

Agents

de changement

Découvre les causes fondamentales du gaspillage alimentaire

En Amérique du Nord, près de la moitié du gaspillage alimentaire se produit dans nos cuisines^{71 72 73}. Tu peux contribuer à la prévention du gaspillage chez toi. Observe autour de toi et élabore un plan; tu franchis déjà un grand pas dans la modification de tes habitudes. Observe d'abord comment les aliments sont achetés, stockés, cuisinés et gaspillés à la maison.



Ta mission

Durée : 5 jours



5 points Influenceur ou
Concepteur de solutions

Comment faire :

Inscris sur la fiche ci-dessous la nourriture achetée ou reçue pendant 5 jours, et la façon dont elle a été consommée. Il s'agit d'une enquête où tu recueilles des informations de première main; alors, il est important de bien documenter les faits.

Suivi des aliments	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
As-tu acheté ou reçu de la nourriture aujourd'hui?					
Combien as-tu dépensé pour de la nourriture?					
Avais-tu préparé une liste d'emplettes?					
Avais-tu vérifié ce que tu avais à la maison avant de faire tes emplettes?					
As-tu un plan pour utiliser tout ce que tu as acheté?					
As-tu pensé aux portions au moment de préparer les aliments?					
S'il y avait des restes, qu'en as-tu fait?					
As-tu jeté des restes de nourriture aujourd'hui? Qu'as-tu jeté et pourquoi?					
Donne une estimation du coût des portions gaspillées.					

Qu'as-tu appris?

1. Quelles sont les trois principales raisons du gaspillage alimentaire chez toi? Que peux-tu faire pour changer les choses?
2. Qu'as-tu appris sur ta façon de consommer et de gaspiller la nourriture?
3. Essaie de trouver des façons de réduire et de prévenir le gaspillage alimentaire.

Tu veux en faire plus?

- Rédige et diffuse un manifeste contre le gaspillage alimentaire : À partir des résultats de ton enquête, rédige un manifeste contre le gaspillage alimentaire pour exprimer publiquement ton engagement à prévenir le gaspillage alimentaire. Affiche-le bien en vue dans des endroits où les aliments sont préparés et consommés.
- Partage ton manifeste à #AntiGaspillageAlimentaire.
- Vois les activités 5 et 15 pour savoir comment effectuer une vérification des résidus alimentaires. Mesure ton gaspillage alimentaire avant et après le manifeste pour évaluer son impact.



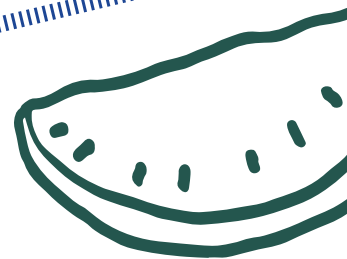
Reçois
10 points Influenceur ou
Concepteur de solutions



Reçois
Reçois 5 points Influenceur



Il existe des exemples de manifestes en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire. Le manifeste illustré, rédigé en temps de guerre, a été préparé par la Food and Drug Administration des États-Unis pour sensibiliser la population à la nécessité de conserver la nourriture.



⁷¹Jean-Baptiste, N. (2013). People centered approach towards food waste management in the urban environment of Mexico. Dissertation. <<https://e-pub.uni-weimar.de/opus4/frontdoor/index/index/docId/2063>>

⁷²Gooch, M.V., et Felfel, A. (2014). "\$27 BILLION" REVISITED. The Cost of Canada's Annual Food Waste. <<http://www.nzwc.ca/focus/food/national-food-waste-strategy/Documents/FoodWasteinCanada-27BillionRevisited.pdf>>

⁷³Natural Resources Defense Council (2017). Wasted: How America is losing up to 40 percent of its food from farm to fork to landfill. <<https://www.nrdc.org/resources/wasted-how-america-losing-40-percent-its-food-farm-fork-landfill>>