

Pourquoi la nourriture est-elle perdue ou gaspillée dans les fermes?

Résumé

Les élèves assisteront à une présentation sur les problématiques de la perte et du gaspillage alimentaires. Ils visionneront une vidéo portant sur les méthodes employées par les fermes et les groupes communautaires pour lutter contre la perte alimentaire en Nouvelle-Écosse. Après une discussion de groupe, les élèves effectueront des recherches au sujet de la culture d'un fruit ou d'un légume en particulier et des enjeux potentiels qui peuvent survenir de la semence à la table et qui pourraient causer une perte alimentaire. Ils présenteront leur recherche à la classe sous forme de projet créatif.

Objectif

Les élèves comprendront mieux la provenance de leur nourriture et les causes de la perte alimentaire dans les fermes. Ils réfléchiront aux aliments qu'ils consomment et aux mesures requises afin de prévenir le gaspillage et la perte alimentaires.

PRÉACTIVITÉ

ÉPISODE 1 DE WASTE NOT NEWS : FOOD WASTE IN PRODUCTION

Instructions : Les élèves visionnent une vidéo portant sur le gaspillage et la perte alimentaires durant l'étape de la production. Avant la vidéo, on présente aux élèves la problématique du gaspillage alimentaire au Canada et l'on discute de la différence entre le gaspillage alimentaire et la perte alimentaire (voir l'Annexe 1).

Questions types à poser avant la vidéo

- Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire?
- Qu'est-ce que la perte alimentaire?
- Pourquoi le gaspillage et la perte alimentaires sont-ils problématiques?
- De quelles façons le gaspillage et la perte alimentaires peuvent-ils se produire à la ferme?

VIDÉO

WASTE NOT NEWS : RUDE TO OUR FOOD

Épisode 1 : Food Waste in Production

LIEN <https://youtu.be/GncVdsWsFgo>



MATÉRIEL : Ordinateur, projecteur, haut-parleur **DURÉE :** 7:26 minutes

Après la vidéo, entamez une discussion de groupe avec la classe.

PRINCIPAL RÉSULTAT DE L'APPRENTISSAGE

SCIENCES HUMAINES

Les élèves mettront en œuvre des mesures appropriées pour leur âge qui démontrent leur responsabilité en tant que citoyens du monde.

COMPÉTENCES

METTRE EN ŒUVRE

Trier : Trouver détails pertinents et fiables pour appuyer une réponse.

Planifier : Déterminer les étapes pour résoudre le problème. Effectuer ces étapes, en les modifiant, au besoin.

Évaluer : Examiner les étapes et les résultats selon une perspective d'enquête ou de résolution de problème. Réfléchir aux diverses perspectives ainsi qu'à d'autres solutions ou conclusions. Cerner de nouveaux problèmes ou enjeux potentiels.

Appliquer : Mener à bien ou mettre en pratique une procédure/une technique.

ANALYSER

Recueillir et sélectionner les renseignements pertinents. Amorcer une réflexion sur l'exactitude, la justesse et l'importance de ces renseignements. Communiquer ses conclusions.

LIENS TRANSDISCIPLINAIRE

ANGLAIS ET FRANÇAIS

ÉCOUTE ET EXPRESSION ORALE

Les élèves communiqueront efficacement et clairement tout en respectant les contextes culturels.

Les élèves auront recours à l'écriture ainsi qu'à d'autres formes de représentation afin d'analyser et de clarifier leurs pensées et expériences, en plus d'y réfléchir.

SCIENCE

Les élèves analyseront la diversité de la vie et les relations d'importance présentes dans la nature.



Questions types à poser après la vidéo

- Qu'est-ce qui vous a surpris dans ce que vous avez appris dans la vidéo?
- Quels nouveaux mots avez-vous appris dans la vidéo?
- Avez-vous déjà visité une ferme comme les fermes TapRoot? Pouvez-vous nous parler de votre expérience?

TapRoot et FOUND ont tous les deux beaucoup parlé de modifier la relation que nous entretenons avec la production alimentaire, en nous sensibilisant davantage aux efforts qu'elle nécessite, à l'importance de respecter les terres sur lesquelles nos aliments sont cultivés, etc., et nous ont expliqué comment cette nouvelle façon de penser peut nous aider à moins gaspiller. Comment cette vidéo a-t-elle changé votre perception des origines des aliments?

Pour en apprendre davantage sur le gaspillage alimentaire, veuillez consulter le plan de leçon **Le gaspillage alimentaire : le parcours des aliments, de la Terre mère à la table.**

[LIEN : divertns.ca/learn/lesson-plans](https://divertns.ca/learn/lesson-plans)

DURÉE

De 30 à 40 minutes

MATÉRIEL

Ordinateurs ou tablettes

Matériel artistique

Papier



ACTIVITÉ

LE PARCOURS DE LA SEMENCE À LA TABLE

Instructions : Chacun des élèves choisit son fruit ou son légume favori. Les élèves effectuent des recherches sur la culture de ce fruit ou de ce légume : les conditions et les ressources qui y sont nécessaires.

Questions types

- Peut-on le cultiver en Nouvelle-Écosse?
- Comment le transporte-t-on?
- Comment est-il entreposé?

Les élèves établissent ensuite un calendrier qui trace son parcours de la semence à la table. Pour chacune des étapes, les élèves peuvent faire une séance de remue-méninges sur les enjeux qui pourraient survenir et provoquer le gaspillage ou la perte alimentaire ainsi que sur les moyens que l'on peut employer pour prévenir cela. Après avoir effectué ces recherches, les élèves présentent leurs découvertes à la classe sous la forme d'un projet créatif : une bande dessinée, une histoire, une pièce de théâtre, etc.

Ce projet peut être transformé en un travail plus important et à plus long terme, selon le degré d'avancement des recherches menées par les élèves.

DURÉE

De 10 à 15 minutes

MATÉRIEL

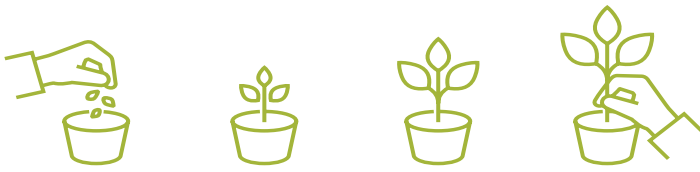
Annexe 2

Stylos ou crayons

POST-ACTIVITÉ

FEUILLE DE TRAVAIL – ASSOCIATIONS DE MOTS RELATIFS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Instructions : Les élèves remplissent une feuille de travail ayant pour objectif d'associer le mot à sa définition et font des mots cachés (**voir l'Annexe 2**) qui comprennent les « mots étranges » des alertes présentées dans la série de vidéos **Rude to Our Food**.



Activité d'apprentissage prolongée/optionnelle

JARDIN COMMUNAUTAIRE DE CLASSE

Note : Il s'agit d'une activité à plus long terme, qui devrait se dérouler durant plusieurs semaines, avec des options permettant d'en augmenter ou d'en diminuer le degré de complexité.

Directives : Les élèves plantent leurs propres semences et en prennent soin pendant qu'elles germent et qu'elles poussent pour devenir des plantes. Ils doivent étiqueter différentes plantes et tenir un journal afin de déterminer combien de temps chacune des semences prend avant de germer et de résoudre tous les problèmes liés à la culture (pour reproduire le processus vécu par les agriculteurs lorsqu'ils doivent résoudre des problèmes liés aux conditions météorologiques et de culture). Les élèves peuvent calculer l'énergie (ou les ressources, le temps, etc.) qu'il faut consacrer pour montrer le travail nécessaire à la production alimentaire.

À la fin du printemps ou au début de l'été, les élèves peuvent planter leurs jeunes plants à la maison ou dans le jardin communautaire de leur école et continuer d'en prendre soin tandis que les plants commencent à produire de la nourriture. Les élèves ayant une mentalité d'entrepreneur peuvent même récolter leurs cultures et organiser un marché fermier à l'école à la fin de l'année.

Autres activités

Les élèves effectuent des recherches informatiques pour trouver d'autres organismes en Nouvelle-Écosse qui luttent contre la perte ou le gaspillage alimentaires. Ils peuvent présenter leurs découvertes à la classe.

Évaluation

Formative

Évaluer la compréhension par l'élève des effets positifs de la prévention de la perte et du gaspillage alimentaires par l'entremise de discussions de classe et en surveillant de façon passive les conversations de groupe.

Sommative

Il est possible de ramasser et de corriger les feuilles de travail sur les associations de mots relatifs au gaspillage alimentaire.

DURÉE

Un ou deux mois
(de la semence à la récolte)

MATÉRIEL

Graines
Terreau
Plateaux pour la culture de semis
(Il peut s'agir de matériaux recyclés, comme des boîtes d'œufs ou des rouleaux de papier hygiénique.)
Eau
Lumière du soleil
Outils d'écriture
Papier

RESSOURCES

Pour de judicieux conseils sur la façon de partir un jardin communautaire de classe, vous pouvez consulter le site Web de Nourish Nova Scotia.

www.nourishns.ca/langfr

Divert NS est un organisme sans but lucratif qui encourage le recyclage en Nouvelle-Écosse. Depuis plus de 25 ans, nous contribuons à bâtir une culture de recyclage grâce à la gérance de l'environnement, à l'éducation et à l'innovation. Nous travaillons en collaboration avec le gouvernement, l'industrie et les universités pour détourner les déchets des sites d'enfouissement. Divert NS, en partenariat avec les municipalités, offre des programmes d'éducation et de sensibilisation aux écoles, aux entreprises et aux groupes communautaires. Divert NS travaille également à l'élaboration d'ententes de gérance et finance des initiatives novatrices de recherche et développement.

Sans frais 1 877 313-7732 • info@divertns.ca • divertNS.ca

UN APERÇU DE LA PROBLÉMATIQUE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU CANADA LES FAITS

FOOD WASTE IN CANADA

THE FACTS



35.5 MILLION TONNES
of food produced in Canada is lost or wasted each year.

32 %
of this, amounting to

11.2 MILLION TONNES
could be rescued to support communities across Canada.

This is equivalent to the weight of almost

95 CN TOWERS

Chaque année, **35,5 MILLIONS DE TONNES** de nourriture produites au Canada sont perdues ou gaspillées.

On pourrait en récupérer **32 %**, ce qui équivaut à **11,2 MILLIONS DE TONNES**, pour venir en aide à des collectivités partout au Canada.

Cela correspond approximativement au poids de **95 TOURS CN**.

Chaque année, **58 %** de la nourriture produite au Canada sont perdus ou gaspillés.

58%
of food produced in Canada is lost or wasted each year.



Chaque année, le gaspillage alimentaire du ménage canadien moyen s'élève à **1 766 \$**.

The average Canadian household spends

\$1,766

on food that is wasted every year.



Chaque année, le gaspillage alimentaire coûte plus de **49 MILLIARDS \$** à l'économie canadienne.

Food waste costs Canada's economy more than **\$49 BILLION** each year.

Chaque année, le gaspillage alimentaire au Canada génère environ **56,6 MILLIONS DE TONNES** d'émissions exprimées en équivalent en gaz carbonique.

Each year, food waste in Canada creates about

56.6 MILLION TONNES

of carbon dioxide-equivalent emissions.

Organics wasted in a landfill produce methane gas, which is **25 TIMES** more damaging to the environment than carbon dioxide.



Les déchets organiques stockés dans un site d'enfouissement produisent du méthane, qui est **25 FOIS** plus néfaste pour l'environnement que le dioxyde de carbone.

Source: The Avoidable Crisis of Food Waste (2019); Roadmap; Second Harvest and Value Chain Management International

Source: The Avoidable Crisis of Food Waste (2019); Roadmap; Second Harvest and Value Chain Management International

#WasteReductionWeek WRWCanada.com



#SCRDCANADA SEMAINE CANADIENNE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS WRWCanada.com/fr

Source : wrwcanada.com/fr/get-involved/resources/food-waste-themed-resources/food-waste-canada-facts

Perte alimentaire

Elle se produit durant la production ou la transformation. Elle peut être causée par une réfrigération inadéquate; par un manque de ressources pour récolter les aliments avant qu'ils se gâtent; ou par des dégâts dus à des organismes nuisibles ou à des conditions météorologiques extrêmes.

Gaspillage alimentaire

Il se produit dans les magasins, les restaurants, les maisons, les écoles et les collectivités, en raison de nos décisions, comportements et actions.



FEUILLE DE TRAVAIL – ASSOCIATIONS DE MOTS RELATIFS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Associe les mots liés au gaspillage alimentaire à leur définition.
Après, peux-tu trouver les mots cachés au dos de la feuille?

Nom : _____

Mot

1. _____ Sécurité alimentaire
2. _____ Recyclage valorisant
3. _____ Microorganismes
4. _____ Méthane
5. _____ Banque alimentaire
6. _____ Décharge
7. _____ Compost
8. _____ Récolte
9. _____ Agriculture régénératrice
10. _____ Perte alimentaire
11. _____ Glanage
12. _____ Agriculture
13. _____ Gaspillage alimentaire
14. _____ Agriculture soutenue par la communauté

Definition

- A. Elle se produit durant la production ou la transformation. Elle peut être causée par une réfrigération inadéquate; par un manque de ressources pour récolter les aliments avant qu'ils se gâtent; ou par des dégâts dus à des organismes nuisibles ou à des conditions météorologiques extrêmes.
- B. Il se produit dans les magasins, les restaurants, les maisons, les écoles et les collectivités, en raison de nos décisions, comportements et actions.
- C. Un type d'agriculture qui considère la ferme dans son ensemble comme étant un seul système naturel interconnecté, augmentant la biodiversité, améliorant la santé du sol et de l'eau et réduisant le gaspillage inutile.
- D. La cueillette manuelle des fruits et des légumes frais, tout à fait comestibles, qui ont été laissés derrière après la récolte habituelle, notamment certains qui ont une apparence un peu plus originale.
- E. Veiller à ce que tout le monde puisse toujours accéder à une nourriture saine et nutritive de manière abordable.
- F. Lorsque l'on prend quelque chose d'inutile ou quelque chose qui a été jeté pour le transformer en une chose merveilleuse.
- G. Lorsque les clients s'abonnent et achètent une part des récoltes de la ferme dès le début de la saison, en recevant généralement un panier d'aliments de la ferme chaque semaine. Cela aide les agriculteurs à mieux planifier la production.
- H. Type de pollution néfaste que la nourriture gaspillée peut produire lorsqu'elle aboutit dans les sites d'enfouissement.
- I. Un système de traitement des ordures dans lequel les déchets sont enterrés entre des couches de terre.
- J. Un mot qui décrit l'activité principale d'une ferme. Cela comprend à la fois la culture, la récolte et l'élevage d'animaux ou de bétail.
- K. Le processus qui consiste à ramasser les cultures arrivées à maturité dans les champs. Ce sont habituellement les agriculteurs qui l'effectuent à l'automne.
- L. Des êtres vivants qui sont trop petits pour les voir à l'œil nu et qui décomposent la nourriture et les résidus de jardin pour en faire du compost.
- M. Matière organique décomposée, comme les plantes, les aliments et le fumier animal. On s'en sert souvent comme engrais pour les plantes, parce qu'il est riche en nutriments ainsi qu'en organismes et en microorganismes bénéfiques pour les plantes.
- N. Elles fournissent de la nourriture et d'autres formes de soutien aux personnes qui en ont besoin. Elles récoltent souvent les dons alimentaires pour contribuer aux services qu'elles offrent.



MOTS CACHÉS SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Trouve les mots liés au gaspillage alimentaire qui figurent dans la liste ci-dessous dans cette grille de mots cachés.

Cherchez :

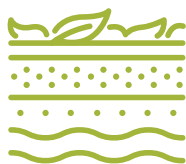
W	G	W	X	C	T	V	G	E	N	J	C	F	H	K	Z	O	K	L	P	N	C	W
P	E	F	S	N	L	T	S	O	P	M	O	C	P	S	I	V	F	B	X	U	B	S
Z	R	Q	T	O	H	R	J	S	I	I	K	Z	X	Y	Q	G	I	F	S	E	V	I
B	I	Q	Y	Y	J	N	U	D	E	C	H	A	R	G	E	D	T	Q	B	R	U	T
K	A	O	H	E	S	G	K	Q	Z	O	B	I	F	M	U	K	Q	U	W	U	R	U
W	T	E	T	U	A	N	U	M	M	O	C	C	V	S	W	Z	K	K	E	T	E	E
O	N	J	G	K	M	I	C	R	O	O	R	G	A	N	I	S	M	E	S	L	C	V
D	E	X	A	G	J	A	R	D	I	N	M	E	L	E	G	U	M	E	S	U	Y	R
E	M	P	D	M	B	F	G	S	E	M	R	E	F	Z	G	R	A	H	S	C	C	D
G	I	E	R	U	T	L	U	C	I	R	G	A	T	V	S	A	J	N	Q	I	L	N
A	L	Q	L	Z	K	F	E	T	L	O	C	E	R	H	Y	V	C	P	L	R	A	F
N	A	Z	L	R	Y	T	T	T	I	S	I	T	G	T	A	X	Q	T	X	G	G	Z
A	E	Z	V	T	U	R	U	W	E	P	E	O	X	J	L	N	X	I	E	A	E	I
L	L	H	V	S	G	A	S	P	I	L	L	A	G	E	U	S	E	M	B	G	W	G
G	J	J	W	V	A	U	X	B	S	S	E	T	I	R	U	C	E	S	L	M	R	O
B	E	P	R	F	T	B	Z	E	D	O	N	A	G	Y	S	J	K	V	R	Q	D	B

AGRICULTURE
ALIMENTAIRE
COMMUNAUTÉ
COMPOST

DÉCHARGE
FERMES
GASPILLAGE
GLANAGE

JARDIN
LÉGUMES
MÉTHANE
MICROORGANISMES

RÉCOLTE
RECYCLAGE
SECURITÉ



ANNEXE 2

CLÉS DE CORRECTION – ASSOCIATIONS DE MOTS RELATIFS AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|---|
| 1. E Sécurité alimentaire | 6. I Décharge | 11. D Glanage |
| 2. F Recyclage valorisant | 7. M Compost | 12. J Agriculture |
| 3. L Microorganismes | 8. K Récolte | 13. B Gaspillage alimentaire |
| 4. H Méthane | 9. C Agriculture régénératrice | 14. G Agriculture soutenue par la communauté |
| 5. N Banque alimentaire | 10. A Perte alimentaire | |

ANNEXE 2

MOTS CACHÉS

W	G	W	X	C	T	V	G	E	N	J	C	F	H	K	Z	O	K	L	P	N	C	W
P	E	F	S	N	L	T	S	O	P	M	O	C	P	S	I	V	F	B	X	U	B	S
Z	R	Q	T	O	H	R	J	S	I	I	K	Z	X	Y	Q	G	I	F	S	E	V	I
B	I	Q	Y	Y	J	N	U	D	E	C	H	A	R	G	E	D	T	Q	B	R	U	T
K	A	O	H	E	S	G	K	Q	Z	O	B	I	F	M	U	K	Q	U	W	U	R	U
W	T	E	T	U	A	N	U	M	M	O	C	C	V	S	W	Z	K	K	E	T	E	E
O	N	J	G	K	M	I	C	R	O	O	R	G	A	N	I	S	M	E	S	L	C	V
D	E	X	A	G	J	A	R	D	I	N	M	E	L	E	G	U	M	E	S	U	Y	R
E	M	P	D	M	B	F	G	S	E	M	R	E	F	Z	G	R	A	H	S	C	C	D
G	I	E	R	U	T	L	U	C	I	R	G	A	T	V	S	A	J	N	Q	I	L	N
A	L	Q	L	Z	K	F	E	T	L	O	C	E	R	H	Y	V	C	P	L	R	A	F
N	A	Z	L	R	Y	T	T	T	I	S	I	T	G	T	A	X	Q	T	X	G	G	Z
A	E	Z	V	T	U	R	U	W	E	P	E	O	X	J	L	N	X	I	E	A	E	I
L	L	H	V	S	G	A	S	P	I	L	L	A	G	E	U	S	E	M	B	G	W	G
G	J	J	W	V	A	U	X	B	S	S	E	T	I	R	U	C	E	S	L	M	R	O
B	E	P	R	F	T	B	Z	E	D	O	N	A	G	Y	S	J	K	V	R	Q	D	B

- | | | | |
|-------------|------------|-----------------|-----------|
| AGRICULTURE | DÉCHARGE | JARDIN | RÉCOLTE |
| ALIMENTAIRE | FERMES | LÉGUMES | RECYCLAGE |
| COMMUNAUTÉ | GASPILLAGE | MÉTHANE | SECURITÉ |
| COMPOST | GLANAGE | MICROORGANISMES | |

