



Informations pour l'enseignant-e

Mystery sur le gaspillage alimentaire



Degré

Cycle 3 (9-11H)

Durée

3 périodes

Matériel

Introduction:

- images (p. 4) et récit d'introduction (p. 5)

Recherche Mystery

Pour chaque élève :

- une copie de la fiche de travail (p. 5)

Pour chaque groupe de 3-4 élèves :

- un set de cartes Mystery (à découper p. 6 à 8)
- une affiche (feuille de flip-chart)
- un bâton de colle et quelques stylos feutres

Clôture

- une copie de la fiche pratique 2 (p. 9) pour deux élèves
- solutions de la fiche pratique 2 (p. 10) pour l'enseignant-e
- éven. : ordinateur avec connexion internet et vidéoprojecteur pour diffuser le film « WASTE » (lien en p. 3)

Brève description

Les activités proposées conviennent principalement à l'enseignement de la géographie ou de l'économie familiale. Les élèves étudient à l'aide d'un Mystery l'impact du gaspillage alimentaire sur les changements climatiques. A travers une activité coopérative, ils/elles trouvent des solutions pour éviter ce gaspillage dans la vie de tous les jours.

Remarque : il est conseillé de prévoir avant ou après le Mystery une leçon consacrée à l'effet de serre et aux changements climatiques.

Déroulement de l'enseignement

Introduction

- Courte discussion en classe : qu'est-ce que les élèves aiment bien faire durant une belle soirée d'été ?
- Raconter le récit d'introduction avec les images et poser la question générale (il est important ici de motiver les élèves !).

Recherche Mystery

- Former des groupes de 3 ou 4 élèves.
- Distribuer à chaque groupe la fiche pratique 1 et les cartes du Mystery (laisser éventuellement certaines cartes de côté), ainsi qu'une affiche, un bâton de colle et des feutres.
- Introduire la méthode du Mystery (cf. « Qu'est-ce qu'un Mystery ? »).
- Les élèves travaillent de manière autonome avec la fiche pratique 1 (consigne supplémentaire possible : nombre minimum et maximum des cartes à utiliser).
- Ne venir en aide aux élèves que si c'est indispensable.
- Selon le déroulement et le type de classe, fixer la durée de chaque étape.

Clôture

- Les groupes accrochent leurs affiches et les comparent en les examinant par groupes (en prenant éventuellement des notes) ; ou alors, chaque groupe présente son affiche. Attention : il n'y a pas de « juste » et de « faux ».
- Courte discussion en classe à propos de chaque affiche. Mettre en évidence les relations les plus importantes.
- Event. : visionner et discuter le film « Waste – French » (6:48 min, cf. lien p. 3)
- Que pouvons-nous faire au quotidien contre le gaspillage alimentaire ? Travailler par groupes de deux sur la fiche pratique 2 : « Comment éviter le gaspillage alimentaire ? ».

Liens au PER

CM 37 – Consommation responsable

FG 36 – Environnement

FG 37 – Complexité et interdépendances

SHS 31 – Relation Homme-espace

Capacités transversales :

Collaboration

Communication

Stratégies d'apprentissage

Démarche réflexive

- Discuter des idées proposées et les compléter à l'aide des solutions de la fiche pratique 2.
- Echange en plénum : en évitant le gaspillage alimentaire, il est possible d'économiser par ménage et par an à peu près 2'000 francs. Que pourrait s'offrir une famille avec cet argent? Que proposeraient les élèves à leurs parents (pt 6 de la fiche pratique 1) ?
- Conclusion : éviter le gaspillage alimentaire est bon non seulement pour notre planète mais aussi pour notre portemonnaie !

Informations générales

Le gaspillage alimentaire ou « Food Waste » désigne les déchets alimentaires, c'est-à-dire ce qui a été produit pour les humains comme nourriture (dans l'agriculture, à l'abattoir) mais n'est pas consommé. Il s'agit de fruits difformes, trop petits ou trop gros que l'on élimine en raison de standards de qualité stricts, de produits qui se dégradent en raison d'un stockage inapproprié ou trop long, de restes sur les assiettes que l'on jette à la poubelle ainsi que des parties comestibles de produits alimentaires que l'on coupe et élimine.

En Suisse, un tiers de toutes les denrées alimentaires produites est jeté sans avoir été utilisé ; près de la moitié des pertes a lieu dans les ménages privés. Le thème du gaspillage alimentaire a donc tout à fait sa place dans l'enseignement. Une famille suisse moyenne de quatre personnes jette chaque année 376 kilos d'aliments, pour une valeur qui dépasse 2'000 francs. Sur la base de la proportion de consommation de viande en Suisse et de l'examen de la composition des poubelles, on peut dire que 2,8 millions de poulets, 84'000 porcs, 24'000 bœufs et veaux ainsi que 17'000 moutons finissent chaque année à la poubelle (Office fédéral de la statistique et Office fédéral de l'environnement).

La production d'aliments (en particulier celle de viande) requiert beaucoup de sol, beaucoup d'engrais, beaucoup d'eau et énormément d'énergie. Le transport, la chaîne du froid, le conditionnement et la transformation de notre nourriture englobent de grandes quantités d'énergie – une grosse partie sous forme de pétrole. En jetant des aliments à la poubelle au lieu de les consommer, nous gaspillons de l'énergie et des ressources et favorisons l'effet de serre et les changements climatiques.

Près de 28% des nuisances environnementales résultent de la production et de la consommation d'aliments. Un tiers (part du « Food Waste ») de ces nuisances est généré pour rien – personne n'en profite. Eviter le gaspillage alimentaire représente donc pour nous tous un grand potentiel de protection de l'environnement et du climat.

Qu'est-ce qu'un Mystery ?

Un Mystery est un outil d'apprentissage qui encourage la pensée systémique et la capacité d'argumenter. Le matériel est conçu pour des travaux en groupes où il s'agit de résoudre un mystère, autrement dit une énigme.

Le travail avec le Mystery se déroule en trois étapes :

1. Introduction méthodologique : l'enseignant-e explique la méthode aux apprenant-e-s et leur présente la tâche qui les attend ; par petits groupes, ils doivent chercher à répondre à une question générale à l'aide de cartes d'information. Comme résultat, les élèves placent les cartes dans un ordre logique, les collent et les complètent par des flèches ou des remarques.

Légendes



Information



Instructions



Discussion



Réflexion



Compréhension



Action

2. Travail en groupe : il s'agit de répondre à la question générale et de résoudre l'énigme. L'enseignant-e peut fournir une aide individuelle au besoin. Idéalement, les groupes se composent de trois ou quatre personnes.

3. Présentation des résultats et discussion : chaque groupe présente sa solution à la classe en la justifiant par des arguments et répond aux questions.

Pour en savoir plus sur le Mystery

Guide pratique sur la méthode pédagogique du Mystery ainsi que Mysterys consacrés à d'autres sujets :

www.education21.ch/fr/mysterys-f

Informations pour aller plus loin

A propos du gaspillage alimentaire ou « Food Waste » :

- Informations et trucs & astuces de l'association foodwaste.ch :
www.foodwaste.ch
- Informations du WWF et « application guide » à télécharger:
www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/gaspillage-alimentaire

Effet de serre et changement climatique :

- Informations de l'Office fédéral de l'environnement sur le climat :
www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/climat.html
- Dossier de RTS Découverte sur le climat :
www.rts.ch/decouverte/sciences-et-environnement/environnement/le-climat

A propos du « réfugié climatique » Ioane Teitiota :

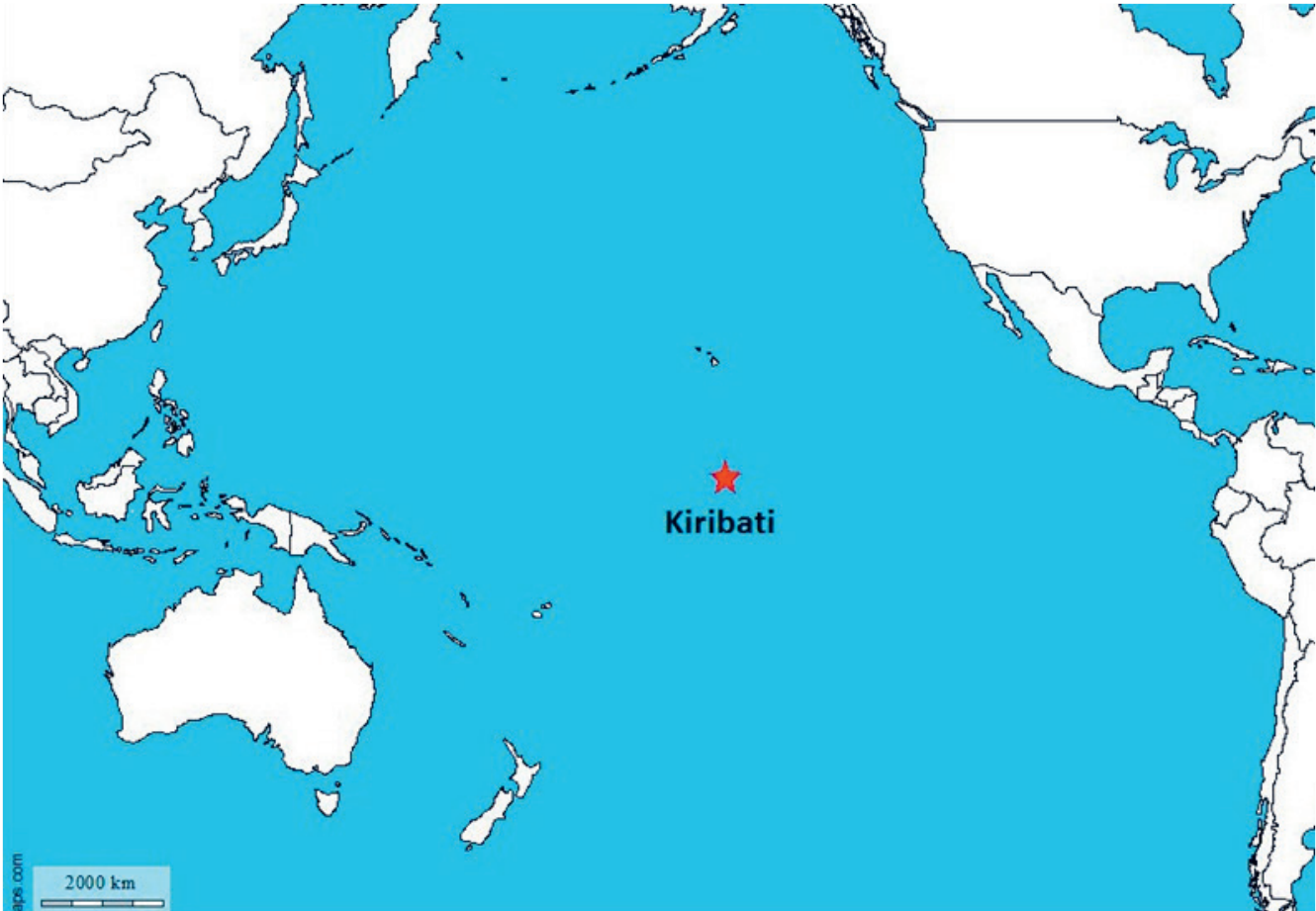
- Article Le Monde
www.lemonde.fr/planete/article/2015/07/21/ioane-teitiota-n-a-pas-obtenu-le-statut-de-premier-refugie-climatique-de-la-planete_4691849_3244.html
- Article du 24H
www.24heures.ch/monde/asiе-oceanie/teitiota-star-involontaire-asile-climatique/story/21182102?track

Vidéo / film

- « WASTE » (6:48 min), vidéo expliquant les liens entre le « Food Waste » et le gaspillage des ressources :
www.youtube.com/watch?v=r38-avOWeEE
- « Thule Tuvalu » (1h38), film documentaire de Matthias von Gunten (CH 2014) consacré aux habitants de Thule (Groenland) et Tuvalu (Etat insulaire du Pacifique) dont la vie changera à jamais en raison du changement climatique :
www.thuletuvalu.com



Ioane Teitiota et Angua Erika : habitants de l'archipel de Kiribati



Fiche 1

La saucisse et l'archipel de Kiribati



Récit d'introduction

Par une chaude soirée d'été, Mirko a donné rendez-vous à ses amis Lia, Max et Agathe au bord du lac pour une grillade. Tous ont apporté beaucoup de nourriture de la maison. A la fin du repas, il reste sur le grill deux saucisses un peu desséchées et une côtelette. En plus, un demi-melon et un paquet de chips tout juste entamé sont jetés à la poubelle.

Ainsi, Ioane Teitiota et sa femme Angua Erika doivent quitter Kiribati, leur pays.

Question générale : Pourquoi Ioane et Angua doivent-ils émigrer si Mirko et ses amis jettent de la nourriture à la poubelle ?



Consigne de travail

1. Lisez toutes les cartes en silence.
2. Discutez des liens entre les différentes affirmations et disposez les cartes dans un ordre logique. Vous pouvez aussi laisser des cartes de côté.
3. Dès que vous vous êtes mis d'accord, vous collez les cartes sur l'affiche et les reliez par des flèches qui montrent vos réflexions.
4. Notez ensemble une réponse à la question générale ci-dessus. Trois phrases suffisent.

Recopiez aussi cette réponse sur l'affiche !



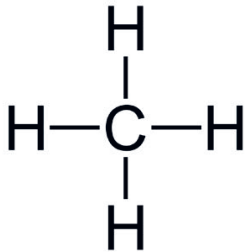
5. Que pouvons-nous faire contre cette situation ? Discutez.
6. Réflexion personnelle : l'année dernière, vous avez économisé plus de 2'000 francs dans ta famille en évitant le gaspillage de nourriture. Qu'est-ce que ta famille pourrait s'offrir avec ce montant ? Imagine une proposition pour tes parents.



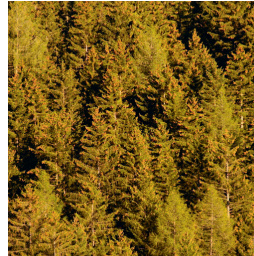
Les ruminants (par ex. les bovins) produisent de grosses quantités de méthane (CH₄) durant la digestion.



Dans les produits alimentaires, il y a beaucoup d'énergie « grise » : il s'agit de l'énergie utilisée pour ensemercer, répandre de l'engrais, récolter, transformer, conditionner et transporter nos aliments.



Le méthane (CH₄) est un gaz à effet de serre responsable à hauteur de 15% de l'effet de serre généré par l'homme.



Les plantes (et donc les forêts) sont d'importants « puits » de dioxyde de carbone (CO₂).



Sans le soja d'Amérique du Sud, le nombre des animaux d'élevage serait divisé par deux en Suisse et il en irait de même de la viande suisse.



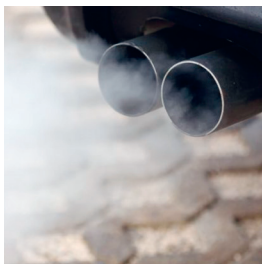
En Amérique du Sud, des forêts sont défrichées pour permettre la culture du soja et aménager des pâturages.



Le dioxyde de carbone (CO₂) est un gaz à effet de serre. Il est responsable à hauteur de 75% de l'effet de serre généré par l'homme.



Lors de la combustion du pétrole, du gaz naturel et du charbon, beaucoup de dioxyde de carbone (CO₂) se répand dans l'atmosphère.



Lors des diverses étapes composant le chemin des aliments des champs jusqu'à nos assiettes, on utilise du pétrole, du gaz naturel ou du charbon.



Plus d'un tiers des terres cultivables dans le monde servent à produire du fourrage pour les animaux.



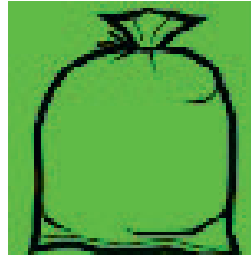
Les prix des céréales comme denrée alimentaire sont en hausse.



Dans les pays pauvres, la population locale ne peut plus se payer les céréales produites sur place.



En Suisse, 84'000 porcs, 24'000 bœufs et 17'000 moutons finissent chaque année à la poubelle.



En Suisse, les aliments jetés à la poubelle représentent une valeur de plus de 2'000 francs pour un ménage de 4 personnes.



Sur tous les produits alimentaires gaspillés, 45% sont jetés aux ordures dans les ménages privés.



Un tiers des aliments produits n'arrive jamais du champ ou de l'abattoir jusqu'à notre estomac. Ce tiers est jeté pour diverses raisons.



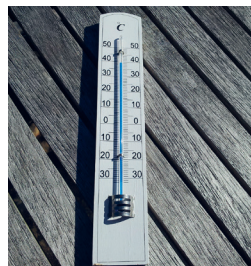
Beaucoup d'aliments (à l'exception de la viande et du poisson) peuvent être conservés bien au-delà de la « date limite » mentionnée. Le test de l'odeur est souvent utile.



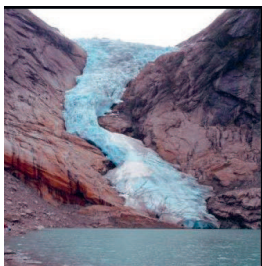
Pour chaque ménage suisse (4 personnes en moyenne), des aliments d'une valeur de plus de 2000 francs se retrouvent à la poubelle.



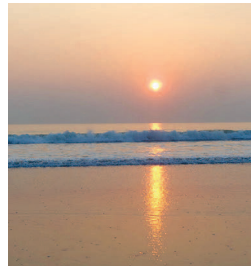
C'est l'effet de serre induit par l'homme qui est la cause des changements climatiques.



La température moyenne augmente dans le monde.



De grandes quantités de glace fondent (Pôle Nord et Pôle Sud, glaciers).



Le niveau de la mer s'élève.



Les régions côtières basses sont inondées et deviennent inhabitables. Des îles comme l'archipel de Kiribati s'enfoncent dans la mer.



Beaucoup de gens doivent quitter leur pays.



Ioane Teitiota et Angua Erika doivent quitter l'île où ils vivent, dans l'archipel de Kiribati.



Ioane et Angua demandent l'asile à un pays situé à plus haute altitude.



Les pays riches devront accueillir beaucoup de « réfugiés climatiques ».



Selon les estimations officielles, il y aura 200 millions de « réfugiés climatiques » en 2050.



A la fin de leur grillade, Mirko et ses amis jettent sans réfléchir les restes de nourriture à la poubelle.






Fiche 2

Comment éviter le gaspillage alimentaire ?



a) Comment aurais-tu pu éviter, au départ, une telle situation ?

b) Et maintenant, comment peux-tu empêcher le gaspillage alimentaire ?

<p>a)</p> <p>b)</p> <p>Oh, il en reste vraiment beaucoup. Je jette tout ?</p>	<p>Je n'arrive plus à avaler une bouchée. Je jette le reste ?</p> 
 <p>a)</p> <p>b)</p>	
<p>a)</p> <p>b)</p> <p>Je n'en ai pas du tout envie. Je le jette dans la poubelle ?</p>	<p>Aïe, ce yogourt a dépassé de 2 jours la date limite. Je le jette ?</p> 
 <p>a)</p> <p>b)</p>	
<p>a)</p> <p>b)</p>	<p>Il reste plein de chips. Mais le paquet ouvert va se renverser dans mon sac. Alors, je le jette ?</p> 

Fiche 2 - Solutions

Comment éviter le gaspillage alimentaire ?



a) Comment aurais-tu pu éviter, au départ, une telle situation ?

b) Et maintenant, comment peux-tu empêcher le gaspillage alimentaire ?

a) J'aurais pu moins remplir mon assiette.

Je n'arrive plus à avaler une bouchée. Je jette le reste ?

b) Je propose mes restes à quelqu'un d'autre.

Oh, il en reste vraiment beaucoup. Je jette tout ?



a) J'aurais pu cuisiner une plus petite quantité.

b) Je mets les restes dans un récipient hermétique (Tupperware) que je glisse dans le frigo.

Aïe, ce yogourt a dépassé de 2 jours la date limite. Je le jette ?

a) J'aurais dû acheter de plus petites quantités à la fois. Ou : j'aurais dû manger d'abord le yogourt le plus « vieux ».

b) Je regarde bien et je sens le produit que je vais manger. Un yogourt fermé se conserve en général encore longtemps au frigo.



Je n'en ai pas du tout envie. Je le jette dans la poubelle ?



a) J'aurais pu ne rien apporter pour la pause de dix-heures – ou alors une plus petite quantité.

b) Je partage mon sandwich ou l'offre à quelqu'un.

a) J'aurais pu acheter une plus petite quantité.

b) J'emballe les chips dans un sac en plastique ou ferme le sachet à l'aide d'une pince alimentaire.

Il reste plein de chips. Mais le paquet ouvert va se renverser dans mon sac. Alors, je le jette ?

