Suggestions pédagogiques et fiches de travail pour le film

La nourriture à la poubelle

Documentaire de Valentin Thurn 9 min. (version courte), dès 10 ans

Thèmes: Raisons des pertes et du gaspillage alimentaires, surabondance de l'offre de produits alimentaires, gaspillage de la nourriture, consommation responsable

Suggestions didactiques: Claudia Baumgartner, PH FHNW

Niveau: cycle 2



Production: Schnittstelle Köln | Thurnfilm | WDR, Allemagne 2010/2016

Caméra: Roland Breitschuh Montage: Birgit Köster Son: Ralf Gromann Musique: Pluramon

Langues: français (en partie sous-titré), allemand, italien

(en partie sous-titré)



Contenu

Un pain sur cinq est jeté, plus de la moitié des aliments vont aux ordures avant d'avoir atteint les consommateurs/-trices. Ce film apporte un éclairage sur les causes et l'ampleur du gaspillage des aliments à partir de l'exemple des supermarchés et des ménages. De l'avis d'un expert du commerce de détail, « il s'agissait autrefois de rassasier des gens affamés; aujourd'hui, il s'agit de donner faim à des personnes déjà rassasiées ». Ce film examine les liens entre une société de surabondance et le gaspillage alimentaire : les exigences élevées de la clientèle, la concurrence très dure, les prix en baisse, le raccourcissement des délais de péremption et la pléthore de l'offre ont pour effet que les supermarchés jettent de plus en plus de produits alimentaires alors que ces derniers seraient encore consommables. Le même phénomène se produit dans les ménages, notamment parce que les aliments sont si bon marché qu'on peut se permettre de les jeter. Le gaspillage des aliments en Europe et en Amérique du Nord est en flagrante contradiction avec la faim qui frappe d'autres parties du monde. Ce film montre avec lucidité et objectivité ces dysfonctionnements et en appelle à notre responsabilité de consommateurs et consommatrices.

Le film

Ce film se compose d'extraits du long métrage projeté dans les salles «Taste the Waste»; autrement dit « La nourriture à la poubelle » est une version raccourcie.

Il s'agit d'un documentaire d'investigation classique qui poursuit un objectif précis, prend clairement position et entend sensibiliser le public à cette question. Son but est d'amener les gens à réfléchir et à agir. Ce film essaie de présenter le sujet avec sérieux, sous de multiples facettes, de façon très complète, en transmettant un grand nombre de connaissances issues de sources et de perspectives différentes. Il utilise à cet effet des techniques journalistiques comme des interviews d'experts, des interviews de différents acteurs et personnes concernées, des recherches fouillées sur place, aux différents « points chauds ». De surcroît, la voix du commentateur transmet des faits importants, des informations générales, des connaissances scientifiques et complémentaires; elle permet aussi d'expliciter les liens de cause à effet que les spectateurs et spectatrices ne pourraient pas comprendre uniquement à partir des images. Le commentaire peut être objectif/neutre mais il arrive aussi qu'il serve à juger/interpréter/manipuler. Du point de vue de l'éducation aux médias, il est important d'aborder cet aspect avec les élèves (il existe en effet aussi des documentaires qui se passent de commentaire, par ex. Le fleuve Niger se meurt).

Quelques questions concernant la composition du film/l'éducation aux médias :

Comment les informations sont-elles transmises dans ce film (points de vue personnels/ position de personnes concernées; avis d'experts; commentaire explicatif; tableaux avec des textes; images)? Ce film suscite-t-il des émotions/une prise de conscience personnelle? Motive-t-il à agir ou pousse-t-il plutôt à la résignation et à la passivité ? Comment suscite-t-il des émotions? Comment la musique est-elle utilisée? Soyez attentifs au commentaire: que dit-il? Est-il nécessaire ou pourrait-on s'en passer? Est-il neutre ou porte-t-il un jugement? Quelle est l'intention de ce film?



Référence à l'EDD

Dimensions	Compétences*	Principes*
 société (individu et collectivités) 	 assumer ses responsabilités et utiliser ses marges de 	pensée en systèmesorientation selon les visions
espace (local et global)	manœuvre	 approche à long terme
 économie (processus 	 penser de manière critique 	
soutenable)	et constructive	
 temps (hier, aujourd'hui et 	 penser en systèmes 	
demain)		

^{*} se réfère au schéma de compétences et de principes de é21

SUGGESTION 1 « POURQUOI LA NOURRITURE EST-ELLE JETÉE AUX ORDURES ? »

Objectifs: les élèves connaissent les raisons et les interactions liées aux pertes et au

gaspillage alimentaire et imaginent des pistes de solutions concrètes permettant d'éviter que la nourriture finisse à la poubelle. La réflexion qui suit

conduit à une compréhension plus approfondie de la problématique.

Durée: au min. 2 leçons

Matériel: bandes de papier, de quoi écrire, aimants, fiche de travail

Introduction du sujet par l'enseignant-e

Un pain sur cinq est jeté, une pomme de terre sur deux est éliminée dès la récolte. Plus de la moitié des aliments finissent aux ordures avant d'avoir atteint les consommateurs. Partout, sur le chemin qui conduit de la production à la consommation, des aliments sont détruits, mis à l'écart, jetés. Les raisons sont multiples et les personnes concernées estiment qu'elles ne peuvent pas faire autrement.

- L'enseignant-e questionne les élèves en plénum: pourquoi jette-t-on aux ordures des aliments consommables? Premier échange de réflexions et de connaissances des élèves en plénum.
- On forme deux groupes; chacun reçoit une consigne d'observation précise: écrivez sur des bandes de papier les raisons citées dans le film sous forme de mots-clés: Groupe A : les raisons qui conduisent à une surabondance de marchandises Groupe B: les raisons pour lesquelles on jette des aliments
- Les élèves regardent ensemble le film.

Réponses possibles des groupes:

Groupe A

La pression de la concurrence (forte compétition) entre les distributeurs, les exigences élevées des clients, créer de nouveaux besoins : aiguiser l'appétit de personnes déjà rassasiées, les distributeurs veulent augmenter leur chiffre d'affaires, les clients veulent à toute heure des rayons pleins, les contrats exigent de la marchandise fraîche jusqu'à la fermeture du magasin, grandes surfaces de vente ...

Groupe B



Le produit ne s'est pas bien vendu, trop petite quantité pour la vente, législation sur les denrées alimentaires, respectivement date de péremption (bientôt) échue, règles strictes: les produits du jour doivent être vendus le jour même, les taches par ex. sur les fraises, exigences élevées quant à l'apparence de la marchandise, surabondance, les produits alimentaires ne sont plus utilisés, les produits alimentaires peuvent être revendus à bas prix : la marchandise périmée est impropre à la consommation, restes de la veille ...

- En plénum, les élèves commentent les bandes de papier, les complètent puis les fixent sur le tableau mural de manière à laisser un grand espace vide au centre. A cet endroit, on dessine une poubelle et inscrit « nourriture à la poubelle ».
- Les élèves cherchent ensuite les interactions et les (inter)dépendances entre les motsclés inscrits sur les bandes de papier. Le but est de relier entre elles les raisons figurant au tableau. A cet effet, les élèves regardent une nouvelle fois le film. L'enseignant-e demande aux élèves de dire « stop » aux endroits où le film fait apparaître un rapport de dépendance ou une interaction. Chaque fois que quelqu'un dit « stop », il doit expliquer pourquoi. Les élèves regardent ensemble sur le tableau s'il y a des bandes de papier à ce sujet et s'il est possible de les relier entre elles ou de les relier à la poubelle. Si l'on établit un lien, les bandes de papier sont déplacées au centre et le lien est représenté par des flèches (craie/marqueur) que l'on complète par une inscription, par ex. « dépend de... », « influence... », « entraîne... ». Les flèches peuvent aussi aller dans les deux sens et il est possible de relier d'autres mots-clés ou d'ajouter de nouvelles bandes de papier. Une carte conceptuelle (Concept Map) se construit.
- Les élèves examinent la carte conceptuelle lorsqu'elle est terminée et échangent leurs réflexions à son sujet.
- L'enseignant-e reprend alors ce qui a été dit en introduction : un pain sur cinq est jeté, une pomme de terre sur deux est éliminée dès la récolte. Plus de la moitié des produits alimentaires finissent aux ordures avant d'avoir atteint les consommateurs et consommatrices... Il/elle invite les élèves à chercher des idées pour éviter le gaspillage de nourriture (distributeurs et consommateurs). A cet effet, il est possible d'utiliser la méthode créative 6-3-5. La classe est divisée en groupes de 6 qui se répartissent dans la salle de classe. Tous les élèves recoivent une fiche d'activité. Tous notent la consigne de travail sur les lignes prévues au haut de la feuille :

Idées pour éviter que la nourriture finisse à la poubelle

Dans un laps de temps donné, fixé par l'enseignant-e (3-5 min.), les élèves notent trois idées qui leur viennent spontanément à l'esprit (brainstorming) sur la ligne du haut. Quand le temps est écoulé, la feuille est transmise au voisin dans le sens des aiguilles d'une montre. Chaque membre du groupe doit alors essayer de reprendre les idées notées, de les compléter ou de les développer. Les trois idées sont complétées et transcrites sur la ligne vierge suivante en respectant le délai imparti. La feuille continue de circuler jusqu'à ce que tous les membres du groupe aient à nouveau devant eux leur propre feuille. L'appellation 6-3-5 de cette méthode s'explique ainsi : 6 participant-e-s, 3 idées qui passent 5 fois d'une personne à l'autre.

- Les idées sont présentées et discutées en plénum. Y a-t-il des manières de procéder qui seraient applicables et réalistes? Lesquelles? Pourquoi?
- Ou'est-ce qu'on jette encore en plus des aliments? Ou'est-ce qui se cache par exemple dans une pomme de Nouvelle-Zélande ou une banane du Nicaragua que l'on jette? (De l'eau, du carburant pour le transport, de l'engrais, du matériel d'emballage, de l'énergie pour refroidir les locaux d'entreposage, la main-d'œuvre...)



Réflexion finale: que peut faire chaque personne au niveau individuel pour réduire la quantité de nourriture qui finit à la poubelle? Chaque élève note une idée et remet la feuille de papier à l'enseignant-e. Pendant une semaine, les élèves essaient de mettre en pratique leur idée. Dans le cas idéal, la classe peut parler de son expérience une semaine plus tard : ai-je réussi à mettre en pratique mon idée ? Qu'est-ce qui était difficile, qu'est-ce qui était simple? Quel effet ai-je obtenu?

Quelques idées pour aller plus loin

- Concrétiser et développer les idées de la suggestion ci-dessus pour éviter le gaspillage de nourriture
- Examiner les poubelles de l'école (aliments jetés)
- Noter régulièrement ses observations concernant son comportement personnel au quotidien, par ex. pendant une semaine : que jette-t-on? Pourquoi?

SUGGESTION 2 « DÉVELOPPER DES IDÉES POUR L'AVENIR »

Objectifs: les élèves réfléchissent à la perte et au gaspillage alimentaire sous différents

angles et imaginent des pistes de solution.

Durée: 2 à 3 leçons

Matériel: feuilles pour flip-chart, papier quadrillé, ustensiles pour écrire

Introduction du sujet par l'enseignant-e

Un pain sur cinq est jeté, une pomme de terre sur deux est éliminée dès la récolte. Plus de la moitié des aliments finissent aux ordures avant d'avoir atteint les consommateurs et consommatrices. Tout au long du chemin qui conduit de la production à la consommation, des aliments sont détruits, mis de côté, jetés.

Pourquoi jette-t-on de la nourriture ? Recueillir en plénum les premières hypothèses

Les élèves regardent ensemble le film.

Pourquoi produit-on et met-on en vente de telles quantités? Pourquoi les consommateurs et consommatrices achètent-ils plus que ce dont ils ont besoin? Les élèves notent au tableau les motifs des grands distributeurs et des consommateurs et consommatrices et discutent en plénum des interactions et des liens de dépendance/interdépendance.

Qu'est-ce que les grands distributeurs pourraient faire différemment à l'avenir, de manière à ce qu'aucun aliment ne finisse aux ordures ? Pour lancer la réflexion, l'enseignant-e peut présenter aux élèves des alternatives déjà existantes.

http://foodwaste.ch/?lang=fr http://schweizertafel.ch/fr/

Lors d'un brainstorming de 5 à 10 minutes, les élèves cherchent des idées aussi créatives et novatrices que possible et l'enseignant-e les note au tableau. Tous les élèves ont le droit d'exprimer librement leurs idées sans qu'elles soient commentées ou discutées. Les idées qui ressortent sont à la disposition de tous pour l'exercice suivant.

On forme plusieurs groupes. Ces groupes ont pour tâche de concevoir des idées et des solutions pour permettre aux clients de faire leurs achats confortablement, aux distri-



buteurs de gagner de l'argent tout en évitant toute perte et tout gaspillage de nourriture. Les groupes peuvent donner libre cours à leur créativité : ils peuvent par exemple imaginer de nouveaux modèles de magasins, de nouveaux produits ou formes de distribution, le recyclage ou la transformation de vieux produits alimentaires, des surfaces de vente innovantes ou de nouveaux emplacements; surtout, les élèves devraient pouvoir remettre en cause ce qui existe et ce qui est familier. Ils ont à disposition des feuilles de papier (flip-chart) et des feuilles quadrillées (pour dessiner, faire des esquisses et des plans) et beaucoup de crayons. Cet exercice peut être modifié en fonction du nombre de consignes que l'on fixe au préalable, de manière à s'adapter à la classe :

- définir le type de magasin (supermarché, boulangerie...)
- se limiter à un produit, par ex. la fabrication de pain
- se limiter à un fournisseur, par ex. un maraîcher
- inventer une nouvelle machine, un nouvel appareil

Les groupes se présentent mutuellement leurs idées ou leurs inventions. L'enseignante invite la classe à discuter des avantages et des inconvénients, des conséquences et des effets possibles ainsi que de la faisabilité de ces propositions.

Quelques idées pour aller plus loin

- Actions à mettre en place dans le cadre de la cantine scolaire ou d'un camp de la classe
- Campagne d'affichage contre la perte et le gaspillage alimentaires (conception visuelle, slogan)
- Faire le lien avec les récréations. Prendre le temps de regarder, toucher, sentir, observer avec tous ses sens ce qui va être mangé. Déguster avec conscience, comparer les différentes récréations, et reprendre les questions de l'activité. Mieux manger pour la santé, comment cela peut se vivre concrètement tout en protégeant notre environnement?
- Matériel pédagogique La nourriture à la poubelle : http://www.filmeeinewelt.ch/francais/ files/40214.pdf

Impressum

Auteure: Claudia Baumgartner, PH FHNW, HEP Soleure, Chaire de théories d'éducation et d'enseignement interdisciplinaire

Rédaction : Marianne Gujer, Dorothee Lanz

Traduction: Martine Besse Graphisme: pooldesign Copyright: éducation21, Berne 2017

éducation21 | Avenue de Cour 1 | 1007 Lausanne

Tel. 021 343 00 21 | info_fr@education21.ch | www.education21.ch | Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch



Méthode 6-3-5

Idáa	
luee	

Idée n° 1	Idée n° 2	Idée n° 3

