

Le gaspillage alimentaire

JEUNE - ADULTE



1 MIN



30 MIN

MATERIEL

- Dessins de fruits calibrés et biscornus, dessins de produits de consommation à fixer (par ex. sur une plaque en bois avec scratch) et avec de la place pour mettre les dates limites en fonction du jour d'animation (exemple en annexe)
- Des petites ardoises ou affichettes pour y mettre les prix des aliments
- De quoi faire un étal de marché
- Deux sacs contenant des objets qui pèsent au total respectivement 7 et 13 kg
- Un panier pour faire le marché

OBJECTIF(S)

- Prendre conscience du gaspillage alimentaire
- Découvrir la quantité de déchets alimentaires jetés par personne/an
- Différencier la DLC (Date Limite de Consommation)* et la DLUO (Date Limite d'Utilisation Optimale)**

➤➤➤ DÉROULÉ

1 Les courses

En amont :

Recréer un étal de marché sur laquelle vous disposez des dessins d'aliments avec des dates de péremption proche de la date de l'animation ou dépassant de quelques jours, ainsi que des fruits et légumes bien calibrés et d'autres biscornus. Prévoir de mettre une DLUO qui dépasse la date de l'animation et une DLC proche ou dépassée.

Lors du face à face :

1ÈRE PHASE : LES COURSES

1. Mettre à disposition de chacun des participants (ou groupe de participants, si vous avez un grand nombre de participants) un panier de marché et leur demander de faire leurs courses.
2. Une fois que chacun (ou chaque groupe) a rempli son panier comme il le souhaite, demander à chacun d'expliquer comment il a fait son choix. L'animateur récupère ce qui reste et le met à la poubelle.

Passer en revue les différents produits :

- Ceux biscornus : ils ne sont pas forcément mauvais, mais moins calibrés, moins formatés, moins de conservateurs, moins de traitements chimiques...;
- Ceux dont la date dépasse de quelques jours : aborder à ce moment-là la DLC et DLUO.

2^{ÈME} PHASE : LE POIDS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Demander aux personnes qui passent de trouver le poids des sacs en les soupesant (sacs à Gaspi) ;
2. Donner le poids et ce qu'il représente.
3. Demander aux personnes quelles solutions elles voient pour le diminuer.

- 7 kg = aliments non consommés et encore emballés par an.
- 13 kg = les restes de repas, fruits et légumes abîmés, pain

Si le temps (pas la météo) le permet, refaire l'étal de marché, les courses et comparer.

***DLC :** La DLC indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables, qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine. Elle s'exprime sur les conditionnements par la mention :
A consommer jusqu'au..., suivie de l'indication du jour et du mois.
Exemple : yaourts, œufs, beurre... (extrait du site de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).

**** DLUO :** La DLUO n'a pas le caractère impératif de la DLC. Une fois la date passée, la denrée peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui le consommerait. La DLUO est exprimée sur les conditionnements par la mention :
A consommer de préférence avant le..., Exemple : café, pâtisserie sèches, pâtes, riz... (extrait du site de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes).































