



Rudologie 101

(étude des déchets)

Deviens une ou un spécialiste des résidus alimentaires!



Les archéologues aiment scruter les dépotoirs des civilisations antiques parce que cela nous en apprend beaucoup sur la vie quotidienne et le style de vie de ces anciennes populations.

Qu'est-ce que nos déchets diraient à notre sujet aux générations futures? Probablement que nous étions très gaspilleurs! Évaluons cela en effectuant une vérification simple des résidus alimentaires.

Vérification des résidus alimentaires

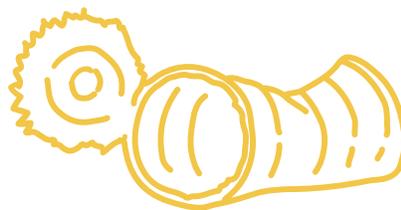
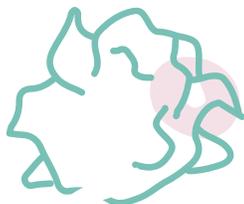
Durée : 1-2 heures

Une vérification est un examen attentif de quelque chose. Pour soumettre les résidus alimentaires à une vérification, nous allons séparer nos déchets, puis les catégoriser et les peser, afin de savoir ce que nous jetons et quelle quantité nous gaspillons.



Matériel nécessaire :

- Gants en caoutchouc
- 3 grands seaux ou autres contenants
- Sacs à ordures en plastique
- Balance ou pèse-personne
- Feuille pour noter les poids
- Table, banc ou chaises
- Produits de nettoyage (savon, vaporisateur, chiffons, balai, vadrouille)



Comment faire :

Il y a de nombreuses façons de recueillir les résidus alimentaires pour les mesurer³⁰, et tu peux le faire dans n'importe quel lieu où les gens mangent, que ce soit à la maison, à la cafétéria de l'école, dans un lieu de culte, un centre communautaire, un parc ou les aires de restauration d'un centre commercial. Voici un exercice simple où tu sépareras les résidus alimentaires des autres déchets et des matières à recycler, et tu constateras que bien des aliments peuvent éviter de finir au dépotoir. Pour faire une vérification plus poussée, vois l'activité 15.

1. Détermine une heure et un endroit où des gens vont manger, et prépare tout ton matériel.
2. Communique ton plan de vérification à la personne qui s'occupe habituellement des ordures.
3. Sur une feuille, inscris deux ou trois catégories : 1) Résidus alimentaires. 2) Autres déchets. 3) Recyclage (s'il est offert).
4. Installe un poste de mesure près de l'endroit où les gens mangent (2 ou 3 seaux ou contenants dans lesquels tu auras mis un sac en plastique transparent et que tu auras déposés sur une table, un banc ou des chaises).
5. Il est important de peser d'abord le seau ou contenant vide et d'en inscrire le poids sur ta feuille.
6. Lorsque les gens ont terminé leur repas, aide-les à mettre leurs déchets dans le bon contenant. Demande-leur pourquoi ils n'ont pas tout mangé.
7. Note le nombre de personnes qui rapportent des déchets pour calculer la quantité de déchets *par personne*.
8. Après le repas, inscris le poids de chaque catégorie de déchets et soustrais dans chaque cas le poids du contenant vide.



Qu'as-tu appris?

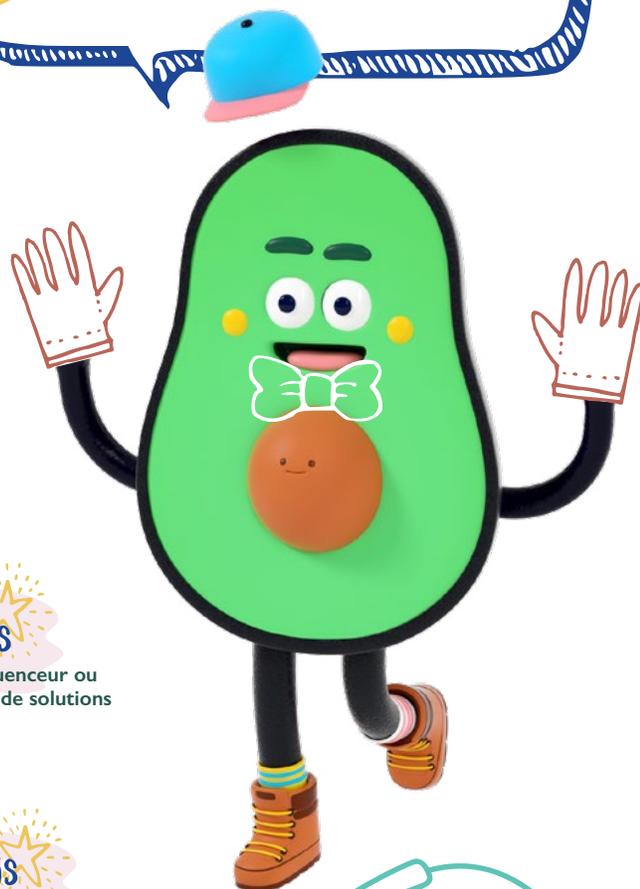
- Quelle est la proportion que les aliments représentent dans les déchets totaux? (Exemple : 5 kg de résidus alimentaires/10 kg de déchets totaux \times 100 = 50 % des déchets sont des aliments!)
- Tu peux aussi diviser la quantité de résidus alimentaires par le nombre de personnes ou la multiplier par le nombre de jours dans une année pour connaître la quantité de déchets produite par une personne pendant une année entière!
- Quels étaient les aliments le plus souvent jetés?
- Pourquoi ces aliments étaient-ils jetés?

Tu veux en faire plus?

- Crée une affiche pour encourager tes amis à prévenir le gaspillage alimentaire.
- En équipe, cherche des façons de modifier le menu, ou d'autres idées qui pourraient aider à réduire le gaspillage alimentaire. Tu trouveras des idées sur le site [Smarter Lunchrooms](#) (en anglais)³¹.
- Deuxième étape. Fixe un objectif de réduction du gaspillage alimentaire. Effectue ensuite une autre vérification des déchets, idéalement à la même heure que la première pour comparer les résultats. Lorsque les gens jettent de la nourriture, demande-leur pourquoi ils ne l'ont pas mangée et note leurs réponses. Quelles sont les raisons les plus fréquentes? As-tu atteint ton objectif de réduction du gaspillage?
- Inscris tes résultats sur une affiche ou un tableau pour montrer la différence entre les deux vérifications. Fixe un objectif ou lance un défi pour une troisième vérification.
- Si l'endroit choisi ne composte pas les restes de nourriture, est-ce que tu pourrais aider à lancer un programme de compostage? Vois les activités 8 et 18 pour savoir comment composter.

Savais-tu que...?

L'élève moyen jette l'équivalent de son poids en nourriture chaque année³².



³⁰EPA (2017). Guide to Conducting Food Waste Audits: A Resource for Schools. <<https://www.epa.gov/sustainable-management-food/guide-conducting-student-food-waste-audits-resource-schools>>

³¹Smarter Lunchrooms (2017). Resources from Smarter Lunchrooms Pioneers. <<https://www.smarterlunchrooms.org/scorecard-tools/resources-smarter-lunchrooms-pioneers/#WasteRedu>>

³²Selon une estimation américaine faite à partir de : Recycling Works Massachusetts (2018). Food Waste Estimator Guide. <<https://recyclingworksma.com/food-waste-estimation-guide/#Jump5>>