



ALIMENTATION DURABLE

KIT THÉMATIQUE ECO-SCHOOLS

Cycle 1, Cycle 2, Secondaire 1 et 2

Ceci est une édition de
prévisualisation :
toutes les pages ne
sont pas incluses.

ALIMENTATION DURABLE

KIT THÉMATIQUE ECO-SCHOOLS

Cycle 1, Cycle 2, Secondaire 1 et 2

Informations techniques

Imprimé:

Kit thématique Eco-Schools sur l'alimentation durable

Comité de rédaction:

Urban Furlan, Sigolène Roch, Vincent Dupraz

Relecture: Cecilia Damiano, Catherine de Noyelle, Linnéa Gachet, Yasmine Moftizadeh

Couverture, design et mise en page:

Agence de communication Point Carré, Nathalie Guisolan

© Association J'aime ma Planète, 2023

Ce kit peut être photocopié en partie ou dans sa totalité à des fins pédagogiques et non commerciales avec l'accord préalable de l'association J'aime ma Planète et à condition que la source soit indiquée.

Remerciements

Le présent kit a été développé par l'équipe du programme Eco-Schools Schweiz Suisse Svizzera au sein de l'association J'aime ma Planète. Il n'aurait pas pu voir le jour sans l'expertise de multiples partenaires du réseau Eco-Schools, aussi bien en Suisse qu'à travers le monde. Nous remercions toutes les structures qui ont partagé leurs connaissances et données avec nous sans oublier les établissements scolaires d'Eco-Schools Suisse qui nous ont fait part si ouvertement de leurs besoins, difficultés et défis lors de la mise en place du programme. Enfin, nous sommes particulièrement reconnaissantes et reconnaissants envers nos partenaires financiers, sans qui ce travail n'aurait pas pu être réalisé.

Nous souhaitons également remercier l'agence de communication Point Carré, et en particulier Nathalie Guisolan, pour ses conseils avisés, son écoute, sa flexibilité et son professionnalisme. Finalement, un grand merci à nos relectrices et relecteurs pour leur aide et leur soutien.

Note d'utilisation

Le présent kit thématique Eco-Schools sur l'alimentation existe également en format électronique. Selon les besoins, il peut être consulté, téléchargé et, le cas échéant, imprimé dans son intégralité ou séquence par séquence.

La version électronique du kit est disponible sur la plateforme Eco-Schools à laquelle il est possible d'accéder depuis le site internet officiel du programme: www.ecoschools-ch.org

Par ailleurs, la plateforme donne aussi accès aux versions du kit en allemand et en anglais.



TABLE DES MATIÈRES

Introduction générale

- Faisons les présentations!
- Au menu de ce kit thématique
- Comment utiliser ce kit?
- L'alimentation, un sujet transversal au cœur des enjeux pour demain

Axe Production

- Introduction
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Cycle 1
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Cycle 2
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Secondaire 1 et 2
- Activité de diagnostic: Questionnaires de diagnostic – Corrigés et commentaires
- Activité de diagnostic: Carte alimentaire de l'école
- Fiche action: Maraîchères et maraîchers en herbe
- Activité de classe: Mon paysage alimentaire
- Activité de classe: Fromagères et fromagers en herbe
- Activité de classe: Cultiver du basilic en hydroponie

Axe Consommation

- Introduction
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Cycle 2
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Secondaire 1 et 2
- Activité de diagnostic: Questionnaires de diagnostic – Corrigés et commentaires
- Activité de diagnostic: Enquête sur les habitudes alimentaires de l'école
- Fiche action: Goûters sains et durables
- Activité de classe: Un aliment sous la loupe

Axe Gaspillage alimentaire

- Introduction
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Cycle 1
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Cycle 2
- Activité de diagnostic: Questionnaire de diagnostic – Secondaire 1 et 2
- Activité de diagnostic: Questionnaires de diagnostic – Corrigés et commentaires
- Activité de diagnostic: Enquête sur les restes alimentaires
- Fiche action: Faire son compost à l'école
- Activité de classe: A quelle date se vouer? Comprendre les dates limites

Bibliographie

FAISONS LES PRÉSENTATIONS!

Association J'aime ma Planète



Créée en 2006, J'aime ma Planète est une association suisse à but non lucratif et reconnue d'utilité publique qui s'engage pour la protection de l'environnement et la transition vers des modes de vie durable. Elle mène différents programmes et projets d'éducation et de sensibilisation destinés aux écoles et au grand public avec pour missions de générer une prise de conscience des enjeux environnementaux et de former les futurs acteurs de notre société. Chaque année, plus de 30'000 personnes participent aux activités de l'association et s'engagent pour un avenir plus durable.

Depuis 2015, J'aime ma Planète est le membre suisse de la Foundation for Environmental Education. A ce titre, elle développe le programme Eco-Schools sur le territoire helvétique. En véritable accompagnatrice des écoles inscrites au programme, J'aime ma Planète offre un soutien personnalisé tout au long de la réalisation des projets. A l'instar du présent kit thématique, elle développe et met à disposition différentes ressources pédagogiques qui sont destinées aux écoles participantes.

Foundation for Environmental Education (FEE)

Créée en 1981, Foundation for Environmental Education (ou FEE) est une organisation non gouvernementale, à but non lucratif, basée au Danemark. Avec ses membres dans plus de 80 pays à travers la planète, la fondation représente aujourd'hui le plus important réseau international dans les domaines d'éducation à l'environnement et au développement durable (EEDD). Elle est active principalement à travers 5 programmes d'éducation dont fait partie le programme Eco-Schools.



Programme Eco-Schools



Eco-Schools est aujourd'hui le programme et label international d'éducation au développement durable (EDD) le plus important au monde, qui réunit plus de 49'000 écoles de 73 pays dans la construction d'un avenir meilleur. Le programme vise à accompagner les établissements scolaires à s'engager progressivement en faveur de la durabilité et à donner l'opportunité aux élèves de développer une capacité d'action et de réflexion sur les mondes d'aujourd'hui et demain. Il s'adresse à tout type d'école et cible un public scolaire allant de la crèche au secondaire 2.

Eco-Schools s'appuie sur une approche globale de l'éducation à la durabilité (whole school approach). Le programme propose une méthodologie en 7 étapes souple et flexible permettant aux établissements scolaires de développer des actions positives dans un contexte éducatif qui fédère l'ensemble de leur communauté. A partir d'une problématique identifiée et liée à l'une des thématiques Eco-Schools (alimentation durable, biodiversité, déchets, eau, énergie ou citoyenneté), les écoles fixent leurs objectifs et mettent en place différentes actions qui visent une amélioration des pratiques et des connaissances en leur sein. Elles suivent alors à leur rythme un chemin qui doit les mener à l'obtention du label Eco-Schools, le symbole d'un engagement pérenne en faveur de la durabilité. Le programme place les élèves au cœur de la mise en place de la démarche, leur permettant de faire entendre leur voix et d'agir à leur niveau pour un avenir durable.

Le programme Eco-Schools est reconnu par le Programme des Nations Unies pour l'Environnement ainsi que l'UNESCO. De surcroît, il fait partie du nouveau Partenariat pour une éducation verte qui vise à ce qu'au sein des Etats membres de l'UNESCO et d'ici 2030, au moins 50% des établissements scolaires et universités obtiennent une accréditation «d'école verte» et fonctionnent de manière durable.



AU MENU DE CE KIT THÉMATIQUE

Bienvenue dans le kit Eco-Schools sur l'alimentation durable!

Le kit a pour mission de soutenir les établissements scolaires, de tous horizons et niveaux, qui souhaitent s'emparer des questions liées à l'alimentation durable dans le cadre de leur projet Eco-Schools. Il est composé de différentes sections brièvement présentées ci-après.

La section qui suit le présent mot d'introduction fournit des informations pratiques concernant l'utilisation du kit. Elle explique comment naviguer à travers les différents chapitres et présente plus en détails la structure des sections regroupant les outils et activités pédagogiques «clé en main». Y sont également expliqués les symboles (pictogrammes) que l'on retrouve sur l'ensemble des documents et dont l'objectif est de faciliter la prise en main du kit.

La deuxième section permet d'acquérir un aperçu global des enjeux relatifs à l'alimentation durable. Elle présente en outre la posture adoptée par le kit et offre quelques conseils pour aborder, dans le contexte scolaire, la thématique de l'alimentation, un sujet à la fois universel et intime.

Le kit est ensuite divisé en trois sections appelées «axes de travail». Chacune d'entre elles est centrée sur un enjeu du système alimentaire contemporain: production alimentaire, consommation et gaspillage alimentaire. Ces trois axes suivent la même logique en matière d'organisation: ils débutent par une introduction qui expose la problématique, suivie par différents outils et ressources pédagogiques conçus en lien avec la méthodologie Eco-Schools.

Le kit se termine par la bibliographie qui regroupe l'ensemble des références utilisées et consultées dans le cadre de sa conception.

Bonne lecture et bon voyage dans l'univers de l'alimentation durable!

COMMENT UTILISER CE KIT?

Comme déjà mentionné, le kit thématique a pour objectif de soutenir les établissements scolaires qui souhaitent s'emparer des questions liées à l'alimentation durable dans le cadre de leur projet Eco-Schools. S'il a été conçu avec l'intention d'être en phase avec la méthodologie Eco-Schools, le kit permet en réalité de multiples utilisations. Il n'y pas de bonne ou mauvaise façon de l'utiliser et il appartient à chaque établissement scolaire de se l'approprier en fonction de ses besoins, envies, mais aussi du contexte dans lequel il opère.

De manière générale, il est conseillé de commencer par la lecture de la section 2 (introduction générale) afin d'obtenir une compréhension globale des enjeux liés à l'alimentation durable. Aussi, l'introduction générale évoque, sans aller en profondeur, les différentes dimensions de l'alimentation. La parcourir peut ainsi ouvrir l'horizon et aider à identifier d'autres pistes de travail que celles développées dans la suite du kit.

Les trois axes de travail offrent chacun la possibilité d'explorer les questions de l'alimentation durable à partir d'une entrée en matière spécifique: la production alimentaire, la consommation et le gaspillage alimentaire. Ils sont composés de deux parties: une introduction qui présente la problématique d'un côté et de l'autre, les outils et activités pédagogiques «clé en main» permettant d'aborder celle-ci de manière concrète au sein de l'école. Les outils et activités sont tous associés aux différentes étapes de la méthodologie Eco-Schools.

Chaque axe de travail peut être travaillé de manière indépendante et permet de construire un projet d'établissement scolaire en entier à partir d'une problématique donnée. En même temps, de nombreux liens ont été pensés entre les trois axes de travail, donnant la possibilité d'aborder les questions de l'alimentation durable dans une perspective transversale favorisant la compréhension des interdépendances. Il est ainsi tout à fait possible d'enrichir un axe en y intégrant des outils et activités d'un autre, voire construire son projet autour de plusieurs axes de travail en même temps.

Côté pratique et pour faciliter l'utilisation du kit, trois groupes de symboles ont été développés et sont apposés sur l'ensemble des documents. Le premier groupe signale le public cible auquel est destiné le document, le deuxième renvoie aux degrés scolaires visés et le troisième indique les étapes Eco-Schools concernées. Le tableau ci-dessous résume leur signification:

Public cible		Indique que l'outil ou l'activité est destinée aux membres de l'éco-comité
		Indique que l'outil ou l'activité se prête à une utilisation de classe
		Indique que l'outil ou l'activité peut être confiée à un groupe
Degré scolaire	C1/C2	Informe que l'outil ou l'activité est prévue pour le niveau primaire, respectivement le cycle 1 ou le cycle 2
	S1/S2	Informe que l'outil ou l'activité est prévue pour le niveau scolaire secondaire, respectivement le secondaire 1 ou le secondaire 2
Méthodologie Eco-Schools		Précise que l'outil ou l'activité est en lien avec l'étape 2 du programme Eco-Schools (Réaliser le diagnostic de développement durable)
		Précise que l'outil ou l'activité est en lien avec l'étape 4 du programme Eco-Schools (Mesurer et évaluer)
		Précise que l'outil ou l'activité est en lien avec l'étape 5 du programme Eco-Schools (Etablir des liens avec le programme scolaire)
		Précise que l'outil ou l'activité est en lien avec l'étape 6 du programme Eco-Schools (Impliquer et sensibiliser)
		Précise que l'outil ou l'activité est en lien avec l'étape 7 du programme Eco-Schools (Créer un eco-code)

Il convient cependant de rappeler que la clé de répartition des outils et activités pour les trois groupes de symboles ne se veut pas catégorique. Au même titre qu'il existe une perméabilité entre les trois axes de travail, le kit veut laisser la place à diverses lectures des outils et activités qui le composent. Ceux-ci peuvent alors être adaptés à d'autres niveaux scolaires, reliés aux étapes de la méthodologie Eco-Schools qui font sens pour l'établissement scolaire et être travaillés dans une configuration de groupe autre que celle proposée par le kit.

Au final, il n'existe qu'une seule règle: le kit peut être consommé sans modération et en toutes circonstances. Bonne dégustation!

RAPPEL

Pour rappel, le kit peut être consulté et téléchargé, dans son intégralité ou séquence par séquence, depuis la plateforme Eco-Schools à laquelle vous pouvez accéder via le site internet du programme.

Rendez-vous sur www.ecoschools-ch.org



L'ALIMENTATION, UN SUJET TRANSVERSAL AU CŒUR DES ENJEUX POUR DEMAIN

«Dis-moi ce que tu manges: je te dirai ce que tu es». Voilà la célèbre phrase du gastronome français Jean Anthelme Brillat-Savarin qui, en 1825 déjà, illustre si bien le rôle fondamental de l'alimentation dans notre vie.

S'alimenter, c'est en premier lieu répondre aux besoins physiologiques vitaux et essentiels, liés à la survie et au maintien de notre santé. L'expression, désormais populaire, dévoile toutefois que l'alimentation n'est pas uniquement une histoire de nutriments et qu'elle ne doit pas être réduite à sa seule dimension biologique. L'alimentation est source de plaisirs, d'expériences sensorielles, d'échanges sociaux et représente un support de construction de nos identités individuelles et collectives. En cela, manger représente un acte singulier et universel à la fois, nous permettant de nous relier à nous-mêmes, aux autres et à notre environnement.

Dans le même temps, l'alimentation est aujourd'hui source d'inquiétude et suscite de multiples interrogations. A l'aune de la crise écologique, elle est devenue un véritable enjeu aussi bien politique, public que citoyen. Le système alimentaire contemporain est à l'origine de plusieurs pollutions et en première ligne pour de nombreuses perturbations des cycles naturels. La prise de conscience du rôle de l'alimentation dans la modification des équilibres écologiques a toutefois permis de mettre d'accord la communauté scientifique sur le fait que nos modes de production et de consommation doivent changer. Mais comment, au juste, concilier un acte si vital au quotidien avec l'impératif de ne pas dépasser les limites de l'écosystème Terre? Sur une Planète qui va bientôt héberger 10 milliards de personnes, quelles transformations de notre système alimentaire sont nécessaires pour éviter la sortie de route? C'est dans ce contexte qu'a émergé le concept d'une alimentation durable.

Un système qui n'est pas vraiment dans son assiette

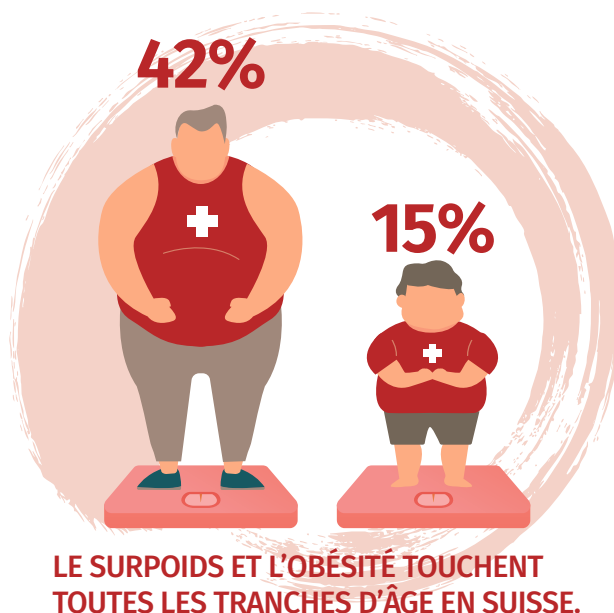
Il n'existe pas aujourd'hui une définition unique d'une alimentation durable. Selon l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), un régime alimentaire durable a des faibles conséquences sur l'environnement et contribue à la sécurité alimentaire et nutritive ainsi qu'à une vie saine pour les générations actuelles et futures. En outre, le régime alimentaire durable est culturellement acceptable, économiquement équitable et abordable. Cependant, notre système alimentaire menace aujourd'hui à la fois la santé humaine et celle de notre Planète. Quelles en sont les raisons?

A l'échelle mondiale, le système alimentaire, largement industriel, contribue à épuiser des ressources non

renouvelables, en premier lieu les énergies fossiles (charbon, pétrole, gaz) qui sont nécessaires pour produire la nourriture, la transformer, la cuisiner et la distribuer. De nombreuses ressources renouvelables sont quant à elles surexploitées, à l'instar de l'eau, utilisée par l'agriculture pour l'irrigation, la forêt, dont la surface diminue au profit de l'élevage et des cultures industrielles, ou encore les ressources aquatiques (poissons), prélevées au-delà de leur capacité de renouvellement naturelle.

Le système alimentaire est à l'origine de l'utilisation massive d'engrais chimiques, de pesticides et de médicaments qui ont de fortes conséquences sur l'état de l'environnement. Les sols, l'air, la biodiversité, tant sauvage que domestique et l'eau sont particulièrement concernés par cette pollution, mais celle-ci touche aussi la santé des êtres humains. Enfin, le système alimentaire joue un rôle essentiel dans les changements climatiques, car il représente une des principales sources des émissions de gaz à effet de serre (GES) dans le monde.

Aux nombreux défis environnementaux s'ajoutent des enjeux liés à notre propre santé. Nous vivons aujourd'hui dans une société qui souffre à la fois de la faim, de la malnutrition et de la surnutrition, parfois au sein d'une même maison. Dans notre partie du monde, la surconsommation alimentaire, combinée à une diminution de l'activité physique, a favorisé l'essor des maladies de l'abondance. Ainsi, la part des personnes concernées par l'obésité a doublé en l'espace de 50 ans selon les derniers chiffres de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Ces maladies de surconsommation représentent par ailleurs un facteur de risque d'autres pathologies tels que le diabète, le cholestérol, les maladies cardiovasculaires et certains cancers, faisant de l'alimentation une véritable question de santé publique.



Par-delà des considérations écologiques et sanitaires, le système alimentaire industriel comporte également son lot de défis économiques et sociaux. Il emploie un grand nombre de travailleuses et travailleurs précaires à tous les niveaux, allant de la production, la transformation jusqu'à la restauration et la livraison des repas. La juste rémunération des agricultrices et agriculteurs, et plus largement le partage de la valeur ajoutée plus équitable entre différentes actrices et acteurs de la chaîne, représente un enjeu majeur pour le système alimentaire industriel. La question est d'autant plus d'actualité que nous assistons à une concentration des entreprises agroalimentaires, aussi bien dans le domaine du commerce, de la transformation, de la distribution que des fournisseurs de produits agricoles. Ainsi, 6 entreprises multinationales contrôlent à elles seules presque 60% du marché mondial des semences.

Les carottes, sont-elles cuites?

Il serait cependant faux de baisser aussitôt les bras. Tel un facteur d'inquiétude, l'alimentation peut aussi être une source d'espoir. Elle représente à l'heure actuelle le plus important levier pour préserver la santé humaine et celle de notre Planète, devenant un enjeu majeur pour le présent et le futur de l'humanité.

Dans ce contexte, le présent kit adopte la clé de lecture des questions de l'alimentation avant tout écologique. Par contrainte de place en partie, mais aussi par choix de souligner l'urgence absolue qui est de préserver et assurer le bon fonctionnement et l'équilibre du système Terre dont notre bien-être et les activités humaines dépendent. Si les entrées en matière sont nombreuses, l'accent est mis sur les problématiques à forte résonance scolaire et qui permettent d'aborder les questions de l'alimentation dans une perspective aussi bien pédagogique que citoyenne. Ainsi et dans un souci de lisibilité, les enjeux sont déclinés en trois axes: la production, la consommation et le gaspillage alimentaire. A la fois interconnectés et complémentaires, ces axes apportent chacun leur lot de points de repères, de pistes de réflexion, et d'aspects à prendre en considération lorsqu'on souhaite cheminer dans le sens d'un régime alimentaire plus durable. Une denrée alimentaire dont la date limite de conservation a été dépassée, est-elle réellement périmée? Qu'est-ce qui rend suisse un chocolat à base de fèves de cacao de la Côte d'Ivoire ou un yogourt aux myrtilles bulgares? Local et durable font-ils toujours bon ménage? Est-il vrai qu'une barre de chocolat puisse polluer davantage qu'un morceau de viande de bœuf, pourtant le symbole ultime de l'impact de notre alimentation sur l'environnement? Autant de questions qui pourront nourrir vos réflexions tout au long de votre voyage dans l'univers de l'alimentation durable et vous aideront à adopter une posture critique vis-à-vis de ce sujet aussi brûlant que complexe.

Une grille de lecture écologique aussi, car à l'image de l'écologie au sens scientifique du terme, le kit appelle à

faire des liens et invite à développer une compréhension des enjeux de l'alimentation dans leur globalité. Sujet multidimensionnel par excellence, l'alimentation peut en effet être envisagée de multiples façons: dans ses dimensions sociale, économique, culturelle, nutritionnelle, hédoniste, et symbolique. Prendriez-vous une barre protéinée à base d'insectes pour combler la petite faim, ou dit autrement, pourquoi apprécions-nous certains aliments alors que d'autres suscitent le rejet? Comment la nourriture a-t-elle façonné nos paysages et quelle est la relation entre l'alimentation et la ville? A quoi ressemblerait l'assiette suisse il y a 100 ans? Pourquoi meurt-on toujours de faim, au sens propre comme au figuré? A l'instar de ces interrogations, des aspects très variés de l'alimentation peuvent être placés sous le feu de projecteurs dans une perspective d'éducation à la durabilité. A partir d'une grille de lecture écologique, il est donc possible d'ouvrir la réflexion et de travailler les questions de l'alimentation «à sa sauce».

Y aller avec le dos de la cuillère

Quel que soit l'angle d'approche employé, il convient d'évoquer deux points primordiaux à nos yeux et à prendre en considération lorsqu'on souhaite aborder les questions de l'alimentation et que l'on décide d'explorer des voies concrètes vers une alimentation plus durable.

Tout d'abord, l'alimentation est universelle et concerne tout le monde. Pratiquée par toutes et tous au quotidien, elle est vectrice de relations et représente un merveilleux point de rencontre. Dans le même temps, l'alimentation est unique, chargée de valeurs, de croyances, de symboles et d'expériences vécues. Aborder les questions de l'alimentation, c'est donc toucher aussi à l'intime, au sensible et parfois à l'explicite. Nos habitudes alimentaires sont le reflet de multiples facteurs dont les rapports sont parfois conflictuels. Qui d'entre nous n'a pas connu le fameux dilemme entre préserver sa santé ou l'environnement et se faire plaisir? Nos choix de consommation ne sont pas le seul résultat d'une décision imprégnée de la raison. Ils traduisent bien plus souvent la recherche d'un compromis entre nos désirs, ce que l'on attend de nous (injonctions morales et prescriptions sociales) et nos possibles (économiques, sociaux et culturels).

Deuxièmement, bien que le kit encourage à appréhender les enjeux de l'alimentation dans leur globalité, il réserve une place de premier plan à la perspective se situant en toute fin de la chaîne du système alimentaire, soit du côté des consommatrices et consommateurs. Non pas par volonté de placer ceux-ci au centre de l'équation alimentaire, mais par pragmatisme et souci d'offrir des propositions d'engagements concrets qui sont en phase avec les réalités scolaires. Qu'elles soient collectives à l'échelle de l'établissement ou individuelles, les activités et les actions proposées s'inscrivent

ainsi dans une logique d'engagement citoyen et de responsabilité individuelle. Cependant, le changement de comportements alimentaires ne contribue qu'à une partie de l'effort à fournir pour rendre nos modes de production et de consommation plus durables. Pour parvenir à une véritable transformation du système alimentaire, l'effort doit être porté par l'ensemble des actrices et acteurs, de la terre à la bouche. A la lumière de cela, le rôle de chacune et chacun d'entre nous doit être mis en perspective et relativisé. Non pas pour décourager, encore moins pour rester les bras croisés, mais pour contextualiser notre responsabilité et éviter de tomber dans le piège du discours où la responsabilité se situerait du seul côté des consommatrices et consommateurs.

Mais alors comment aborder un sujet si banal et complexe à la fois? Mettre en place des bacs de jardin, composter ses restes et privilégier les circuits courts peut en effet paraître dérisoire face à l'ampleur du défi qui nous attend.

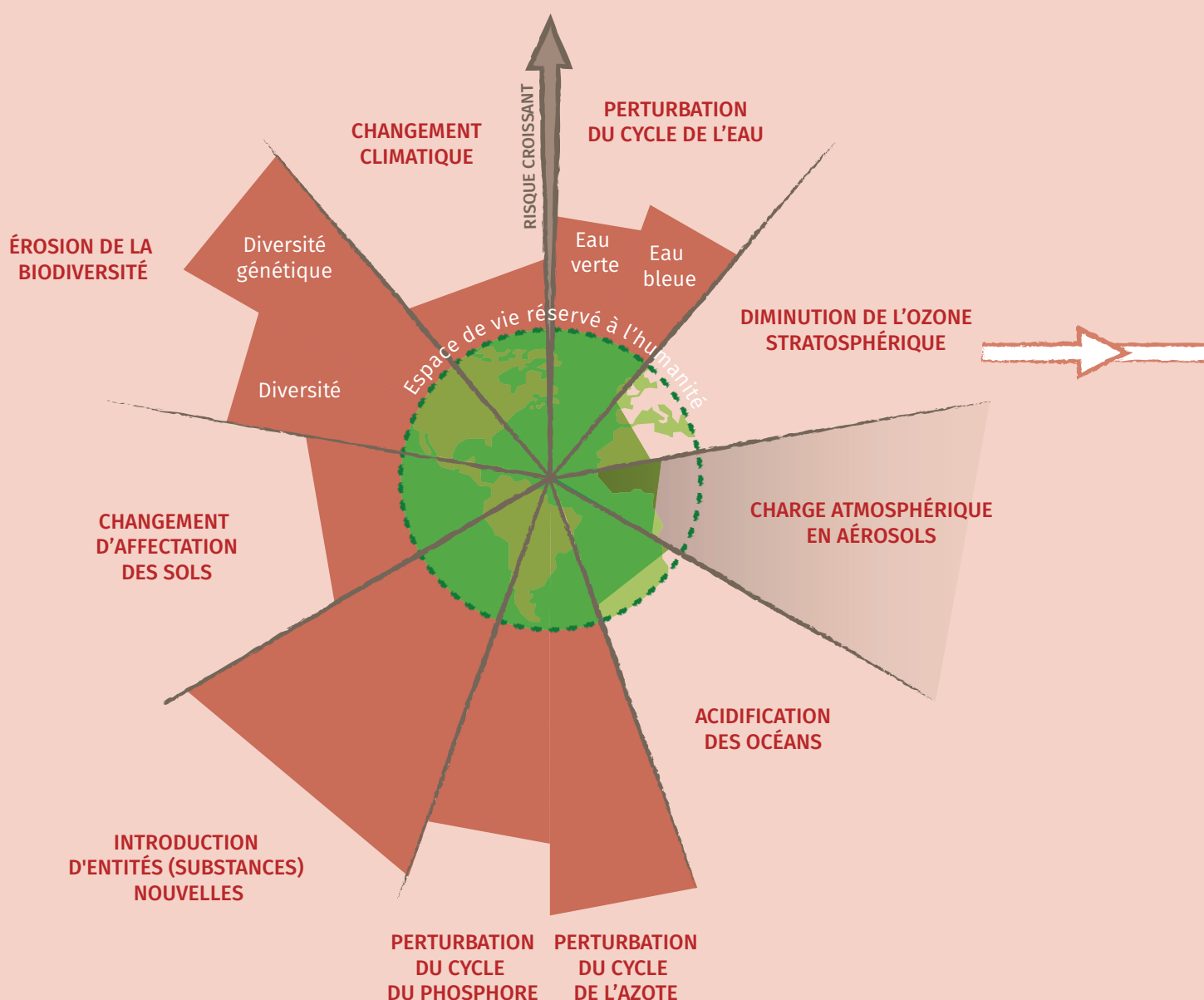
Outre le fait de développer une meilleure compréhension d'un sujet occupant une place si particulière dans notre vie, l'intérêt d'explorer concrètement les questions

de l'alimentation est également de construire une dynamique enthousiasmante. Les «petits succès», bien que peu transformateurs du point de vue systémique, servent à faire la preuve des possibles. En cela, ils nourrissent l'engagement et peuvent constituer un vecteur de mobilisation. Il s'agit donc de susciter de la curiosité, de l'envie, de l'imagination et de transmettre cet enthousiasme à «faire sa part». Et ce dans un climat, comme nous l'avons évoqué, qui favorise le dialogue et reconnaît la diversité de nos parcours de vie afin de créer un espace de rencontre plutôt qu'un espace de stigmatisation, voire d'exclusion.

Enfin et au même titre qu'il n'existe ni réponses, ni solutions universelles aux enjeux de l'alimentation, les voies d'engagement sont multiples et peuvent prendre différentes formes. A vous de trouver la vôtre, dans un contexte qui fédère, qui célèbre les réussites et qui offre la possibilité de construire les propositions dans un esprit de coopération. Finalement, comme nous le rappelle si justement le monde du Vivant, c'est par la force des liens, aussi divers que variés, que l'on parvient à faire bouger les lignes.

LES LIMITES PLANÉTAIRES, C'EST QUOI?

L'espèce humaine exerce une pression toujours plus significative sur le système Terre. Elle est progressivement devenue le principal facteur de modification de ses équilibres écologiques. Pour éviter le naufrage, les scientifiques ont déterminé 9 grands processus du système Terre qui assurent sa stabilité et sa résilience. Pour chacun d'entre eux, ils ont déterminé une limite, c'est-à-dire un seuil à ne pas dépasser pour maintenir l'équilibre écologique et préserver les bonnes conditions de vie. Chaque limite se situe dans une zone d'incertitude. Plus celle-ci est franchie, plus le risque de déstabiliser l'équilibre planétaire de manière irréversible augmente. Depuis 2023, des seuils quantifiables sont définis pour toutes les limites planétaires: 6 d'entre elles sont d'ores et déjà dépassées.



L'ALIMENTATION AU PRISME DES LIMITES PLANÉTAIRES

L'ALIMENTATION

EST EN PREMIÈRE LIGNE POUR DE NOMBREUSES LIMITES PLANÉTAIRES. VOICI COMMENT ET POURQUOI.

Le système agricole et alimentaire est responsable de plus d'un tiers des émissions globales de gaz à effet de serre imputables aux activités humaines.

L'agriculture utilise environ 70% de la consommation mondiale d'eau bleue (eau issue des précipitations qui se retrouve dans les rivières, lacs et nappes phréatiques) et on estime que 25% des bassins versants du globe sont asséchés avant de rejoindre l'océan. Quant à la quantité de l'eau verte (eau issue des précipitations qui est absorbée par les végétaux et les sols), sa diminution est due principalement à la déforestation et à l'érosion des sols, les deux imputables majoritairement à l'agriculture.

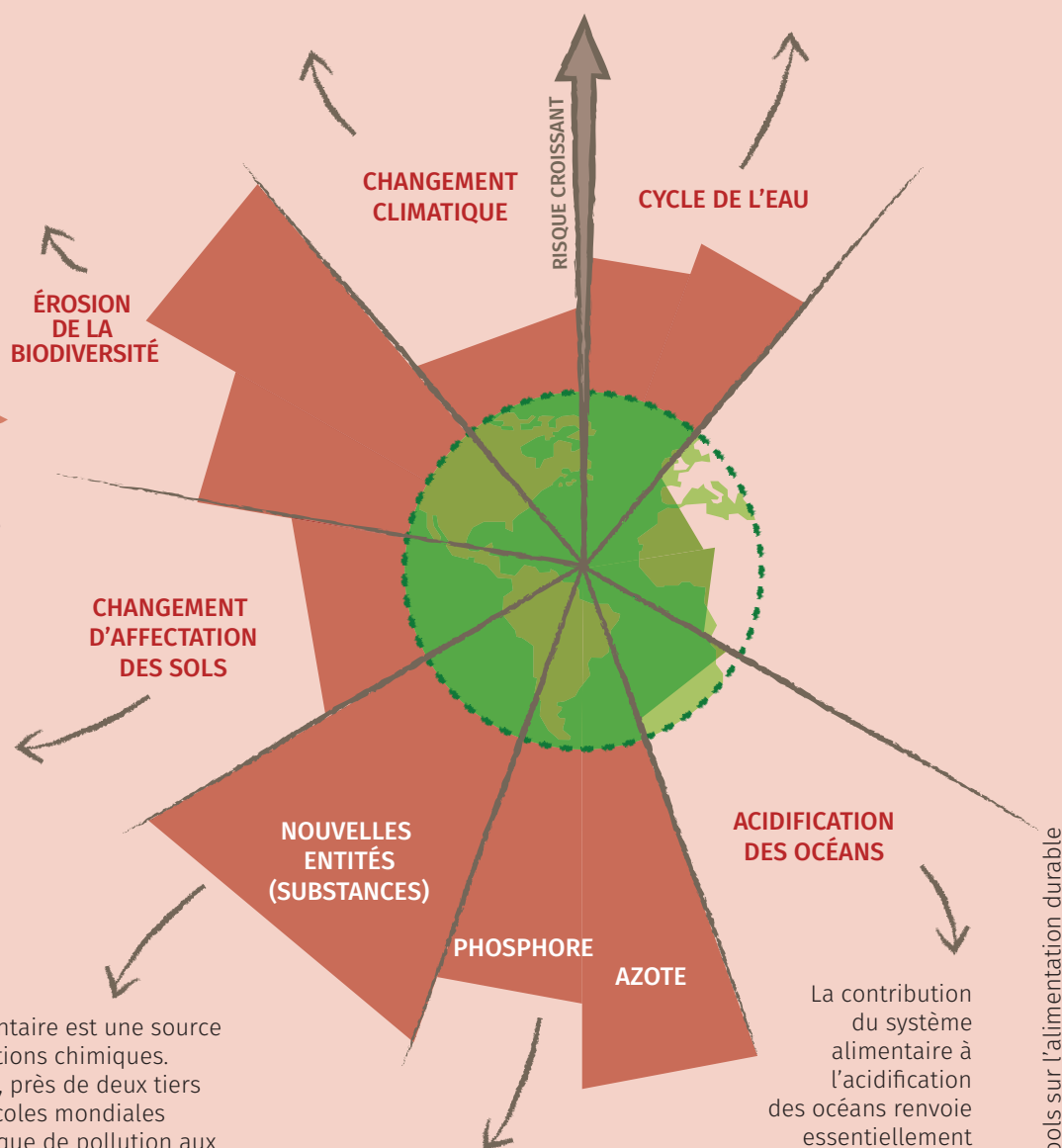
A l'instar des poissons, de nombreuses espèces animales et végétales sont aujourd'hui prélevées au-delà de leur capacité de régénération. L'état de la biodiversité est aussi lié au dépassement d'autres limites planétaires. Le changement d'affectation des sols, imputable majoritairement à l'agriculture, est la cause principale de son érosion.

L'alimentation arrive en tête des activités responsables du changement d'affectation des sols. Plus de 85% de la déforestation est liée à l'extension des surfaces agricoles, destinées principalement à l'élevage intensif, la production des plantes fourragères (maïs, soja) et aux cultures de cacao, de thé, de café et d'huile de palme.

Le système alimentaire est une source majeure de pollutions chimiques. A l'heure actuelle, près de deux tiers des surfaces agricoles mondiales présentent un risque de pollution aux pesticides de synthèse. La pollution provient également de l'utilisation du plastique, dont la production a augmenté de 79% entre 2000 et 2015, et l'usage excessif de médicaments, en particulier les antibiotiques. Il a été estimé que 70% d'antibiotiques consommés dans le monde le sont par les animaux d'élevage.

L'agriculture est la source principale des rejets de phosphore (90%) et d'azote (80%) dans l'environnement via notamment la production et l'utilisation des engrais industriels. Dans notre région, l'apport d'azote est 5 fois supérieur aux apports naturels.

La contribution du système alimentaire à l'acidification des océans renvoie essentiellement à ses émissions de CO₂ et, dans une moindre mesure, aux rejets de phosphore et d'azote.



AXE

PRODUCTION ALIMENTAIRE



QUE PRODUIT-ON CHEZ NOUS?



15 BOUTEILLES DE VIN ENVIRON PAR HABITANT sont produites chaque année en Suisse

Il y a:
75% de pommes
12% de poires
5% de fraises
3% d'abricots
3% de baies
2% de pruneaux



ŒUFS PAR HABITANT que produisent les poules suisses chaque année

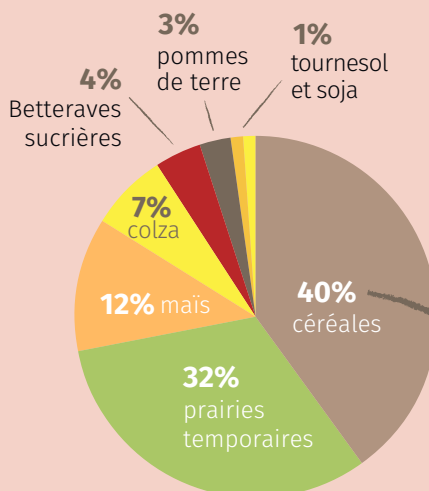
58% DU SOL EST DÉDIÉ AUX PRAIRIES PERMANENTES ET AUX PÂTURAGES

35% DU SOL EST DÉDIÉ AUX GRANDES CULTURES

5% DU SOL EST DÉDIÉ AUX VIGNOBLES ET AUX FRUITIERS

1,2% AUX CULTURES MARAÎCHÈRES

PLUS DE 70% DE LA SUPERFICIE DES GRANDES CULTURES EST OCCUPÉE PAR LES PRAIRIES TEMPORAIRES ET LES CÉRÉALES



Pour les céréales, pratiquement la moitié est destinée à l'alimentation animale.

EN TERMES DE QUANTITÉ PRODUITE, LES TOP 10 LÉGUMES SONT:

1. carottes
2. oignon jaune
3. tomate
4. salade iceberg
5. concombre
6. tomate cerise
7. laitue pommée
8. poireau
9. courgette
10. chou blanc

INTRODUCTION

S'alimenter est un acte universel qui s'est considérablement transformé au cours des siècles avec notamment l'industrialisation de l'agriculture et la complexification des circuits alimentaires. L'urbanisation d'une part et la mondialisation des marchés d'autre part ont distancé une grande partie de la population de la provenance de son alimentation. Or pour pouvoir se nourrir, il faut d'abord produire.

En Suisse, les zones rurales sont encore très imprégnées par le monde agricole, surtout dans les régions de montagne. Malgré tout, la production alimentaire en Suisse n'est pas autonome économiquement et reste en partie dépendante du système de subventions agricoles.

Modes de production

A partir de l'année 1840, l'industrialisation naissante mène à l'exploration des principes de la chimie agricole. Les agricultrices et agriculteurs européens commencent à utiliser des engrais chimiques en complément à la fertilisation organique qui était utilisée dans l'agriculture traditionnelle depuis environ 3000 ans. L'utilisation de pesticides et engrais de synthèse, venue soutenir la production agricole et ses rendements, s'est progressivement installée pour constituer une forme de norme: l'agriculture conventionnelle. Cependant, une partie des agricultrices et agriculteurs souhaite continuer à travailler sans produits chimiques. Ils s'unissent progressivement et créent en 1981 l'Association des groupements de producteurs biologiques suisses (AGPBS), devenue par la suite Bio Suisse et reconnaissable à sa marque «Bourgeon». En 1992, la Confédération reconnaît officiellement et légalement l'agriculture biologique, celle-ci devient dès lors éligible aux subventions à l'échelle nationale. A la fin des années 1980, l'Association suisse des paysannes et paysans pratiquant la production intégrée (IP-Suisse) est créée, promouvant une agriculture conventionnelle raisonnée. Il existe d'autres modes de culture labellisés en Suisse à l'exemple de la production biodynamique Demeter, mais qui ne seront pas approfondis dans ce document.

Les différents modes de culture en bref:

Agriculture conventionnelle

L'agriculture conventionnelle est la méthode la plus courante en Suisse en 2022. Elle utilise des pesticides et engrais de synthèse pour protéger les cultures des maladies, des ravageurs et augmenter les rendements. Ces produits peuvent avoir un impact négatif sur l'environnement en entraînant la pollution de l'eau et du sol ainsi que la perte de biodiversité. Leur utilisation en Suisse suit donc une réglementation et est soumise à des contrôles par les autorités fédérales.



Par ailleurs, une alternative plus respectueuse de l'environnement existe depuis une trentaine d'années: la production intégrée. Regroupés au sein du label IP-Suisse, les paysannes et paysans suisses pratiquant ce mode de culture

doivent répondre à un certain nombre d'exigences qui, pour favoriser notamment la biodiversité, visent une utilisation raisonnée des pesticides et d'engrais de synthèse. Bien que restrictif, l'emploi de nombreux produits de synthèse reste cependant autorisé et varie selon les cultures.

Agriculture biologique

L'agriculture biologique est une méthode de production visant à respecter le vivant et à minimiser l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement.

Les agricultrices et agriculteurs «Bourgeon» n'utilisent pas d'engrais chimiques de synthèse ni de produits phytosanitaires, favorisant à la place l'utilisation d'engrais d'origine naturelle et organique ainsi que des méthodes de lutte biologique pour contrôler les ravageurs. Cette dernière méthode consiste, par exemple, à utiliser les larves de coccinelles pour combattre les invasions de pucerons, ou encore les nématodes (petits vers parasites) contre le doryphore (petit coléoptère qui décime les cultures de pommes de terre).



En outre, la culture hors-sol n'est pas autorisée et le travail manuel est très présent dans ce mode de culture, notamment pour se débarrasser des herbes et plantes invasives, puisqu'aucun herbicide n'est admis en culture biologique. Le cahier des charges de Bio Suisse, la principale organisation bio de Suisse et la propriétaire de la marque «Bourgeon» garantissant une production biologique globale respectueuse de la biodiversité, du sol et du bien être humain et animal, est un des plus strictes au monde en termes de contrôles du producteur et garanties pour le consommateur.

Dans l'ensemble, tous les modes de production alimentaire ont des implications économiques, sociales et environnementales et comportent chacun son lot de défis pour les paysannes et les paysans. Si l'agriculture biologique a un impact environnemental moins négatif sur l'environnement et la santé que l'agriculture conventionnelle, elle nécessite plus de travail manuel, rendant les produits plus coûteux. D'autre part, il convient de rappeler que l'agriculture conventionnelle, faisant l'objet de vives critiques sur le plan environnemental

et social, a permis de nourrir une population mondiale qui a explosé au cours du dernier siècle. Produire de la nourriture au XXI^e siècle reste complexe à l'aune notamment des enjeux de la durabilité. Par ailleurs, de nombreuses alternatives aux modèles agricoles en place prennent de l'ampleur et peuvent être intéressantes à explorer d'un point de vue pédagogique, comme par exemple la permaculture et l'agroforesterie. À vous d'investiguer!



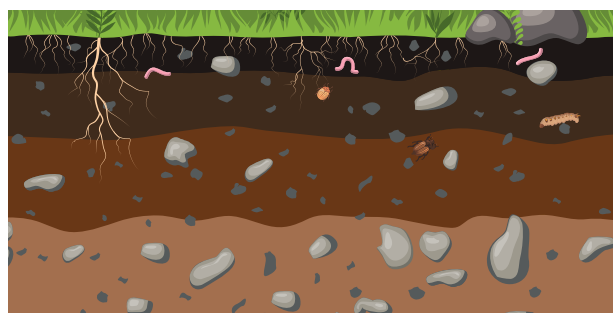
Autonomie alimentaire en Suisse?

La Suisse importe une grande partie de ses produits alimentaires. Le pays est dépendant à 55% aux importations de fruits et légumes et à 71% aux importations de céréales, selon l'Office fédéral de l'agriculture. D'après le rapport agricole suisse 2022, la production alimentaire en Suisse ne couvre en effet que 49% des besoins alimentaires de la population suisse. Les limites à la production alimentaire comprennent le coût élevé de la production, la topographie montagneuse du pays, la qualité des sols et les conditions climatiques. Elles façonnent le monde agricole suisse, principalement axé sur la production de produits laitiers et de viande. Pour le futur, la Confédération vise à ce que l'agriculture, malgré la multiplication des phénomènes météorologiques extrêmes et tout en tenant compte de la croissance de la population en Suisse, affiche un taux d'autosuffisance d'au moins 50%.

Facteurs et cycles naturels

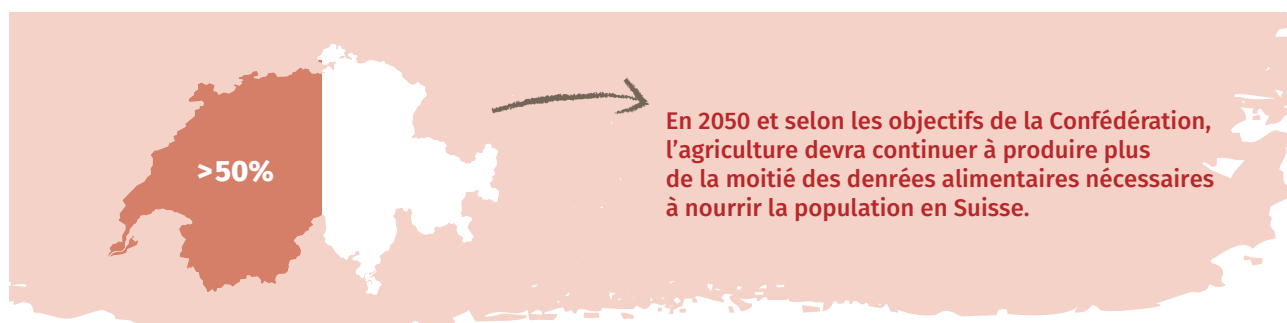
Les conditions climatiques et topographiques façonnent le paysage agricole et impactent les facteurs dont dépend la production de la nourriture. Les principaux cycles naturels et facteurs sur lesquels repose la production alimentaire sont présentés ci-après.

Les sols sont essentiels pour la production alimentaire. Ils sont le support des nutriments nécessaires à la croissance des plantes et abritent de nombreux organismes vivants et bactéries qui contribuent à la santé du substrat. Plus un sol est riche en vie, plus il peut durablement produire de la nourriture saine sans s'épuiser. Cependant, la qualité des sols est affectée par la pollution, l'érosion, l'intensification de l'agriculture et l'urbanisation des campagnes.



L'eau est une ressource-clé pour la production alimentaire, sous forme de précipitations ou captée à des fins d'irrigation. Sa disponibilité varie considérablement en fonction des conditions météorologiques, climatiques et de la topographie. Elle est menacée par la pollution et une surexploitation. De plus, le changement climatique tend à modifier la fréquence et la répartition des précipitations en Suisse. Avec l'augmentation des températures et la variabilité des précipitations qui s'intensifient, les exploitations agricoles devront à l'avenir recourir de plus en plus à des sources d'approvisionnement en eau payantes, comme le réseau d'eau potable, pour assurer leur irrigation.

Les nutriments tels que l'azote, le phosphore et la potasse sont nécessaires à la croissance des plantes et des animaux. Les engrais de synthèse peuvent apporter



Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.



MARAÎCHÈRES ET MARAÎCHERS EN HERBE

Ce document est destiné à l'éco-comité et à toute personne désireuse de créer un jardin potager dans son établissement. Souvent, les écoles ne possèdent que peu de terrain cultivable ou n'ont qu'une cour bétonnée à disposition. Cela peut représenter un frein pour se lancer dans la création d'un «jardin potager». Cette fiche-action a la volonté de montrer qu'il est possible de faire pousser des plantes dans n'importe quel environnement, même avec peu de place.

Un jardin scolaire permet de recréer du lien entre l'alimentation et sa source – la terre – et de permettre aux enfants et aux jeunes de tisser un lien au vivant et au cycle des saisons par l'expérimentation. La communauté scolaire est réunie autour d'un projet pérenne sur toute une année scolaire et trouve ainsi un espace concret pour appliquer les différentes matières scolaires. C'est également un projet holistique (cycle de la graine au fruit, puis retour à la graine) et qui propose une expérience complète: faire pousser des plantes, les récolter, les manger, vendre les excédents de production, réinvestir les sous de la vente dans des objets pour le jardin, etc.

Objectifs:

L'éco-comité a les pistes, astuces et ressources nécessaires en main pour lancer un projet de jardin scolaire en carrés.

Liens au PER:

- MSN 11, MSN 21, MSN 31
- MSN 14, MSN 24, MSN 34
- MSN 16, MSN 26, MSN 36
- MSN18, MSN28, MSN 38
- SHS 11, SHS 21, SHS 31
- FG16-17, FG 26-27, FG36

Matériel:

- Bacs pour potagers en carrés surélevés ou palettes de récupération/planches pour les fabriquer soi-même
- Tissu géotextile
- Grosses bûches de bois mort
- Déchets verts (de la tonte de pelouse, des tailles de haies fraîches, des feuilles, des déchets de cuisine, des mottes d'herbe)
- Branches de bois (pas de bois vert) coupées en segments + ou - de la taille du bac
- Terre de jardin
- Compost
- Paillage (copeaux de bois ou paille)
- Outils de jardinage
- Solution pour l'arrosage (tuyau d'eau, récupérateur d'eau de pluie, bidon pour réserve d'eau, arrosoirs, etc.)
- Plantons et graines des plantes choisies

Mise en place d'un potager en carrés

Cette marche à suivre est inspirée de la méthode de permaculture «Hugelkultur» développée en Allemagne en 1970 et utilisée notamment pour le jardinage sur buttes. Cette méthode tente de recréer les conditions permettant d'obtenir un sol forestier riche, souple et qui retient l'humidité.

C'est une méthode complète et riche, permettant le travail sur la structure du sol. Son avantage principal est de retenir l'humidité, permettant un arrosage moins fréquent que dans un carré potager traditionnel (rempli simplement de terre/terreau). C'est uniquement une proposition, d'autres méthodes sont évidemment possibles, en fonction du temps que vous pouvez investir dans un tel projet.



Planifier son potager en carrés

La proposition de planning ci-dessous est flexible, à vous de l'adapter à votre réalité scolaire tout en respectant les éléments saisonniers.

SEPTEMBRE	Début du projet, activités de diagnostic, organisation et réflexion	1. Définir le lieu propice à accueillir le ou les bacs (cf. activité de diagnostic «Carte alimentaire de l'école») 2. Mesurer l'espace et calculer le nombre et la taille des bacs, ainsi que leur espacement (possible de lier à une activité de classe)
OCTOBRE	Rassembler le matériel et installer les carrés potagers	3. Fabriquer et installer les bacs 4. Tapisser l'intérieur des bacs de tissu géotextile pour protéger les bacs de l'humidité 5. Remplir les carrés potagers, procéder par couches: • Bûches de bois mort • Alternier des couches de déchets verts/branches de bois/déchets verts (mettre des éléments de plus en plus petit vers le haut du bac). • Terminer avec une épaisse couche de terre bien mélangée, composée de: 50% terre de jardin, 50% compost. • Couvrir le carré potager avec un paillage (une couche de paille ou de copeaux de bois) pour le
NOVEMBRE		
DÉCEMBRE	Laisser la terre se reposer et murer	
JANVIER		
FÉVRIER		
MARS	• Planification des cultures • Semis à l'intérieur	Choix des semis et germination des graines (si vous n'achetez pas les plants déjà faits), planifier les plantations et la rotation des cultures.
AVRIL	Plantations et premières récoltes	Enlever le paillage de l'hiver, aérer la terre à l'aide d'une griffe de jardinage. Une fois les semis et plantations faits, ne pas oublier de couvrir la terre nue d'un nouveau paillage, afin de garder l'humidité dans le sol et d'empêcher le développement d'herbes indésirables.
MAI		
JUIN		
JUILLET	Récoltes éventuelles et soin estival	• Récoltes éventuelles • Désherbage • Arrosage
AOÛT		

Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.

AXE CONSOMMATION



Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.



QUESTIONNAIRE DE DIAGNOSTIC - CYCLE 2

Ce questionnaire aidera l'éco-comité à mieux comprendre ce que les élèves de ton école connaissent au sujet de la consommation alimentaire. Merci pour tes réponses sincères!

1. Chaque aliment a un impact (pollue plus ou moins) sur l'environnement. A chaque étape du parcours de vie d'un aliment, c'est-à-dire du champ à l'assiette, de la pollution est générée. Selon toi, quelle est l'étape causant le plus de pollution pour la plupart des aliments consommés en Suisse?

- ☐ a) Production (champ)
- ☐ b) Transport
- ☐ c) Transformation (usines) et emballage
- ☐ d) Vente en magasins

2. De manière générale, certains aliments polluent plus l'environnement que d'autres. Parmi les aliments ci-dessous, choisis en trois qui ont selon toi un impact très élevé sur l'environnement:

- ☐ a) Bananes
- ☐ b) Chocolat noir
- ☐ c) Riz
- ☐ d) Fromage
- ☐ e) Tomates
- ☐ f) Viande de bœuf
- ☐ g) Lait de soja
- ☐ h) Poisson d'élevage
- ☐ i) Pommes

3. Les labels alimentaires donnent différentes informations sur un produit alimentaire. Ils peuvent nous informer comment l'aliment a été produit, d'où il vient, s'il est bon pour notre santé ou encore s'il pollue beaucoup l'environnement. Parmi les logos ci-dessous, entoure ceux que tu connais.



Maintenant, pour les logos que tu connais, explique-nous ce qu'ils veulent dire. Pour cela, inscris le numéro de chaque logo que tu connais à côté de la bonne description ci-dessous (certaines descriptions peuvent correspondre à plusieurs labels).

	a) L'aliment a été cultivé en harmonie avec la nature et sans l'utilisation de produits chimiques.
	b) L'aliment vient de loin et l'agricultrice ou l'agriculteur qui l'a fait pousser a été payé au prix juste.
	c) L'aliment a été produit selon des méthodes traditionnelles qui existent depuis longtemps.
	d) L'aliment est sain pour notre santé.
	e) Les poissons ont été pêchés de manière responsable.

4. Selon toi, que veut dire l'expression «commerce équitable»?

- a) Une forme de commerce qui permet de distribuer de manière équitable un produit entre tous les pays du monde.
- b) Une forme de commerce qui permet aux productrices et producteurs de vendre les aliments qu'elles ou ils font pousser à un prix juste et qui améliore leurs conditions de vie.
- c) Une forme de commerce qui permet de partager de manière équitable les aliments entre les productrices et producteurs et les consommatrices et les consommateurs.
- d) Une forme de commerce qui ne vend que des aliments sains et équilibrés (avec beaucoup de fruits et de légumes).

5. Quelques aliments se sont échappés de la pyramide alimentaire suisse. Place-les au bon endroit (à l'étage correspondant) à l'aide d'une flèche.



6



5



4



3



2



1

A



B



C



D



E



F



G



H



6. Selon toi, les 5 phrases suivantes sont-elles justes ou fausses?

Affirmation	Vrai	Faux
a) Pour protéger l'environnement, il faut consommer des produits locaux.		
b) La pyramide alimentaire nous indique les aliments qu'il faut manger en grandes quantités et lesquels il ne faut pas du tout manger.		
c) Les fruits exotiques (ananas, bananes) qui viennent de loin en bateau ne polluent pas beaucoup l'environnement.		
d) On peut manger sainement et protéger la Planète.		
e) Si l'aliment est équipé d'un label alimentaire, il est bon pour la Planète et notre santé.		

7. Selon toi, que devrions-nous manger pour mieux protéger l'environnement? Partage tes idées!

Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.



UN ALIMENT SOUS LA LOUPE

Quoi de plus banal que l'acte de manger? Et pourtant, celui-ci si ordinaire, répétitif et nécessaire, recèle bien plus de choses que nous ne l'imaginons. Derrière chaque aliment se cachent un parcours et une histoire que, trop souvent, nous connaissons peu ou ignorons. A quel point avons-nous conscience de ce qui compose notre assiette? Cette activité invite les élèves à s'interroger et à élargir leur regard sur ce qu'elles et ils ont l'habitude de manger. A cette fin, différentes loupes sont proposées et permettent d'explorer de plus près et sous différents angles ce qui peut se cacher derrière un aliment.

Objectifs:

- Les élèves sont capables de porter un nouveau regard sur les aliments qu'elles et ils mangent. Elles et ils apprennent à les placer dans un contexte environnemental (p. ex. la distance parcourue du champ jusqu'à ma bouche), historique (p. ex. le voyage et la transformation d'un aliment au cours du temps et de l'Histoire) et éthique (p. ex. les conditions de travail, la rémunération de la productrice ou du producteur, la chaîne de transformation et de distribution).
- Les élèves comprennent l'utilité de regarder un aliment à travers ces différentes loupes, permettant de l'analyser sous l'angle de la durabilité en mettant en lien les trois aspects précédents: géographique, temporel et économique (S2).

Liens au PER:

- FG 26-27, FG 36
- SHS 21, SHS 31
- Capacités transversales: démarche réflexive

Durée: Une à plusieurs séquences en fonction de la forme choisie

Forme: En plenum, puis en travail de groupe ou individuel

Matériel:

- Un aliment brut (plutôt cycle 2) ou transformé (secondaire) pour toute la classe ou 1 par élève/groupe
- Une vraie loupe pour décrypter les étiquettes
- Loupes d'analyse imprimées sur des transparents, sur du papier ou projetées en classe (exemples fournis à la suite de l'activité)
- Ordinateurs avec connexion internet
- Une fiche de travail «un aliment sous la loupe» par élève ou groupe de travail

Déroulement

- Questionner les élèves: que se cache derrière un aliment? Comment faire pour le savoir?
- Expliquer les 3 loupes d'analyse qui vont être utilisées pour comprendre l'aliment que l'on s'apprête à manger.
- Choisir les thèmes, angles d'analyse et les questions adaptées à votre classe.
- Projeter le.s exemple.s en classe, en discuter.
- Donner la consigne: choisir s'il s'agit d'un travail individuel ou d'un travail de groupe.
- Donner accès au matériel: distribuer les fiches à remplir, projeter ou distribuer les loupes d'analyse, donner accès aux sites internet de référence, distribuer les aliments (si les élèves ne les fournissent pas eux-mêmes).
- Mise en commun en utilisant les questions proposées à la fin de la fiche d'enquête.

ENVIRONNEMENT

Saisonnalité

Cet aliment a-t-il été produit dans sa saison naturelle de production? Si ce n'est pas le cas, quels peuvent être les effets de sa production sur l'environnement?

Transport

Quels ont été les moyens de transport utilisés pour acheminer cet aliment de son lieu de production jusqu'à moi? Quels en sont les impacts sur l'environnement?

Biodiversité

La production de cet aliment a-t-elle pu avoir un impact sur la biodiversité de son lieu de production?

Lieu de production – A quel endroit cet aliment ou ses composants ont-ils été produits?

Mode de production

Quels ont été les modes de production utilisés? Quels sont les impacts possibles sur le lieu de production?

Déforestation

La production de cet aliment a-t-elle participé à la déforestation?

Utilisation des ressources

S'il s'agit d'un aliment transformé, quel est l'impact de sa transformation sur l'environnement en terme de déchets ou d'énergie?

HISTOIRE(S)

Histoire de l'aliment et de ses composants – de leurs lieux de production jusqu'à ma bouche

Qui a participé à sa transformation?

Qui a été impliqué dans la production de cet aliment?

Comment cet aliment est arrivé dans l'assiette? Qui a été impliqué dans sa distribution?

Puis-je retracer le trajet de cet aliment sur une carte?

Quelle a été la durée du trajet?

Remontons le temps...

A quand remonte la première apparition de cet aliment en Suisse?

Quel a été le trajet de cet aliment à travers les âges avant d'arriver en Suisse?

Cet aliment est-il spécifiquement originaire de Suisse (endémique)?

La variété de cet aliment est-elle d'origine naturelle ou a-t-elle été transformée/ sélectionnée/ manipulée?

Pouvait-on manger cet aliment à l'époque de nos grands-parents?
Au Moyen-Âge?
A l'époque romaine?

Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.

Quelques questions après avoir mené l'enquête:

As-tu l'impression de mieux connaître ton produit?

.....

Quelles sont les informations auxquelles tu n'as pas eu accès?

.....

Quel est ton sentiment face à ces informations manquantes?

.....

L'achèterais-tu à nouveau?

.....

Si oui, pourquoi?

.....

Si non, pourquoi?

.....

Est-ce un aliment qui, d'après toi, participe à préserver l'environnement?

.....

Si oui, pourquoi?

.....

Si non, pourquoi?

.....

AXE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.

QUESTIONNAIRES DE DIAGNOSTIC

Corrigés et commentaires

Ce document regroupe les réponses de l'ensemble des questionnaires de diagnostic au sujet du gaspillage alimentaire. Pour certaines questions, des informations supplémentaires sont données dans la colonne «Commentaires» qui peuvent vous aider à la fois dans l'analyse des réponses, mais aussi vous servir d'appui pour construire la suite de votre projet.

1. Questionnaire de diagnostic – cycle 1

Question	Réponse	Commentaires
1	-	Cette question permet de voir si les élèves se rendent compte si elles et ils jettent de la nourriture et à quel moment.
2	a, b, c, d, e, f, i	
3	a, c, d	Est-ce que la communauté scolaire fait la différence entre un fruit/légume pourri et un fruit/légume abîmé? Celui-ci peut toujours être consommé, à l'instar d'une pomme, même très flétrie, qui peut être cuisinée et mangée en compote.
4	Tous	Quelle image ont les aliments non calibrés au sein de l'école?
5	1bde, 2ac	En règle générale, il n'est pas autorisé de composter les aliments cuits afin d'éviter la propagation de maladies. Ainsi et selon les instructions communales, le croissant doit être éliminé soit via un point de collecte de déchets organiques soit avec les ordures ménagères
6	Réponse libre	

2. Questionnaire de diagnostic – cycle 2

Question	Réponse	Commentaires
1	b	
2	c	
3	b, e	
4	b	
5	a, b, c, d, e, f, i	
6	Tous	Cette question vous permet de savoir quelles conséquences la communauté scolaire associe (et lesquelles elle n'associe pas!) au gaspillage alimentaire.
7	a, c, d	Est-ce que la communauté scolaire fait la différence entre un fruit/légume pourri et un fruit/légume abîmé? Celui-ci peut toujours être consommé, à l'instar d'une pomme, même très flétrie, qui peut être cuisinée et mangée en compote.
8	Tous	Quelle image ont les aliments non calibrés au sein de l'école?
9	c, d	Cette question vous permet de savoir dans quelle mesure les deux idées reçues et courantes (jeter un aliment dès que la date est dépassée, jeter un aliment dès que son apparence a changé) sont partagées au sein de la communauté scolaire. A l'exception des aliments très périssables (viande hachée, poisson, volaille) et équipés d'un «à consommer avant le», c'est à travers une observation complète (date, la couleur, l'odeur, l'apparence, et éventuellement le goût) que l'on peut déterminer si un aliment est toujours bon et peut être consommé (pour plus d'informations, voir l'activité du kit A <i>quelle date se vouer</i>).
10	Réponse libre	

3. Questionnaire de diagnostic – secondaire 1 et 2

Question	Réponse	Commentaires
1	b	
2	c	
3	b, e	
4	b	
5	a, b, c, d, e, f, i	
6	Tous	Cette question vous permet de savoir quelles conséquences la communauté scolaire associe (et lesquelles elle n'associe pas!) au gaspillage alimentaire.
7	a, c, d	Est-ce que la communauté scolaire fait la différence entre un fruit/légume pourri et un fruit/légume abîmé? Celui-ci peut toujours être consommé, à l'instar d'une pomme, même très flétrie, qui peut être cuisinée et mangée en compote.
8	Tous	Quelle image ont les aliments non calibrés au sein de l'école?
9	d	Les aliments équipés d'une telle étiquette peuvent être consommés au-delà de la date indiquée sans aucun risque pour la santé pour autant qu'ils aient été stockés de manière appropriée.
10	a	En vertu de la loi, cette étiquette doit apparaître sur les denrées alimentaires très périssables (volaille, viande hachée, poisson, etc.) qui ne doivent pas être consommées après la date indiquée. Après l'expiration, ces aliments peuvent contenir des germes dangereux que l'on ne peut ni voir, ni sentir.
11	Réponse libre	



ENQUÊTE SUR LES RESTES ALIMENTAIRES

Où se cache le gaspillage alimentaire au sein de notre école? L'enquête sur les restes alimentaires vous aidera à connaître la quantité d'aliments jetés et mieux en comprendre les causes, que ce soit à la cantine ou lors des goûters.



A. ENQUÊTE À LA CANTINE

Objectif:

Déterminer l'état actuel de la cantine en termes de quantités de denrées alimentaires servies, consommées et jetées.

Déroulement

Première partie:

1. L'éco-comité ou le groupe responsable de l'enquête se rend à la cantine à l'heure du repas.
2. Il observe et questionne les pratiques de la communauté scolaire, à l'aide de la fiche d'observation (voir annexe).
3. En fin de visite, il discute des observations et en établit un résumé.
4. Il évalue la nécessité et la possibilité d'installer un système pour peser systématiquement les restes alimentaires (sur plateau), idéalement durant 2 semaines au moins.

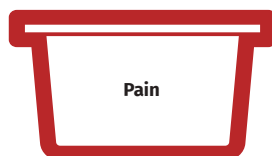
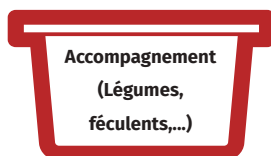
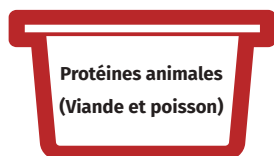
Deuxième partie:

1. L'éco-comité ou le groupe responsable de l'enquête installe les bacs de tri destinés à évaluer la quantité des restes alimentaires.
2. Il invite les élèves ainsi que les usagères et usagers de la cantine à jeter leurs éventuels restes alimentaires dans les bacs correspondants.
3. Il pèse quotidiennement les bacs et note les mesures dans la feuille de suivi prévue à cet effet.
4. Finalement, l'éco-comité discute des résultats et en établit un résumé, en y intégrant également

ASTUCES POUR BIEN RÉUSSIR LES MESURES DES RESTES ALIMENTAIRES



- Informez l'équipe de la cantine de l'objectif et impliquez-la dans la réalisation du projet. Demandez-lui de mesurer les quantités cuisinées (livrées) et qui n'ont pas été servies lors du repas.
- Définissez les rôles et expliquez les objectifs et la mise en place à l'ensemble des personnes concernées.
- Etablissez une feuille de suivi des mesures.
- Impliquez tous les élèves ainsi que les usagères et usagers de la cantine dans le tri des restes alimentaires.
- Installez des bacs par groupes d'aliments en fonction de ce que vous souhaitez investiguer. Vous pouvez par exemple séparer par groupe d'aliments: protéines animales (viande et poisson), accompagnement (légumes, féculents,...), pain, desserts (fruits, desserts), etc.



Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.

ANNEXE: ENQUÊTE SUR LES RESTES ALIMENTAIRES

Fiche d'observation

Où se cache le gaspiillage alimentaire à la cantine? Cette fiche d'observation t'aidera à enquêter sur les raisons des restes alimentaires du repas de midi. Tu peux également ajouter d'autres questions pour compléter ton enquête.

Questions:

- Tout le repas est-il servi en même temps sur le plateau (entrée-plat-dessert)?

.....

- Le repas est-il séquencé (d'abord entrée, puis plat, puis dessert)?

.....

- Est-ce que le repas est servi à table?

.....

- Est-il possible de se resservir?

.....

- La cantine propose-t-elle des portions différentes en fonction de l'appétit?

.....

- Où vont les restes alimentaires en fin de repas?

.....

- Que fait la cantine du surplus de nourriture?

.....

- Ma question:

.....

.....

- Ma question:

.....

.....

Ceci est une édition de
prévisualisation :
pages omises.

BIBLIOGRAPHIE

Ce kit est le résultat d'une revue approfondie (non-exhaustive) de la littérature et tient compte des plus récentes connaissances scientifiques dans les domaines de l'alimentation et de la durabilité. Sont listées ci-après les principales références qui ont permis de façonner le contenu du kit thématique Eco-Schools.

* Pour les références en ligne, la date Indique la dernière date à laquelle le lien URL a été vérifié

Introduction générale et références principales pour tout le kit

1. ADEME. 2022. *Une alimentation plus durable en 10 questions. Faire évoluer notre assiette pour préserver l'environnement*. Angers, 13p.
2. Boutaud, A., Gondran, N. 2020. *Les limites planétaires*. Paris, éditions La Découverte, 126p.
3. Bricas N., Conaré D., Walser M. (dir). 2021. *Une écologie de l'alimentation*. Versailles, éditions Quae, 312p.
4. Crippa, M., Solazzo, E., Guizzardi, D. et al. 2021. Food systems are responsible for a third of global anthropogenic GHG emissions. *Nature Food*, 2, pp. 198–209
5. Development Initiatives. 2022. *Rapport sur la nutrition mondiale 2022: Des engagements plus forts pour une action plus efficace.*, Bristol, Development Initiatives, 2022, 142p.
6. FAO et INRAE. 2020. *Systèmes alimentaires durables – Un manuel pour s'y retrouver*. Rome, 260p.
7. Fédération Fourchette verte Suisse. 2016. *Principes et recommandations pour une alimentation durable destinée aux enfants et aux adolescents*. Bâle-Campagne, 40p.
8. Shand, H., Wetter K.J., Chowdhry K. et al. 2022. *Food Barons 2022: Crisis Profiteering, Digitalization and Shifting Power*. ETC Group, 51p.
9. La commission EAT-Lancet. 2019. *Alimentation Planète Santé. Rapport de synthèse de la Commission EAT-Lancet*. Oslo, EAT 30p.
10. Office fédéral de la santé publique (OFSP). 2023. Surpoids et obésité. Bern, <https://www.bag.admin.ch/bag/fr/home/gesund-leben/gesundheitsfoerderung-und-praevention/koerpergewicht/uebergewicht-und-adipositas.html> (consulté le 15 septembre 2023)
11. Persson, L.; Carney Almroth, B. M.; Collins, C. D.; Cornell, S.; de Wit, C. A.; Diamond, M. L.; Fantke, P.; Hasselov, M.; MacLeod, M. et al. 2022. Outside the Safe Operating Space of the Planetary Boundary for Novel Entities. *Environmental Science & Technology*, 56, pp. 1510–1521
12. Richardson K., Steffen, W., Lucht, W. et al. 2023. Earth

beyon six of nine planetary boundaries. *Sciences advanced*, 9(37), pp. 1-16

13. Rockström, J., Steffen, W., Noone, K. et al. 2009. A safe operating space for humanity. *Nature*, 461, pp. 472–475
14. Schweizer R., Boisseaux S., Reviron S., Leresche JP. 2018. *Manger suisse. Qui décide?*, Lausanne, Presses polytechniques et universitaires romandes, 169p.
15. Stauber M., Rezzi S., Fincoeur B. 2022. *L'alimentation en question. Agriculture, nutrition, société*. Lausanne, Presses polytechniques et universitaires romandes, 284p.
16. Tang, F.H.M., Lenzen, M., McBratney, A. et al. 2021. Risk of pesticide pollution at the global scale. *Nature Geoscience*, 14, pp. 206–210
17. Tostado, L., Bollmohr, S. 2023. *Atlas des Pesticides: faits et chiffres sur les substances chimiques toxiques dans l'agriculture*. Paris, Heinrich-Böll-Stiftung Paris & La Fabrique écologique, 68p.
18. Wang-Erlandsson, L., Tobian, A., van der Ent, R.J. et al. 2022. A planetary boundary for green water. *Nature reviews earth & environment* 3, pp. 380–392
19. WHO. 2022. *WHO European Regional Obesity Report 2022*. Copenhagen, WHO Regional Office for Europe, 220p.
20. Willett W., Rockström J., Loken B. et al. 2019. Food in the Anthropocene: the EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. *Lancet*, 393, 10170, pp. 447–492

Axe Production alimentaire

1. AGIR. 2017. *Les Légumes*. Lausanne, 20p.
2. BIOSUISSE. 2022. *Le Bio En Chiffres*, 28p.
3. Blanc, P., Schädler, B. 2013. *L'eau en Suisse*. Académie suisses des sciences, 4p.
4. Centrale suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales (CCM). 2022. *Rapport statistique annuel légumes*, 60p.
5. Charles R., Wendling M., Burgos S. 2018. Sol et production alimentaire. *Synthèse thématique ST1 du Programme national de recherche «Utilisation durable de la ressource sol»* (pnr 68). Berne, 104p.
6. Clark, M., & Tilman, D. 2017. Comparative analysis of environmental impacts of agricultural production systems, agricultural input efficiency, and food choice. *Environmental Research Letters*, 12(6), 12p.
7. Fruit-Union Suisse. 2022. *Rapport d'activité*. Zug, 37p.
8. Hauert. *Histoire de l'engrais*. <https://www.hauert.com/ch-fr/a-notre-sujet/histoire-de-lengrais> (Consulté le 15 septembre 2023)
9. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2021. Sol.

<https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/umwelt/boden.html> (Consulté le 15 septembre 2023)

10. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2022a. *Approvisionnement*. <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/produktionssicherheit/versorgung.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
11. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2022b. *L'orientation future de la politique agricole*. Bern, <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/politik/agrarpolitik/postulat.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
12. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2022c. *Le marché suisse des œufs*. Bern, 1p.
13. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2022d. *Rapport Agricole 2022*. Bern, <https://agrarbericht.ch/fr> (Consulté le 15 septembre 2023)
14. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2023a. *Bulletin du marché des œufs 2023*. Bern, 9p.
15. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2023b. *La Confédération renforce la sécurité alimentaire par une stratégie sur le climat*. Bern, <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/services/medienmitteilungen.msg-id-97544.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
16. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2023c. *Les cultures fruitières de la Suisse en 2022*, 25p.
17. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2023d. *Stratégie climat*. Bern. <https://www.blw.admin.ch/blw/fr/home/nachhaltige-produktion/umwelt/klima0.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
18. Office fédéral de l'agriculture (OFAG). 2023e. *L'année Viticole 2022*. Bern, 36p.
19. Office fédéral de l'environnement (OFEV). 2022a. *Alimentation et environnement: Leviers et solutions possibles*. Bern. https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/alimentation-logement-mobilite/alimentation/alimentation-leviers-et-pistes-d-action.html#accordion_19948042891693921467332 (Consulté le 15 septembre 2023)
20. Office fédéral de l'environnement (OFEV). 2023a. *Biodiversité en Suisse*. Bern, 98p.
21. Office fédéral de la statistique (OFS). 2020. *Les comptes économiques de l'agriculture: estimations 2020*. Neuchâtel, <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/statistiques/agriculture-sylviculture/comptes-economiques-satellites.assetdetail.14707873.html#:~:text=Le%20solde%2C%20soit%20le%20revenu,%25%20par%20rapport%20%C3%A0%202019> (Consulté le 15 septembre 2023)
22. Office fédéral de la statistique (OFS). 2022. *Chiffres clés de la chaîne alimentaire 2022*. Neuchâtel, <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/agendadetail.2022-0407.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
23. Office fédéral de la statistique (OFS). 2023a. *Agriculture*

biologique : exploitations, classes de tailles. Neuchâtel. <https://www.bfs.admin.ch/bfs/fr/home/actualites/quoi-de-neuf.assetdetail.24945777.html> (Consulté le 15 septembre 2023)

24. Office fédéral de la statistique (OFS). 2023b. *Agriculture et alimentation*. Neuchâtel, 24p.
25. Office fédéral de la statistique (OFS). 2023c. *Le bio et les volailles toujours en hausse en 2022*. Neuchâtel, 6p.
26. Paysannes & paysans. *La culture des champs : la base de notre alimentation*. <https://www.paysanssuisses.ch/decouverte-connaissances/production/grandes-cultures/> (Consulté le 15 septembre 2023)
27. Seiler, F. L., Mann, S., & Holzkämper, A. 2022. Steigende Ausgaben: Landwirtschaftliche Wasser-nutzung im Wandel. *Agrarwirtschaft*, pp.96-102
28. Union maraîchère suisse. 2022. *Rapport annuel 2022*. Bern, 20p.
29. Union suisse des paysans. 2020. *Bilan alimentaire 2020*. Brugg, pp.6-16
30. Union suisse des paysans. 2021. *Biodiversité: la contribution de l'agriculture*. Brugg, 24p.

Axe Consommation

1. COOP. 2021. Directive Label de qualité Coop Miini Region/ Ma région/ La mia Terra https://www.coop.ch/content/dam/insieme/eigenmarken-labels/RL_Coop_Guetesiegel_Miini_Region_FR.view.RL_Coop_Guetesiegel_Miini_Region_FR.pdf (Consulté le 15 septembre 2023)
2. Development Initiatives. 2022. *Rapport sur la nutrition mondiale 2022: Des engagements plus forts pour une action plus efficace*. Development Initiatives, Bristol, 2022
3. Erkman, S., Binder, C., Sahakian, M. 2019. *Le temps disponible et les dynamiques sociales influencent les pratiques alimentaires*. Berne, Fonds national suisse de la recherche scientifique, Programme national de recherche PNR 69., 3p.
4. Ernstoff, A., Stylianou, K.S., Sahakian, M., Godin, L., Dauriat, A., Humbert, S., Erkman, S., Jolliet, O. 2020. Towards Win-Win Policies for Healthy and Sustainable Diets in Switzerland, *Nutrients*, 12, 2745
5. Jungbluth N., Nathani C., Stucki M., Leuenberger M. 2011. *Environmental Impacts of Swiss Consumption and Production. A combination of input-output analysis with life cycle assessment*. Bern, Federal Office for the Environment, Environmental studies no. 1111: 171 pp
6. KVV CCE CCA. 2017. *Mes choix environnement*. <https://www.meschoixenvironnement.ch/> (Consulté le 15 septembre 2023)
7. Marques-Vidal, P., Infanger, E., Baumer, B. et al. 2023. *Swiss dietary recommendations: scientific background. Final report*. Lausanne, Centre hospitalier universitaire vaudois, 218p.

8. MIGROS. 2023. Règlement faîtier national pour le label Migros «De la région.» (DLR), 11p
9. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2020. *Flyer – Nutri-Score*. Bern, 3p.
10. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2023. *Nutri-Score Mode d'emploi*. Bern, 3p.
11. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2017a. *Fiche thématique sur la nutrition: Consommation de sucreries et de snacks salés en Suisse en 2014 et 2015*. Berne, 3p.
12. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2017b. *Fiche thématique sur la nutrition: Consommation de fruits et de légumes en Suisse en 2014 et 2015*. Berne, 3p.
13. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2017c. *Fiche thématique sur la nutrition: Consommation de lait et de produits laitiers en Suisse en 2014 et 2015*. Berne, 4p.
14. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2017d. *Fiche thématique sur la nutrition: Consommation de céréales, de pommes de terre et de légumineuses en Suisse en 2014 et 2015*. Berne, 3p.
15. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2017e. *Fiche thématique sur la nutrition: Consommation de viande en Suisse en 2014 et 2015*. Berne, 3p.
16. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2017f. *Fiche thématique sur la nutrition: Consommation de boissons en Suisse en 2014 et 2015*. Berne, 3p.
17. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2022a. *menuCH – la première enquête nationale sur l'alimentation*. Berne, <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/ernaehrung/menuCH.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
18. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2022b. *En Suisse, quels sont les aliments que consomme un adulte en moyenne chaque jour et en quelle quantité?* Berne, 1p.
19. Paccaud, F., Boccia, S., Boffeta, S. et al. 2019. *Alimentation saine issue d'une production alimentaire durable*. Berne, Fonds national suisse de la recherche scientifique, Programme national de recherche PNR 69, 53p.
20. Poore J., Nemecek T. 2018. Reducing food's environmental impacts through producers and consumers, *Science*, 360 pp. 987-992.
21. Ritchie, H. 2020. *You want to reduce the carbon footprint of your food? Focus on what you eat, not whether your food is local*. Oxford, OurWorldinData.org <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local> [Online Resource] (Consulté le 15 septembre 2023)
22. Ritchie, H., Rosado, P., Roser, M. 2022. *Environmental Impacts of Food Production*. Oxford, OurWorldinData.org: <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food> (Consulté le 15 septembre 2023)
23. Société suisse de nutrition (SSN). 2016. *Le disque alimentaire suisse*, 12p.
24. Société suisse de nutrition (SSN). 2020. *L'assiette optimale*. Berne, 11p.
25. Société suisse de nutrition (SSN). 2020. *La pyramide alimentaire suisse*. Berne, 22p.
26. Stylianou, N., Guibourg, C., Briggs, H. 2018. *Climate change food calculator: What's your diet's carbon footprint?* BBC News, <https://www.bbc.com/news/science-environment-46459714> (Consulté le 15 septembre 2023)

Axe Gaspillage alimentaire

1. Beretta, C., Hellweg, S. 2019. *Lebensmittelverluste in der Schweiz: Umweltbelastung und Vermeidungspotential*. Institut für Umweltingenieurwissenschaften: Zurich, 84p.
2. CONSENTIO. 2022. La différence entre «perte» et «gaspillage» alimentaire. <https://fr.consentio.co/blog/difference-entre-perte-de-nourriture-et-gaspillage-alimentaire>
3. Département fédéral des affaires étrangères (DFAE). 2022. *Famine dans le monde: une crise multifactorielle*. Bern, Direction du développement et de la coopération (DDC), Coopération internationale. <https://www.eda.admin.ch/deza/fr/home/ddc/aktuell/newsuebersicht/2022/12/welternaehrungsprogramm.html#:~:text=Selon%20le%20Programme%20alimentaire%20mondial,famine%20d%27ici%20fin%202022> (consulté le 15 septembre 2023)
4. FAO. 2016. Infographic - *Make #NotWasting a way of life*. Rome, Office of communications (OCC).
5. FAO. 2019. *La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture 2019. Aller plus loin dans la réduction des pertes et gaspillages de denrées alimentaires*. Rome, 203p.
6. FAO. 2022. *Lutter contre les pertes et le gaspillage alimentaires pour accomplir des progrès sur trois plans*. <https://www.fao.org/newsroom/detail/FAO-UNEP-agriculture-environment-food-loss-waste-day-2022/fr> (Consulté le 15 septembre 2023)
7. Food Waste CH. 2021. *5 mesures parce que vous aimez votre nourriture*. Bern, <https://foodwaste.ch/fr/que-signifie-le-food-waste/5-etapes/> (Consulté le 15 septembre 2023)
8. Food Waste CH. 2021. *Le gaspillage alimentaire en Suisse*. Bern, <https://foodwaste.ch/fr/que-signifie-le-food-waste/> (Consulté le 15 septembre 2023)
9. Nations Unies. 2019. *Journée internationale*

de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture. <https://www.un.org/fr/observances/end-food-waste-day/background> (consulté le 15 septembre 2023)

10. Office fédéral de l'environnement (OFEV). 2013. Nos poubelles frisent l'indigestion. <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/economie-consommation/dossiers/nos-poubelles-frisent-l-indigestion.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
11. Office fédéral de l'environnement (OFEV). 2022b. *L'environnement*. 4/2022
12. Office fédéral de l'environnement (OFEV). 2023b. Déchets alimentaires. Bern, <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html#-502590203> (Consulté le 15 septembre 2023)
13. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2014. Guide: Datage des denrées alimentaires (Food Waste). Bern, 4p.
14. Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). 2022. *Lettre d'information 2021/9.11: Remise de denrées alimentaires après l'échéance de la date de durabilité minimale (DDM)*. Berne, 3p.
15. ONU programme pour l'environnement. 2022. Ce qu'il faut savoir sur la lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires. <https://www.unep.org/fr/actualites-et-recits/recit/ce-quil-faut-savoir-sur-la-lutte-contre-les-pertes-et-le-gaspillage> (Consulté le 15 septembre 2023)
16. SAVE FOOD, FIGHT WASTE. 2023. Le gaspillage alimentaire nous concerne tous! Zürich, <https://savefood.ch/fr/gaspillage-alimentaire.html> (Consulté le 15 septembre 2023)
17. United Nations Environment Programme. 2021. Food Waste Index Report 2021. Nairobi, 100p.
18. WEF. 2013. 5 ways tech can help reduce food waste. <https://www.weforum.org/agenda/2023/02/food-waste-technology-sustainable-food-systems/> (Consulté le 15 septembre 2023)
19. WFP. 2020. 5 facts about food waste and hunger.

