

module
B1

L'alimentation écoresponsable

Titre : Gaspillage alimentaire, les poubelles vous remercient !**Lien** : foucherconnect.fr/19p033**Source** : France TV Éducation**Durée** : 2 min 57foucherconnect.fr/19p033

ANALYSER LA SITUATION

1 Formuler le problème posé dans la situation (vidéo).Le gaspillage alimentaire en France.**2 Répondre** aux questions.**2.1** Quelle est la quantité d'aliments perdus ou gaspillés en 2017 dans le monde ?Un tiers des aliments produits dans le monde ne sont jamais consommés, soit 1,3 milliard de tonnes par an.**2.2** Quel est le poids d'aliments gaspillés par consommateur français au foyer, par an ?Chaque consommateur gaspille 29 kg de nourriture par an.**2.3** Qui est concerné par le gaspillage alimentaire ?Tous les acteurs de la chaîne alimentaire sont concernés : producteurs de matières premières, transformateurs, transporteurs, distributeurs, restaurateurs et consommateurs.**2.4** Quelle est la quantité d'aliments gaspillés sur l'ensemble de la chaîne de production alimentaire en France ?Dix millions de tonnes de produits alimentaires.**2.5** Quelles sont à la maison les causes principales du gaspillage alimentaire liées au consommateur ?- Produits périmés.- Restes jetés.**2.6** Quelles sont les conséquences du gaspillage alimentaire pour l'environnement ?- Surexploitation des terres fertiles ;- surexploitation des ressources naturelles ;- production de gaz à effet de serre.



PROPOSER DES SOLUTIONS

3 Lister six comportements écoresponsables à adopter par le consommateur pour réduire le gaspillage alimentaire.

- Éviter les achats en grande quantité sur la base d'un prix promotionnel.
- Faire des achats fréquents, voire au jour le jour, pour mieux les adapter à la demande.
- Vérifier la date de durabilité minimale des produits alimentaires afin de les consommer avant leur expiration.
- Faire l'inventaire du réfrigérateur et des réserves alimentaires avant les achats.
- Établir les menus de la semaine en tenant compte des stocks alimentaires.
- Acheter des quantités adaptées au besoin de la famille.
- Accommoder les restes.

4 Indiquer une mesure collective prise par le gouvernement depuis février 2016 pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les grandes surfaces.

Les grandes surfaces de plus de 400 m² doivent passer des conventions avec des associations pour leur donner des denrées dont la date de péremption approche.

5 Préciser le moyen mis en place dans la restauration pour éviter de jeter les restes.

Le consommateur peut demander un « gourmet bag » pour emporter ses restes.