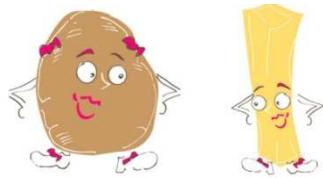


18.2 La lutte contre le gaspillage alimentaire : étude d'une capsule vidéo

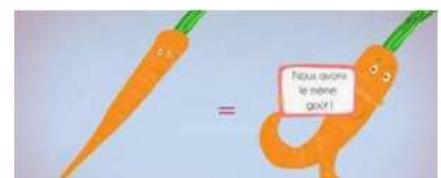
Les pratiques adaptées au développement durable



Faire des frites avec de la bonne patate !

A partir du lien suivant, répondre aux questions suivantes :

<https://www.youtube.com/watch?v=59FH0MkMxf4>



① Quelle est la proportion des aliments produits dans le monde non consommé ? Donnez une fraction.

➤ 1/3 des aliments produits non consommés.

② Quel est le nombre de repas jeté à la poubelle en France par an ?

➤ 18 milliards de repas jetés à la poubelle.

③ Que représente le gaspillage alimentaire en tonne pour les restaurants et les cantines ?

➤ 1.08 millions de tonnes.

④ Histoire d'Agathe la patate : cochez la bonne réponse :

18.2 La lutte contre le gaspillage alimentaire : étude d'une capsule vidéo

Affirmations	Oui	Non
Toutes les pommes de terre sont ramassées.	<input type="checkbox"/>	X
Pour faire des frites, les pommes de terre sont triées.	X	<input type="checkbox"/>
Lorsque les pommes sont taillées en frites, elles sont utilisées dans leur intégralité.	<input type="checkbox"/>	X
Une fois surgelées, les frites ne sont pas toutes vendues car elles ont été victimes de la rupture de la chaîne du froid, pas vendues assez vite, sachets détériorés et pas assez de place dans les rayons.	X	<input type="checkbox"/>
Lors de la consommation, les portions de frites ne sont pas adaptées.	X	<input type="checkbox"/>

⑤ Où le gaspillage alimentaire est le plus important ?

➤ À la maison, 2 millions de tonnes soit 20 à 30 kilos par personnes par an : 159€ :PERS

⑥ Quels sont les 2 produits les plus gaspillés ? Et pourquoi ?

➤ Légumes : 25 %

➤ Fruits : 18 %²

Ils s'abiment plus vite.

⑦ Quel est l'impact sur l'environnement de ce gaspillage alimentaire ?

➤ L'eau et les ressources énergétiques.

Exemple : irriguer les champs, faire tourner les entreprises, ...

⑧ Quels sont les solutions qui pourraient diminuer ce gaspillage ?

- Retrouver les solutions envisagées par les différents partenaires (associez un nombre avec 1 ou plusieurs lettres).

18.2 La lutte contre le gaspillage alimentaire : étude d'une capsule vidéo

1. Producteurs	a. Travail sur l'emballage qui permettra une meilleure conservation des aliments
2. Industriels	b. Dons c. Acheter les quantités réellement nécessaires.
3. Consommateurs	d. Développer un partenariat avec des associations qui récupèrent les invendus pour les personnes dans le besoin. e. Ranger correctement les aliments au réfrigérateur.
4. Restaurant, cantines	f. Proposer des doggy bags. g. Surveiller les dates limites de consommation. h. Vendre moins cher les produits dont la date de péremption est proche.
5. Commerçants	i. Glanage j. Alléger le calibrage des produits. k. Adapter les quantités.

1	2	3	4	5
b; i	a; j	c; e; g	f; k	h; d

Définition :

Rupture de la chaîne du froid :

Lorsque le maintien de la température de conservation d'un produit (+3°C ; -18°C) n'est pas assuré dans le temps, on parle de rupture de la chaîne du froid.

Glanage :

Pratique écoresponsable. Le glanage se définit par le fait de ramasser ce qui reste au sol après la récolte.