

Pistes pour l'enseignement

Suggestions pédagogiques et fiches pratiques pour le film

FIFO

Court-métrage fiction de Sacha Ferbus et Jeremy Puffet

13 minutes, dès 14 ans

Thèmes: dilemmes, décisions d'ordre éthique, valeurs, gaspillage alimentaire

Dossier pédagogique: Mireille Gugolz

Degré scolaire: cycle 3, sec. II (gymnase, formation professionnelle)



Production: Institut des Arts de Diffusion, Belgique 2017

Caméra: Axel Meernout

Montage: Nicolas Dulière

Son: Adrien Briard, Julien Goovaerts

Musique: Edel Sheep

Langue: français

Sous-titres: allemand

Contenu

Stéphane a un nouvel emploi dans un supermarché : suivant le principe « First in, First out » (FI-FO), il doit retirer les produits périmés et les jeter dans le conteneur à déchets. Souvent, de jeunes « plongeurs » qui repêchent les déchets passent par là et se servent dans les denrées jetées et encore comestibles. Pour la directrice, c'est du vol et en plus, cela nuit à l'image de l'entreprise. Elle donne l'ordre d'asperger de chlore les aliments jetés dans le conteneur et de les rendre impropres à la consommation. Un collègue de Stéphane qui s'oppose à cette décision est congédié. Stéphane se trouve face à un dilemme : en fait, il ne trouve pas correct du point de vue éthique d'abîmer volontairement de la nourriture encore bonne. Mais peut-il se permettre d'ignorer les ordres de la cheffe et de risquer ainsi de perdre son emploi ?

En prenant l'exemple de la thématique brûlante d'actualité du gaspillage alimentaire, ce petit film décrit de manière saisissante le dilemme moral d'un jeune homme qui se trouve forcé de prendre une décision difficile à la croisée entre ses principes éthiques et la garantie de ses moyens de subsistance. Le dilemme du film invite à réfléchir aux conflits d'ordre moral et aux fondements des « bonnes » décisions.

Le film

Ce court-métrage belge rappelle, quant à sa facture et à sa thématique, le « cinéma social » des frères Dardenne : la caméra mobile suit toujours de très près les protagonistes. Sans enjoliver, elle montre les éraflures sur le visage de Stéphane, ses cheveux mal peignés, le manque d'assurance dans son comportement. C'est ainsi que se construit peu à peu le portrait proche du documentaire d'une personne qui n'a pas la vie facile. Les autres protagonistes ont l'air eux aussi crédibles et authentiques. La cheffe n'est pas décrite de manière foncièrement négative ; de son point de vue, elle a de bonnes raisons d'agir comme elle le fait. Le film inclut donc aussi un changement de perspective et pose sur le même phénomène (jeter les produits alimentaires périmés) deux regards différents.

L'approche réaliste et la grande proximité avec les protagonistes favorise un haut degré d'empathie. Les spectateurs et spectatrices peuvent ressentir le va-et-vient des émotions de Stéphane. Elles et ils éprouvent en même temps que lui du soulagement quand la cheffe le félicite et se trouvent eux/elles aussi plongés dans un dilemme quand il doit prendre une décision lourde de conséquences.

A différents moments il serait possible d'interrompre le film et de formuler des hypothèses sur la suite ; dans ces passages clés, un autre déroulement de l'histoire serait imaginable – selon la décision du protagoniste. On pourrait aussi essayer à différents moments de l'action de « déchiffrer » les pensées de Stéphane (Travail sur des images fixes en utilisant des bulles).

Pour travailler sur ce film, deux axes principaux s'imposent quant au fond et ils sont repris dans les suggestions didactiques : 1. Réflexion sur les causes et les conséquences du gaspillage alimentaire (Suggestion 1) ; 2. Réflexion sur les situations où l'on est confronté-e à un dilemme, sur la façon de gérer des décisions difficiles ainsi que sur les fondements et les valeurs qui guident nos actes (Suggestion 2).

Ce film convient très bien à une utilisation dans la formation professionnelle, tant pour l'enseignement dans différentes branches professionnelles (Vente, commerce de détail, production alimentaire, restauration, etc.) que pour l'enseignement de culture générale (Éthique).

Informations générales

Gaspillage et pertes alimentaires

Le gaspillage alimentaire (Food Waste) est un sujet très discuté en Suisse et en Europe depuis quelques années ; des mesures pour l'éviter sont prises à différents niveaux. De jeunes start-up

écoulent les surplus alimentaires entre les grands distributeurs et les acheteurs. Les organisations d'entraide délivrent des produits alimentaires périmés mais encore comestibles aux personnes dans le besoin. D'autres s'engagent dans la brèche et lancent sur le marché des livres de recettes pour cuisiner avec les restes. Ils motivent ainsi les privés à utiliser avec plus de soin les produits alimentaires achetés. De grandes chaînes alimentaires conçoivent des outils numériques pour écouler à bas prix la marchandise excédentaire. Elles encouragent ainsi le commerce et aiguissent dans la population une certaine sensibilité. Cela ne fait aucun doute : la Suisse se soucie des surplus alimentaires.

Pourtant, une grande partie de nos aliments continuent d'être jetés, bien que comestibles. Cela a des conséquences pour l'économie, l'environnement et la société. La production d'aliments requiert des ressources importantes comme le sol, l'eau et l'énergie. Si ces ressources sont surexploitées, il faut s'attendre à des conséquences négatives pour la biodiversité et le climat. Le gaspillage alimentaire devrait donc être absolument évité dans l'optique d'un développement durable. Les acteurs importants dans la lutte contre le gaspillage des aliments et des ressources sont l'industrie agroalimentaire, le commerce de détail, la restauration, ainsi que les ménages privés. Si tous tirent à la même corde, l'Office fédéral de l'environnement OFEN part du principe qu'il serait possible d'éviter la moitié des pertes alimentaires – près de 60 kg par personne et par an!

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Nous avons davantage de nourriture à disposition que ce dont nous avons besoin. La différence entre la quantité disponible et ce que nous consommons effectivement, ce sont les Food Losses et le Food Waste (autrement dit : les pertes et le gaspillage alimentaires). Les pertes s'appliquent aux aliments qui se perdent au cours des processus de production et ne parviennent jamais aux consommateurs et consommatrices (par ex. les fruits et les légumes difformes, les surplus produits). Le gaspillage alimentaire (Waste) s'applique aux produits que l'on jette dans la restauration, dans le commerce de détail ou dans les ménages privés (par ex. produits finis périmés, quantités trop grandes dans les menus, restes).

Source: <https://foodwaste.ch/?lang=fr>

Les pertes et le gaspillage alimentaires en Suisse

En Suisse, près d'un tiers des aliments sont perdus ou jetés ; cela représente par année 2,6 millions de tonnes de marchandise fraîche tout au long de la chaîne : traitement directement après la récolte, chaîne de livraison, détaillants et enfin ménages et consommateurs/consommatrices. On pourrait remplir avec ces pertes 104'000 poids lourds de 40 tonnes (semi-remorques de 25 t de charge utile et de 13,5 m de long), ce qui correspond à une file de camions ininterrompue de Zurich à Madrid. Un million de tonnes proviennent des ménages en Suisse et près de la moitié de

cette quantité serait encore consommable. Cela signifie que par tête et par année, 60 kg d'aliments irréprochables finissent à la poubelle.

La part du commerce de détail dans la totalité des pertes et du gaspillage alimentaires en Suisse est relativement faible, puisqu'elle atteint tout juste 4%. D'après une étude de l'OFEN, il y a 100'000 tonnes de déchets de produits alimentaires par année ; 95% sont des aliments irréprochables, non vendus, et les pertes ont lieu principalement dans la chaîne de distribution (excédent de marchandises, stockage et planification du stockage, ainsi que transports). La majeure partie est utilisée comme engrais et biogaz, 8% sont transformés en fourrage et 5% sont offerts gratuitement.

Si l'on additionne le coût de l'élimination et le coût de la marchandise, les pertes qui résultent pour les détaillants s'élèvent, selon les estimations, à un demi-milliard de francs – des coûts dont les consommateurs et consommatrices paient une partie quand elles/ils achètent des produits alimentaires.

Sources: www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html
www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/documentation/communiquer/annonce-nsb-unter-mediennmitteilungen.msg-id-74812.html
<https://foodwaste.ch/?lang=fr>

Une raison qui explique la quantité élevée de gaspillage alimentaire dans les ménages privés, c'est la date de péremption. En Suisse, cette date est obligatoire pour la plupart des aliments. Au lieu de vérifier eux-mêmes les aliments, de nombreux consommateurs et consommatrices se fient aux indications du fabricant et jettent la nourriture même quand elle serait tout à fait comestible. Une indication concernant la durée de la conservation est utile bien sûr pour éviter une indigestion. Concernant l'eau ou le sel, le danger est faible en revanche. Selon la fondation pour la protection des consommateurs en Suisse, de nombreux produits laitiers et desserts sont encore parfaitement consommables des semaines après la date limite indiquée – même si la consistance s'est parfois un peu modifiée. La prudence s'impose en revanche pour la viande, le poisson et les œufs. La difficulté de la datation réside en partie dans des notions qui prêtent à confusion : les produits sont munis soit d'une « date limite de conservation » soit d'une « date limite de consommation ».

« La **date limite de conservation** est la date jusqu'à laquelle un aliment conserve ses qualités spécifiques s'il est entreposé dans des conditions appropriées. Jusqu'à cette date, le fabricant garantit que la qualité du produit est entièrement conservée (odeur, goût, couleur, consistance, etc.).

La date limite de conservation concerne donc surtout des aspects liés à la qualité. La consommation d'un aliment ne comporte aucun risque même un certain temps au-delà de la date limite de conservation, tant que le produit semble bon du point de vue de l'odeur, de l'aspect et du goût.

La **date limite de consommation** touche à des questions liées à la sécurité des aliments. En indiquant la date limite de consommation, le fabricant donne la garantie que le produit peut être consommé sans risque jusqu'à cette date si

la chaîne du froid est maintenue. La consommation d'aliments avariés de cette catégorie peut entraîner des problèmes de santé considérables. Pour les personnes non averties, il est difficile de remarquer si un produit peut être consommé sans danger car, selon le produit, la détérioration ne peut être observée ni visuellement, ni par l'odeur ni par le goût. En principe, il y a lieu de s'abstenir de consommer un produit au-delà de la date limite de consommation ; la sécurité de l'aliment doit être jugée plus importante que le gaspillage alimentaire. Par souci de sécurité, les aliments sont souvent munis d'une date limite de consommation, alors qu'une date limite de conservation suffirait, par ex. dans le cas des yogourts. »

Source : Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV
www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/naehrwertinformationen-und-kennzeichnung/lebensmitteletikette.html

Initiatives visant à combattre le gaspillage alimentaire

www.tischlein.ch

www.restessbar.ch

www.aess-bar.ch

www.toogoodtogo.ch

www.madamefrigo.ch

Faire face à des dilemmes

Que faire dans des situations où les deux options possibles ont des conséquences négatives ? Une personne doit-elle commettre une infraction si cela lui permet de sauver des vies ? Est-il préférable d'aider des personnes dans le besoin et d'éviter le gaspillage alimentaire ou de sauver son propre emploi ? C'est face à ce dilemme que se trouve Stéphane dans le film FIFO.

Un dilemme est une situation ou une question pour laquelle il ne semble pas y avoir de réponse satisfaisante : une situation bloquée ou inextricable où l'on doit choisir entre deux choses aussi difficiles et désagréables l'une que l'autre, où il s'agit d'évaluer quel est le moindre mal.

Être confronté à des dilemmes est source de tracas et d'inquiétude. Cependant, la vie oblige sans cesse à trouver des réponses à des questions auxquelles on ne peut jamais apporter la « bonne » réponse. Du point de vue pédagogique, le fait de réfléchir à des dilemmes semble favoriser le développement des valeurs et de la capacité morale de prendre des décisions. C'est ce que pensent des philosophes et des spécialistes des sciences de l'éducation comme Lawrence Kohlberg, Fritz Oser, Georg Lind ou Gertrud Winkler-Nummer. Il s'agit finalement d'apprendre en fonction de quels critères on peut prendre une décision juste du point de vue éthique et ce que signifie « bien faire ».

Les récits concernant des dilemmes poussent à réfléchir aux valeurs. C'est pourquoi on utilise souvent dans un contexte pédagogique des récits réels ou construits en rapport avec un dilemme. La réflexion et l'argumentation permettent d'étudier à fond une certaine situation et poussent à s'interroger sur l'importance et la signification de ses propres valeurs. Même s'il n'est peut-être pas possible de prendre une décision définitive et satisfaisante sur la question, on admet que le fait de réfléchir sur ses propres valeurs et celles d'autrui peut permettre de développer son attitude personnelle et de favoriser l'émergence de nouvelles capacités d'action.

Liens permettant de creuser le sujet

www.enseignerlethique.be/content/id%3%A9es-dactivit%3%A9s-g%3%A9n%3%A9riques
https://cache.media.eduscol.education.fr/file/EMC/01/3/ress_emc_dilemmes_ethique_464013.pdf

SUGGESTIONS DIDACTIQUES

Référence à l'EDD

Dimensions EDD	Compétences*	Principes*
<ul style="list-style-type: none">– Société (individu et collectivités)– Economie (processus soutenables)	<ul style="list-style-type: none">– Changer de perspective– Réfléchir à ses propres valeurs et à celles d'autrui– Assumer ses responsabilités et utiliser ses marges de manœuvre	<ul style="list-style-type: none">– Réflexion sur les valeurs– Orientation vers l'action

*se réfère à la grille des compétences et des principes d'éducation²¹

Liens au plan d'études romand

FG 37: Analyser quelques conséquences, ici et ailleurs, d'un système économique mondialisé.

SHS 35: Analyser la problématique éthique et le fait religieux pour se situer (2) en développant la capacité de construire une réflexion éthique.

FG 38: Expliciter ses réactions et ses comportements en fonction des groupes d'appartenance et des situations vécues.

Vue d'ensemble des fiches pratiques

(à la fin de ce document)

Document à photocopier	Dialogue entre Valentin et sa cheffe
Instructions	Placemat Food Waste
Fiche pratique	Dilemme

SUGGESTION 1 : GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Objectifs

Les élèves

- étudient les aspects problématiques et les conséquences possibles du gaspillage alimentaire et y réfléchissent.
- conçoivent des idées de projets personnels pour réduire le gaspillage alimentaire.

Durée

3 à 4 leçons, selon l'investissement nécessaire pour les recherches

Matériel

- Document à photocopier « Dialogue entre Valentin et sa cheffe » (selon les besoins)
- Instructions concernant le « Placemat Food Waste »
- Internet

Déroulement

Avant le film (env. 20 minutes)

Préalablement sous forme de devoir à domicile ou à partir de l'exemple de produits apportés en classe, les élèves étudient et comparent les indications relatives à la date limite de conservation/la date limite de consommation de différents produits et échangent leurs observations par deux.

- *Quelles informations tirons-nous de la date limite de conservation ?*
- *Quels sont le but et la signification de ces informations ?*
- *Qu'est-ce qui peut être conservé et combien de temps ?*
- *Y a-t-il des aliments que je consomme encore quand la date limite de conservation est dépassée ?*
- *Que se passe-t-il dans les aliments quand la date limite de conservation est dépassée ?*

En plénum, on explique les notions « date limite de conservation » et « date limite de consommation » (Cf. Informations générales).

Les élèves se demandent si et à quelle fréquence elles ou ils jettent des produits alimentaires qu'elles/eux-mêmes ou leurs familles ont achetés (par ex. combien de fois par semaine, combien de kilos par mois, etc.).

Par petits groupes, les élèves discutent ensemble de leur façon de faire. Chaque élève note les principales observations du groupe.

Questions possibles pour la discussion :

- *Combien de fois m'arrive-t-il de jeter des aliments que j'achète en route ?
Combien de fois m'arrive-t-il de jeter des aliments qui se trouvent dans mon frigo ?*
- *Si je jette des aliments: pour quelles raisons est-ce que je les jette ?*
- *Est-ce que je jette des aliments que l'on pourrait encore consommer ou seulement des produits avariés ?*
- *Est-ce que je regarde les indications concernant la conservation ?*
- *Si je m'efforce déjà de jeter aussi peu d'aliments que possible: quelles sont les raisons de cette pratique ? Comment est-ce que je procède pour réussir à jeter très peu d'aliments ?*

Regarder le film (13 minutes)

Consigne d'observation: pendant le film, une moitié de la classe est particulièrement attentive aux propos/arguments de la cheffe du magasin, l'autre aux propos/arguments de Valentin.

Interrompre le film éventuellement à la minute 9:25 et demander ce qui va bien pouvoir se passer au cours des prochaines minutes. Les idées peuvent être mises en commun par deux ou être exprimées à haute voix pour toute la classe. Les élèves regardent ensuite la fin du film et la comparent à leurs suppositions.

Après le film

1. Changement de perspective (env. 20 minutes)

Par deux, les élèves notent sur des petites cartes, en fonction de la consigne reçue, les propos et les arguments

- a) de la cheffe
- b) de Valentin

Variante plus simple: au lieu de retrouver les arguments d'après ses souvenirs, il est possible de s'aider du document « Dialogue entre Valentin et sa cheffe ». Les élèves lisent le dialogue et formulent les arguments en utilisant leurs propres mots.

2. Baromètre des opinions (env. 15 minutes)

Les cartes sont affichées en classe de manière visible. Les élèves forment un cercle dans la salle. A tour de rôle, une personne choisit une affirmation et se tient debout au milieu du cercle. L'élève lit l'affirmation à haute voix et les autres doivent décider si elles ou ils sont d'accord ou non. Celles et ceux qui sont d'accord se déplacent en direction du centre. Plus une personne est proche du centre, plus elle est d'accord avec l'affirmation.

3. Réflexion sur le thème (env. 30 minutes)

Par petits groupes, les élèves étudient les questions en rapport avec la problématique du gaspillage alimentaire. Questions possibles :

- *Quelles pourraient être les conséquences si les aliments non vendus n'étaient pas jetés ? Quelles pourraient être les conséquences du fait de jeter les aliments ? Quelles sont les réflexions d'ordre économique, sanitaire ou éthique du point de vue du commerce de détail et du point de vue des consommateurs et consommatrices ? Quelles réflexions sont présentes dans le film ?*
- *Devrait-on, à votre avis, réduire le gaspillage alimentaire ? Pourquoi (pourquoi pas) ? Qu'est-ce que pourraient faire les magasins d'alimentation ou d'autres entreprises pour réduire le gaspillage alimentaire ? Qu'est-ce que pourraient faire les consommateurs et consommatrices pour réduire le gaspillage alimentaire ?*

4. Recherches (facultatif, 20 minutes)

Le groupe définit ensemble des thèmes sur lesquels il lui faudrait encore d'autres informations pour mieux comprendre la problématique du gaspillage alimentaire et ses conséquences.

Individuellement ou par deux, les membres du groupe effectuent des recherches pour s'appropriier les connaissances utiles. Le groupe partage ses principaux résultats (oralement, par écrit ou électroniquement par e-mail ou par tchat). Voir les liens indiqués dans la partie Informations générales.

5. Idée de projet (20 minutes)

Par petits groupes (3 ou 4 personnes), les élèves choisissent une piste/un objectif qu'elles et ils souhaitent suivre à propos du thème du gaspillage alimentaire.

En utilisant la méthode du Placemat (voir les instructions « Placemat Food Waste ») les élèves développent des idées en vue de la réalisation d'un projet concret dans leur entourage.

Condition : dans le projet, il s'agit de prendre en considération les deux positions (entreprise et consommateurs/trices). Y a-t-il une possibilité de trouver une situation gagnant-gagnant ?

6. Présentation (20 minutes)

Les idées de projets sont présentées en classe (à l'aide d'affiches ou, selon les possibilités, sous forme numérique).

Un vote permet de nommer les « projets gagnants »

- *Quel est le projet qui a le plus de chances de se réaliser ?*
- *Quel est le projet qui propose l'idée la plus créative ?*
- *Quel est le projet qui aurait le plus grand impact ?*
- *Quel est le projet qui parvient le mieux à inclure les deux perspectives (gagnant-gagnant) ?*

Remarque : la suggestion 1 peut aussi être réalisée sans la recherche (partie 4).

SUGGESTION 2 : DILEMME

Objectifs

Les élèves

- mènent une réflexion sur leurs valeurs et celles des autres.
- élargissent leurs compétences en matière de valeurs et leur capacité d'argumenter sur le plan moral.

Durée

2 à 3 leçons

Matériel

Fiche pratique « Dilemme »

Déroulement

Avant le film (15 minutes)

Les élèves essaient d'expliquer ensemble ce qu'est un dilemme. En guise d'illustration, des exemples de dilemmes sont mis en commun en plénum (sans discuter de la solution). L'enseignant-e invite les élèves à se demander si elles et ils ont rencontré dans leur vie des situations dans lesquelles elles et ils étaient eux-mêmes confrontés à un dilemme. Les élèves mettent en commun par deux leurs expériences personnelles.

Regarder le film (13 minutes)

Interrompre le film à la minute 9:25. Les élèves se demandent : « Qu'est-ce que je ferais à la place de Stéphane ? » Elles et ils notent dans une bulle trois phrases qui pourraient traverser l'esprit de Stéphane à ce moment-là. Ensuite, les élèves regardent le film jusqu'à la fin.

Après le film (75 minutes)

- Réflexion individuelle : les élèves réfléchissent une nouvelle fois individuellement à l'histoire et au dilemme dans lequel se trouve Stéphane. Que savons-nous de Stéphane ? En quoi consistait son dilemme ?
- Clarification du dilemme : en plénum, l'enseignant-e tire au clair la perception des élèves quant à l'histoire. Quel est le dilemme essentiel ? Dans quelle mesure la situation est-elle perçue comme un dilemme ?
- Les feuilles munies des bulles sont étalées sur les tables et comparées avec la fin du film. Individuellement et sans parler, les élèves se demandent : comment Stéphane a-t-il pris sa décision ? Quelles étaient ses raisons et qu'y a-t-il de désagréable dans cette décision ?
- Premier vote : l'enseignant-e effectue un vote à propos de la décision de Stéphane : qui aurait pris la même décision que Stéphane (verser du chlore sur les aliments), qui aurait pris une autre décision (donner gratuitement les aliments) ? Le résultat est transcrit sous une forme visuelle, selon les possibilités sur un tableau à feuilles volantes ou de manière numérique (par ex. avec www.menti.com).
- Préparation de la discussion : des groupes sont constitués pour chaque position (3 – 4 personnes). Chaque groupe rassemble des arguments pour justifier sa position.
- Discussion en plénum : les groupes discutent ensemble de leurs points de vue divergents.
Règles à respecter pendant la discussion : a) Chaque argument doit être admis. Aucune affirmation ne doit être jugée ou contestée, b) les élèves peuvent désigner eux-mêmes le/la prochain-e élève qui prendre la parole dans le camp adverse.
- Nomination des meilleurs contre-arguments : chaque élève choisit le meilleur argument avancé par la partie opposée. Les résultats sont visualisés.
- Second vote : un nouveau vote a lieu dans l'ensemble du groupe : qui aurait pris la même décision que Stéphane/qui aurait pris une autre décision que Stéphane ?
- Les résultats sont relevés et comparés avec les résultats du premier vote.
- Réflexion : l'activité commune est examinée sous l'angle du résultat visé en matière d'apprentissage et des émotions ressenties.

Réflexions possibles :

- *Comment les groupes ont-ils réagi face aux réflexions et aux arguments des autres ?*
- *Quels sont les arguments et les attitudes qui ont fait avancer individuellement les élèves ou l'ensemble du groupe ou ont eu au contraire un effet bloquant ?*
- *Y a-t-il eu des changements concernant les opinions ? Qu'est-ce qui les a permis ?*

Pour terminer, revenir au film : qui a fait preuve, à quel moment et envers qui, de courage ou de courage citoyen ? Qui a, dans quelle situation, une certaine marge de manœuvre ? Qu'en est-il des rapports de pouvoir ? Peut-il s'avérer « payant » de ne pas respecter des ordres ? Y aurait-il une issue possible au dilemme de Stéphane, une situation gagnant-gagnant ?

Remarque : La démarche décrite s'inspire de la méthode de Constance concernant la discussion du dilemme selon le psychologue allemand Georg Lind.

Evaluation possible/vérification des objectifs

Consigne : transposez-vous dans la situation de Stéphane, trois semaines après le licenciement de son collègue Valentin (la fin du film). Interrogez-vous sur la suite de l'histoire. Notez, en endossant le rôle de Stéphane, un texte pour votre journal intime, en abordant les thèmes suivants : *où en êtes-vous actuellement, comment allez-vous ? Qu'est-ce qui a changé entre-temps ? Avez-vous encore votre emploi ? Quelles relations entretenez-vous avec la cheffe, avec Valentin, avec les « plongeurs » qui récupèrent les déchets ? Comment vous sentez-vous face à ces personnes ? Avez-vous mis en pratique votre décision de chlorer les conteneurs ou êtes-vous revenu-e sur cette décision ? Prendriez-vous aujourd'hui la même décision ?*

Suggestions pour développer le sujet du « dilemme »

Après avoir travaillé sur la situation du dilemme du film, il est possible de travailler sur d'autres dilemmes, soit librement, soit selon la méthode de Constance. Il est envisageable de choisir soit des dilemmes proches de la réalité, en lien avec le contexte de vie des élèves, soit des dilemmes en rapport avec le développement durable (Cf. fiche pratique « Dilemme »). On trouve sur Internet un grand nombre de sujets de réflexion construits, poussés en partie à l'extrême, conçus par des éthicien-ne-s à des fins de formation (recherche sur Internet en choisissant des mots comme dilemme du tramway, méthode du dilemme, etc.) Le film « Le tramway » tiré de la série SRF filosofix convient lui aussi à une discussion portant sur le dilemme : www.youtube.com/watch?v=Ydr-WWWpCT70

Impressum

Pistes pour l'enseignement – Suggestions pour exploiter le film « FIFO »

Auteure : Mireille Gugloz

Rédaction : Dorothee Lanz

Traduction : Martine Besse

Graphisme : pooldesign.ch

Mise en page : Isabelle Steinhäuslin

Copyright : éducation21, Berne 2019

Informations : éducation21, avenue de Cour 1, 1007 Lausanne, Tél 021 343 00 21, info_fr@education21.ch

éducation21 La fondation éducation21 coordonne et promeut l'éducation en vue d'un développement durable (EDD) en Suisse. Elle agit en tant que centre de compétence national pour l'école obligatoire et le secondaire. Il sur mandat de la Conférence des directeurs cantonaux de l'instruction publique, de la Confédération et de la société civile.

www.education21.ch | Facebook, Twitter: [education21ch](#), [#e21ch](#)



DOCUMENT À PHOTOCOPIER : DIALOGUE ENTRE VALENTIN ET SA CHEFFE

- Cheffe Je voulais vous parler d'un petit problème. Ça fait plusieurs semaines qu'on m'a signalé qu'il y avait des gens qui allaient se servir dans les poubelles au sous-sol. Et vous comprenez bien que pour la clientèle, pour l'image du magasin, ce n'est pas possible de tolérer une chose comme-ça. Donc il a été décidé que les poubelles seraient javelisées.
- Valentin Excusez-moi : javeliser ? Je ne comprends pas ...
- Cheffe OK, alors pour ceux qui ne savent pas : à l'entrée du stock, il y a des bidons d'eau de Javel. Et chaque matin, chaque soir, vous videz un bidon d'eau de Javel par poubelle.
- Valentin Mais dans quel intérêt ?
- Cheffe Mais c'est pour détruire ce qui est périmé.
- Valentin Mais ça ne sert à rien de le détruire si c'est déjà périmé.
- Cheffe Mais si, c'est pour empêcher les gens d'intoxiquer avec des produits impropres à la consommation.
- Valentin Mais moi, je cuis une centaine de pains à 18h et parfois je dois les jeter à 19h parce que personne ne les a achetés. C'est ça qui est impropre ?
- Cheffe Ecoutez, Valentin, il y a des consignes, et je vous demande juste de suivre les consignes, d'accord ?
- Valentin Mais si les consignes, c'est priver les gens de bouffe, je ne suis pas d'accord.
- Stéphane Franchement, arrête
- Cheffe Bon, OK. Est-ce que toi, par exemple, tu irais acheter un pain, alors que tu sais que deux heures plus tard, tu peux l'avoir gratuitement dans les poubelles ?
- Valentin Donc, vous avez des problèmes d'argent ?
- Cheffe Ce n'est pas la question. De toute façon, ça ne te regarde pas.
- Valentin Mais si, ça me regarde, puisque moi, ça fait six mois que je leur donne et votre magasin tourne toujours.
- Cheffe OK, donc ... tu te rends compte de ce que tu viens de dire là ? Là, tu avoues que tu te sers de ... dans la marchandise.
- Valentin Non, non, juste dans les poubelles.
- Cheffe De toute façon, pour nous, que ce soit dans le stock ou dans les poubelles, ça ne fait pas de différence, c'est du vol.
- Valentin Appelez-ça du vol si pour vous, c'est du vol. Mais il n'y a que moi qui trouve ça ridicule ici de jeter la nourriture qui pourrait encore servir ?
- Tous ... non, non ...
- Cheffe Alors, c'est pas le débat. De toute façon, il y a un règlement et moi, je vous demande à tous de suivre le règlement. Est-ce que c'est clair ?
- Valentin Oui, enfin ...
- Cheffe On ne va pas en discuter maintenant, on se voit tout-de-suite dans mon bureau, ça va ?

- Quels sont les arguments principaux de la cheffe ?
- Quels sont les arguments principaux de Valentin ?

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE « PLACEMAT FOOD WASTE »

Temps nécessaire

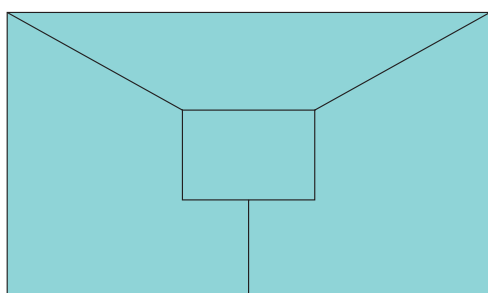
env. 20 minutes

Matériel

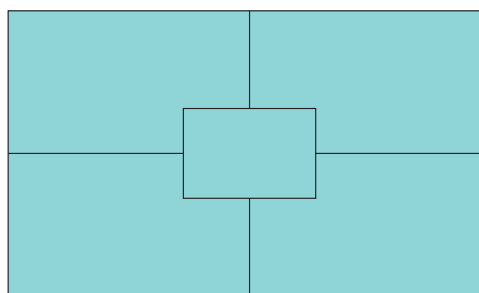
Feuilles de papier A3 (1 feuille pour 3 ou 4 personnes), outils pour écrire

Les élèves sont réparti-e-s en groupes de 3 ou de 4. Chaque groupe reçoit une feuille de papier et la subdivise en plusieurs cases selon le modèle ci-dessous :

Placemat pour un groupe de 3



Placemat pour un groupe de 4



Marche à suivre

Une case extérieure est attribuée à chaque élève.

- 1) Au cours de la première étape, chacun-e réfléchit en silence, individuellement, à la façon dont pourrait se réaliser un projet pour prévenir le gaspillage alimentaire. Il/elle note ses idées ou dessine les amorces de solution dans sa case. Temps : 5 à 10 minutes au maximum.
- 2) Ensuite, un échange a lieu au sein du groupe. Tous présentent brièvement leurs réflexions et leurs idées au groupe. Les autres membres du groupe écoutent attentivement. Ensuite, le groupe transcrit sur la feuille dans la case centrale les aspects les plus importants des différents projets esquissés ; il discute également des développements possibles et les note de manière à ce qu'il en résulte une proposition de solution commune. Temps : env. 10 à 15 minutes au maximum.

Marche à suivre

1. Groupes de quatre : choisissez en tant que groupe l'un des dilemmes ci-dessous.
2. Décidez-vous individuellement pour une réponse et justifiez-la.
3. Discutez de votre décision au sein du groupe :
 - Quelles sont les valeurs sous-jacentes à vos réflexions ?
 - En quoi les réflexions de votre groupe sont-elles différentes ou semblables ?
 - Y a-t-il des raisons qui vous poussent à prendre une autre décision ?

Dilemme de l'examen

Une classe est sur le point de passer l'examen de diplôme. Simone a pu, avec l'aide de Pascal, se procurer à l'avance les questions de l'examen de manière illicite. Pascal n'en a tout d'abord rien su. Simone a proposé aux élèves de la classe de lui demander les questions, s'ils le souhaitent ; ils auraient ainsi la chance d'obtenir une excellente note. Pascal n'a pas encore vu les questions. Si l'affaire est dévoilée, tous les deux peuvent s'attendre à une procédure judiciaire.

Que doit faire Pascal ?

Dilemme des fruits

Les Tanner ont 4 enfants. Le revenu de la famille est bas. A la fin du mois, il ne reste souvent pas beaucoup d'argent, si bien que la famille doit se rabattre sur les produits à prix cassé. La famille achète généralement les denrées alimentaires dans le magasin discount tout proche. Mais il s'est avéré que ce magasin avait des pratiques très peu correctes : les employé-e-s n'ont pas de salaire minimum et dans le centre de distribution, de nombreuses femmes travaillent sans contrat, dans des conditions nocives pour leur santé. Avec son petit budget, la famille ne peut pas se payer des produits du commerce équitable. Et il n'y a pas d'autre magasin bon marché dans les alentours.

Que doit faire la famille Tanner ?

Dilemme dans une relation amoureuse

Roberto est fiancé avec Franziska. Après un grave accident de voiture, Roberto se retrouve dans le coma. On ne sait pas s'il se réveillera et quel sera alors son état de santé. Personne ne sait si Roberto pourra un jour de nouveau marcher et parler. Après avoir soigné son fiancé pendant 3 mois, Franziska est à bout de forces. Elle décide de partir en vacances 2 semaines. Elle fait alors la connaissance de Sandro. Franziska tombe amoureuse de Sandro. A son retour de vacances, elle constate qu'elle est enceinte de Sandro.

Que doit faire Franziska ?

Petites questions (exemples) :

- Préférez-vous acheter des pommes de la région issues de cultures conventionnelles ou des oranges bio en provenance d'Espagne ?
- Préférez-vous prendre l'avion et passer un week-end à Barcelone pour 30 CHF ou aller à Paris en train pour 200 CHF ?
- Préférez-vous opter pour un emploi dans l'industrie de l'armement où vous gagnez énormément et pouvez soutenir des organisations d'entraide grâce à cet argent ou faire un stage pratique dans une organisation où ce que vous gagnez suffit à peine à payer le loyer de l'appartement ?

4. Formulez vous-même une question ou imaginez une situation où il y a dilemme. Quels sont les aspects qui rendent un dilemme particulièrement difficile ?