



## GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*Alimentation et environnement  
Groupe cible 12 – 18 ans*

Beaucoup trop d'aliments encore comestibles se retrouvent malheureusement dans la poubelle. Et tant pis pour le temps, l'énergie et les matières premières qu'il a fallu pour produire ces aliments. Le but de cette action est de découvrir pourquoi nous agissons de la sorte et ce que nous pourrions faire à l'avenir pour éviter ce genre de comportement.

### 1. DOCUMENTATION

Documents disponibles gratuitement auprès de Bruxelles Environnement :

- Expo "C'est nos déchets", site Tour & Taxis, 15/11/2008-26/04/2009
- Dossier pédagogique « L'empreinte écologique »
- La brochure "YouthXChange": un guide sur l'écoconsommation pour les jeunes de 12 à 25 ans
- Brochure « Alimentation et Environnement » : 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé
- Internet

### 2. DEROULEMENT

#### 2.1. APPRENDRE

- Allez visiter avec vos élèves l'exposition gratuite "C'est nos déchets". En visitant cette exposition, vous et vos élèves apprendrez tout sur les déchets générés à Bruxelles, et plus précisément comment ces déchets pourraient être évités. Quel est le 'sac à dos écologique' d'un produit? Quelle est l'évolution des comportements en terme de consommation et d'emballages depuis les années '60, et bien d'autres choses encore!  
Ce sera l'occasion pour vos élèves de se pencher sur leur propre comportement et leurs habitudes.
- Mettez l'accent sur l'un des flux de déchets les plus importants à l'école: le gaspillage alimentaire. Vous pouvez procéder en demandant aux élèves de tenir un journal de tous les aliments qu'ils jettent sur une semaine ou une journée (tant à l'école qu'à la maison).
- Organisez une recherche: demandez à vos élèves de réfléchir à des arguments pour encourager les jeunes à jeter moins de nourriture. Les élèves peuvent chercher l'inspiration dans les relations Nord/Sud, dans l'impact environnemental, réfléchir à des motifs sociaux et économiques,... En fonction de l'âge, vous pouvez approfondir plus ou moins le sujet et plusieurs sources peuvent être consultées: [www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be), partie "particuliers", rubrique "mon alimentation"; le dossier pédagogique "Empreinte écologique", la brochure YouthXChange; le site de l'Observatoire bruxellois de la Consommation durable <http://www.observ.be/v2/>; le site en anglais [www.lovefoodhatewaste.com](http://www.lovefoodhatewaste.com), la brochure « Alimentation et Environnement » : 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé.

#### 2.2. S'ENGAGER

- Vos élèves discutent des résultats de leur journal dans lequel ils ont noté pendant une semaine ou une journée tout ce que l'on a jeté comme nourriture. Dans le cadre d'une discussion en classe, le comportement personnel et collectif en matière de gaspillage est abordé. Vos élèves clôturent la discussion par des promesses de faire mieux à l'avenir.
- Pour rappeler à vos élèves les bonnes résolutions qu'ils ont prises, des posters sont affichés en classe et dans le réfectoire. Des rappels de la campagne anti-gaspi sont également apposés près des poubelles dans la cours de récréation.
- Vos élèves s'engagent à prendre le temps de manger le midi, à faire attention à ce qu'ils mangent et à ne pas combiner le repas avec d'autres activités (sport, jeu, devoirs, ...).



### 2.3. AGIR

- Les élèves mangent leur repas de midi ensemble, calmement, à l'intérieur ou à l'extérieur, à un endroit prévu à cet effet, afin que tout le monde puisse s'asseoir. Une fois le repas terminé, on passe à d'autres activités.
- Vos élèves qui apportent leurs tartines à l'école veillent à bien évaluer leur faim et leurs besoins, et à prévoir les bonnes portions.
- Les élèves qui prennent un repas chaud ne remplissent pas leur assiette plus que nécessaire.
- Vos élèves manipulent les fruits avec soin afin qu'ils ne s'abîment pas. Pour cela, ils peuvent éventuellement utiliser une boîte réservée aux fruits.
- Les boissons sont désormais amenées à l'école dans des bouteilles réutilisables ou, mieux encore, dans une gourde afin de ne pas jeter de canettes ou de berlingots à moitié pleins.
- Aux occasions spéciales telles que les fêtes (anniversaire, Nouvel An,...), vos élèves veillent à ce que l'on n'exagère pas avec les quantités de nourriture et à ce que les restes soient accommodés ou consommés par la suite.

### 2.4. EVALUER

- Contrôle des poubelles de PMC et de déchets tout-venant: constatation d'une diminution de la montagne de déchets de nourriture.

