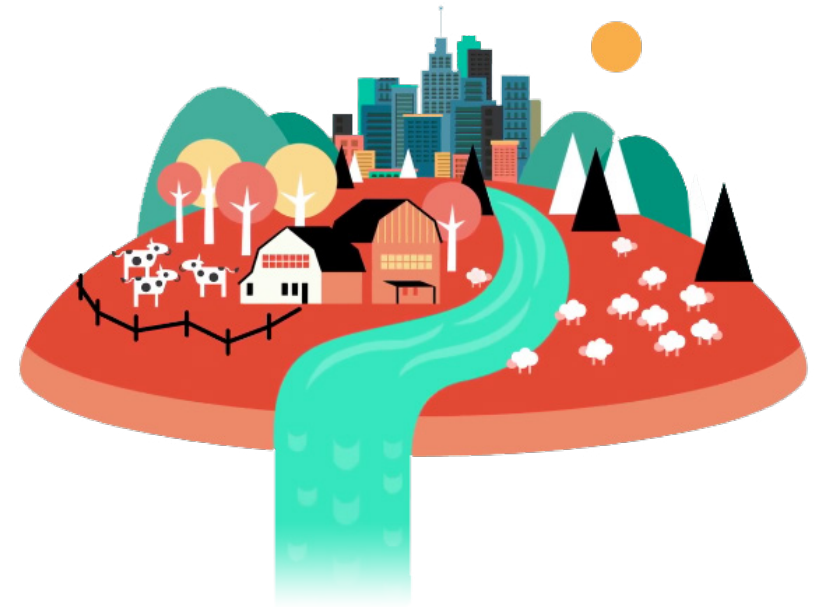


NOURRIR LE CANADA

Explorer notre système alimentaire

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



GASPILLAGE ET RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRES



TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	3
Introduction	4
Série de vidéos Nourrir le Canada	5
Utiliser de l'information crédible dans les discussions et activités ...	6
Introduction au cycle alimentaire	7
Gaspillage et récupération alimentaires	8
Questions de discussion	12
Activités	14
Poursuivre les apprentissages	15
Références	16
Glossaire	17



Veillez vous référer au document Liens avec les programmes d'études pour connaître les résultats d'apprentissage liés à chaque vidéo.



REMERCIEMENTS

Les diététistes des Producteurs laitiers du Canada tiennent à remercier les nombreuses personnes qui ont participé à l'élaboration de cette série de vidéos et de ce guide de discussion, en particulier les producteurs, les experts en la matière et les chercheurs que nous avons interviewés, de même que les réviseurs qualifiés, notamment ceux d'Agriculture en classe.

Nous aimerions remercier tout particulièrement le groupe consultatif, les consultants en programmes d'études, les conseillers pédagogiques et les élèves qui ont travaillé avec l'équipe des diététistes de l'Ontario lorsque ces vidéos ont été créées.

Nous tenons également à souligner l'excellente contribution de l'équipe de graphistes, des vidéographes, de l'équipe de tournage et des monteurs, qui ont contribué à la création d'une série de vidéos dynamique.

UN MERCI TOUT PARTICULIER AUX SPÉCIALISTES QUE NOUS AVONS INTERVIEWÉS

Bob Wilson
Ferme Gilbrea
Hillsburgh, Ontario

Dan Ferguson
Ferme Centre Oak
Warkworth, Ontario

E. Blake Vince
Producteur qui pratique l'agriculture
régénératrice
Merlin, Ontario

Jan VanderHout
Serres Beverly Greenhouses
Dundas, Ontario

Katie Wilson
Ferme Gilbrea
Hillsburgh, Ontario

D^{re} Kelly Barratt
Médecin vétérinaire pour grands animaux
Sud-ouest de l'Ontario

Korb Whale
Ferme laitière Clovermead Farms
Drayton, Ontario

Lori Nikkel
Directrice générale
Programme de récupération alimentaire
Deuxième Récolte

Michelle Hunniford, Ph. D.
Chercheuse en comportement et bien-être
des animaux

Ralph C. Martin, Ph. D.
Professeur (retraité), Département de
l'agriculture végétale, Université de Guelph

Tina Widowski, Ph. D.
Professeure en comportement et bien-être
appliqués des animaux, Département des
biosciences animales, Université de Guelph



INTRODUCTION

Pourquoi le projet éducatif sur les systèmes alimentaires a été créé

En Alberta, plusieurs programmes d'études de la 7^e à la 12^e année prévoient des résultats d'apprentissage en lien avec les systèmes alimentaires, notamment les programmes de sciences, de biologie et d'études professionnelles et technologiques. Ces résultats d'apprentissage touchent entre autres l'étude de la production alimentaire, la salubrité des aliments, la sécurité alimentaire, les pratiques agricoles durables, la préservation des terres agricoles, les aliments locaux, les facteurs influençant les habitudes d'achat des consommateurs et la responsabilité environnementale en général. Ainsi, le contenu actuel des programmes d'études, associé à l'intérêt des élèves et des enseignants pour les systèmes alimentaires, représente une occasion de transmettre de l'information précise et fondée sur des données scientifiques à propos des pratiques agricoles au Canada.

Objectif de la série de vidéos Nourrir le Canada

L'objectif de cette série est de proposer une exploration à la fois bien documentée, captivante et objective du système alimentaire canadien.

But du guide de discussion pour les enseignants

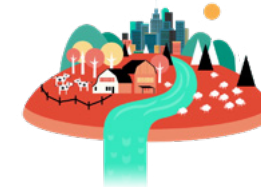
Ce guide de discussion propose des questions de réflexion et des réponses qui faciliteront une discussion approfondie sur chaque sujet de la série de vidéos. Divers objectifs d'apprentissage sont abordés dans chaque vidéo. Les questions ont pour but d'aider les élèves à réfléchir de façon critique aux enjeux qui sont présentés, d'approfondir la discussion après le visionnement et de favoriser l'atteinte de tous les objectifs d'apprentissage liés à chaque vidéo.

Ce guide fournit un complément d'information détaillé sur chaque sujet, ainsi que des références crédibles pour approfondir l'exploration.

NOURRIR LE CANADA

Explorer notre système alimentaire

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



Des idées pour poursuivre les apprentissages ont également été incluses afin d'enrichir l'expérience des élèves.

Utiliser les vidéos Nourrir le Canada

La série Nourrir le Canada comporte six courtes vidéos d'une durée de deux à dix minutes. Chacune d'entre elles examine des enjeux en lien avec le cycle alimentaire qui pourraient toucher de manière générale ou spécifique les producteurs, l'industrie alimentaire, le public ou l'environnement. Pour étudier l'ensemble des enjeux relatifs au système alimentaire canadien, nous recommandons de visionner toutes les vidéos pendant le semestre.

Matériel requis

- Accès Internet
- Accès au lien vers la vidéo
- Ordinateur, écran et projecteur
- Bloc de conférence et marqueurs



SÉRIE DE VIDÉOS NOURRIR LE CANADA

Vidéo 1 : Agriculture durable

- Présente le concept de cycle alimentaire
- Définit et décrit les pratiques agricoles durables et donne des exemples illustrant comment les producteurs canadiens les appliquent

Vidéo 2 : Bien-être des animaux d'élevage

- Présente le concept du bien-être animal, de même que la réglementation et les pratiques exemplaires mises en œuvre pour assurer le bien-être des animaux

Vidéo 3 : Salubrité des aliments

- Aborde les multiples règlements et mesures de salubrité qui existent à diverses étapes du système alimentaire canadien pour préserver la salubrité des aliments et la santé humaine

Vidéo 4 : Antibiotiques et hormones de croissance

- Indique les règlements et les mesures de protection en vigueur au Canada pour protéger la santé des humains et des animaux
- Aborde l'utilisation et la réglementation des antibiotiques et des hormones dans la production alimentaire

Vidéo 5 : Biotechnologie

- Présente le concept de biotechnologie et son impact sur la production alimentaire

Vidéo 6 : Gaspillage et récupération alimentaires

- Décrit l'impact du gaspillage alimentaire et les initiatives canadiennes mises en œuvre à diverses étapes du système alimentaire pour réduire et gérer le gaspillage



UTILISER DE L'INFORMATION CRÉDIBLE DANS LES DISCUSSIONS ET ACTIVITÉS

Bien que l'agriculture occupe une place majeure au Canada depuis plus d'un siècle, notre lien et notre relation avec les aliments ont changé au fil du temps. Les gens ont moins qu'auparavant l'occasion d'acquérir une connaissance et une expérience pratiques de l'agriculture et de la production alimentaire, et il est donc de plus en plus important de s'appuyer sur des sources d'information crédibles pour se renseigner sur les systèmes agricoles et alimentaires.

De nos jours, les documentaires sur les aliments et les reportages chocs sur l'agriculture font l'objet d'une certaine popularité. Ils sont toutefois souvent controversés et truffés de désinformation. En outre, il arrive fréquemment qu'ils :

- Traitent de pratiques agricoles internationales, lesquelles ne s'appliquent pas forcément au contexte canadien
- Présentent des arguments anecdotiques plutôt que fondés sur des données scientifiques
- Montrent du contenu non représentatif de la réalité en utilisant des exemples rares qui ne reflètent pas les pratiques courantes

Si des élèves citent ce type de sources, nous suggérons de les orienter vers des ressources à jour, fondées sur des données scientifiques et axées sur le contexte canadien. Celles-ci présentent les perspectives des personnes qui travaillent dans le secteur agricole, notamment les producteurs, médecins vétérinaires et chercheurs. Vous trouverez des exemples de ces types de ressources dans les sections Ressources additionnelles et Poursuivre les apprentissages de ce guide.

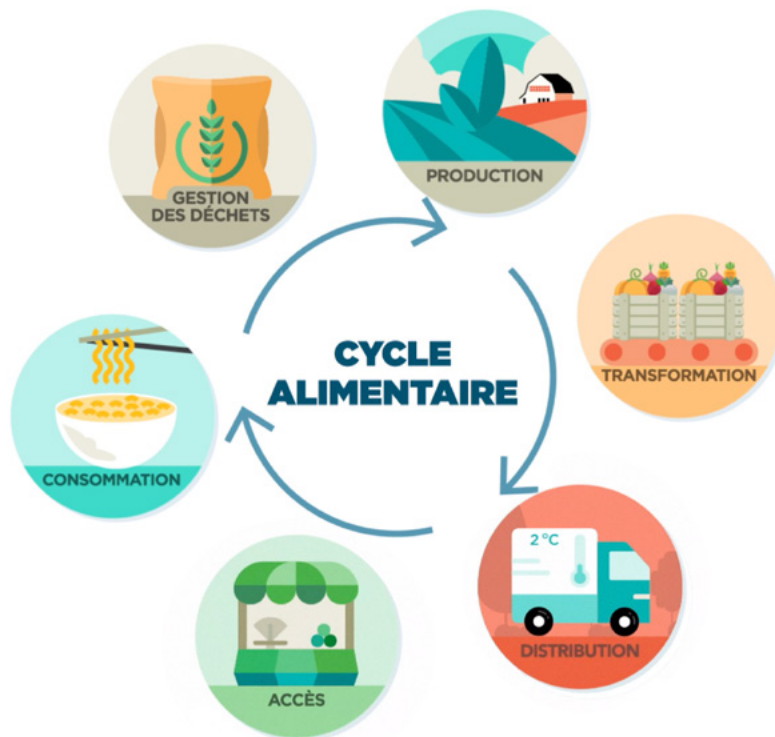
Nous reconnaissons que vos élèves ou vous-même pourriez avoir des questions qui dépassent le cadre de ce programme. Heureusement, il y a beaucoup de personnes et de groupes en Alberta qui seraient heureux d'y répondre. Contactez des gens de votre communauté qui travaillent dans le secteur agricole (p. ex. des producteurs, des médecins vétérinaires ou des agronomes), adressez-vous à des organisations qui possèdent de vastes connaissances, comme [Agriculture for Life](#) ou [Alberta Milk](#), ou consultez des sites Web reconnus comme celui d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#). Vous pouvez également écrire à notre équipe de diététistes à albertanutrition@dfc-plc.ca en inscrivant « Vidéo Nourrir le Canada » dans l'objet du courriel.





INTRODUCTION AU CYCLE ALIMENTAIRE

Chaque vidéo de la série commence par une introduction au cycle alimentaire. Ce message est réitéré tout au long de la série, car il est important que les élèves comprennent bien ce cycle et la manière dont chacune de ses composantes le façonne. Chaque vidéo met en lumière divers enjeux relatifs aux étapes clés du cycle alimentaire.



Le cycle alimentaire

Le cycle agroalimentaire désigne le parcours que suivent les aliments pour se rendre aux consommateurs. Il débute par la production, à la ferme, et se poursuit par la transformation, la distribution, l'accès et la consommation, avant de s'achever par la gestion des déchets puis de recommencer. Chaque étape est vitale pour assurer le succès du cycle complet, et toutes les étapes sont interdépendantes. Le cycle alimentaire englobe les systèmes alimentaires locaux, individuels et des ménages, et il fait partie intégrante du système alimentaire national et mondial, lequel a un impact considérable sur notre santé, l'économie et l'environnement.

Production : Pratiques agricoles qui permettent de cultiver des ingrédients bruts.

Transformation : Préparation de produits alimentaires à partir d'ingrédients bruts (p. ex. cueillette et emballage de fruits).

Distribution : Transport – méthodes utilisées pour acheminer les produits alimentaires vers le marché et les utilisateurs finaux, c'est-à-dire les consommateurs.

Accès : Capacité pour les consommateurs d'acheter des produits alimentaires sur le marché et au détail.

Consommation : Ingestion d'aliments par les consommateurs, à leur domicile comme à l'extérieur.

Gestion des déchets : Traitement des déchets, depuis leur création jusqu'à leur élimination ou leur recyclage.



GASPILLAGE ET RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRES



Durée estimée : 30 minutes pour le visionnement et la discussion avant et après la vidéo

Objectifs d'apprentissage

Les élèves pourront :

- Décrire l'impact du gaspillage alimentaire sur l'économie, l'environnement et la sphère sociale
- Indiquer au moins trois façons de réduire le gaspillage alimentaire

Contexte

Pertes et gaspillage alimentaires

On déplore du gaspillage et des pertes d'aliments à chaque étape du cycle alimentaire. Au Canada, on estime que 20 % des aliments produits chaque année (soit 11 millions de tonnes) sont perdus ou deviennent des déchets alimentaires évitables¹. Les **pertes alimentaires** désignent les aliments perdus pendant la production, la récolte, le transport, l'entreposage, la transformation, l'emballage et la distribution¹. Par exemple, 13 % des fruits et légumes cultivés au Canada sont des pertes, car ils ne sont jamais récoltés ou sont jetés¹. Le **gaspillage alimentaire** désigne pour sa part les aliments qui sont jetés par les magasins de détail, les services alimentaires ou les ménages¹. Par exemple, environ 30 % des déchets générés par les ménages canadiens sont des déchets alimentaires, sachant que les légumes, les fruits, le pain et les céréales sont les plus susceptibles de finir aux ordures¹. Le Canada s'est engagé à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires¹. Et puisque chaque étape du cycle alimentaire contribue au gaspillage et aux pertes alimentaires, plusieurs mesures susceptibles d'entraîner un effet positif considérable peuvent être prises, de la ferme à la maison.

Pourquoi faut-il s'en soucier?

Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires comporte plusieurs avantages : réaliser des économies; éviter de gaspiller l'énergie, l'eau et les ressources terrestres utilisées dans la production alimentaire; améliorer l'efficacité du secteur agroalimentaire; et diminuer les émissions de gaz à effet de serre¹. De plus, les deux extrémités du cycle alimentaire entraînent des coûts environnementaux. À titre d'exemple, des émissions de **gaz à effet de serre** découlent de la production et du transport des aliments, de même que de leur élimination, particulièrement s'ils aboutissent dans un site d'enfouissement¹. Réduire le gaspillage alimentaire est donc essentiel pour alléger le fardeau sur les ressources et permettre à la production alimentaire de répondre à la demande mondiale.



Défis et mesures actuelles pour prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires dans le cycle alimentaire

Production

Les fluctuations saisonnières de l'offre et de la demande, l'élimination sélective de fruits et légumes frais pour satisfaire aux normes esthétiques et de qualité, le nombre insuffisant d'employés pour récolter les fruits et légumes frais, l'entreposage inadéquat et l'annulation de commandes sont quelques-unes des causes des pertes alimentaires à l'étape de la production¹. Les mesures actuelles de réduction des pertes alimentaires comprennent des initiatives visant à accroître le glanage dans les champs, la récolte et la vente de fruits et légumes « imparfaits », des crédits d'impôt pour encourager les dons d'aliments, ainsi que la recherche et l'innovation en matière de recyclage ou d'utilisation des déchets agricoles¹. Le **glanage** consiste à ramasser les cultures laissées dans les champs des producteurs après la récolte commerciale, ou encore dans les champs où la récolte n'est pas rentable.

Transformation

Les défaillances d'équipement faisant que les produits ne répondent pas aux spécifications de qualité, les prévisions inexactes de l'offre et de la demande, les rejets attribuables à une mauvaise qualité et les modifications apportées aux lignes de production figurent parmi les causes des pertes alimentaires aux étapes de l'emballage, de la transformation et de la fabrication¹. Les mesures actuelles de réduction des pertes alimentaires comprennent des études d'optimisation et des évaluations des déchets, des boîtes à outils pour les entreprises de transformation des aliments, des technologies novatrices comme la lumière pulsée pour prolonger la durée de conservation et des recherches sur l'utilisation des sous-produits de l'industrie¹.

Distribution

Les contrôles inadéquats de la température et de l'humidité, les pertes lors de transferts, une mauvaise manutention et la compression des aliments ainsi que les retards de livraison sont quelques-unes des causes des pertes alimentaires pendant le transport et l'entreposage¹. Les mesures actuelles de réduction des pertes alimentaires comprennent

des forums permettant aux intervenants du secteur agricole d'échanger sur les meilleures pratiques, la gestion des stocks par les distributeurs et les détaillants, et la recherche sur de nouvelles technologies pour conserver les fruits et légumes frais¹.

Accès

Le rejet de fruits et légumes qui ne répondent pas aux normes de qualité visuelle, le rejet des produits reçus endommagés, la mauvaise gestion des stocks, l'absence de protocoles permettant la récupération des aliments et le retrait de produits approchant la date de péremption figurent au nombre des causes du gaspillage alimentaire dans la vente au détail¹. Les mesures actuelles de réduction du gaspillage alimentaire comprennent la formation du personnel afin d'améliorer la mise en place et la manutention des produits, le suivi quotidien des quantités de déchets alimentaires afin d'éclairer la prise de décisions relatives aux achats futurs, et la vente ou le don d'aliments dont la date de péremption approche¹.

Consommation

Les aliments préparés, mais non servis, les stocks excédentaires d'ingrédients, l'entreposage inadéquat et l'élimination des aliments retournés à la cuisine sont quelques-unes des causes du gaspillage alimentaire dans les restaurants et autres services alimentaires¹. Les mesures actuelles de réduction du gaspillage alimentaire comprennent la formation du personnel, le suivi des quantités de déchets alimentaires et les programmes de certification¹.

En ce qui concerne les causes des pertes alimentaires dans les ménages, citons l'achat excessif d'aliments, l'absence de planification des repas, l'entreposage inadéquat, une mauvaise compréhension de la durée de conservation et les préférences alimentaires (p. ex. le refus de manger les restes)¹. Les mesures de réduction du gaspillage alimentaire peuvent inclure une meilleure sensibilisation, une amélioration de la littératie alimentaire et des compétences culinaires, ainsi que de l'information sur les dates de péremption et « meilleur avant¹ ».

Gestion des déchets

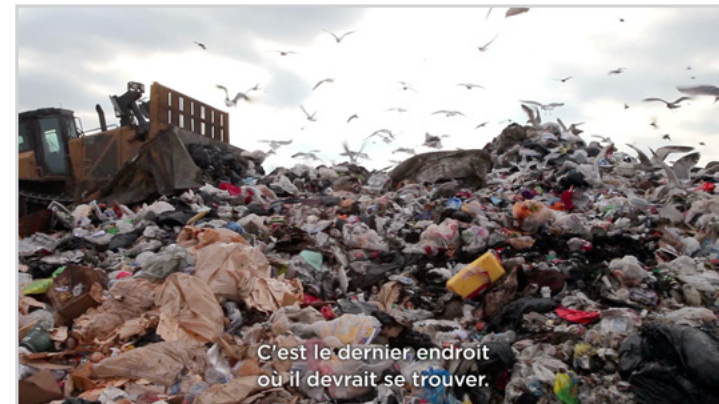
La « Hiérarchie des solutions pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires », présentée à la page 11, propose des conseils applicables à diverses étapes du cycle alimentaire¹.



Voici quelques moyens concrets qu'emploie la population canadienne pour gérer et réduire les pertes et gaspillages alimentaires :

- Beaucoup de producteurs appliquent consciemment des pratiques exemplaires pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la gestion de leurs déchets. Les digesteurs anaérobies sont de grandes unités en circuit fermé alimentées par des matières organiques (déchets) provenant d'animaux, comme les vaches, ainsi que par des résidus alimentaires. Les déchets sont décomposés par des micro-organismes (bactéries) dans un environnement sans oxygène (anaérobie) afin de produire de l'énergie renouvelable sous forme de méthane. (Voir la vidéo 1 : *Agriculture durable* pour plus de détails³.)
- Les ménages peuvent employer les moyens suivants : composter les déchets alimentaires ou participer à des programmes de bac vert; planifier leurs repas et utiliser leurs restes; et améliorer leur littératie alimentaire, par exemple, en cultivant des aliments, en apprenant à les conserver adéquatement et en apprenant à cuisiner.
- Des organisations comme le programme de récupération alimentaire Deuxième Récolte demandent aux restaurants et aux épiceries de faire don des surplus d'aliments frais au lieu de les jeter². Les aliments sont ensuite livrés à des organisations caritatives et à but non lucratif, qui les distribuent aux consommateurs. Comme l'indique Environnement et Changement climatique Canada, « la récupération des excédents alimentaires pour la consommation humaine n'est pas une solution à l'insécurité alimentaire. Elle repose sur la reconnaissance du principe que la valeur inhérente aux aliments est maintenue lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine¹ ». **L'insécurité alimentaire** des ménages est « l'incapacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, ou en quantité suffisante, de façon socialement acceptable, ou encore l'incertitude d'être en mesure de le faire. L'insécurité alimentaire des ménages est souvent liée à une incapacité financière d'assurer une alimentation adéquate³ ».

Cette vidéo traite du rôle des importations et des exportations dans le système alimentaire canadien et aborde la question du gaspillage alimentaire à toutes les étapes du cycle alimentaire.



Vidéo 6 – Capture d'écran vidéo A



Vidéo 6 – Capture d'écran vidéo B



Vidéo 6 – Capture d'écran vidéo C



HIÉRARCHIE DES SOLUTIONS POUR PRÉVENIR LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

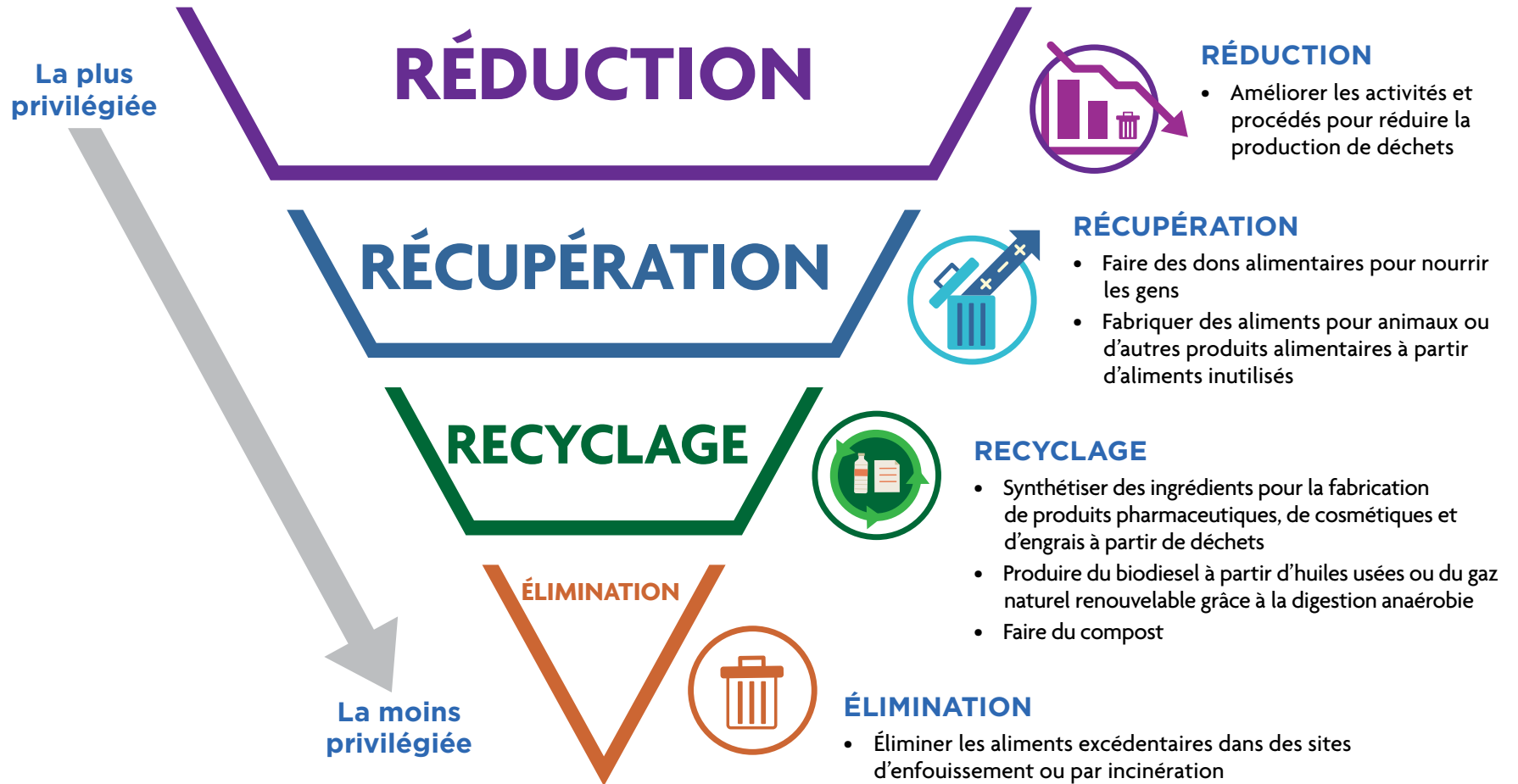


Image adaptée de :

Environnement et Changement climatique Canada. 2019. Bilan des activités : réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada.

www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire/bilan.html.

Consulté le 18 mars 2021.



QUESTIONS DE DISCUSSION

Avant la vidéo

Q1 : Qu'est-ce qui vous vient en tête lorsque vous pensez aux pertes et au gaspillage alimentaires?

R1 : Il y a plusieurs bonnes réponses ici. Les élèves penseront probablement aux pertes et au gaspillage alimentaires causés par les consommateurs ou les ménages.

Si les élèves n'abordent pas immédiatement d'autres étapes du cycle alimentaire, il pourrait être utile de les inviter à discuter d'autres aspects ayant un impact sur les pertes et gaspillages alimentaires, et de définir les principaux termes. Au Canada, on estime que 20 % des aliments produits chaque année (soit 11 millions de tonnes) sont perdus ou deviennent des déchets alimentaires évitables¹.

Les **pertes alimentaires** désignent les aliments non utilisés aux étapes de la production, de la récolte, du transport, de l'entreposage, de la transformation, de l'emballage et de la distribution¹. Par exemple, 13 % des fruits et légumes cultivés au Canada sont des pertes puisqu'ils ne sont jamais récoltés ou sont jetés¹.

Le **gaspillage alimentaire** désigne les aliments qui sont jetés par les magasins de détail, les services alimentaires ou les ménages¹. Par exemple, environ 30 % des déchets générés par les ménages canadiens sont des déchets alimentaires, sachant que les légumes, les fruits, le pain et les céréales sont les plus susceptibles de finir aux ordures¹.

Après la vidéo

Q2 : Quelles sont certaines des conséquences négatives des pertes et du gaspillage alimentaires? Expliquez pourquoi il est important de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires.

R2 : Les pertes et le gaspillage alimentaires ont des conséquences économiques, environnementales et sociales. En revanche, les réduire comporte plusieurs avantages : réaliser des économies; éviter de gaspiller l'énergie, l'eau et les ressources terrestres utilisées dans la production alimentaire; améliorer l'efficacité du secteur agroalimentaire; et diminuer les émissions de gaz à effet de serre¹. De plus, les deux extrémités du cycle alimentaire entraînent des coûts environnementaux. À titre d'exemple, des émissions de gaz à effet de serre découlent de la production et du transport des aliments, de même que de leur élimination, particulièrement s'ils aboutissent dans un site d'enfouissement¹. Réduire le gaspillage alimentaire est donc essentiel afin d'alléger le fardeau sur les ressources et de permettre à la production alimentaire de répondre à la demande mondiale.

Q3 : La vidéo traite d'une initiative de récupération des excédents alimentaires visant à réduire le gaspillage alimentaire. Selon vous, dans quelle mesure cette initiative contribue-t-elle à améliorer les problèmes environnementaux, économiques et sociaux associés aux pertes et au gaspillage alimentaires? Pouvez-vous penser à d'autres initiatives qui permettraient de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires?

R3 : Le programme de récupération alimentaire **Deuxième Récolte** demande aux restaurants et aux épiceries de faire don de leurs surplus d'aliments frais au lieu de les jeter. Les aliments sont ensuite livrés à des organisations caritatives et à but non lucratif, qui les distribuent aux consommateurs. La récupération des aliments excédentaires détourne les déchets alimentaires des sites d'enfouissement, ce qui peut réduire les émissions de gaz à effet de serre et rend les aliments accessibles à ceux qui peuvent les utiliser.



Il est important de noter que « la récupération des excédents alimentaires pour la consommation humaine n'est pas une solution à l'insécurité alimentaire. Elle repose sur la reconnaissance du principe que la valeur inhérente aux aliments est maintenue lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine¹ ». **L'insécurité alimentaire des ménages** est « l'incapacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, ou en quantité suffisante, de façon socialement acceptable, ou encore l'incertitude d'être en mesure de le faire. L'insécurité alimentaire des ménages est souvent liée à une incapacité financière d'assurer une alimentation adéquate³ ».

D'autres moyens de réduire les pertes et le gaspillage alimentaires comprennent la vente de fruits et légumes « imparfaits », la réduction des prix des aliments dont la date de péremption approche, les études d'évaluation des déchets, le recours à des technologies permettant de prolonger la durée de conservation et l'amélioration du contrôle de la température et de l'humidité durant l'entreposage et le transport. Pour d'autres idées, consulter la partie « **Défis et mesures actuelles pour prévenir les pertes et le gaspillage alimentaires dans le cycle alimentaire** » à la page 9.

Q4 : En plus des exemples mentionnés dans la vidéo, quelles autres mesures pourriez-vous prendre en tant que consommatrice ou consommateur pour contribuer à réduire le gaspillage alimentaire?

R4 : La vidéo met en lumière certains moyens par lesquels les consommateurs peuvent influencer sur le cycle alimentaire et réduire le gaspillage, notamment utiliser les restes, éviter l'achat excessif d'aliments, améliorer les compétences alimentaires et s'impliquer dans des initiatives communautaires. Les consommateurs et les élèves peuvent également faire ce qui suit :

- Faire une liste d'épicerie (et s'en tenir à cette liste)
- Éviter de faire l'épicerie lorsqu'ils sont trop fatigués ou ont faim
- Suivre des pratiques sécuritaires de conservation des aliments
- Apprendre à réutiliser les résidus alimentaires (p. ex. les pelures d'agrumes) et d'autres restes
- Commencer par de petites portions et se resservir s'ils ont encore faim (les aliments en trop qui se trouvent déjà dans l'assiette plutôt que dans le plat de service ont plus de chances d'être jetés)
- Ne pas enlever la croûte du pain ni la peau des pommes, des concombres et des pommes de terre
- Apprendre à conserver les aliments excédentaires
- Utiliser un bac vert ou un composteur



ACTIVITÉS

Mon cycle alimentaire

Demandez aux élèves de résumer ce qu'ils ont appris en créant une représentation visuelle illustrant ce qu'ils comprennent du cycle alimentaire et de chacune de ses étapes. Encouragez-les à améliorer leur représentation visuelle à mesure qu'ils progressent dans la série de vidéos. Ils pourraient par exemple créer un croquis, un dessin, une carte mentale ou un diagramme.

Écriture libre et réflexion

Après avoir visionné la série de vidéos (ou autant de vidéos que nécessaire pour un cours en particulier), demandez aux élèves de réaliser l'activité de réflexion suivante :

Donnez aux élèves de 5 à 10 minutes pour écrire librement ce qu'ils ont appris grâce à la série de vidéos, ainsi que leurs questions en suspens. L'objectif est qu'ils prennent conscience de ce qu'ils ont appris et des changements qui se sont produits quant à leurs connaissances ou à leurs perceptions. Encouragez-les ensuite à parler à la classe des points importants de leur représentation visuelle ou de leur texte.

Lettre à son futur soi

Les élèves observeront le gaspillage alimentaire dans leur entourage et détermineront si et comment ils souhaitent s'attaquer au problème. Demandez aux élèves d'observer et de noter le gaspillage alimentaire qu'ils voient au cours d'une journée (p. ex. à la maison, à l'école, au restaurant ou à l'épicerie) et de réfléchir à la question. Ensuite, demandez-leur d'écrire une lettre ou un poème à leur futur soi. Le texte pourrait présenter leurs découvertes et leurs idées pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau personnel ou systémique, ainsi que leur vision du système alimentaire dans lequel ils souhaiteraient voir évoluer leur futur soi.

Si les élèves ont besoin de soutien et d'idées pour se lancer, consultez la « Hiérarchie des solutions pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires » dans la vidéo.

Option 1 : Demandez aux élèves de rédiger un titre de six à huit mots résumant la lettre à leur futur soi et de le présenter à la classe. Passez les réponses en revue et notez les thèmes qui ressortent. Animez une discussion sur les points communs et les différences dans les réponses.

Option 2 : Servez-vous de la lettre au futur soi comme base pour une activité de type « écrire-préparer-partager ». Les élèves commencent par écrire, puis discutent de leurs idées en équipes de deux ou trois avant de présenter leurs points les plus importants à la classe.

Ressources additionnelles

- [Gaspillage alimentaire de snapAg](#)
- [Sécurité alimentaire de snapAg](#)
- [Food Waste & Loss Lab \(en anglais seulement\)](#)



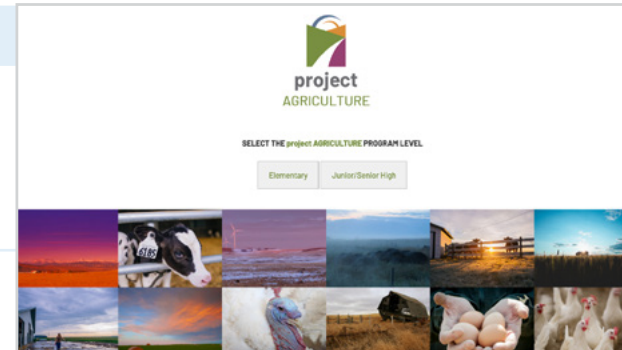
POURSUIVRE LES APPRENTISSAGES

Si vous souhaitez continuer à explorer les systèmes alimentaires au Canada et en Alberta, consultez les sites suivants. Chacun d'entre eux propose des ressources gratuites pour les enseignants et les élèves du secondaire et comporte des liens vers le programme d'études de l'Alberta.

project AGRICULTURE

Adresse du site Web : www.projectagriculture.ca

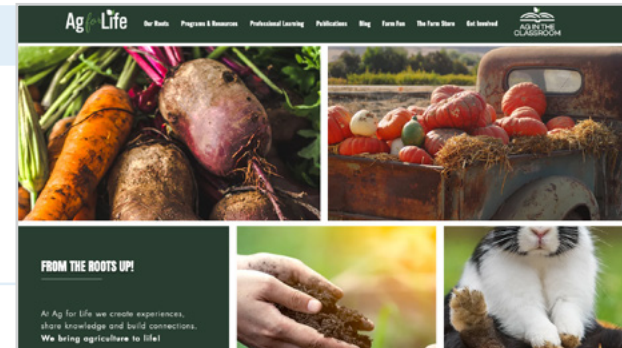
Une ressource d'apprentissage par projet qui offre aux élèves la possibilité d'étudier l'impact et l'importance de l'agriculture en Alberta et au Canada. (En anglais seulement)



Ag for Life

Adresse du site Web : www.agricultureforlife.ca

Une variété de programmes conçus pour donner à divers publics les moyens de penser de manière critique et créative, et pour véritablement sensibiliser les élèves à l'agriculture et à la production alimentaire. (En anglais seulement)



La vérité au sujet de l'agriculture

Adresse du site Web : www.realdirtonfarming.ca/fr

Une revue numérique sur les aliments et l'agriculture au Canada qui traite de sujets comme la salubrité des aliments, l'environnement et le traitement sans cruauté des animaux d'élevage.





RÉFÉRENCES

1. Environnement et Changement climatique Canada. 2019. Bilan des activités : réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada. www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire/bilan.html. Consulté le 18 mars 2021.
2. Deuxième Récolte. s. d. La récupération alimentaire. www.deuxiemerecolte.ca/projects/food-rescue. Consulté le 18 mars 2021.
3. Santé Canada. 2020. Insécurité alimentaire des ménages au Canada : survol. www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/surveillance-aliments-nutrition/sondages-sante-nutrition/enquete-sante-collectivites-canadiennes-escc/insecurite-alimentaire-menages-canada-survol.html. Consulté le 18 mars 2021.



GLOSSAIRE

Accès : Capacité pour les consommateurs d'acheter des produits alimentaires sur le marché et au détail.

Consommation : Ingestion d'aliments par les consommateurs, à leur domicile comme à l'extérieur.

Digesteur anaérobie : Système alimenté par des matières organiques (déchets) provenant d'animaux d'élevage comme des vaches, ainsi que de résidus alimentaires, qui sont décomposées par des micro-organismes (bactéries) dans un environnement sans oxygène (anaérobie) pour produire de l'énergie renouvelable à partir de méthane.

Distribution : Transport – méthodes utilisées pour acheminer les produits alimentaires vers le marché et les utilisateurs finaux, c'est-à-dire les consommateurs.

Gaspillage alimentaire : Aliments jetés par les magasins de détail, les services alimentaires ou les ménages.

Gaz à effet de serre : Gaz particuliers présents dans l'atmosphère terrestre qui agissent comme les vitres d'une serre, empêchant la chaleur de s'échapper. Ces gaz absorbent la chaleur et en renvoient une partie à la surface de la Terre, ce qui rend les températures à la surface plus élevées qu'elles ne le seraient sinon. Les gaz les plus importants qui contribuent à cet effet sont la vapeur d'eau (impact le plus conséquent), le dioxyde de carbone, le méthane et l'oxyde nitreux.

Gestion des déchets : Traitement des déchets, depuis leur création jusqu'à leur élimination ou leur recyclage.

Glanage : Action de ramasser les cultures laissées dans les champs des producteurs après la récolte commerciale, ou encore dans les champs où la récolte n'est pas rentable.

Insécurité alimentaire des ménages : Incapacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, ou en quantité suffisante, de façon socialement acceptable, ou encore incertitude d'être en mesure de le faire. L'insécurité alimentaire des ménages est souvent liée à une incapacité financière d'assurer une alimentation adéquate.

Perte alimentaire : Aliments qui deviennent indisponibles à la consommation aux étapes de la production, de la récolte, du transport, de l'entreposage, de la transformation, de l'emballage ou de la distribution.

Production : Pratiques agricoles qui permettent de cultiver des ingrédients bruts.

Transformation : Préparation de produits alimentaires à partir d'ingrédients bruts (p. ex. cueillette et emballage de fruits).

Dites-nous comment vous avez utilisé cette ressource avec votre classe et faites-nous part de vos suggestions pour l'améliorer en écrivant à albertanutrition@dfc-plc.ca.

***Nous vous remercions
de votre rétroaction!***

EducationNutrition.ca^{MC}

Par les diététistes des Producteurs laitiers du Canada