

NOURRIR LE CANADA

Explorer notre système alimentaire

– UNE SÉRIE DE VIDÉOS –



GASPILLAGE ET RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRES



TABLE DES MATIÈRES

Remerciements	3
Introduction	4
Série de vidéos Nourrir le Canada	5
Utiliser de l'information crédible dans les discussions et activités ...	6
Introduction au cycle alimentaire	7
Gaspillage et récupération alimentaires	8
Questions de discussion	12
Activités	14
Poursuivre les apprentissages	15
Références	16
Glossaire	17



Pour la Nouvelle-Écosse et l'Île-du-Prince-Édouard, veuillez vous référer aux guides pour enseignants en anglais pour les liens aux programmes d'études.



REMERCIEMENTS

Les diététistes des Producteurs laitiers du Canada tiennent à remercier les nombreuses personnes qui ont participé à l'élaboration de cette série de vidéos et de ce guide de discussion, en particulier les producteurs, les experts en la matière et les chercheurs que nous avons interviewés, de même que les réviseurs qualifiés, notamment ceux d'Agriculture en classe.

Nous aimerions remercier tout particulièrement le groupe consultatif, les consultants en programmes d'études, les conseillers pédagogiques et les élèves qui ont travaillé avec l'équipe des diététistes de l'Ontario lorsque ces vidéos ont été créées.

Nous tenons également à souligner l'excellente contribution de l'équipe de graphistes, des vidéographes, de l'équipe de tournage et des monteurs, qui ont contribué à la création d'une série de vidéos dynamique.

UN MERCI TOUT PARTICULIER AUX SPÉCIALISTES QUE NOUS AVONS INTERVIEWÉS

Bob Wilson
Ferme Gilbrea
Hillsburgh, Ontario

Dan Ferguson
Ferme Centre Oak
Warkworth, Ontario

E. Blake Vince
Producteur qui pratique l'agriculture
régénératrice
Merlin, Ontario

Jan VanderHout
Serres Beverly Greenhouses
Dundas, Ontario

Katie Wilson
Ferme Gilbrea
Hillsburgh, Ontario

Dre Kelly Barratt
Médecin vétérinaire pour grands animaux
Sud-ouest de l'Ontario

Korb Whale
Ferme laitière Clovermead Farms
Drayton, Ontario

Lori Nikkel
Directrice générale
Programme de récupération alimentaire
Deuxième Récolte

Michelle Hunniford, Ph. D.
Chercheuse en comportement et bien-être
des animaux

Ralph C. Martin, Ph. D.
Professeur (retraité), Département de
l'agriculture végétale, Université de Guelph

Tina Widowski, Ph. D.
Professeure en comportement et bien-être
appliqués des animaux, Département des
biosciences animales, Université de Guelph



INTRODUCTION

Pourquoi le projet éducatif sur les systèmes alimentaires a été créé

Plusieurs programmes d'études de la 7^e à la 12^e année des Maritimes prévoient des résultats d'apprentissages en lien avec les systèmes alimentaires, notamment les programmes des sciences, du mieux-être et du français. Ces résultats d'apprentissages touchent entre autres l'exploration de la production alimentaire, la salubrité des aliments, la sécurité alimentaire, les pratiques agricoles durables, la préservation des terres agricoles, les aliments locaux, les facteurs influençant les habitudes d'achat des consommateurs et la responsabilité environnementale en général. Ainsi, le contenu actuel des programmes d'études, jumelé à l'intérêt des élèves et des enseignants pour les systèmes alimentaires, représente une occasion de transmettre de l'information précise et fondée sur des données scientifiques à propos des pratiques agricoles au Canada.

Objectif de la série de vidéos Nourrir le Canada

L'objectif de cette série est de proposer une exploration à la fois bien documentée, captivante et objective du système alimentaire canadien.

But du guide de discussion pour les enseignants

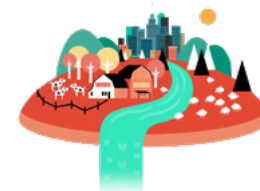
Ce guide de discussion propose des questions de réflexion et des réponses qui faciliteront une discussion approfondie sur chaque sujet de la série de vidéos. Divers objectifs d'apprentissage sont abordés dans chaque vidéo. Les questions ont pour but d'aider les élèves à réfléchir de façon critique aux enjeux qui seront abordés dans la vidéo, d'approfondir la discussion après le visionnement et d'aider à atteindre tous les objectifs d'apprentissage liés à chaque vidéo.

Ce guide fournit de l'information détaillée additionnelle sur chaque sujet ainsi que des références crédibles pour continuer l'exploration.

NOURRIR LE CANADA

Explorer notre système alimentaire

— UNE SÉRIE DE VIDÉOS —



De plus, des idées pour poursuivre les apprentissages ont été incluses afin d'enrichir l'expérience des élèves.

Utiliser les vidéos Nourrir le Canada

La série Nourrir le Canada comporte six courtes vidéos d'une durée de 2 à 10 minutes. Chaque vidéo explore des enjeux en lien avec le cycle alimentaire qui pourraient toucher de manière générale ou spécifique les producteurs, l'industrie alimentaire, le public ou l'environnement. Pour explorer l'ensemble des enjeux relatifs au système alimentaire canadien, nous recommandons de visionner toutes les vidéos pendant le semestre.

Matériel requis

- Accès Internet
- Accès au lien vers la vidéo
- Ordinateur, écran et projecteur
- Bloc de conférence et marqueurs



SÉRIE DE VIDÉOS NOURRIR LE CANADA

Vidéo 1 : Agriculture durable

- Introduit le concept de cycle alimentaire
- Définit et aborde les pratiques agricoles durables et donne des exemples illustrant comment les producteurs canadiens les appliquent

Vidéo 2 : Bien-être des animaux d'élevage

- Introduit le concept du bien-être animal de même que la réglementation et les pratiques exemplaires utilisées pour assurer le bien-être des animaux

Vidéo 3 : Salubrité des aliments

- Discute des multiples règlements et mesures de salubrité qui existent à diverses étapes du système alimentaire canadien pour maintenir la salubrité des aliments et la santé humaine

Vidéo 4 : Antibiotiques et hormones de croissance

- Identifie les règlements et les mesures de protection en place au Canada pour protéger la santé des humains et des animaux
- Aborde l'utilisation et la réglementation des antibiotiques et des hormones dans la production alimentaire

Vidéo 5 : Biotechnologie

- Introduit le concept de biotechnologie et son impact sur la production alimentaire

Vidéo 6 : Gaspillage et récupération alimentaires

- Explore l'impact du gaspillage alimentaire et les initiatives canadiennes mises en œuvre à diverses étapes du système alimentaire pour réduire et gérer le gaspillage



UTILISER DE L'INFORMATION CRÉDIBLE DANS LES DISCUSSIONS ET ACTIVITÉS

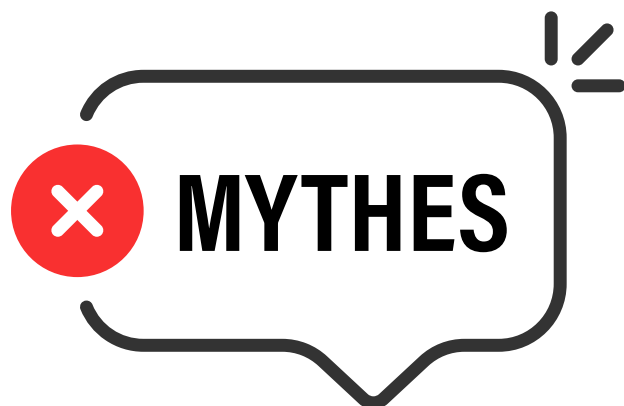
Bien que l'agriculture occupe une place importante au Canada depuis plus d'un siècle, notre lien et notre relation avec les aliments ont changé au fil du temps. Les gens ont de moins en moins la chance d'avoir un rapport direct avec la production agricole et alimentaire. Ainsi, il est de plus en plus important de miser sur des sources d'information crédibles pour se renseigner sur les systèmes agricoles et alimentaires.

De nos jours, les documentaires sur les aliments et les reportages chocs sur l'agriculture sont populaires. Par contre, ils sont souvent controversés et truffés de désinformation. De plus, il arrive souvent qu'ils :

- Traitent de pratiques agricoles internationales, lesquelles ne s'appliquent pas forcément au contexte canadien
- Présentent des arguments anecdotiques plutôt que fondés sur des données scientifiques
- Montrent du contenu non représentatif de la réalité en utilisant des exemples rares qui ne reflètent pas la pratique courante

Si des élèves citent ce type de sources, nous suggérons de les orienter vers des ressources à jour, fondées sur des données scientifiques et axées sur le contexte canadien. Celles-ci présentent les perspectives des personnes qui travaillent dans le secteur agricole, notamment les producteurs, médecins vétérinaires et chercheurs. Vous trouverez des exemples de ces types de ressources dans les sections Ressources additionnelles et Poursuivre les apprentissages de ce guide.

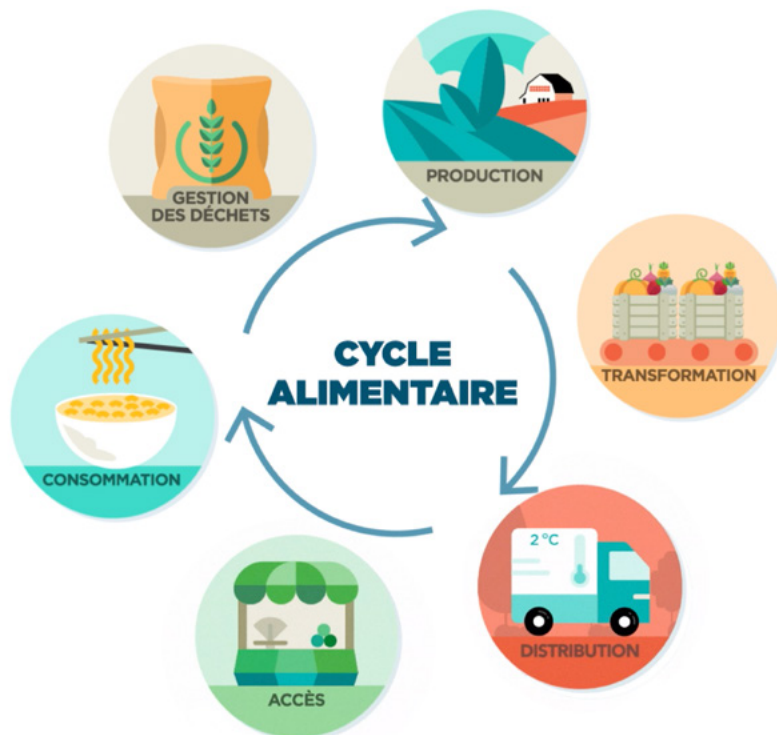
Nous reconnaissons que vos élèves ou vous-même pourriez avoir des questions qui vont au-delà des sujets abordés dans ce programme. Heureusement, il y a beaucoup de personnes et de groupes aux Maritimes qui seraient heureux d'y répondre. Contactez des gens de votre communauté qui travaillent dans le secteur agricole (p. ex. des producteurs, médecins vétérinaires, agronomes) ou consultez des sites Web reconnus comme celui d'[Agriculture et Agroalimentaire Canada](#). Vous pouvez également écrire à notre équipe de diététistes à infonutrition@dfc-plc.ca en inscrivant « Vidéo Nourrir le Canada » dans l'objet du courriel.





INTRODUCTION AU CYCLE ALIMENTAIRE

Chaque vidéo de la série commence par une introduction au cycle alimentaire. Ce message est réitéré tout au long de la série, car il est important que les élèves comprennent bien le cycle alimentaire et la manière dont chacune de ses composantes façonne le système alimentaire. Chaque vidéo met en lumière divers enjeux relatifs aux étapes clés du cycle alimentaire.



Le cycle alimentaire

Le cycle agroalimentaire désigne le parcours que suivent les aliments pour se rendre aux consommateurs. Ce cycle commence à la ferme par la production et se continue avec la transformation, la distribution, l'accès et la consommation, pour se terminer avec la gestion des déchets. Chaque étape du cycle alimentaire est vitale pour assurer le succès du cycle complet, et toutes les étapes sont interdépendantes. Le cycle alimentaire inclut les systèmes alimentaires locaux, individuels et des ménages, et fonctionne dans le cadre du système alimentaire national et mondial, lequel a un impact considérable sur notre santé, l'économie et l'environnement.

Production : Pratiques agricoles qui permettent de cultiver des ingrédients bruts.

Transformation : Préparation de produits alimentaires à partir d'ingrédients bruts (p. ex. cueillette et emballage de fruits).

Distribution : Transport – façon dont les produits alimentaires atteignent le marché et l'utilisateur final, c'est-à-dire le consommateur.

Accès : Capacité pour les consommateurs d'acheter des produits alimentaires sur le marché et au détail.

Consommation : Consommation d'aliments par les consommateurs, que ce soit à domicile ou à l'extérieur du foyer.

Gestion des déchets : Traitement des déchets depuis leur création jusqu'à leur élimination ou leur recyclage.



GASPILLAGE ET RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRES



GASPILLAGE ET RÉCUPÉRATION ALIMENTAIRES

Durée estimée : 30 minutes pour le visionnement et la discussion avant et après la vidéo

Objectifs d'apprentissage

Les élèves vont :

- Décrire l'impact du gaspillage alimentaire sur l'économie, l'environnement et la sphère sociale
- Découvrir au moins trois façons de réduire le gaspillage alimentaire

Contexte

Perte et gaspillage alimentaires

Il y a du gaspillage et des pertes alimentaires à chaque étape du cycle alimentaire. Au Canada, on estime que 20 % des aliments produits chaque année (soit 11 millions de tonnes) deviennent des pertes ou des déchets alimentaires évitables¹. Les **pertes alimentaires** désignent les aliments perdus pendant la production, la récolte, le transport, l'entreposage, la transformation, l'emballage et la distribution¹. Par exemple, 13 % des fruits et légumes cultivés au Canada sont des pertes, car ils ne sont jamais récoltés ou sont jetés¹. Le **gaspillage alimentaire** désigne pour sa part les aliments qui sont jetés au détail, dans les services alimentaires ou à la maison¹. Par exemple, environ 30 % des déchets générés par les ménages canadiens sont des déchets alimentaires, et ce sont les légumes, les fruits, le pain et les céréales qui sont les plus susceptibles d'être jetés¹. Le Canada s'est engagé à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires¹. Et puisque chaque étape du cycle alimentaire contribue au gaspillage et aux pertes alimentaires, plusieurs mesures qui auront un effet positif considérable peuvent être prises de la ferme à la maison.

Pourquoi faut-il s'en soucier?

Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires permet d'économiser; de faire en sorte que l'énergie, l'eau et les ressources de la terre utilisées dans la production alimentaire ne soient pas gaspillées; d'améliorer l'efficacité du secteur agroalimentaire; et de réduire les émissions de gaz à effet de serre¹. De plus, les deux extrémités du cycle alimentaire entraînent des coûts environnementaux. À titre d'exemple, des émissions de **gaz à effet de serre** découlent de la production et du transport des aliments, de même que de leur élimination, particulièrement s'ils aboutissent dans un site d'enfouissement¹. Réduire le gaspillage alimentaire est donc essentiel afin d'alléger le fardeau sur les ressources et de permettre à la production alimentaire de répondre à la demande mondiale.



Défis et mesures actuelles pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires dans le cycle alimentaire

Production

Les fluctuations saisonnières de l'offre et de la demande, l'élimination sélective de fruits et légumes frais pour satisfaire aux normes esthétiques et de qualité, le nombre insuffisant d'employés pour récolter les fruits et légumes frais, l'entreposage inadéquat et l'annulation de commandes sont quelques-unes des causes des pertes alimentaires à l'étape de la production¹. Les mesures actuelles de réduction des pertes alimentaires comprennent des initiatives visant à accroître le glanage dans les champs, la récolte et la vente de fruits et légumes « imparfaits », des crédits d'impôt pour encourager les dons d'aliments, et la recherche et l'innovation sur le recyclage ou l'utilisation des déchets agricoles¹. Le **glanage** consiste à ramasser les récoltes laissées dans les champs des producteurs après la récolte commerciale, ou encore celles des champs où la récolte n'est pas rentable.

Transformation

Les défaillances d'équipement faisant que les produits ne répondent pas aux spécifications de qualité, les prévisions inexactes de l'offre et de la demande, le rejet en raison de la mauvaise qualité et les modifications apportées aux lignes de production sont quelques-unes des causes des pertes alimentaires aux étapes de l'emballage, de la transformation et de la fabrication¹. Les mesures actuelles de réduction des pertes alimentaires comprennent des études d'optimisation et des évaluations des déchets, des boîtes à outils pour les entreprises de transformation des aliments, des technologies novatrices comme la lumière pulsée pour prolonger la durée de conservation et des recherches sur l'utilisation des sous-produits de l'industrie¹.

Distribution

Les contrôles inadéquats de la température et de l'humidité, les pertes lors de transferts, la manutention inadéquate et la compression des aliments, ainsi que les retards de livraison sont quelques-unes des causes des pertes alimentaires pendant le transport et l'entreposage¹. Les mesures actuelles de réduction des pertes alimentaires comprennent des forums permettant aux intervenants du secteur

agricole d'échanger sur leurs meilleures pratiques, la gestion des stocks par les distributeurs et les détaillants, et la recherche sur de nouvelles technologies pour conserver les fruits et légumes frais¹.

Accès

Le rejet de fruits et légumes qui ne répondent pas aux normes de qualité visuelle, le rejet des produits reçus endommagés, la mauvaise gestion des stocks, l'absence de protocoles permettant la récupération des aliments et le retrait de produits approchant la date de péremption sont quelques-unes des causes du gaspillage alimentaire dans la vente au détail¹. Les mesures actuelles de réduction du gaspillage alimentaire comprennent la formation du personnel afin d'améliorer la mise en place et la manutention des produits, le suivi quotidien des quantités de déchets alimentaires afin d'éclairer la prise de décisions relatives aux achats futurs, et la vente ou le don d'aliments dont la date de péremption approche¹.

Consommation

Les aliments préparés, mais non servis, les stocks excédentaires d'ingrédients, l'entreposage inadéquat et l'élimination des aliments retournés à la cuisine sont quelques-unes des causes du gaspillage alimentaire dans les restaurants et autres services alimentaires¹. Les mesures actuelles de réduction du gaspillage alimentaire comprennent la formation du personnel, le suivi des quantités de déchets alimentaires et les programmes de certification¹.

Le surachat, l'absence de planification des repas, l'entreposage inadéquat, une mauvaise compréhension de la durée de conservation et les préférences alimentaires (p. ex. le refus de manger les restes) sont quelques-unes des causes des pertes alimentaires dans les ménages¹. Les mesures de réduction du gaspillage alimentaire peuvent inclure une meilleure sensibilisation, une amélioration de la littératie alimentaire et des compétences culinaires, ainsi que de l'information sur les dates de péremption et « meilleur avant »¹.

Gestion des déchets

La « Hiérarchie des solutions pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires », présentée à la page 11, propose des conseils applicables à diverses étapes du cycle alimentaire¹.



Voici quelques moyens concrets que prennent les Canadiennes et Canadiens pour gérer et réduire les pertes et gaspillages alimentaires :

- Beaucoup de producteurs appliquent consciemment des pratiques exemplaires pour réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la gestion de leurs déchets. Les digesteurs anaérobies sont de grandes unités en circuit fermé alimentées par des matières organiques (déchets) provenant d'animaux, comme les vaches, ainsi que par des résidus alimentaires. Les déchets sont décomposés par des micro-organismes (bactéries) dans un environnement sans oxygène (anaérobie) afin de produire de l'énergie renouvelable sous forme de gaz méthane. (Voir la vidéo 1 : *Agriculture durable* pour plus de détails³.)
- Les ménages compostent les déchets alimentaires ou participent à des programmes de bac vert; planifient leurs repas et utilisent leurs restes; et améliorent leur littératie alimentaire – par exemple, en cultivant des aliments, en apprenant à les conserver adéquatement et en apprenant à cuisiner.
- Des organisations comme le programme de récupération alimentaire Deuxième Récolte demandent aux restaurants et aux épiceries de faire don des surplus d'aliments frais au lieu de les jeter². Les aliments sont ensuite livrés à des organisations caritatives et à but non lucratif, qui les distribuent aux consommateurs. Comme l'indique Environnement et Changement climatique Canada, « la récupération des excédents alimentaires pour la consommation humaine n'est pas une solution à l'insécurité alimentaire. Elle repose sur la reconnaissance du principe que la valeur inhérente aux aliments est maintenue lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine¹ ». L'**insécurité alimentaire** des ménages est « l'incapacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, ou en quantité suffisante, de façon socialement acceptable, ou encore l'incertitude d'être en mesure de le faire. L'insécurité alimentaire des ménages est souvent liée à une incapacité financière d'assurer une alimentation adéquate³ ».

Cette vidéo traite du rôle des importations et des exportations dans le système alimentaire canadien et aborde la question du gaspillage alimentaire à toutes les étapes du cycle alimentaire.



Vidéo 6 – Capture d'écran vidéo A



Vidéo 6 – Capture d'écran vidéo B



Vidéo 6 – Capture d'écran vidéo C



HIÉRARCHIE DES SOLUTIONS POUR PRÉVENIR LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

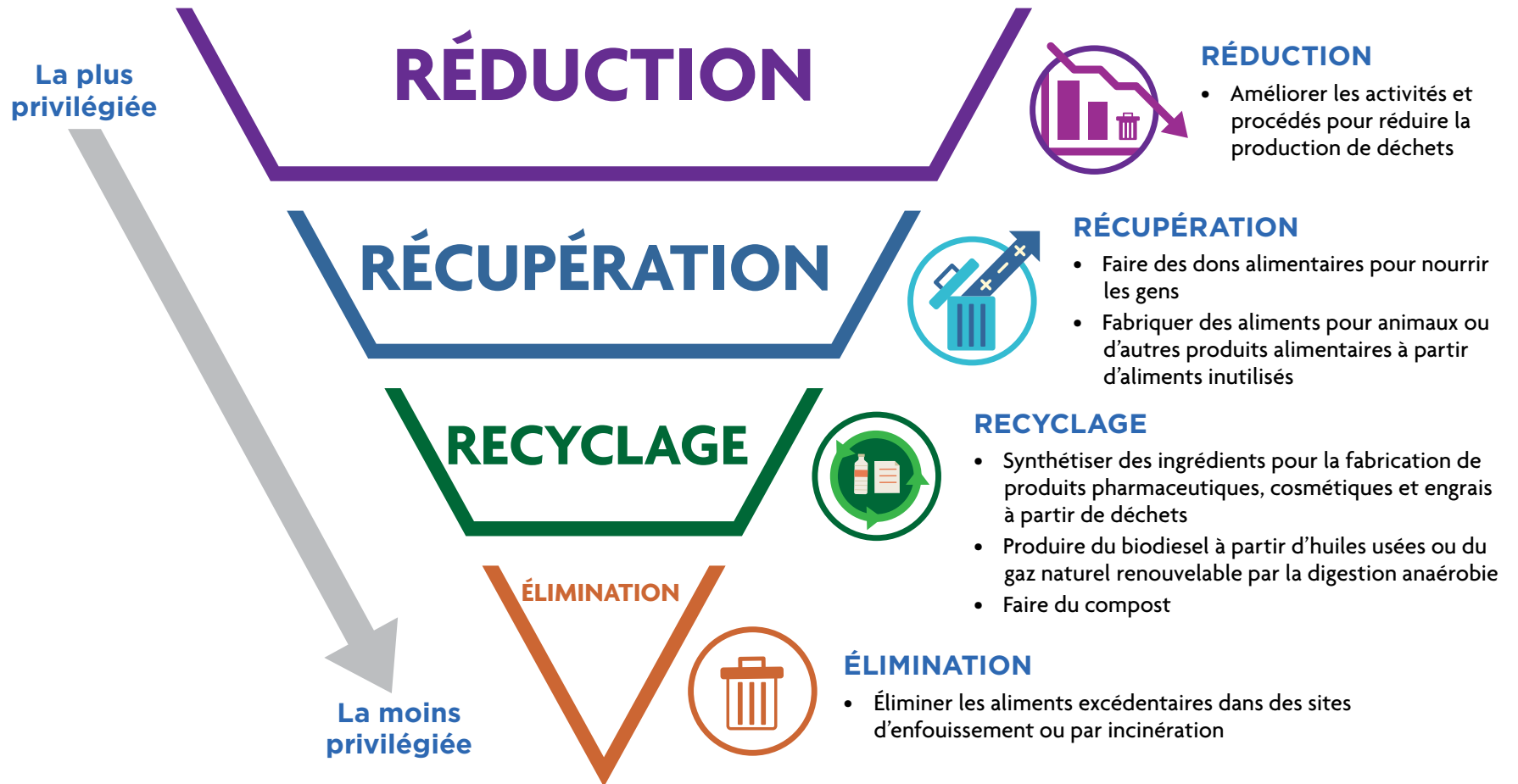


Image adaptée de :

Environnement et Changement climatique Canada. 2019. Bilan des activités : réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada.

www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire/bilan.html.

Consulté le 18 mars 2021.



QUESTIONS DE DISCUSSION

Avant la vidéo

Q1 : Qu'est-ce qui vous vient en tête lorsque vous pensez à la perte et au gaspillage alimentaires?

R1 : Il y a plusieurs bonnes réponses ici. Les élèves penseront probablement aux pertes et au gaspillage alimentaires causés par les consommateurs ou les ménages.

Si les élèves n'abordent pas immédiatement d'autres étapes du cycle alimentaire, il pourrait être utile de les inviter à discuter d'autres aspects ayant un impact sur les pertes et gaspillages alimentaires, et de définir les principaux termes. Au Canada, on estime que 20 % des aliments produits chaque année (soit 11 millions de tonnes) deviennent des pertes ou des déchets alimentaires évitables¹.

Les **pertes alimentaires** désignent les aliments non utilisés pendant la production, la récolte, le transport, l'entreposage, la transformation, l'emballage et la distribution¹. Par exemple, 13 % des fruits et légumes cultivés au Canada sont des pertes puisqu'ils ne sont jamais récoltés ou sont jetés¹.

Le **gaspillage alimentaire** désigne les aliments qui sont jetés au détail, dans les services alimentaires ou à la maison¹. Par exemple, environ 30 % des déchets générés par les ménages canadiens sont des déchets alimentaires, et ce sont les légumes, les fruits, le pain et les céréales qui sont les plus susceptibles d'être jetés¹.

Après la vidéo

Q2 : Quelles sont certaines des conséquences négatives de la perte et du gaspillage alimentaires? Expliquez pourquoi il est important de réduire la perte et le gaspillage alimentaires.

R2 : Les pertes et gaspillages alimentaires ont des conséquences économiques, environnementales et sociales. Réduire les pertes et le gaspillage alimentaires permet d'économiser; de faire en sorte que l'énergie, l'eau et les ressources de la terre utilisées dans la production alimentaire ne soient pas gaspillées; d'améliorer l'efficacité du secteur agroalimentaire; et de réduire les émissions de gaz à effet de serre¹. De plus, les deux extrémités du cycle alimentaire entraînent des coûts environnementaux. À titre d'exemple, des émissions de gaz à effet de serre découlent de la production et du transport des aliments, de même que de leur élimination, particulièrement s'ils aboutissent dans un site d'enfouissement¹. Réduire le gaspillage alimentaire est donc essentiel afin d'alléger le fardeau sur les ressources et de permettre à la production alimentaire de répondre à la demande mondiale.

Q3 : La vidéo traite d'une initiative de récupération des excédents alimentaires visant à réduire le gaspillage alimentaire. Comment croyez-vous que cette initiative contribue à améliorer les problèmes environnementaux, économiques et sociaux associés à la perte et au gaspillage alimentaires? Pouvez-vous penser à d'autres initiatives qui permettraient de réduire la perte et le gaspillage alimentaires?

R3 : Le programme de récupération alimentaire Deuxième Récolte demande aux restaurants et aux épiceries de faire don de leurs aliments frais en surplus au lieu de les jeter. Les aliments sont ensuite livrés à des organisations caritatives et à but non lucratif, qui les distribuent aux consommateurs. La récupération des surplus d'aliments détourne les déchets alimentaires des sites d'enfouissement, ce qui peut réduire les émissions de gaz à effet de serre et rend les aliments accessibles à ceux qui peuvent les utiliser.



Il est important de noter que « la récupération des excédents alimentaires pour la consommation humaine n'est pas une solution à l'insécurité alimentaire. Elle repose sur la reconnaissance du principe que la valeur inhérente aux aliments est maintenue lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine¹ ». **L'insécurité alimentaire des ménages** est « l'incapacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, ou en quantité suffisante, de façon socialement acceptable, ou encore l'incertitude d'être en mesure de le faire. L'insécurité alimentaire des ménages est souvent liée à une incapacité financière d'assurer une alimentation adéquate³ ».

D'autres moyens de réduire les pertes et gaspillages alimentaires comprennent la vente de fruits et légumes « imparfaits », la réduction des prix des aliments dont la date de péremption approche, les études d'évaluation des déchets, la technologie permettant de prolonger la durée de conservation et l'amélioration du contrôle de la température et de l'humidité durant l'entreposage et le transport. Voir « **Défis et mesures actuelles pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires dans le cycle alimentaire** » à la page 9 pour plus d'idées.

Q4 : En plus des exemples mentionnés dans la vidéo, quelles autres mesures pourriez-vous prendre en tant que consommatrice ou consommateur pour contribuer à réduire le gaspillage alimentaire?

R4 : La vidéo met en lumière certains moyens par lesquels les consommateurs peuvent influencer sur le cycle alimentaire et réduire le gaspillage alimentaire, notamment utiliser les restes, éviter le surachat, améliorer les compétences alimentaires et s'impliquer dans des initiatives de la communauté. Les consommateurs et les élèves peuvent également faire ce qui suit :

- Faire une liste d'épicerie (et s'en tenir à cette liste)
- Éviter de faire l'épicerie lorsqu'ils sont trop fatigués ou ont faim
- Suivre des pratiques sécuritaires de conservation des aliments
- Apprendre à réutiliser les résidus alimentaires (p. ex. les pelures d'agrumes) et d'autres restes
- Commencer par de petites portions et se resservir s'ils ont encore faim (les aliments en trop qui se trouvent déjà dans l'assiette plutôt que dans le plat de service ont plus de chances d'être jetés)
- Laisser la croûte du pain, et la pelure des pommes, des concombres et des pommes de terre
- Apprendre à conserver les aliments excédentaires
- Utiliser un bac vert ou un composteur



ACTIVITÉS

Mon cycle alimentaire

Demandez aux élèves de résumer ce qu'ils ont appris en créant une représentation visuelle illustrant ce qu'ils comprennent du cycle alimentaire et de chacune de ses étapes. Encouragez-les à améliorer leur représentation visuelle à mesure qu'ils progressent dans la série de vidéos. Ils pourraient par exemple créer un croquis, un dessin, une carte mentale ou un diagramme.

Écriture libre et réflexion

Après avoir visionné la série de vidéos (ou autant de vidéos que nécessaire pour un cours en particulier), demandez aux élèves de réaliser l'activité de réflexion suivante :

Donnez aux élèves de 5 à 10 minutes pour écrire librement ce qu'ils ont appris grâce à la série de vidéos et les questions qui demeurent. L'objectif est qu'ils prennent conscience de ce qu'ils ont appris et des changements qui se sont produits quant à leurs connaissances ou à leurs perceptions. Encouragez ensuite les élèves à parler à la classe des points importants de leur représentation visuelle ou de leur écriture libre.

Lettre à son futur soi

Les élèves observeront le gaspillage alimentaire dans leur entourage et détermineront si et comment ils souhaitent s'attaquer au problème. Demandez aux élèves d'observer et de noter le gaspillage alimentaire qu'ils voient au cours d'une journée (p. ex. à la maison, à l'école, au restaurant, à l'épicerie) et de réfléchir à la question. Ensuite, demandez-leur d'écrire une lettre ou un poème à leur futur soi. Leur texte pourrait inclure leurs découvertes et des idées pour réduire le gaspillage alimentaire au niveau personnel ou systémique. Il pourrait aussi inclure une suggestion pour former le système alimentaire dans lequel évoluera leur futur soi.

Si les élèves ont besoin de soutien et d'idées pour se lancer, consultez la « Hiérarchie des solutions pour prévenir les pertes et gaspillages alimentaires » dans la vidéo.

Option 1 : Demandez aux élèves de rédiger un titre de six à huit mots résumant la note à leur futur soi et de le présenter à la classe. Passez les réponses en revue et notez les thèmes qui ressortent. Animez une discussion sur les points communs et les différences dans les réponses.

Option 2 : Servez-vous de la note au futur soi comme base pour une activité de type « écrire-préparer-partager ». Les élèves écrivent, puis discutent en équipe de deux ou trois de leurs idées, avant de parler de leurs points les plus importants avec la classe.

Ressources additionnelles

- [Gaspillage alimentaire de snapAg](#)
- [Sécurité alimentaire de snapAg](#)



POUR SUIVRE LES APPRENTISSAGES

Si vous souhaitez continuer à explorer les systèmes alimentaires au Canada, consultez le site suivant. Il propose des ressources gratuites pour les enseignants et les élèves de la 7^e à la 12^e année.

La vérité au sujet de l'agriculture

Adresse du site Web : www.realdirtontfarming.ca/fr

Une revue numérique sur les aliments et l'agriculture au Canada qui traite de sujets comme la salubrité des aliments, l'environnement et le traitement sans cruauté des animaux d'élevage.

La vérité au sujet de l'agriculture

Recherche ... English

TOUTES LES ÉDITIONS | NOS PARTENAIRES | POUR LES ÉDUCATEURS | CONTACTEZ-NOUS | COMMANDER

LA VÉRITÉ AU SUJET DE L'AGRICULTURE

Votre guide pour l'agriculture et l'alimentation au Canada

Notre alimentation a une histoire qui commence dans les fermes canadiennes.

De nombreux Canadiens au pays souhaitent en apprendre plus concernant la production agroalimentaire. Nous avons aussi compris ce qui était important pour vous, lorsqu'il s'agit des aliments que vous mangez : des thèmes, comme la salubrité alimentaire, l'environnement et le traitement humain des animaux de ferme.

L'alimentation est liée à de nombreux problèmes importants auxquels fait face notre société, du coût de la vie et de l'énergie, en passant par les changements climatiques et les soins de santé.

Dans cette publication, nous abordons ces enjeux la tête froide pour répondre à vos questions, et, pour vous montrer ce que nous faisons pour vous offrir des aliments nutritifs, sains et produits de manière durable.

Vous remarquerez l'attention particulière que nous portons à la science. La COVID-19 a changé notre monde, et nous avons appris combien il est important que la science oriente nos prises de décision pour s'assurer que les choses soient faites en toute sécurité.

Aucune différence lorsque nous produisons de la nourriture. En tant qu'agriculteurs et fermiers, c'est nous qui cultivons les produits et élevons le bétail au quotidien, mais nous savons que nous avons besoin du conseil d'experts dans les champs, comme ceux concernant le bien-être animal, l'utilisation des pesticides et la salubrité des aliments pour prendre les meilleures décisions dans nos fermes pour produire les meilleurs aliments possibles.

L'agriculture canadienne a une histoire impressionnante à raconter et nous sommes heureux que vous vous y intéressiez.

Cordialement, Les agriculteurs et producteurs canadiens

CONSULTEZ L'ÉDITION COURANTE

Published by Farm & Food Care

© 2020, The Real Dirt on Farming

CONTACTEZ-NOUS



RÉFÉRENCES

1. Environnement et Changement climatique Canada. 2019. Bilan des activités : réduire la perte et le gaspillage alimentaire au Canada. www.canada.ca/fr/environnement-changement-climatique/services/gestion-reduction-dechets/perte-gaspillage-alimentaire/bilan.html. Consulté le 18 mars 2021.
2. Deuxième Récolte. s. d. La récupération alimentaire. www.deuxiemerecolte.ca/projects/food-rescue. Consulté le 18 mars 2021.
3. Santé Canada. 2020. Insécurité alimentaire des ménages au Canada : survol. www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/surveillance-aliments-nutrition/sondages-sante-nutrition/enquete-sante-collectivites-canadiennes-escc/insecurite-alimentaire-menages-canada-survol.html. Consulté le 18 mars 2021.



GLOSSAIRE

Accès : Capacité pour les consommateurs d'acheter des produits alimentaires sur le marché et au détail.

Consommation : Consommation d'aliments par les consommateurs, que ce soit à domicile ou à l'extérieur du foyer.

Digesteur anaérobie : Système alimenté par des matières organiques (déchets) provenant d'animaux d'élevage comme des vaches, ainsi que de résidus alimentaires, qui sont décomposées par des micro-organismes (bactéries) dans un environnement sans oxygène (anaérobie) pour produire de l'énergie renouvelable à partir de méthane.

Distribution : Transport – façon dont les produits alimentaires atteignent le marché et l'utilisateur final, c'est-à-dire le consommateur.

Gaspillage alimentaire : Aliments jetés au détail, dans les services alimentaires ou à la maison.

Gaz à effet de serre : Gaz particuliers présents dans l'atmosphère terrestre qui agissent comme les vitres d'une serre, empêchant la chaleur de s'échapper. Ces gaz absorbent la chaleur et en renvoient une partie à la surface de la Terre, ce qui rend les températures à la surface plus élevées qu'elles ne l'auraient normalement été. Les gaz les plus importants qui contribuent à cet effet sont la vapeur d'eau (impact le plus important), le dioxyde de carbone, le méthane et l'oxyde nitreux.

Gestion des déchets : Traitement des déchets depuis leur création jusqu'à leur élimination ou leur recyclage.

Glanage : Action de ramasser les récoltes laissées dans les champs des producteurs après la récolte commerciale, ou encore celles des champs où la récolte n'est pas rentable.

Insécurité alimentaire des ménages : Incapacité de se procurer ou de consommer des aliments de qualité, ou en quantité suffisante, de façon socialement acceptable, ou encore incertitude d'être en mesure de le faire. L'insécurité alimentaire des ménages est souvent liée à une incapacité financière d'assurer une alimentation adéquate.

Perte alimentaire : Aliments qui deviennent indisponibles à la consommation pendant la production, la récolte, le transport, l'entreposage, la transformation, l'emballage ou la distribution.

Production : Pratiques agricoles qui permettent de cultiver des ingrédients bruts.

Transformation : Préparation de produits alimentaires à partir d'ingrédients bruts (p. ex. cueillette et emballage de fruits).



Dites-nous comment vous avez utilisé cette ressource avec votre classe et faites-nous part de vos suggestions pour l'améliorer en écrivant à infonutrition@dfc-plc.ca.

***Nous vous remercions
de votre rétroaction!***

EducationNutrition.ca^{MC}

Par les diététistes des Producteurs laitiers du Canada