

Où est-ce que ça va?

Tu peux empêcher que les
résidus alimentaires se
retrouvent au dépotoir

La *matière organique* est toute matière qui provient de végétaux. Parce qu'elle vient du sol, lorsqu'on la sépare des autres déchets et qu'on la composte, la matière organique se décompose facilement et naturellement en nutriments qui enrichissent le sol.

Lorsqu'on jette quelque chose à la poubelle, où est-ce que ça va ensuite? Peu importe où ils sont envoyés, nos résidus alimentaires ont un impact sur la qualité de la terre, de l'air et de l'eau, et cet impact environnemental est bien concret.

La prévention est la meilleure stratégie contre le gaspillage alimentaire. Nous avons besoin de systèmes qui font en sorte que les aliments comestibles ne sont pas gaspillés à la ferme, dans les épiceries, dans les restaurants ou à la maison.

Il y aura quand même des résidus alimentaires : noyaux, pelure ou autres matières organiques ou aliments non comestibles. Ces déchets contribuent aux changements climatiques lorsqu'ils se retrouvent dans les dépotoirs (exactement comme les résidus alimentaires évitables).

C'est pourquoi nous avons aussi besoin de systèmes simples qui nous aideront à séparer nos résidus alimentaires pour les composter, les recycler et les réutiliser, ce qui permettra de réduire le plus possible la quantité de déchets envoyés dans les dépotoirs.

Conçois tes propres bacs verts et étiquettes

Durée : 1-2 heures

Examine les contenants à déchets dans ton immeuble ou ton quartier. Est-ce qu'il y a des contenants distincts pour les *ordures*, les articles *recyclables* et les *déchets organiques*? Est-ce que l'utilisation de chaque contenant est bien indiquée?

S'il n'y a qu'un seul contenant, c'est une belle occasion de commencer à composter. Fais d'abord l'activité 18 pour apprendre à construire un composteur ou à créer un programme de compostage, puis reviens à cette activité pour concevoir tes bacs et tes étiquettes.

Tu as maintenant la possibilité de créer ton propre système de bacs personnalisés.



Comment faire :

1. Avec une ou un autre élève, ou en petit groupe, observe les environs de ton école, le parc, les rues, les commerces ou les arrêts d'autobus ou stations de métro pour identifier les différents bacs de collecte présents. Qu'as-tu trouvé?
2. Photographie ou dessine les contenants, les étiquettes et les panneaux, les instructions données ou les couleurs choisies. Les contenants sont-ils tous identiques, ou y en a-t-il qui sont différents près des transports publics, dans les grandes artères ou près des magasins?
3. Si possible, observe une série de contenants dans un endroit passant pendant 10 minutes. Est-ce que les gens mettent leurs déchets dans le bon contenant? Est-ce qu'ils semblent ne pas trop savoir dans quel contenant ils devraient déposer leurs déchets? Est-ce que les bacs sont placés dans un endroit pratique? Selon toi, comment pourrait-on les rendre plus faciles à utiliser? Ins-cris tes résultats dans un carnet ou sur une affiche.
4. À partir de tes résultats, crée une étiquette ou un contenant qui aideront les gens à séparer plus facilement leurs déchets. Quel serait l'endroit idéal pour les placer?

Tu veux en faire plus?

- Si tu as fabriqué ton ou tes contenants, effectue une vérification des déchets « avant/après » (voir l'activité 15) pour comparer les contenants existants avec celui ou ceux que tu as créés et pour évaluer dans quelle mesure ton concept est plus efficace.
- En tant que projet de groupe, entre en contact avec des [correspondants](#)⁴⁵ d'une autre ville ou d'un autre pays. Explique-leur l'activité et compare tes idées de bacs avec leurs propres idées.
- Partage les photos de ton concept ou de tes bacs sur Instagram et Twitter : #AntiGaspillageAlimentaire.

⁴⁵Étudiants du monde (site actif depuis 2001). <http://www.studentsoftheworld.info/menu_penpals_fr.php>

⁴⁶CCE. 2017. Caractérisation et gestion de la perte et du gaspillage alimentaire en Amérique du Nord—Livres Blanc. Montréal, Canada. Commission de coopération environnementale, 48 p. <<http://www3.cec.org/islandora/fr/item/11772-characterization-and-management-food-loss-and-waste-in-north-america-fr.pdf>>

Savais-tu que...?

En Amérique du Nord, les résidus alimentaires occupent chaque année 39 millions de litres d'espace dans les sites d'enfouissement. C'est l'équivalent de 13 stades de football remplis d'une nourriture qui aurait pu être consommée ou compostée et qui contribue maintenant aux changements climatiques⁴⁶.



Reçois
5 points Concepteur de solutions



Reçois
5 points Influenceur

