



Vous voulez en apprendre davantage à vos élèves sur le thème du gaspillage alimentaire ? Génial ! Nous avons développé une affiche afin de leur expliquer visuellement la problématique du gaspillage alimentaire.

Premièrement, nous nous concentrons sur le problème et ses conséquences néfastes au niveau écologique, économique et social. Ensuite, l'affiche propose des solutions et petits conseils faciles à mettre en place mais qui peuvent avoir un grand impact !

Nous espérons que cette affiche trouvera une belle petite place au mur de votre classe.

Le problème

1/3 de notre nourriture est gaspillée

Le gaspillage alimentaire est un énorme problème ; 1/3 de notre nourriture est gaspillée dans le monde entier. Cela équivaut à environ 1,6 billion de tonnes de nourriture, soit 51 tonnes de nourriture par seconde. En Belgique, nous gaspillons environ 345 kg de nourriture par an et par personne. Cela fait de la Belgique le deuxième pays le plus gourmand en nourriture en Europe. Il y a donc du pain sur la planche, car le gaspillage alimentaire a des conséquences néfastes sur le plan écologique, social et économique.

Les conséquences

Cela pollue l'air

Le gaspillage alimentaire est un vrai problème écologique car il est responsable de 8% des émissions de gaz à effets de serre au niveau mondial. Pour vous donner un exemple parlant, si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième pays qui émet le plus de gaz à effets de serre au monde derrière la Chine et les États-Unis. Les émissions de gaz à effets de serre sont responsables du réchauffement climatique, contre lequel nous devons lutter ensemble.

Alors que 870 000 000 souffrent de la faim

Le gaspillage alimentaire est également un problème sur le plan social. Alors qu'un tiers de la nourriture est gaspillée, 870 millions de personnes vont se coucher chaque jour dans le monde avec le ventre vide.

Et que cela coûte beaucoup d'argent

Le coût du gaspillage alimentaire est estimé à 1 000 milliards d'euros. Une affiche ne suffirait pas à écrire autant de zéros.

La solution

Ensemble, luttons contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une des actions les plus importantes qui peut être prise afin de lutter contre les changements climatiques et le réchauffement de notre

planète. Il en va de notre responsabilité à toutes et à tous.

Sur cette affiche, vous trouverez les gestes les plus simples que les enfants (et leurs parents) peuvent mettre en place dans leur vie de tous les jours afin de limiter le gaspillage alimentaire au quotidien. Faites-les découvrir à vos élèves et adoptez-les vous-même.

Comment ?

Sauve les restes

Ne les jette pas à la poubelle, transforme-les en délicieux plats ou desserts. *Demandez aux élèves lesquels d'entre eux ont un "jour des restes" à la maison.* Vous voulez développer le sujet davantage, découvrez nos idées de recettes avec les restes [ici](#).

Chasse au trésor au frigo

Pars à la chasse au trésor dans le frigo. Sauve ce qu'il faut manger en premier. Demandez aux élèves s'ils savent ce qu'il y a au frigo à la maison, invitez-les à partir à la chasse au trésor à l'aide de ce [jeu](#).

Le concombre tordu

Les fruits et légumes moches sont tout aussi délicieux et méritent tout ton amour. *Demandez aux élèves de choisir un concombre tordu ou une carotte à deux jambes la prochaine fois qu'ils iront faire les courses. Proposez-leur d'en montrer une photo en classe, comme de véritables trophées.*

Liste de courses

Demandez aux élèves s'ils aident parfois leurs parents à faire les courses. Proposez-leur alors de faire une liste avec leur papa ou maman la prochaine fois qu'ils iront au magasin, pour éviter qu'ils n'achètent trop de nourriture inutile. Évidemment, il est important qu'ils partent d'abord à la chasse au trésor au frigo ou dans les armoires pour savoir ce qu'ils ont déjà à la maison.

Conserve-moi bien

Apprenez à vos élèves à conserver correctement la nourriture. Vous trouverez toutes les informations à ce sujet [ici](#).

Observe, sens, goûte

Confiture, choco... sont souvent encore bons après la date indiquée sur l'étiquette. *Expliquez aux enfants qu'ils peuvent utiliser leurs sens afin de savoir si les produits "à consommer de préférence avant" sont encore bons. Les sens à utiliser sont la vue, l'odorat et le goût.* Attention, les dates "à consommer jusqu'au" doivent absolument être respectées à la lettre. Une fois la date dépassée, la consommation de ces aliments présente un risque pour la santé. Il s'agit le plus souvent des produits frais comme la viande, le poisson ou les produits laitiers. Vous trouverez davantage d'informations sur les dates limites de consommation [ici](#).

Saviez-vous que 10% du gaspillage alimentaire en UE est la conséquence d'une mauvaise compréhension des dates limites de consommation ("à consommer de préférence avant" et "à consommer jusqu'au"). Il est temps de changer ça !

Vous voulez découvrir encore plus de matériel pédagogique ? Visitez la rubrique [Mouvement](#) de notre site internet et cliquez sur l'onglet "[écoles](#)".