

# Rudologie 2011

(étude des déchets)

Spécialistes de la lutte au gaspillage alimentaire, c'est le temps de se salir!

## Vérification des résidus alimentaires

**Durée : 1 heure**

Personne n'a dit qu'il est toujours possible de faire de la recherche sans se salir! Les vérifications des résidus alimentaires permettent de mesurer la quantité de nourriture gaspillée, ce qui nous aidera ensuite à élaborer des plans de réduction du gaspillage.

## Matériel nécessaire :

- Tables, bâches ou toiles en plastique lavables
- Gants en caoutchouc
- De 4 à 9 grands seaux ou bacs (selon le nombre de catégories de déchets)
- Sacs à ordures en plastique
- Balance portative ou pèse-personne
- Produits de nettoyage
- Une feuille de contrôle où tu écriras le poids des différentes catégories de résidus alimentaires



## Comment faire :

Il existe de nombreuses façons d'effectuer une vérification des résidus alimentaires. L'activité 5 en propose une version simple. Ici, nous allons pousser l'exercice un peu plus loin.

1. Discute de ton projet de vérification des résidus alimentaires avec l'équipe chargée de l'entretien à ton école ou dans ta localité.
2. Après au moins une période de repas, récupère tous les bacs destinés aux ordures, aux matières recyclables et aux matières organiques et transporte-les dehors ou dans un grand local ouvert et bien ventilé.
3. Pèse individuellement chaque bac plein, note le poids et le type de déchets pour lequel le bac est conçu. Vide le contenu du bac sur la bâche. Pèse le bac vide et note le poids. Soustrais le poids du bac vide de celui du bac plein pour connaître le poids de son contenu.
4. Pour effectuer une vérification simple, utilise quatre catégories : déchets alimentaires évitables, déchets alimentaires inévitables, matières recyclables, autres déchets.
5. Facultatif : Tu peux subdiviser les catégories, par exemple : pain, fruits, légumes, boissons, ou toute autre catégorie que tu veux mesurer.
6. Mets les déchets dans les bacs propres en fonction des catégories que tu as choisies. Pèse les déchets correspondant à chaque catégorie.

## Analyse les données :

1.

Calcule la quantité de déchets par personne en divisant le poids d'une catégorie par le nombre de personnes qui ont mangé sur place.

Par exemple

**20 KILOGRAMOS (KG)**

de déchets de fruits et

**40 étudiants**

**= 20/40**

**= 0.5 KG**

de déchets de fruits par étudiant.

2.

Additionne le poids de toutes les catégories de déchets. Par exemple :

**10 KG** (déchets alimentaires évitables)

**+ 5 KG** (déchets alimentaires inévitables)

**+ 2 KG** (déchets de boissons)

**+ 3 KG** (autres déchets)

**= 20 KG** de déchets en tout.

Donc, à partir de l'exemple ci-dessus : **(10 KG / 20 KG) x 100 = 50%**  
de tout le gaspillage peut être évité.

3.

Calcule le pourcentage de chaque produit gaspillé par rapport à la quantité totale de déchets :

**% de gaspillage alimentaire évitable = (quantité de déchets alimentaires évitables/quantité totale de déchets) x 100.**

**x 100.**





## Tu veux en faire plus?

- Fixe un objectif de réduction du gaspillage alimentaire. Crée des affiches, des fiches-conseils ou un manifeste (activité 14).
- Fais l'activité 9 pour savoir si tu peux contribuer à réduire la contamination.
- Effectue une deuxième vérification des déchets idéalement pendant une journée supplémentaire pour obtenir des informations comparables. Calcule la quantité de déchets par personne et compare les résultats à celui de la première vérification. As-tu atteint ton objectif de réduction? Fais connaître tes résultats sur des affiches et dans les médias sociaux : #AntiGaspillageAlimentaire.
- Utilise un calculateur des émissions de gaz à effet de serre pour évaluer ton impact sur l'atténuation des changements climatiques<sup>74</sup>.



Les résidus alimentaires et autres matières organiques se décomposent rapidement, mais, dans un site d'enfouissement comme un dépotoir ou une décharge, les résidus alimentaires mettent énormément de temps à se dégrader et produisent du méthane pendant tout ce long processus. D'après toi, combien de temps faut-il à une pomme de laitue iceberg pour se décomposer dans un dépotoir? William L. Rathje, créateur de la rudologie, a trouvé une laitue iceberg parfaitement conservée après avoir passé 25 ans dans un dépotoir!



<sup>74</sup> Watch My Waste (2018), "Food Waste Greenhouse Gas Calculator": <<https://watchmywaste.com.au/food-waste-greenhouse-gas-calculator/>>