



*foodwaste.ch*

Gaspillage alimentaire  
Causes et conséquences...  
... et comment y remédier?

élaboré par  
**foodwaste.ch • OGG Berne**



# La présentation d'aujourd'hui

- Bref portrait de foodwaste.ch et d'OGG Berne
- Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?
- Quelle est l'ampleur du gaspillage alimentaire?
- Qui est à l'origine du gaspillage alimentaire?
- Gaspillage alimentaire et alimentation durable



*foodwaste.ch*

**Bref portrait**



Oeconomische  
Gemeinnützige  
Gesellschaft Bern

# OGG Berne...

Sol et alimentation, depuis 1759



Oeconomische  
Gemeinnützige  
Gesellschaft Bern



Oekonomische  
Gemeinnützige  
Gesellschaft Bern

...foodwaste.ch



DEINE  
STADT  
TISCHT  
AUF



 foodwaste.ch  
Partner der OGG Bern



*foodwaste.ch*

**Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?**

# Terminologie

Gaspillage alimentaire =

- **Nourriture** destinée à l'alimentation humaine mais non consommée
- (comprend le compost, les cultures non récoltées, le biogaz, la bioénergie, les eaux usées, les déchets incinérés)













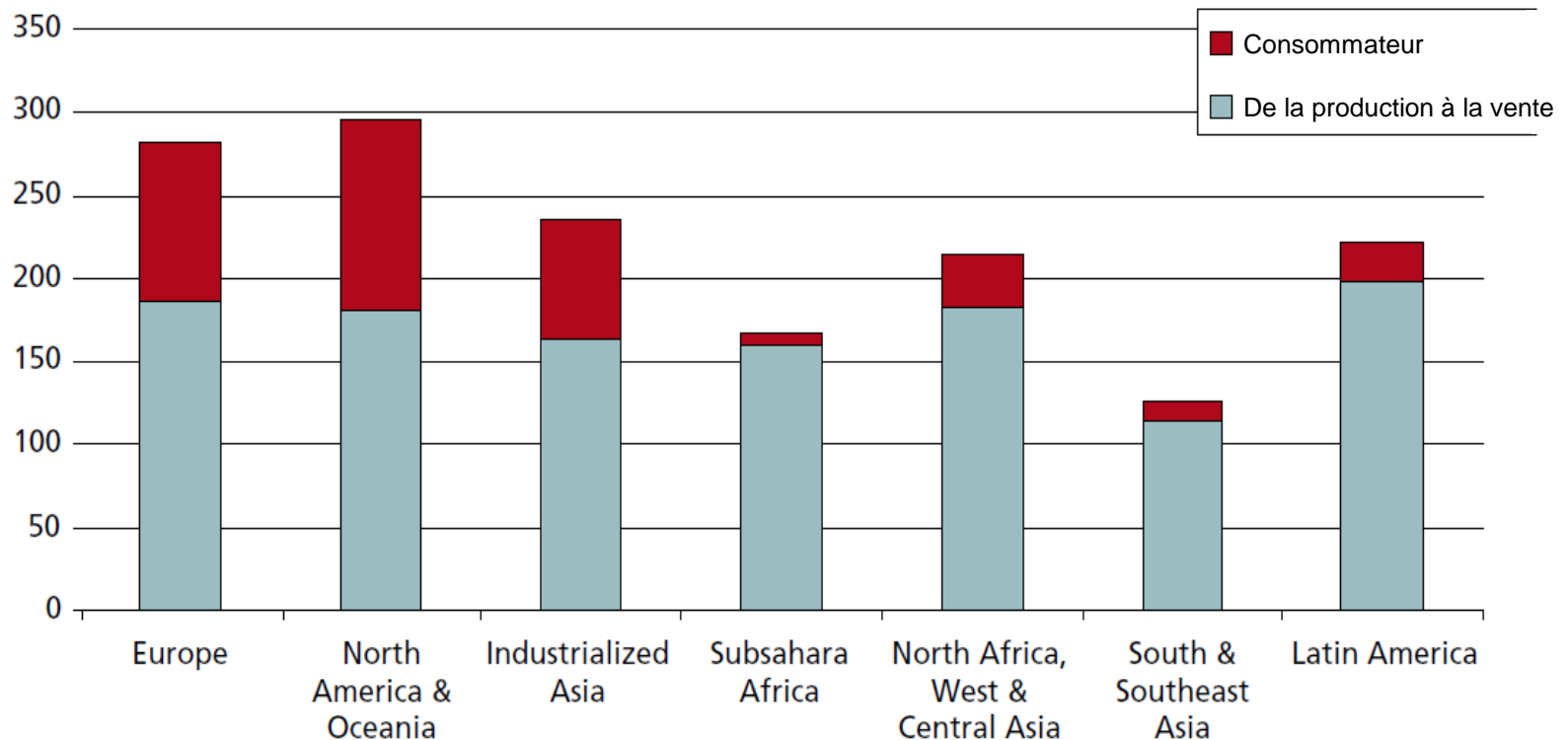
*foodwaste.ch*

**Quelle est L'AMPLEUR du gaspillage alimentaire?**

# Un phénomène mondial

## Gaspillage alimentaire en kg par personne, par année et par région du monde

Per capita food losses and waste (kg/year)



# En Suisse

300 kg par personne et par an x 7'700'000 habitants =

**2'310'000'000 kg**

Cela équivaut au chargement de  
140'000 poids-lourds qui, placés les uns  
derrière les autres, formeraient une file  
allant de **Zurich** à **Madrid**

**Madrid**

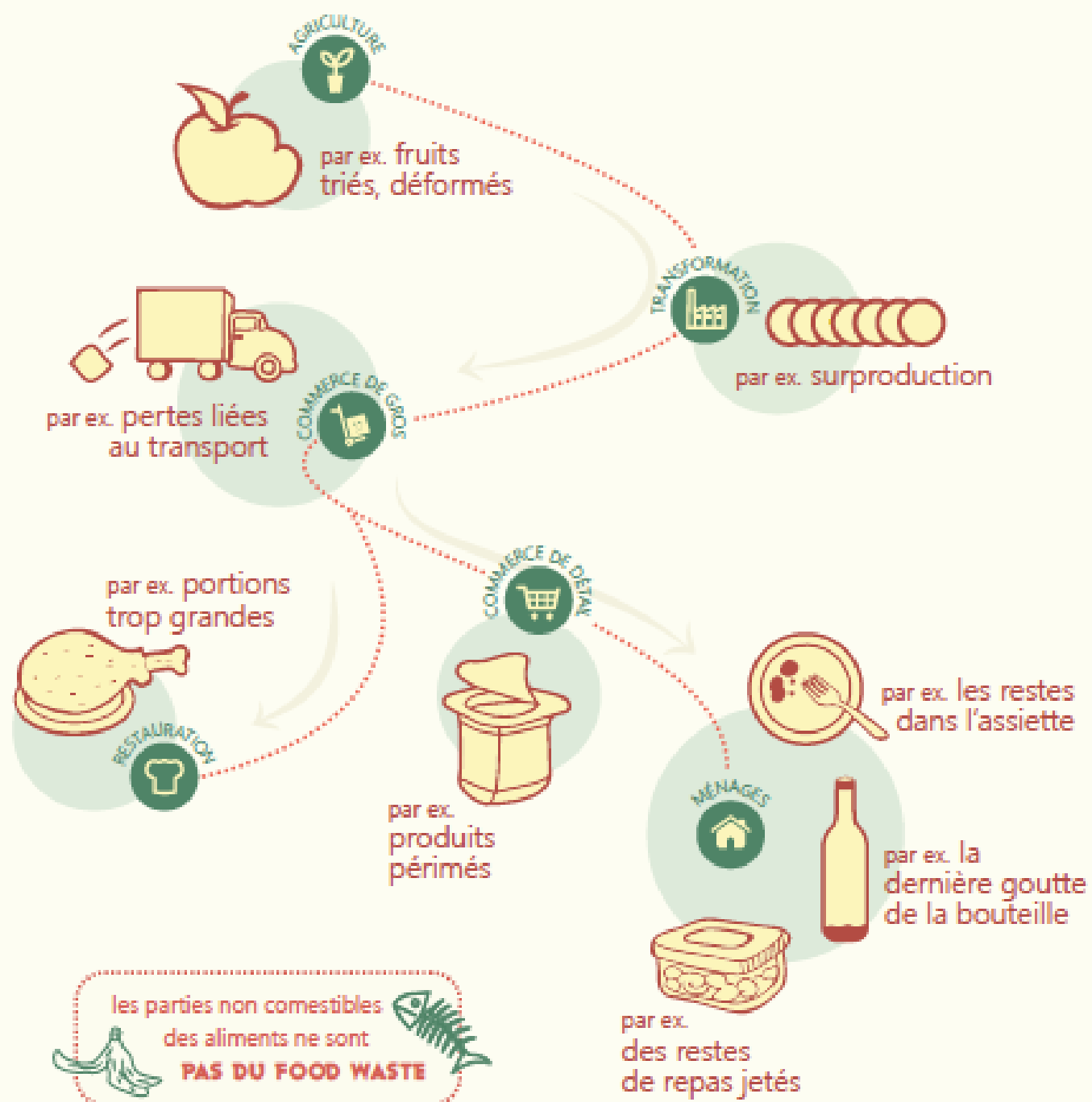
**Zurich**

Chacun de nous gaspille en  
moyenne **320 g** d'aliments  
par jour



*foodwaste.ch*

**Qui est À L'ORIGINE du gaspillage  
alimentaire?**





# Où sont générés la plupart des déchets?



# Les a priori sont trompeurs...



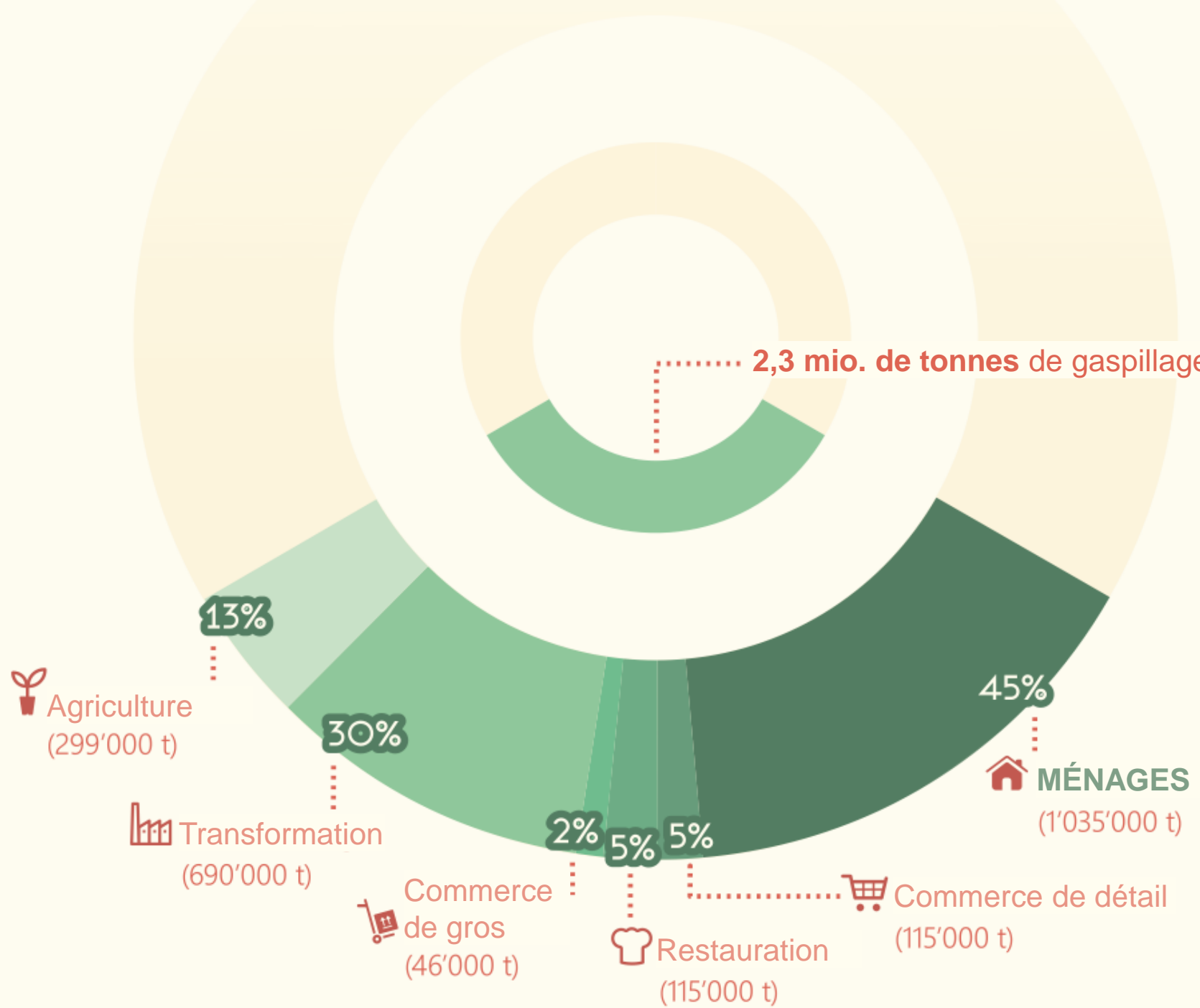
**Commerce:**  
quelques % du chiffre  
d'affaires



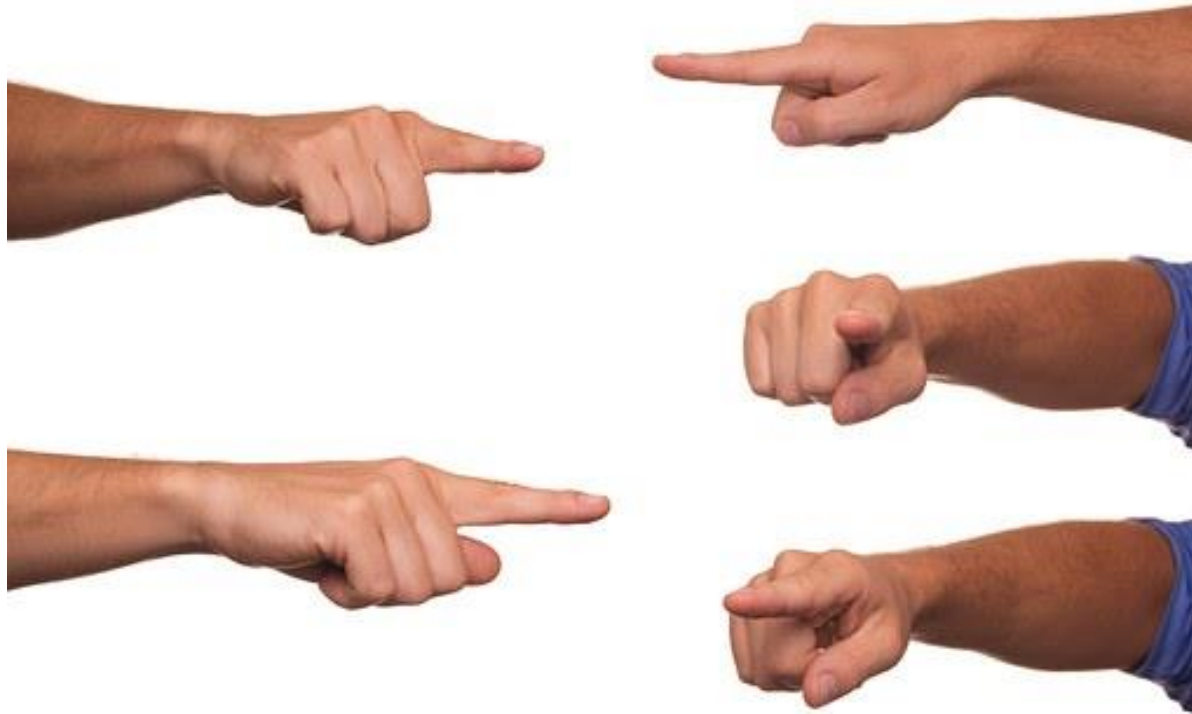
**Ménages:**  
20-25% des quantités achetées



2,3 mio. de tonnes de gaspillage alimentaire



# Le problème, c'est les autres...



La **perception erronée** de la situation fait obstacle à la réduction des déchets alimentaires dans les ménages.

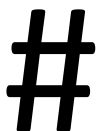
Source: MA ETHZ, 2014 // gfs.bern, 2014



*foodwaste.ch*

**POURQUOI jetons-nous des aliments?**

# Pourquoi nos aliments finissent-ils à la poubelle?



Prix bas



Grande  
disponibilité



Style de vie  
moderne

**Manque de considération**

Les aliments sont «oubliés» et se gâtent  
Les portions cuisinées sont trop grandes  
Nombreux restes, méconnaissance quant à la manière de les accommoder

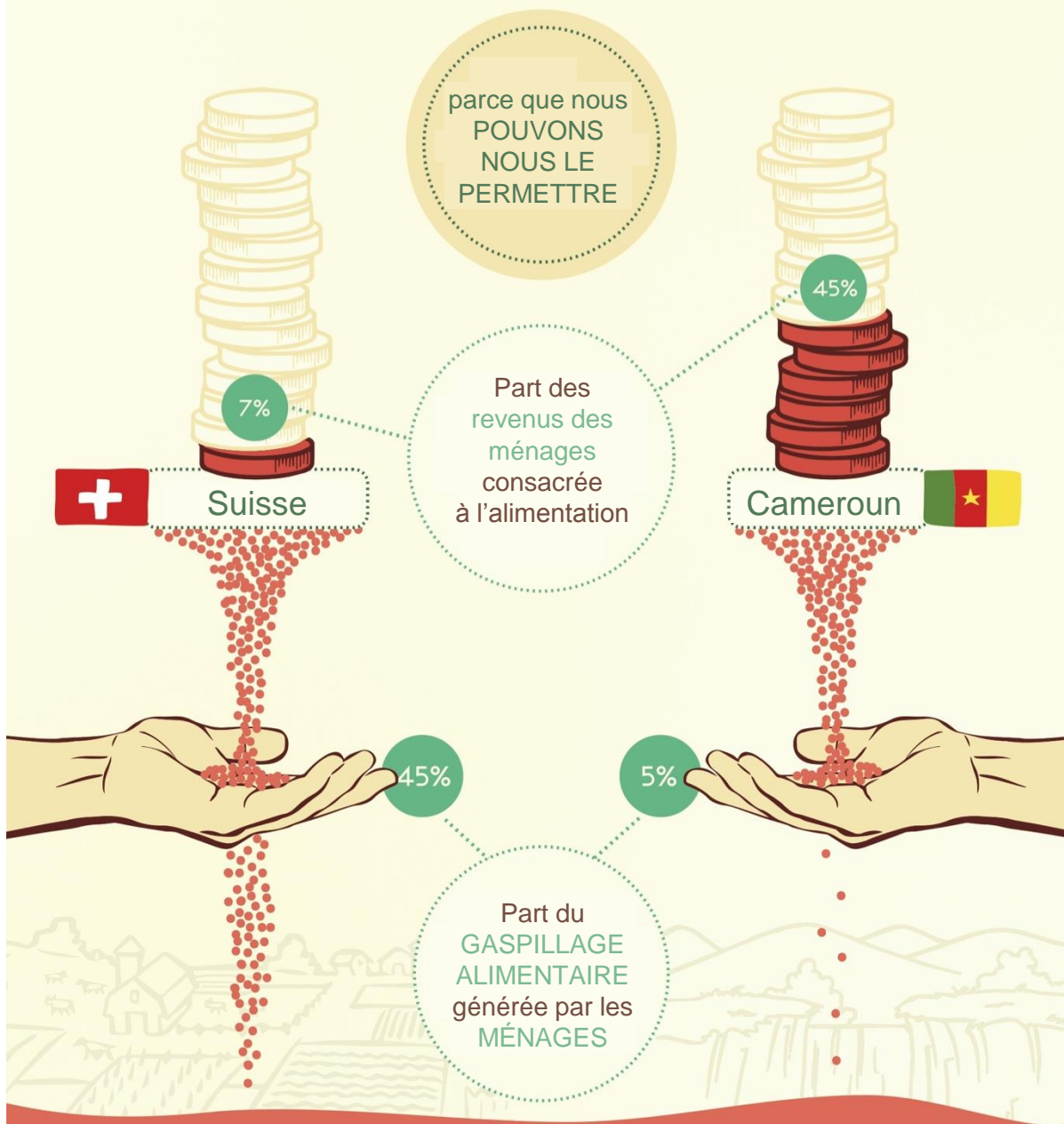
# Causes

Style de vie **Pas le temps de cuisiner** Connaissance des  
aliments **Problèmes techniques Règles**  
**appliquées dans les commerces** Exigences  
quant à la fraîcheur **Législation Respect** Disponibilité  
Exigences esthétiques **Mode de consommation**  
**Techniques de récolte et de stockage**  
Influence de la météo **Marketing** Prix

# POURQUOI jetons-nous des aliments?

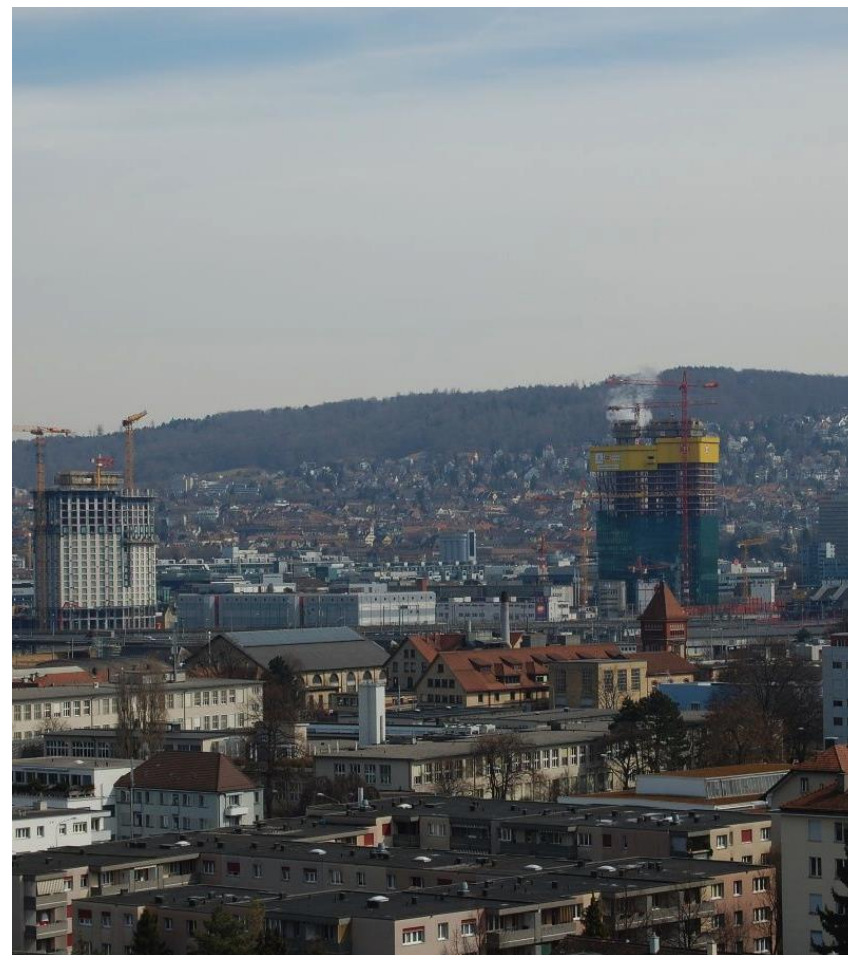


Oeconomische  
Gemeinnützige  
Gesellschaft Bern





# 3% d'un côté, 97% de l'autre





# Raisons directes

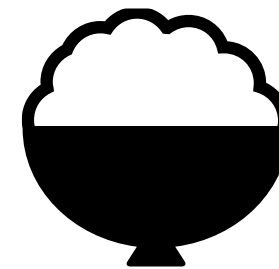
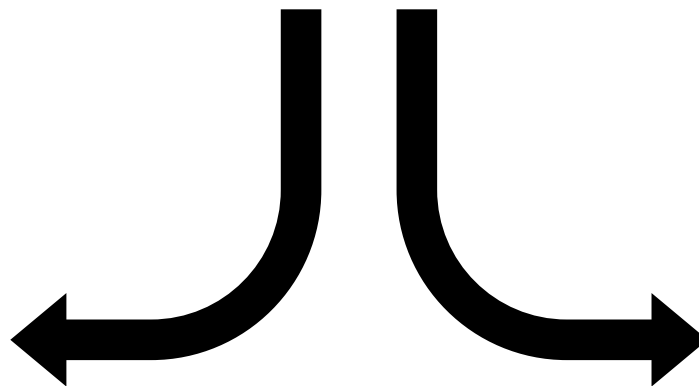
Il y a deux raisons principales aux déchets alimentaires produits par les ménages:



On achète trop

64%

Produits gâtés avant d'être consommés 29%  
Date de durabilité minimale dépassée 12%  
Ne répond plus à mes exigences de qualité 13%  
J'ai acheté de trop grandes quantités 10%



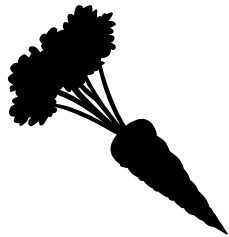
On cuisine trop

36%

Erreur de préparation 13%  
Les restes n'ont pas été accommodés dans les temps 19%  
Restes dans les assiettes 4%

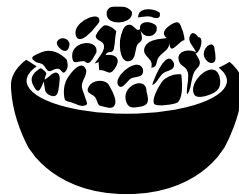
# Composition des déchets

Groupes de produits qui finissent le plus souvent à la poubelle dans les ménages:



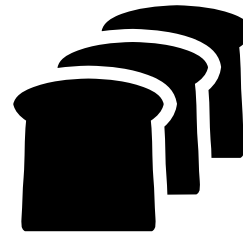
Fruits et légumes

31%



Restes dans les casseroles et dans les assiettes

30%



Pain

21%



Produits laitiers

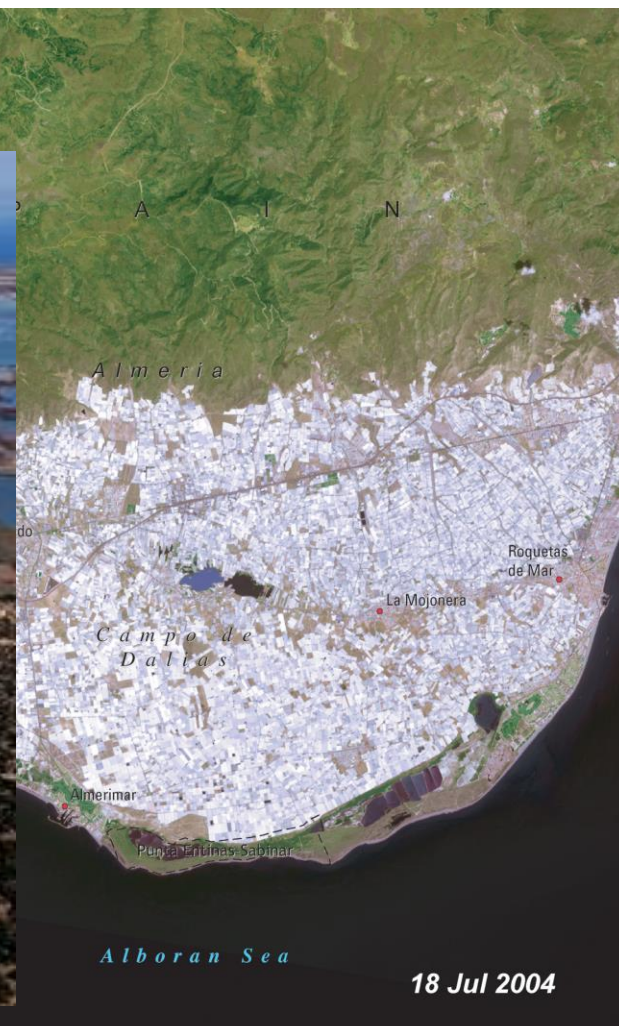
13%



*foodwaste.ch*

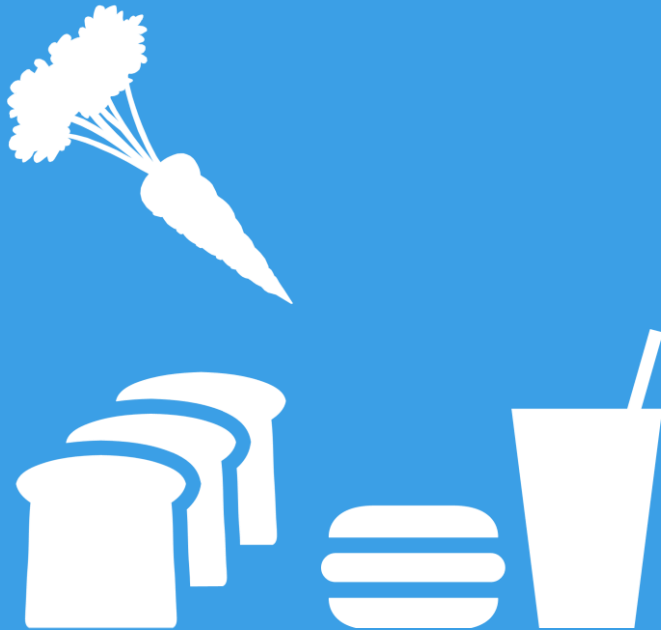
# **GASPILLAGE ALIMENTAIRE et alimentation durable**

# Photo d'Almería



# Aliments

# 3402 litres



Produits industriels **714**  
**litres**



Ménages  
**84 litres**



**80%**

**de la consommation d'eau  
va dans la production  
alimentaire**



### Occupation inutile du sol

La production des aliments qui sont perdus ou jetés en Suisse consomme une surface équivalente à la superficie du Canton de Zurich



### Hausse des prix

L'augmentation de la demande fait grimper les prix des aliments de base sur le marché mondial



### Changement climatique

La production des aliments qui sont perdus ou jetés génère la même quantité d'émissions de CO2 que 36% des voitures immatriculées en Suisse



GASPILLER DES ALIMENTS, C'EST GASPILLER DES RESSOURCES

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE CONTRIBUE AUX INÉGALITÉS



### Faim

Près d'un milliard de personnes souffrent encore de la faim dans le monde

GASPILLER DES ALIMENTS, C'EST GASPILLER DE L'ARGENT

### Gaspillage d'eau

La quantité d'aliments non consommés en Suisse correspond à une perte de 600 litres d'eau par personne et par jour



x 6



### Gaspillage d'argent

Chaque ménage dépense environ 1000 CHF par an pour des aliments qui ne seront pas consommés



# Merci de votre attention

Vous retrouverez  
toutes les informations  
et les graphiques sur

[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)

[www.ogg.ch](http://www.ogg.ch)







# Parcours avec postes

- Quatre thèmes
  - Unir ses forces
  - Faire ses courses
  - Optimiser le stockage
  - Cuisiner de manière créative
- 10 minutes env. par poste
- Exercice A: à deux
- Exercice B: comment aborder cette thématique en classe?



*foodwaste.ch*

## **Partie 2: Matériel didactique**

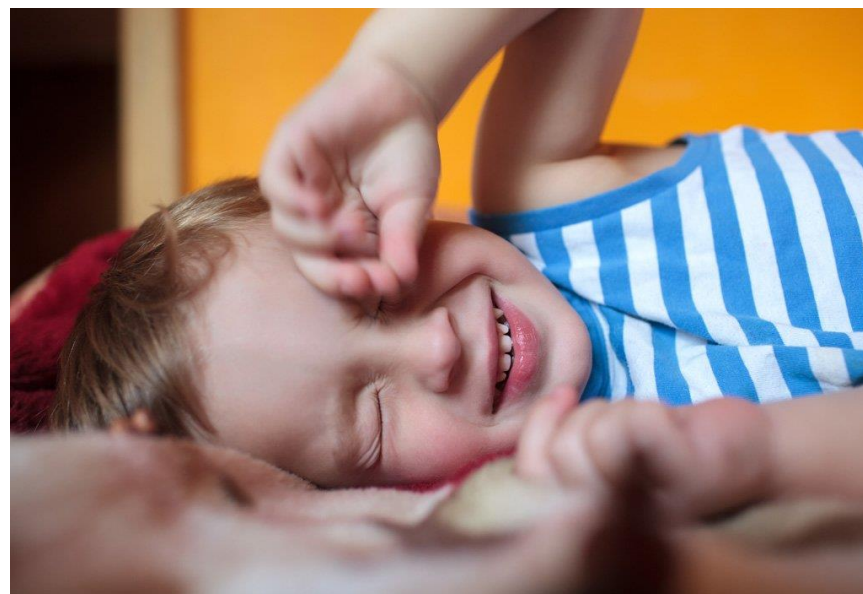


# Structure

- Introduction: Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?  
– pour tous niveaux
- Bases théoriques: de la 5H à la 8H
  - Matinée thématique: de 7H à la 8H
- Mise en pratique: pour tous niveaux



# Introduction: Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?





# Introduction: Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?



# Vidéos

Des images qui en disent long! Gaspillage alimentaire

Spot du WWF: Un produit alimentaire sur trois finit à la poubelle



[Gaspillage alimentaire](#)



[Spot du WWF](#)



*foodwaste.ch*

# **Bases théoriques**

# Références théoriques

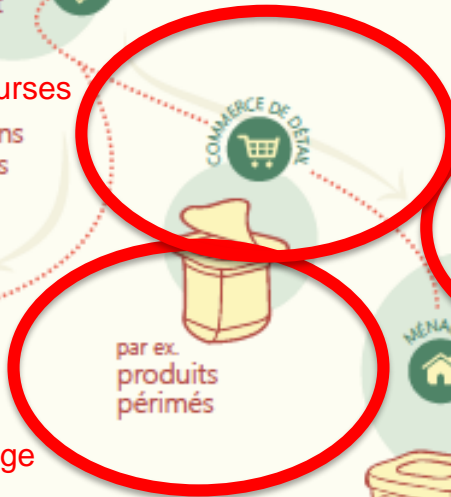
Normes dans l'agriculture



Commerces alimentaires  
et planification des courses



Repas préparés à la maison et pris au restaurant

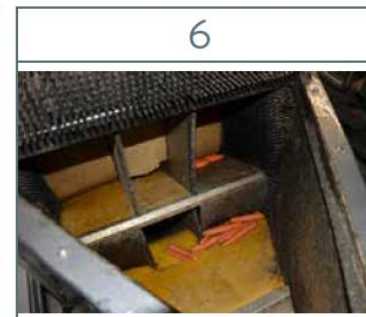


Dates limites de consommation et stockage

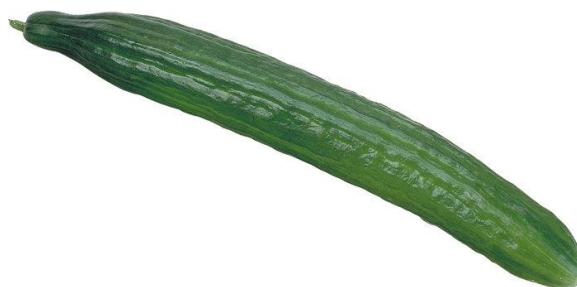




# Exemples tirés de la documentation



# Exemples tirés de la documentation



# Exemples tirés de la documentation



# Exemples tirés de la documentation



VÉGÉTARIEN 107

## Cornettes au chocolat

Tes invités n'en croiront peut-être pas leurs yeux en découvrant le dessert. Mais tout le monde aime les pâtes, non? Et le chocolat aussi, évidemment... Nous avons combiné les deux, et nous ne sommes pas déçus du résultat.

**DESSERT**  
Pour 4 personnes  
Temps de préparation  
20 minutes

30 g de chocolat  
1,8 dl de crème  
20 g de chocolat en poudre (Ovomaltine ou Caotina, par ex.)  
Sucre selon envie  
150 g de pâtes cuites (restes de cornettes, par ex.)  
20 g de noisettes grillées  
10 g de chocolat

**Suggestion**  
Servir les cornettes au chocolat encore tièdes, avec de la glace à la vanille

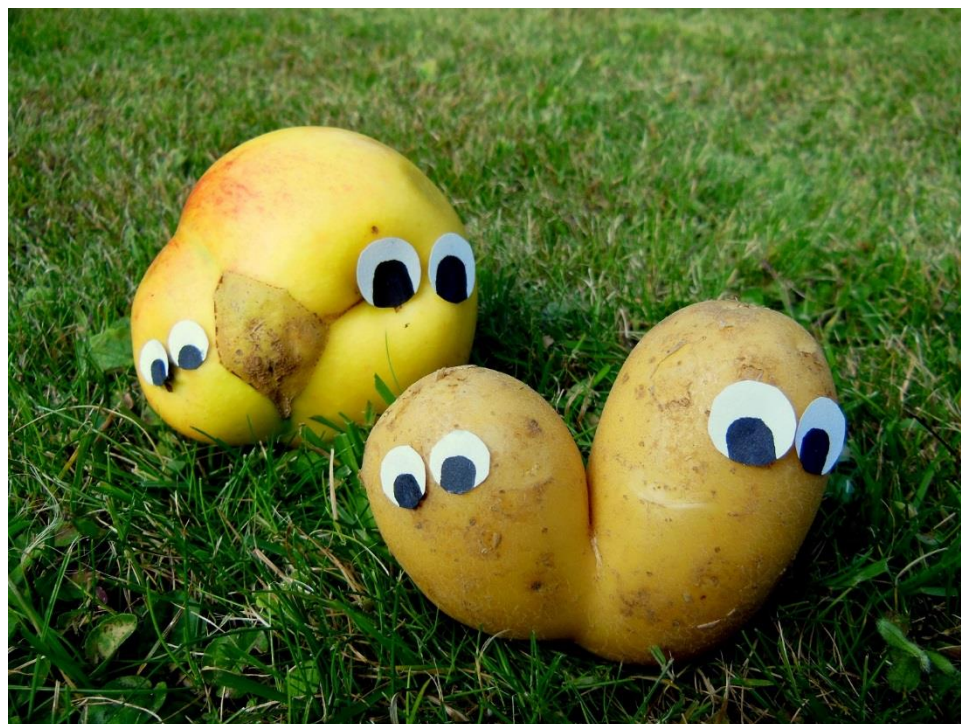
© OGG Bern



*foodwaste.ch*

**Mise en pratique**

# Déguiser des légumes et créer un album photo. Manger ensemble.



# Reconstituer les paires. Memory sur les restes alimentaires et la manière de les accommoder

Omelette



Pommes



Consommé Célestine (avec lanières de crêpes)



Rondelles de pomme séchées



# Des cadeaux de la cuisine: bouillon, panure





# Dégustation: faire confiance à ses sens





# Informations complémentaires

## - Fédération Romande des Consommateurs (frc)

[www.frc.ch](http://www.frc.ch)



- p.ex. recettes pour accommoder les restes:

<https://www.frc.ch/bien-accommoder-ses-restes-les-recettes-de-la-frc/>

- Dossier sur le gaspillage alimentaire:

<https://www.frc.ch/dossiers/la-frc-contre-le-gaspillage-alimentaire>

## - Éducation 21

- Dossier sur le gaspillage alimentaire:

[http://www.education21.ch/fr/ecole/fenetre\\_thematique/gaspillage-alimentaire#Anregungen](http://www.education21.ch/fr/ecole/fenetre_thematique/gaspillage-alimentaire#Anregungen)

