

édition 2011



ALIMENT **TERRE**
FESTIVAL
DE FILMS
DOCUMENTAIRES



www.festival-alimenterre.org

FICHE PÉDAGOGIQUE

Dive !

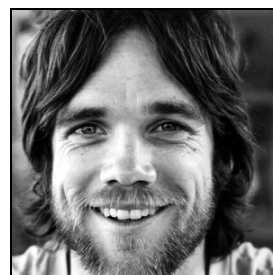
de Jeremy Seifert | 55' | 2009 | Compeller

**DIVE !
DE JEREMY SEIFERT / 55' / 2009 / COMPELLER****Synopsis**

Le quotidien de Jeremy SEIFERT et de ses amis dans leur "plongée" dans les poubelles et bennes des supermarchés de la ville de Los Angeles. Un film sur la mauvaise habitude des Etats-Unis de gaspiller et jeter des tonnes de nourriture encore consommable.

Biographie et intention du réalisateur

Jeremy SEIFERT naît à Tyler au Texas et grandit dans le Colorado. Il fait ses études à l'Université de John Brown en Arkansas où il obtient son *Baccalauréat ès arts* (B.A.) en littérature anglaise. Après quelques années passées à l'étranger, notamment en Chine occidentale où il enseigne l'anglais à des tibétains, Jeremy et sa femme s'installent à Pasadena en Californie, où ils vivent toujours actuellement. A son retour, Jeremy participe au *Fuller Theological Seminary* et obtient une maîtrise en théologie des arts.



Sa passion pour les arts et son envie d'éveiller et d'inspirer les gens poussent Jeremy à travailler comme producteur associé, photographe et cameraman pour une organisation à but non lucratif, *la Fondation San Damiano* (FSD), qui réalise des documentaires sur la pauvreté, la faim et les droits humains. Cela lui permet de travailler sur de nombreux films et beaucoup voyager.

En 2009, il se lance et réalise son premier film, « DIVE! », avec un budget de 200 dollars, une caméra empruntée, et beaucoup d'enthousiasme, de temps et de motivation. « Dive ! » se veut un message d'indignation face à l'énorme quantité de nourriture jetée par les supermarchés alors qu'un milliard de personnes souffrent de la faim. Jeremy a recherché au fil du tournage des solutions et des propositions de mesures. Le film a demandé un long travail, afin de trouver un récit cohérent, qui mette en débats les grands enjeux.

Une des scènes marquantes du film est l'intervention de son fils autour de la table. Cette scène n'était pas prévue. Lors d'un repas, Jeremy demande à sa femme de le filmer car il vient d'avoir une idée. Son fils ne cesse de l'interrompre pendant l'enregistrement, si bien qu'il finit par discuter avec son fils plutôt qu'avec la caméra !

« DIVE ! » a fait du chemin depuis sa sortie en 2009 et a remporté 21 prix dans différents festivals de cinéma. Il a été récemment projeté au Capitole américain à Washington DC, à la demande d'un membre du congrès. Une belle surprise.

Ce coup d'essai réussi a permis à Jeremy de monter en 2010 sa propre société de production, Compeller. Il est aujourd'hui un mari et père de famille comblé (trois enfants) et un cinéaste engagé accompli, qui parcourt le monde pour parler des questions humanitaires et environnementales. Son prochain projet de film traitera des OGM. Pour en en savoir plus à ce sujet : <http://www.gmofilm.com/>



Contexte

Le gaspillage en chiffres

Le rapport « *Saving water : from field to fork* » du SIWI¹, de la FAO² et du IWMI³, publié en 2008, montre que 2,3 milliards de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées chaque année. Près de la moitié de la production alimentaire mondiale n'est pas consommée alors que près d'un milliard de personnes souffre de la faim ! Ceci démontre bien le dysfonctionnement de notre système alimentaire actuel. Pour relever le défi d'éradiquer la faim tout en continuant à nourrir une population croissante, réduire la quantité de denrées alimentaires perdue ou gaspillée est indispensable.

□ Au Sud, les pertes, au Nord le gaspillage

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, les pertes de nourriture sont relativement similaires entre les pays pauvres (plutôt au sud) et les pays riches (plutôt au nord), respectivement 630 et 670 millions de tonnes par an, mais cela se produit à des étapes différentes de la chaîne de production et les causes sont distinctes.

Dans les **pays pauvres**, la majorité des déperditions se font au champ, et/ou après la récolte (15 à 35 %) et lors de la fabrication, du transport et du stockage des denrées (10 à 15 %). Dans ce cas, on parle de **pertes**, induites, entre autre, par la défaillance des infrastructures, la vétusté des technologies et les faiblesses des investissements dans le secteur agricole par l'Etat. La grande vulnérabilité vis-à-vis des aléas climatiques est également un facteur de risque.

Dans les **pays riches**, marqués par l'abondance alimentaire et les prix bas, la majorité des déperditions alimentaires se fait de l'usine à l'assiette. On parle plutôt de **gaspillage**. Dans nos sociétés de (sur)consommation, les denrées alimentaires sont passées au même niveau que n'importe quel autre bien de consommation. La valeur symbolique et culturelle de l'acte vital de se nourrir semble abandonnée.

Afin de suivre l'idée du film, nous nous intéresserons dans cette fiche principalement aux gaspillages au Nord lors des étapes de distribution et consommation dans les ménages.

□ La grande distribution : jeter est une obligation légale

L'étape de distribution chez les détaillants et les supermarchés constitue un point chaud du gaspillage alimentaire. Les nombreuses manipulations des produits, leur détérioration au self-service, la rupture de la chaîne du froid, la mauvaise gestion des stocks sont autant de facteurs qui favorisent le gaspillage. De plus, soumis à des normes sanitaires, les supermarchés jettent 1,2 milliards de tonnes de nourriture invendue par an.

La loi impose l'étiquetage de tous les produits afin d'en déterminer les limites de consommations.

¹ SIWI : Institut International de l'Eau de Stockholm (sigle en anglais).

² FAO : Organisation des Nations-Unies pour l'agriculture et l'alimentation (sigle en anglais).

³ IWMI : Institut International de Gestion des Ressources en Eau (sigle en anglais).



	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

Les produits « périmés », bien qu'ils soient encore consommables après la date de péremption, ne peuvent plus être vendus et sont jetés par les détaillants et les supermarchés. Les services d'hygiène sanctionnent les commerçants ne respectant pas scrupuleusement cette règle. En France, il n'y a pas d'autorisation légale pour donner les denrées périssables à des associations ou aux personnes dans le besoin. Certaines enseignes adhèrent à la politique de lutte contre le gaspillage alimentaire en faisant des dons aux banques alimentaires.

Par ailleurs lors des récoltes, 30 à 40 % de la production est délaissée, pour non-conformité aux caractéristiques de transformation ou de distribution, qui imposent un certain aspect et calibre des aliments⁴.

□ Médaille d'or du gaspillage : les ménages

Cependant, les plus gros gaspilleurs sont les ménages. Selon la FAO, chaque année, les consommateurs des pays riches gaspillent presque autant de nourriture (222 millions de tonnes) que de la production alimentaire totale de l'Afrique subsaharienne (230 millions de tonnes). Les causes du gaspillage sont multiples. Elles peuvent être sociologiques (rythmes de vie, perception des denrées alimentaires, etc.). La méconnaissance de la conservation et des pratiques commerciales (solicitation constante du public par les campagnes de publicité) sont indirectement responsables du phénomène. Les pratiques d'achats (achat compulsif, non-programmation des repas, etc.), les pratiques de la restauration (mauvaise adaptation aux publics dans la restauration collective), tous ces gestes produisent une perte de nourriture.

Une étude publiée en 2004 par Timothy W. Jones⁵ décrit que l'ensemble des 73 millions de foyers aux Etats-Unis jettent 43 millions de tonnes de nourriture par an soit 27 % de la production américaine. Ce phénomène s'étend aussi à l'Europe.

Pays	Gâchis / habitant / an	Gâchis total / an
Royaume Uni	80.8 kilos	4.1 millions tonnes
France	20 kg	1.3 million tonnes
Belgique	15.2 kg	1.5 million tonnes

Tableau 2 : tableau comparatif du gaspillage dans trois pays européens.

Sources : WRAP, ADEME et calcul de l'auteur.

En Belgique les produits jetés sont à 48 % des produits entamés, 27 % des produits périmés et 25 % des restes cuisinés⁶. En Grande-Bretagne, un quart des aliments

⁴ Etude britannique du WRAP, *Love food, hate waste*.

⁵ Timothy W. Jones, *Using Contemporary Archaeology and Applied Anthropology to Understand Food Loss in the American*, University of Arizona, Tucson, Thesis 2004.

⁶ Enquête « analyse de poubelles ménagères », bureau RDC pour Bruxelles Environnement, 2004.



achetés sont mis à la poubelle. Le WRAP, responsable de l'étude britannique en 2008, montre que les produits les plus jetés sont les produits laitiers et les œufs (15 %), le pain et les légumes (13 %), les produits animaliers (12 %) et les repas et aliments préparés (9 %). Selon l'ADEME, en France, sur les 20 kilos de déchets⁷ alimentaires, 7 kilos sont des produits non consommés et encore emballés ! 13 kilos sont des restes de repas, des fruits et des légumes abîmés non consommés. Malheureusement, contrairement à nos voisins européens, nous disposons de peu de données sur le gaspillage à la distribution ou dans les restaurants publics et collectifs, souvent associé aux ordures ménagères.

L'impact environnemental

Le gaspillage a des impacts importants sur l'environnement. Le plus perceptible est celui qui s'exprime en termes de déchets organiques. De plus, pendant les étapes de production, transformation, emballage et transport des denrées alimentaires, il y a également consommation de ressources et d'énergie. Les conséquences sont majoritairement la production de gaz à effet de serre et d'autres rejets polluants.

Eau

« On économise plus d'eau en ne mangeant pas 1 kg de bœuf qu'en se privant de douche pendant 1 an ».

Le rapport de la FAO, du SIWI et de l'IWMI alerte sur le fait que le gaspillage alimentaire a de lourdes conséquences sur la quantité des ressources en eau. Sachant que l'agriculture industrielle représente à elle seule 70 % de la consommation en eau, il est facile d'imaginer les quantités astronomiques d'eau « gaspillées » par notre insouciance alimentaire. Par exemple, pour 1 kg de viande produit, il faut 16 000 litres d'eau et 6 kg de maïs. Les terres qui auront été cultivées pour produire ce maïs auront été polluées par des intrants et arrosées pour « finir » dans nos poubelles !

Energie

Quant aux ressources énergétiques, il faut **15 calories⁸ pétrole** pour produire une calorie alimentaire. Ce chiffre élevé s'explique par les nombreuses étapes pour produire la nourriture. Il faut prendre en compte la production et l'utilisation des engrais, des pesticides, des transports, de l'emballage, etc. Les légumes nécessitent moins d'énergie que la viande.

Produit alimentaire (1 Kilo)	Quantité de pétrole nécessaire
Bœuf local	7 litres
Agneau de Nouvelle Zélande	8,3 litres
1 salade en hiver	1 litre
Pommes locales	0.1 litre
Pommes d'Afrique du Sud	0.6 litres
1 jus d'orange du Brésil	0.15 litre

Tableau 3: Equivalent énergétique de production de denrées alimentaires

Les modes de consommation alternatifs

Dans nos sociétés d'abondance, de fortes inégalités sociales se sont développées. Elles ont entraîné la mise en place de circuits parallèles de récupération des denrées par les plus démunis ou par des mouvements contestataires.

Le freeganisme, un mouvement militant

C'est le cas des **FREEGAN**, mouvement américain qui découle de plusieurs mouvements environnementalistes. Les FREEGAN dénoncent le gaspillage de nos supermarchés,

⁷ Un français jette 390 kg de déchets par an.

⁸ La calorie est une unité d'énergie définie par le chimiste et physicien Nicolas Clément en 1824.

symbole de la surconsommation et incitent leurs concitoyens à changer de comportement. Ils récoltent chaque jour dans les poubelles et les bennes les produits « périmés » ou présentant un défaut d'emballage. Ce mouvement est avant tout **idéologique et militant**. Il est généralement suivi par de jeunes actifs, urbains et éduqués.

□ Le glanage, un moyen de survivre



Figure 1 : "Les glaneuses" de Millet, 1857

Le **glanage**⁹ se fait pour des **raisons essentiellement économiques**. Il s'ancre dans des traditions rurales (figure 1) mais se développe de plus en plus en milieu urbain. Il fait partie d'une culture et s'accompagne d'un vrai savoir-faire (tri efficace et rapide) et d'une sorte de « savoir-vivre ». Une étude qualitative du CERPHI¹⁰, dirigée par Martin HIRSH, montre qu'en France les profils des glaneurs sont variés.

En général, les glaneurs n'arrivent pas à joindre les deux bouts, et après différentes tentatives de restriction, de recours à l'aide alimentaire¹¹ ou de mendicité, ils sont contraints de récupérer la nourriture à la fin des marchés, dans les poubelles des commerçants ou dans les containers des supermarchés. Le glanage se fait entre le moment où les commerçants finissent de vendre leurs marchandises et le passage des éboueurs. Il met en scène la relation tripartite commerçant / glaneur / éboueur avec des codes éthiques et moraux et des règles de communication non dites mais réelles. Le glanage est bien accepté chez les jeunes et les personnes d'âge intermédiaire mais est mal perçu chez les retraités (sentiment de honte).

□ Dans les limites de la loi

Le glanage comme le freeganisme frôlent les **limites de la légalité**. En France les déchets déposés sur la voie publique n'appartiennent à personne : on a donc le droit de les récupérer. Il en est de même aux Etats-Unis¹². Seuls les détritres des bennes n'ont pas le droit d'être pris. L'intrusion dans les containers ou les bennes des supermarchés est passible de répression par des autorités et les glaneurs ou *freegans* peuvent être emprisonnés pour vol.

Les solutions possibles

A chaque étape de la production, des mesures peuvent être prises et des gestes simples peuvent être réalisés, pour réduire ce gaspillage alimentaire. Cependant, seule sera efficace la **prise de conscience** et la **modification des comportements de l'ensemble des acteurs**.

□ Au niveau de la recherche

Certaines pistes peuvent être mises en avant comme la valorisation énergétique des déchets alimentaires ou la création d'une centrale alimentaire responsable de la récupération de ces déchets auprès des supermarchés ou restaurants.

⁹ Le glanage est une pratique rurale traditionnelle, depuis le Moyen-âge, de récupération des légumes laissés dans les champs après la récolte. Cette pratique n'est pas réglementée mais est tolérée par les agriculteurs si les glaneurs leur demandent l'autorisation pendant la journée de récupérer les produits qui ne seront pas vendus.

¹⁰ Centre d'étude et de recherche sur la philanthropie.

¹¹ Pour un glaneur, l'aide alimentaire est destinée aux personnes en grandes difficultés ou ne pouvant recourir au glanage. Elle a une image négative auprès des glaneurs qui rejettent la notion d'assistanat et déplore la faible diversification de la nourriture et le manque de produits frais.

¹² Loi du Bon samaritain 1981.



La distribution

Les commerçants et supermarchés pourraient mesurer leurs restes pour mieux **gérer les stocks**. Les normes de calibrage et d'emballage pourraient être revues, afin d'arrêter cette course à la perfection visuelle. Le développement des **circuits courts** réduit également les risques de pertes et de gaspillage le long de la chaîne de production. Une éducation des plus jeunes est indispensable pour les éveiller au problème.

A la maison

A l'échelle individuelle, une **meilleure gestion des courses** (listes, plusieurs fois par semaine/mois) est indispensable. Il faut également être **vigilants pendant les achats** (offre à la découpe, ne pas succomber aux promotions, lecture des étiquettes, respect de la chaîne du froid, etc.). A la maison, les ménages devraient **cuisiner en proportion adéquate** aux besoins nutritifs quotidiens de la famille et **ré-accommoder les restes**.

Diffusions du film

Le film a connu une certaine couverture médiatique, car les thèmes de la fouille des poubelles et des déchets alimentaires intéressent les gens. De plus, il est arrivé à un moment où très peu de personnes étaient au courant du problème. Les protagonistes du film ont eu deux entretiens avec la National Public Radio. CNN a publié un reportage intitulé « *Eatocracy* » et le Chicago Tribune a rédigé un article.

« DIVE ! » a été présenté dans plus d'une douzaine de festivals aux Etats-Unis et a récolté près d'une vingtaine de prix, dont le prix d'audience au Green Film Festival de Seoul.

Toutes les informations sont sur le site du film : <http://www.divethefilm.com/>

Pour aller plus loin...

Campagnes

« **Eat trash campaign** » lancée en parallèle du documentaire « Dive ! », dont on retrouve le lien sur le site internet du film.

<http://www.divethefilm.com/eat-trash.aspx>

« **Love food, Hate waste** » lancée en 2007 par le Waste and Resources Action Programme (WRAP).

<http://www.lovefoodhatewaste.com/>

« **Réduisons nos déchets, ça déborde** » de l'ADEME, lancée en 2009 pour une durée de trois ans en collaboration avec le Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable, des Transports et du Logement : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/>

La campagne propose des recettes de cuisine pour accommoder les restes.

<http://www.reduisonsnosdechets.fr/pdf/BOOKLET%20ADEME.pdf>

« **Save Food !** », congrès thématique organisé dans le cadre du Salon International de l'Industrie de l'Emballage, Interpack2011, Düsseldorf, 12-18 mai 2011.

<http://www.interpack.com/>

Bibliographie

Site internet du film : <http://www.divethefilm.com/>

Site internet du **mouvement Freegan** en France : www.freegan.info



CERIN et CFES, « **Alimentation et précarités : le glanage entre nécessité et tradition** », bulletin de liaison trimestriel destiné aux professionnels et bénévoles impliqués dans la prise en charge et l'aide aux populations démunies, 17 avril 2002.

<http://www.nutri-news.net/upload/5E9D0143FD1B3365BEEA7291E32197F9/ALIM%20ET%20PRECA%2017.pdf>

CerPhi, Hirsh M. « **Les Glaneurs alimentaires** », Rapport d'étude DIIESES, janvier 2009. Etude qualitative et sociologique qui s'intéresse aux glaneurs dans les villes de Paris, Dijon et Amiens.

Enquête « **Analyse de poubelles ménagères** », Bruxelles Environnement, Bureau RDC, 2004. Résultats de 5 campagnes d'analyse de la composition de sacs poubelles constitués d'ordures ménagères et de 3 campagnes pour la collecte sélective papiers/cartons dans la région wallonne entre 2003 et 2004.

http://environnement.wallonie.be/rapports/owd/dechets_menagers/03_04/compdm.pdf

FAO, SIWI et IWMI, « **Economiser l'eau : du champ à l'assiette, réduire les pertes et le gaspillage dans la chaîne alimentaire** », 2008.

Ce rapport présente des solutions concrètes pour arriver à une réduction de 50 % des quantités de nourriture gaspillée.

http://www.siwi.org/documents/Resources/Policy_Briefs/PB_From_Filed_to_Fork_2008.pdf

Gustavsson J. et Cederger C., « **Global food losses and food waste** », FAO, mai 2011, Düsseldorf.

http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf

Loi du bon samaritain.

http://www.divethefilm.com/Good_Samaritan_Food_Donation_Act.pdf

Timothy W. Jones, « **Using Contemporary Archaeology and Applied Anthropology to Understand Food Loss in the American** », University of Arizona, Tucson, Thesis 2004.

http://www.ce.cmu.edu/~gdrq/readings/2006/12/19/Jones_UsingContemporaryArchaeologyAndAppliedAnthropologyToUnderstandFoodLossInAmericanFoodSystem.pdf

Questions de débat

Casser les prix des produits bientôt périmés ou respecter « le juste prix » ?

Réduire le gaspillage : avant tout notre responsabilité individuelle ?

Comment, à notre échelle, pouvons-nous réduire ce gâchis ?

Récupérer dans les poubelles de supermarchés : délit, contrainte ou action citoyenne ?

Où vont les déchets, une fois jetés ?

Le gaspillage alimentaire : un problème de gestion des stocks ?

Comment peut-on influencer sur nos supermarchés ?

Ne doit-on pas repenser les normes sanitaires ?

Quelle place pour la nourriture dans notre société ?

Comment percevons-nous l'environnement : produit ou système intégré ?

Quel rôle pour les acteurs de l'aide alimentaire ?

Profil d'intervenants

- La Fédération française des **banques alimentaires**, les **associations responsables** de l'aide alimentaire, les **épiceries solidaires** (Secours Populaire, les Restos du cœur, la Croix-Rouge, l'association Fraternité Salonnaise, l'A.N.D.E.S) ou l'association **Pain contre la faim** ;
- **Agrisud International** (projet de récupération des aliments pour les « recycler ») ;



- les institutions, organismes, entreprises responsables de la **gestion des déchets / responsabilité des flux** (collectivités locales, etc.) ;
- Association des **entreprises d’emballages** ;
- **DRAAF** de la région ;
- **les mouvements militants** pour une vie alternative plus durable : (le mouvement Décroissance, les freegans en France), **des glaneurs** si certains acceptent de venir témoigner ;
- **les Elus** de région ;
- Le **Ministère de l’agriculture**, qui a demandé à l’**ADEME** une étude sur la réduction des déchets ;
- Des acteurs de la **grande distribution** ou des **industries agroalimentaires** qui adhèrent à la politique de lutte contre le gaspillage (Carrefour, Auchan, Casino, etc.) ;
- **des détaillants, des traiteurs** pour parler des contraintes sanitaires et de leur politique de gestion des restes ;
- des **commerçants de marchés** qui peuvent témoigner de l’ampleur du glanage ;
- des **AMAP** ;
- la Fédération des entreprises, du Commerce et de la Distribution (**FCD**) qui peut intervenir sur l’aspect sécurité et santé des consommateurs ;
- les **responsables de cantines** pour parler des gaspillages en restauration collective et peut-être apporter des solutions pour mieux adapter les menus ;
- les **associations ou ONG protectrices de l’environnement** (FNE, WWF, etc.) ;
- **Association de consommateur** ;

Boîte à idées

- **Campagne** : créer des ateliers de sensibilisation et d’information sur les déchets alimentaires (représentation de 20 kg de déchets alimentaires), délivrer des recettes pour cuisiner les restes ou faire un atelier cuisine des restes ou faire des cosmétiques avec des fruits et légumes abimés.
- Jeu des équivalences en eau sur un plateau avec des dés.
- Des quizz pour tester les connaissances sur les produits de saison et distribuer des petits guides à l’image de ceux du WWF sur le poisson.
- Essayer d’établir des sondages pour déterminer des profils de consommateurs et montrer aux gens leur comportement (question sur leurs achats, leur perception du gaspillage alimentaire par rapport à l’environnement, gestion et conservation des aliments, gestion des déchets, prévention des déchets, caractéristiques sociodémographiques).
- **Scolaire** : faire faire une enquête par les élèves pour les sensibiliser au gaspillage à la cantine et voir avec eux et les chefs d’établissements comment remédier au problème.
- Pour faire le lien entre consommation quotidienne, déchets et environnements : débat ou jeu de rôle en classe. Possibilité de diviser la classe en plusieurs groupes avec d’un côté les multinationales peu soucieuses des impacts environnementaux, d’un autre les pouvoirs publics (Ministère de l’Environnement) et enfin une consommation raisonnée. Tirer des conclusions et questionner les élèves sur ce qu’ils sont prêts à faire pour réduire leurs déchets.
- Instaurer des temps de vie associative pendant l’année autour de la solidarité avec les plus démunis : rapprocher les élèves des banques alimentaires, demander une fois par mois ou plus de faire une collecte des produits qui ne seront pas consommés et les donner aux banques alimentaires. Ou faire des repas pour les sans abris.

- **Le juste poids** : demander en début de séance les chiffres du gaspillage (France, Europe, USA, ...) et calculer pendant la diffusion de films (avec prompteur) le nombre de kilos jetés. Mettre à l'échelle d'une année.
- **Soupe aux cailloux**
- **Recueil de recettes** dans un livre d'or pour cuisiner les restes



A vous de jouer !

Ce document a été réalisé avec l'aide financière de l'Agence Française de Développement, du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes, de Jardins Bio et de l'Union européenne. Son contenu relève de la seule responsabilité du CFSI et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Agence Française de Développement, du Ministère des Affaires Etrangères et Européennes, de Jardins Bio et de l'Union européenne.