



C A M P A G N E
ALIMENT TERRE



FICHE PÉDAGOGIQUE - TASTE THE WASTE



Comité Français pour
la Solidarité Internationale
32 rue Le Peletier - 75009 Paris
Tél. : 01 44 83 88 50

www.cfsi.asso.fr
www.alimenterre.org
www.festival-alimenterre.org



Sommaire

LE FILM.....	2
Synopsis	2
Notre avis	2
Le réalisateur	2
Intention et contexte de tournage	3
Scénario et séquençage	3
Récompenses du film	4
Présentations des protagonistes et intervenants principaux	4
LA THÉMATIQUE	5
Mots-clés	5
Pays concernés	5
Chiffres clés.....	5
Contexte et actualité	6
POUR PREPARER LE DEBAT.....	9
Profil d'intervenants potentiels	9
Questions d'entrées dans le débat	9
POUR ALLER PLUS LOIN.....	9
Ressources	9
D'autres films sur le sujet.....	11
Jeux et animations	11



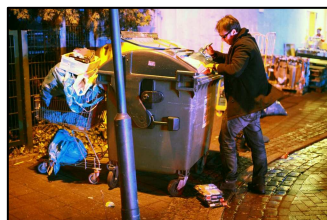
LE FILM

Synopsis

« Taste the waste » dévoile les absurdités d'une logique économique conduisant à la surabondance d'un côté et à l'extrême pauvreté de l'autre. Plus de la moitié des produits alimentaires se retrouvent à la poubelle, la plupart avant même d'avoir atteint un linéaire de supermarché. Les normes érigées par la grande distribution obligent les producteurs à jeter jusqu'à 50 % de leurs productions. Les caractéristiques esthétiques priment sur les facteurs nutritifs. Le scénario est le même au Japon, aux États-Unis, en Allemagne et en France.

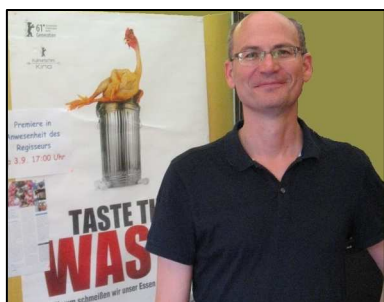
Site du film: <http://www.tastethewaste.com/>

Notre avis



La thématique du film colle très bien au Festival ALIMENTERRE : gaspillage de nourriture de notre assiette jusque dans les champs, en faisant le lien avec la faim dans le monde et les inégalités nord-sud. Le film pointe la responsabilité non seulement des industriels de l'alimentation ou des grandes surfaces, mais de chacun d'entre nous, et comment ce système prolonge une forme de colonisation rampante : l'accaparement des terres des pays du sud ou la production sur des terres arables de denrées qui ne concernent que les pays riches, aux exigences démesurées (fruits de contre saison). Il aborde aussi la question « comment nourrir les villes ». Son point fort : la proposition d'alternatives suite à chaque dénonciation et critique de nos pratiques (date de péremption vs date optimale de consommation, ne plus acheter de promotions en grosse quantité, etc.). Il offre donc des perspectives d'action possibles et différentes, en milieu urbain ou rural. La thématique globale, consommation responsable, est intéressante et cruciale. Bien que long-métrage, le film, conçu par séquence, pourra être facilement utilisé sur une seule partie par les animateurs et enseignants pour les séances scolaires.

Le réalisateur



Né en 1963 à Stuttgart en Allemagne, Valentin Thurn est un documentariste, diplômé de l'école de journalisme de Munich. Propriétaire de sa propre société de production, le THURN FILM, depuis 1994, il est l'auteur de plus d'une quarantaine de documentaires sur des problématiques socio-éducatives et environnementales et de nombreuses productions pour la radio et télévision allemande et suisse. Fervent défenseur de l'environnement, il fonde en 1993 avec des journalistes de plus de 50 pays, la « Fédération internationale des journalistes environnementalistes ».

Il occupe parallèlement le poste de porte-parole du groupe national de travail « coopération environnementale avec l'Europe de l'Est », au sein de l'association pour la conservation de la nature allemande (BUND, 1990-1994). De 1994 à 1997, il est membre du conseil consultatif de la Fondation Heinrich Böll pour des projets environnementaux en Europe de l'Est et siège en tant que membre du jury au Reporting Award de la biodiversité pour les journalistes de Colombie, de Bolivie et du Guatemala (1999 - 2002).

¹ Le Reporting Award de la Biodiversité ou BDRA (Biodiversity reporting award) est le concours qui récompense les meilleurs reportages sur la biodiversité.



Outre son travail pour la télévision et l'enseignement, Valentin Thurn a également publié des livres. Il est aussi le rédacteur en chef du documentaire « Terre du désert » (sur la désertification) Ses nombreuses réalisations sont récompensées par plusieurs nominations : en 2006 pour le Prix de la Télévision Allemande pour le film « Je suis Al Qaeda » ou encore son prix pour le film « Pas ma fille » sacré meilleur documentaire en 2007 en Allemagne. Il reçut également en 1997 le prix du « film le plus courageux » durant le festival de film de la vision environnementale verte à Saint Petersburg en Russie pour le film « Coupe claire dans la Taïga ».

Filmographie

« Enfants pauvres dans une Europe riche » Arte, 2006
« Food for Thought » –Living from rubbish, Mai 2008

Intention et contexte de tournage

En 2007, inspiré par son expérience personnelle, Valentin Thurn réalise un documentaire sur des personnes qui vivent d'aliments jetés par les supermarchés dans des bennes à ordures. En approfondissant les recherches, Thurn est surpris par le grand volume de ces gaspillages alimentaires et par ses impacts sur la sécurité alimentaire mondiale et le changement climatique. L'idée lui vient alors de travailler sur le gaspillage alimentaire et de contribuer ainsi à mieux renseigner les chiffres réels liés au gaspillage alimentaire à travers le monde encore méconnus du grand public et des ONG internationales. Le film, co-produit par les Coréens du Sud, est vendu dans 15 pays dont l'Espagne, la France, la Grèce, etc.

Scénario et séquençage

Gaspillage alimentaire lié aux normes européennes

00 :10 à 26 :44

Cette séquence met en lumière le gaspillage alimentaire à différents niveaux de production et de commercialisation. Ce gaspillage est principalement dû aux exigences et normes européennes. Ces exigences peuvent relever du principe de précaution (de la nourriture mise à la benne avant la date de péremption ou avant la date optimale de consommation) ou de critères purement esthétiques (concombres courbés et pas assez droit, tomates pas assez rouges, pommes de terre trop petites ou trop grosses, etc.) Des scènes identiques se reproduisent dans des supermarchés en Allemagne, en France et au Japon.

Impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement et sur le cours des marchés des denrées alimentaires de première nécessité

29 :40 à 39 :25

Dans cette séquence, le réalisateur y aborde l'impact du gaspillage alimentaire sur l'environnement. La décomposition des aliments jetés aux ordures libère un gaz, le méthane, responsable du réchauffement climatique. Ce gaz est également utilisé pour le chauffage. Il soulève ainsi la question de la transformation des restes alimentaires en énergie (pain). L'auteur traite également de l'épineuse question des prix des denrées alimentaires de première nécessité et montre comment le gaspillage alimentaire peut influencer sur le cours des produits agricoles et menacer la sécurité alimentaire de plusieurs pays.

Accaparement des terres agricoles en Afrique pour satisfaire les exigences d'une Europe capricieuse

52 :18 à 59 :00

La séquence traite du problème des accaparements de terres agricoles en Afrique. Au Cameroun, des surfaces exploitables sont accaparées par des investisseurs étrangers pour produire notamment de la banane. Ces bananes doivent répondre aux normes européennes de calibrage ; à défaut elles sont automatiquement détruites. Ainsi près de



8 % de la production est détruite dans ces bananeraies. La population locale souffrent d'insécurité alimentaire et voit ses surfaces cultivables se réduire au profit de ces grandes firmes multinationales étrangères.

Le recours aux circuits courts ou encore l'agriculture urbaine pour rapprocher les consommateurs du système productif et éviter le gaspillage

01 :05 :15 à 01 :27 :08

Dans cette courte séquence, le réalisateur tente de montrer qu'une voie reste toujours possible, celle de rapprocher les consommateurs du système de production pour ainsi lutter contre le gaspillage alimentaire. Une association en Allemagne apprend aux enfants à renouer avec la cuisine en utilisant des produits locaux. Une association en Italie organise des dégustations de soupes publiques préparées à base de restes d'aliments. Ces deux actions sont fortement sensibilisatrices aux enjeux du gaspillage alimentaire.

Récompenses du film

- Meilleur Film, Atlantis Environment and Nature Film Festival, 2011 ;
- Documentary Film Award, EKOFILM, 2011 ;
- Mention Spéciale à la compétition des films environnementaux, Sunchild Film Festival, 2011.

Présentations des protagonistes et intervenants principaux

- Sylvain Sadoine (français), employé de supermarché à Lille (France), doit trier les pots de yaourts ainsi que d'autres aliments chaque matin et les mettre à la poubelle contre son gré ;
- Gérard (français) et Robert (français) ont longtemps consommé des aliments jetés à la poubelle, non pas parce que c'est « gratuit » mais parce qu'ils y voient une forme de contestation contre ce système de gaspillage ;
- Friedrich Wilhelm Graefe (allemand) est un fermier qui ramasse et consomme depuis sa jeunesse des pommes de terre abandonnées dans les champs, jugées trop petites ou trop grosses pour être commercialisées ;
- Annie Novak (américaine) rêve de développer l'agriculture urbaine sur les toits de Manhattan à New York ;
- Véronique Abouna Ndong (camerounaise) travaille dans une boutique sociale et solidaire à Paris et s'indigne contre le gaspillage qui reste inconcevable dans son pays d'origine, le Cameroun ;
- Masahiro Koyama's (japonais) tient un restaurant à Yokohama et fut l'un des premiers à recycler les déchets alimentaires pour nourrir les porcs ;
- Professeur Joachim von Braun (allemand) travaille au Centre de Recherche du Développement à Bonn. Il souligne le lien entre le gaspillage alimentaire et la fluctuation des prix des denrées alimentaires. Il pense que la crise alimentaire de 2008 va se reproduire dans un futur proche ;
- André Foka (camerounais), petit producteur à Nyombé au Cameroun, se bat contre les grands exploitants de bananes du pays qui ont accaparé leurs terres ;
- Jörn Franck (allemand), directeur manager de la plus grande exploitation de pommes de terre à Hambourg, constate l'accroissement du gaspillage alimentaire d'année en année ;
- Roland Schüren (allemand), propriétaire d'une boulangerie à Hilden. Il brûle les pains invendus plutôt que de les jeter. Conscient du problème de gaspillage alimentaire, il essaie de réduire sa production de pain pour éviter les excédents non consommés ;
- Tony Apfelbaum (allemand), inspecteur du gaspillage alimentaire à Paris. Insensible et indifférent face à la masse d'aliments jetés à la poubelle parce que ne respectant pas les normes de pigmentation (couleurs) des fruits et légumes ;



- Hilaire Taimi Zoa (japonais), manager d'une plantation de banane au Cameroun. Il trouve regrettable que les normes standard des clients européens les obligent à jeter une partie de la production de leur bananeraie ;
- Felicitas Schneider (autrichienne), chercheuse sur le gaspillage alimentaire à l'Institut de Management du Gaspillage de Vienne. Elle est choquée par la quantité énorme des aliments jetés à la poubelle par les supermarchés. Ces aliments sont le plus souvent dans leur emballage d'origine et jetés bien avant la date de péremption. Visionnez [ses interviews](http://minilien.fr/a0mfuy) sur le gaspillage alimentaire (<http://minilien.fr/a0mfuy>);
- Timothy Jones (américain) travaille comme chercheur à l'université d'Arizona à Tucson depuis plus de dix ans. Il est un fervent militant contre l'industrie du gaspillage alimentaire. Il est le fondateur de « Food Corp. », une coopérative dans laquelle les consommateurs deviennent eux-mêmes producteurs.

LA THÉMATIQUE

Mots-clés

Gaspillage alimentaire / déchets alimentaires /

Circuit alimentaire / sécurité alimentaire / fluctuation des prix des denrées alimentaires / grande distribution /

Pays concernés

- Allemagne
- Japon
- Etats-Unis
- France

Chiffres clés

En Allemagne, **45 kg de nourriture parfaitement comestible** sont jetés chaque jour par magasin².

En Europe, **90 000 tonnes d'aliments** sont mis à la poubelle chaque année³.

Dans les fermes aux Etats-Unis, **entre 5 % et 10 % de la récolte est détruite** (fruits directement enfouis) car elle ne respecte pas les critères de la grande distribution⁴.

Plus de **41 200 kilos de nourriture sont jetés chaque seconde** dans le monde⁵.

Selon une analyse menée en 2011 par la FAO, la quantité de gaspillage alimentaire dans le monde s'élève à **1,3 milliard de tonnes par an**, soit environ un tiers de la production totale de denrées alimentaires destinée à la consommation humaine.

En France, le gaspillage alimentaire représente 260 kg de nourriture par an et par personne soit entre 400 et 1 000 euros⁶.

Les consommateurs sont à l'origine de 30 % à 50 % du gaspillage alimentaire en France.

² Taste the waste

³ Taste the waste

⁴ Taste the waste

⁵ Planète Statistique, 2011

⁶ Planète Statistique, 2011



Londres jette suffisamment de nourriture pour remplir 12 000 bus à étage⁷.

	France	USA	Grande Bretagne	Japon
Gaspillage alimentaire en terme monétaires/ an	400€ à 1000€	600€	565€	300€

Source Planète Statistique, 2011

Contexte et actualité

« Dans un monde de sept milliards d'individus qui devraient passer à neuf milliards en 2050, le gaspillage de la nourriture n'a aucun sens économique, environnemental ou éthique. »

M. Achim Steiner, Sous-secrétaire général et Directeur exécutif du PNUE.

La fin du siècle comptera 11 milliards d'habitants soit 2,5 milliards de bouches supplémentaires à nourrir. Actuellement, plus de 860 millions de personnes⁸ sont victimes de malnutrition. La production alimentaire mondiale destinée à la consommation humaine est largement suffisante pour nourrir durablement les populations souffrant de faim. Cependant, plus du tiers⁹ de la production totale de denrées alimentaires est aujourd'hui gaspillée.

Selon un rapport de l'Institution of Mechanical Engineers (IMEche, un organisme qui vise à promouvoir l'ingénierie dans le monde) intitulé « Global Food: Waste Not, Want Not » et réalisé en 2013, entre 30 % et 50 % des 4 milliards de tonnes d'aliments produits chaque année sur la planète (soit entre 1,2 et 2 milliards de tonnes) ne finit jamais dans une assiette. En Europe et aux Etats-Unis en particulier, les consommateurs jettent jusqu'à la moitié de la nourriture achetée.

En cause : des promotions "deux pour le prix d'un", l'exigence des consommateurs occidentaux pour des produits alimentaires esthétiquement parfaits, ainsi que de mauvaises pratiques agricoles, des infrastructures inadaptées, des lieux de stockage peu performants et des dates de péremption inutilement strictes.

"La quantité de nourriture gaspillée et perdue dans le monde est stupéfiante, déplore Tim Fox, chargé de l'énergie et de l'environnement à l'IME. C'est de la nourriture qui pourrait être utilisée pour nourrir la population croissante de la planète ainsi que ceux qui ont faim aujourd'hui. C'est également un gaspillage inutile des ressources terrestres, aquatiques et énergétiques qui ont été utilisées dans la production, la transformation et la distribution de ces aliments."

Des dates limites de Consommation aux dates limites d'Utilisation Optimale

Selon une étude européenne, les dates figurant sur les étiquettes des produits alimentaires constituent l'un des éléments d'information les plus importants que recherchent les consommateurs européens¹⁰. Une étude (R.-U. et Irlande) révèle une certaine confusion concernant les dates limites figurant sur les étiquettes des produits alimentaires: environ un tiers de la nourriture est jeté avant la «date de consommation recommandée»¹¹. Il y a une différence entre la date limite de consommation et la date limite d'utilisation optimale. La date limite de consommation est la date au-delà de laquelle un produit ne peut être commercialisé sous peine de provoquer des

⁷ Tristran Stuart, dans son documentaire Global gâchis,

⁸ Global Food, 2013

⁹ FAO, 2011

¹⁰ EUFIC (2011). Forum n° 5 – Consumer response to portion information on food and drink packaging – A pan-European study

¹¹ WRAP (2011). Consumer insight: date labels and storage guidance. Banbury, R.-U.



intoxications. La date limite d'utilisation optimale est la date au-delà de laquelle les qualités nutritionnelles et gustatives peuvent s'altérer.

Les habitudes en matière de stockage d'aliments présentent par ailleurs une marge d'amélioration substantielle. La plupart des fruits et des légumes peuvent être conservés plus longtemps au réfrigérateur. Toutefois, seuls 23 % des consommateurs ont indiqué conserver les fruits frais au réfrigérateur et seuls 53 % d'entre eux y conserveraient les légumes frais. Bon nombre d'entre eux laisseraient ainsi leurs aliments «trainer» à l'air libre, ce qui nuirait à leur fraîcheur (par opposition, le pain se rassit plus rapidement au réfrigérateur)¹².

	Mention sur l'étiquette	Signification
Date Limite de Consommation (DLC) Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers)	« A consommer jusqu'au » accompagnée du jour et du mois	Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être vendu ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) Denrées moyennement périssables. Délai au-delà duquel les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer.	« A consommer de préférence avant le » accompagnée du jour et du mois	La durabilité du produit est inférieure à 3 mois.
	Du mois et de l'année Ex : « À consommer de préférence avant fin mai 2002 ».	La durabilité du produit est comprise entre 3 et 18 mois.
	De l'année	La durabilité du produit est supérieure à 18 mois.

Tableau 1 : Signification des étiquettes de consommation des produits alimentaires.

Source : « Les dates limites d'utilisation des produits alimentaires » - DGCCRF (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) - 2006.

Distinction entre perte et gaspillage alimentaire

Dans les pays en développement, les pertes de nourriture ont lieu au début de la chaîne d'approvisionnement, entre le champ et le marché, du fait de récoltes inefficaces, d'infrastructures de transport locales inadéquates ou de conditions de stockage inappropriées. Lorsque le niveau de développement de l'Etat augmente, indique le rapport, le problème se déplace vers l'aval de la chaîne de production avec des déficiences au niveau des infrastructures régionales et nationales. Dans le Sud-est asiatique, par exemple, les pertes de riz oscillent entre 37 % et 80 % de la production totale en fonction du stade de développement du pays, la Chine se situant par exemple à 45 % et le Vietnam à 80 %¹³.

Dans les pays développés au contraire, une plus grande partie de la nourriture atteint les consommateurs en raison de bonnes infrastructures. Mais le gaspillage est tout de même à l'œuvre du fait de mauvaises pratiques de marketing et du comportement des consommateurs. Ainsi, jusqu'à 30 % des cultures de légumes du Royaume-Uni ne sont jamais récoltées.

Cette perte nette ne se limite pas, selon le rapport Global Food, aux déchets générés par les aliments non consommés. Le gâchis est visible à tous les niveaux de la chaîne de production alimentaire, dans l'utilisation des terres, de l'eau et de l'énergie. Environ 550 milliards de m³ d'eau sont ainsi perdus pour faire pousser des récoltes qui n'atteindront jamais les consommateurs. En raison de ce gaspillage, et de l'augmentation de la

¹² WRAP (2007). Food storage and packaging. Banbury, R.-U

¹³ FAO, 2011



population, la demande en eau pourrait atteindre dix à treize mille milliards de m³ par an en 2050, soit trois fois plus que la demande actuelle.

Un nombre important de manifestations contre le gaspillage alimentaire, de séances publiques, de campagnes et de déclarations politiques ont vu le jour en Allemagne suite aux premières diffusions du film. Le Ministère de l'agriculture allemand avait annoncé le lancement de la première étude nationale sur le gaspillage alimentaire, ce qu'il avait toujours refusé de faire jusqu'à présent. D'autres pays se mobilisent à leur tour contre le gaspillage alimentaire...

La France se mobilise contre le gaspillage alimentaire

En France, un pacte national contre le gaspillage alimentaire vient de naître. Le ministre délégué de l'agroalimentaire a présenté devant les acteurs de l'agroalimentaire, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dont les mesures sont issues des réflexions menées par des groupes de travail institués par le ministre.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire comme son nom l'indique veut limiter en France le chiffre honteux du gaspillage alimentaire en visant la diminution par deux du gaspillage alimentaire en France d'ici 2025.

Le Pacte National contre le gaspillage alimentaire en 11 points :

- Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage.
- Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques.
- Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières.
- Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective.
- Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets.
- La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises.
- Le remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... ».
- Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage.
- Une nouvelle version du site dédié www.gaspillagealimentaire.fr.
- Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plateforme numérique, Eosphère.

Les mesures contre le gaspillage alimentaire en Amérique du Nord

Aux États-Unis, les mesures contre le gaspillage alimentaire sont prises sur la base du principe des trois R : « Reduce, Reuse, Recycle » (Réduire, Réutiliser et Recycler). Les collectivités (états, municipalités,) et les entreprises, (restauration, épicerie, industrie) sont accompagnées dans la gestion des déchets alimentaires pour une meilleure protection de l'environnement. Une liste d'actions est préconisée pour les consommateurs afin de les aider à réduire le gaspillage alimentaire. Plusieurs sites Internet proposent des méthodes (Love Food, Hate Waste, Relish Yo'Mama, etc.).

Au Canada, l'implication du gouvernement sur la réduction du gaspillage alimentaire est quasi-inexistante. Le cadre réglementaire porte surtout la protection de l'environnement par la réduction des déchets et le recyclage. Cependant, certains média sensibilisent les consommateurs à la question du gaspillage alimentaire et aux bonnes habitudes à prendre pour y remédier au travers d'émissions (La vie en Vert, L'Épicerie) et de reportages. Le réseau Zéro Gaspillage Alimentaire lutte contre le gaspillage alimentaire à



Montréal. Il contribue à la sécurité alimentaire en faisant de la redistribution alimentaire et en sensibilisant la population.

POUR PREPARER LE DEBAT

Profil d'intervenants potentiels

- agriculteur biologique ;
- agriculteur en système conventionnel (agriculture chimique) ;
- représentant de la grande distribution, primeurs ou boutiques bio (Biocoop, etc.) ;
- représentant de petits producteurs du sud qui exportent leur production ;
- spécialiste des questions éthiques dans l'alimentation ;
- représentant de chambre d'agriculture, du Ministère de l'agriculture ;
- représentant de syndicat agricole ;
- représentant de circuits courts (AMAP, Paniers du Val de Loire, Jardins de cocagne, etc.) ;
- représentant d'une banque alimentaire ou épicerie solidaire ;
- représentant d'associations comme Agrisud International (projet de récupération des aliments pour les « recycler »), CCFD – Terre Solidaire, Artisans du Monde, Secours Populaire Français ;
- élu local chargé de la restauration collective ;
- responsable des cantines scolaires et universitaires pour témoigner sur le gaspillage alimentaire ;
- représentant d'associations de consommateurs (INDECOSA CGT) ;
- sociologue (étude du comportement) ;
- responsable d'une communauté de commune (gestion des déchets) ;
- responsable d'une usine de traitement des déchets ou d'une unité de recyclage ;
- représentant de l'ADEME ;
- diététicien ou nutritionniste ;
- membre d'un mouvement de glaneurs (freegans) ;

Questions d'entrées dans le débat

- Que pouvons-nous faire à notre niveau (ménage ou individu) pour éviter le gaspillage alimentaire ?
- Peut-on mettre en place un système de taxation des pays / personnes qui gaspillent trop de nourriture ?
- Quel avenir et impact de la transformation des aliments en énergie ?
- Pensez-vous qu'il y a plus de gaspillage dans les pays du nord ou du sud ?
- Gaspiller chez moi a-t-il un impact sur la production agricole dans le sud ?
- Les incitations financières pour réduire les déchets sont-elles de bonnes mesures ?
- Pensez-vous que l'on gaspille plus à la maison qu'à la cantine ?
- Est-ce normal de donner les déchets du supermarché aux personnes en difficulté ?

POUR ALLER PLUS LOIN...

Ressources

Webographie

- Site de la semaine européenne de réduction des déchets (ADEME) : www.reduisonsnosdechets.fr
- Site de l'association ReFood contre le gaspillage alimentaire : <http://www.refood.eu/en/rfeu/special/home/>





- Site du Ministère de l'agriculture :
<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>
- « La Faim du Monde n'aura pas lieu »
<http://www.crepaq.org/video-86-la-faim-du-mondenaura-pas-lieu.html>
- <http://vievenvert.telequebec.tv/sujets/537>
- http://www.radio-canada.ca/emissions/l_epicerie/2011
- http://www.lovefoodhatewaste.com/perfect_portions
- WRAP (2011). Consumer insight: date labels and storage guidance. Banbury,
<http://www.wrap.org.uk/content/consumer-insight-date-labels-and-storageguidance-0>
- WRAP (2007). Food storage and packaging. Banbury,
<http://www.wrap.org.uk/content/foodstorage-and-packaging>
- Sensibiliser pour réduire les déchets alimentaires
<http://www.alimenterre.org/ressource/sensibiliser-reduire-dechets-alimentaires>
- Recettes de cuisine pour utiliser les restes :
http://www.reduisonsnosdechets.fr/pdf/BOOKLET%20DE%20PRIMA_25_recettes.pdf
<http://www.reduisonsnosdechets.fr/pdf/BOOKLET%20ADEME.pdf>
<http://cuisinetesrestes.wordpress>

Textes juridiques

- Résolution du Parlement européen du 19 janvier 2012 sur le thème «Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne»

Articles

- « Il faut en finir avec la gabegie alimentaire », Le Monde, 20/08/2012
- « Madrid : contre le gaspillage, un «repas poubelle» », Le Parisien, 26/06/2012
- « Alimentation : la chasse au gaspi est lancée ! », Blogs Le Monde, 25/05/2012
- « Des associations partent à la chasse au gaspillage alimentaire », Le Monde, 25/05/2012
- « Et si, pour limiter le gâchis, on changeait l'étiquetage alimentaire ? » Rue 89, 22/02/2012
- « Comment se battre contre le gaspillage alimentaire », Le Monde, 13/02/2012
- « En finir avec le gaspillage alimentaire », Courrier International, 26/01/2012
- « Le Parlement européen veut réduire le gaspillage alimentaire », Le Monde, 20/01/2012
- « Eviter le gaspillage des denrées alimentaires », touteurope.eu, 09/01/2012
- « 2014, année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire », Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
- « Gaspillage : doit-on respecter les dates de péremption ? », bioaddict.fr, 15/12/2011

Dossiers

- « Gaspillage alimentaire, l'ampleur du scandale », Politis, 12/07/2012
- « Réduisons le gaspillage alimentaire ! », Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
- « Stop au gaspillage alimentaire », Grenelle de l'environnement, entrons dans le monde de demain

Rapports

- « Global Food losses and food waste », FAO, 2011
- « Pertes et gaspillages alimentaires », Ministère de l'agriculture, de l'alimentation et de la pêche, novembre 2011.
- « Waste Not, Want Not », IME (Institution of Mechanical Engineers) Global Food 2013
- Fiche pédagogique du film « DIVE »

<http://www.alimenterre.org/ressource/fiche-pedagogique-dive>



D'autres films sur le sujet

- « Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles », Envoyé Spécial, 28 juin 2012
- « Le scandale du gaspillage alimentaire ! », documentaire France 5, juin 2012
- « Italie : Last minute market », Arte Journal, 13/03/2012
- « Global gâchis », Tristan Stuart, Canal Plus 2012
- « DIVE ! » de Jeremy SEIFERT, COMPELLER, 2009

Jeux et animations

- Ciné-Action (méthode adaptée de Colibris) à destination d'un public scolaire, pour faire émerger des actions ;
- Interpellation des élèves sur leurs comportements quotidiens à travers un questionnaire ;
- Débat mouvant avec deux axes (cap / pas cap ; dac / pas dac) ;
- Ateliers participatifs pour apprendre à transformer certains aliments (exemple d'intervenants : Les petits débrouillards) ;
- Faire un buffet après la projection avec des plats confectionnés avec les restes et faire un recueil de recettes.

Expériences intéressantes

PikPik Environnement, une petite association des Hauts-de-Seine contre le gaspillage alimentaire.

<http://pikpik.org/WordPress3/>