qui caractérise le kebab, c'est qu'il contient beaucoup de viande. Les produits d'origine animale ayant un impact particulièrement néfaste sur l'environnement, il est particulièrement important de ne rien jeter.

3. Que pourriez-vous faire différemment la prochaine fois ?

Commander un kebab pour deux. Demander au cuisinier s'il peut faire un kebab plus petit. Signaler que les kebabs sont trop copieux : les retours d'expérience sont particulièrement importants dans ce cas, car avec un produit à emporter, le restaurateur ne voit pas les restes.

4. Que pourrait faire différemment le gérant du stand de döner ?

Il pourrait proposer deux tailles, la petite étant moins chère. Au moment de garnir le pain, il pourrait demander si les client-e-s souhaitent beaucoup ou peu de garniture. Il pourrait solliciter activement les avis des client-e-s.

Frites croustillantes

1. Pourquoi la plupart des usines de frites coupent-elles les pommes de terre en bâtonnets parfaitement droits et sans peau ?

Probablement parce que nous avons l'habitude de les considérer comme des frites normales. La peau a une influence sur le goût. Les bâtonnets très fins provenant des bords risquent de brûler lors de la friture.

2. Tu connais des frites préparées avec la peau ? Qu'en penses-tu ?

Réponse individuelle. C'est une question de goût.

3. Que pourriez-vous faire différemment la prochaine fois ?

Vous pourriez fabriquer d'autres produits, p. ex. des galettes de röstis, des croquettes ou des flocons de purée de pommes de terre. On peut également extraire de l'amidon de la pomme de terre, qui peut être utilisé pour fabriquer divers autres produits, p. ex. des chips à base de fécule de pomme de terre, des produits de boulangerie, des sauces ou des confiseries. Les restes de pommes de terre pourraient également être transformés en biogaz par fermentation, mais cela constituerait une utilisation moins efficace que l'alimentation animale. L'utilisation de denrées alimentaires devrait être hiérarchisée comme suit : assiette > mangeoire > citerne.

4. Connaissez-vous un exemple similaire où certaines parties d'une matière première finissent à la poubelle, servent d'aliments pour animaux ou sont transformées en compost ?

Salade de fruits achetée dans le commerce : épluchures des fruits ; pain blanc et pâtes : certaines parties du grain sont séparées lors de la mouture ; fromage : on obtient du petit-lait comme sous-produit, qui bien souvent n'est pas utilisé comme denrée alimentaire ; légumes en conserve, p. ex. carottes : il y a beaucoup d'épluchures.

5. Y a-t-il des situations similaires au sein des ménages ? Comment prévenir le gaspillage alimentaire dans ce contexte ?

Toutes les situations dans lesquelles on prépare des légumes, des fruits ou des pommes de terre. Pour tous ces cas, cela vaut la peine de se poser la question suivante : faut-il vraiment éplucher ce produit ? Dois-je vraiment enlever autant ? Si oui : que pourrais-je faire d'autre avec ces épluchures ? P. ex., fruits et légumes : les utiliser dans des smoothies ou des soupes.

Les restes du buffet

1. Pourquoi y a-t-il souvent trop de nourriture sur un buffet, de sorte qu'il y a encore des restes le soir ?

Parce que le restaurant souhaite faire bonne impression et répondre aux attentes de sa clientèle jusqu'au bout. Les petites quantités dans de grands plats ne font pas très bel effet, ce qui incite à les remplir rapidement à nouveau. De nombreuses personnes sont habituées à ce niveau de qualité.

2. Pourquoi les restes finissent-ils dans le conteneur pour le biogaz et ne sont-ils pas valorisés autrement ?

Afin de pouvoir produire du biogaz, c'est-à-dire de l'énergie. C'est mieux que de voir les denrées alimentaires finir dans les usines d'incinération des ordures ménagères. Il serait toutefois préférable que ces restes soient mangés ou donnés à des animaux. Cependant, pour des raisons d'hygiène, les plats qui ont déjà été présentés sur un buffet ne peuvent souvent pas être resservis. De même, pour des raisons d'hygiène (risque d'épidémie), il n'est souvent pas possible de les utiliser comme fourrage pour animaux.

3. La fermentation des denrées alimentaires pour produire du biogaz est-elle judicieuse ?

C'est une solution plus judicieuse que l'incinération dans une usine de traitement des déchets, car la fermentation permet de récupérer davantage d'énergie. Mais cela reste tout de même du gaspillage alimentaire. L'objectif doit être que les denrées alimentaires soient consommées, afin que nous utilisions les ressources de manière efficace et respectueuse de l'environnement. L'utilisation de denrées alimentaires devrait être hiérarchisée comme suit : assiette > mangeoire > citerne.

4. Que pourrait faire ce restaurant différemment ?

Encourager les client-e-s et le personnel à emporter les restes du buffet à la fin de la soirée : mettre à disposition des boîtes à emporter et placer des panneaux d'information. Disposer des saladiers et des plats plus petits sur le buffet : il n'est pas nécessaire de rajouter autant de nourriture. Proposer un choix plus restreint sur le buffet. À la fin de la journée, un ou deux plats peuvent manquer : le restaurant peut alors mettre en avant sa lutte contre le gaspillage alimentaire, ce qui contribue également à lui donner une bonne image. Passer du buffet au service à l'assiette.

5. En tant que cliente ou client du restaurant, que pourrions-nous faire différemment ?

Au buffet, se servir en quantité modérée afin d'éviter de laisser des restes dans son assiette. Faire preuve de compréhension lorsque tous les plats ne sont pas toujours disponibles au buffet. Demander ce qu'il advient des restes après la fermeture. Demander s'il est possible d'emporter des restes.