

GASPILLAGE ALIMENTAIRE VERSUS DÉVELOPPEMENT DURABLE

UM PROGRAMME DE FORMATION POUR ENSEIGNANTS



Escola Superior de Educação
de Santarém
[IPSantarém]

European Union and Sustainable Development:
Challenges and Prospects

19 – 21 October | Clermont-Ferrand (France)



Elisabete Linhares^{1,2}
elisabete.linhares@ese.ipsantarém.pt



Marisa Correia^{1,2}
marisa.correia@ese.ipsantarém.pt

¹ Escola Superior de Educação do Instituto Politécnico de Santarém, Portugal
² UIDEF, Instituto de Educação, Universidade de Lisboa, Portugal

Introduction

Le gaspillage alimentaire est un problème qui touche le monde entier. La quantité de nourriture perdue ou gaspillée dans le monde est d'environ 1,3 milliards de tonnes, ce qui correspond à un tiers de la nourriture produite chaque année pour la consommation humaine. Outre les déchets qui se produisent quand la nourriture est jetée à la poubelle, il y a aussi un gaspillage d'énergie et de matériaux pour sa production, son transport, sa transformation et son stockage, jusqu'à sa consommation (FAO, 2014, Gunders, 2012, Timmermans & Bos, 2014). Le combat contre les déchets alimentaires et la promotion d'une citoyenneté plus active dans le domaine du développement durable doit passer par plusieurs stratégies: une de ces stratégies est l'éducation/formation.

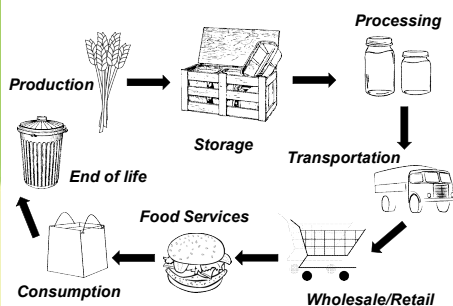


Figure 1 - Gaspillage alimentaire au long de la chaîne d'approvisionnement. Adapté de: FAO (2013).

Projet

Dans ce contexte, le projet «Sensibilisation contre le gaspillage alimentaire» développé par l'École Supérieure d'Éducation de Santarém (ESES - Portugal) a compris la conception de matériel pédagogique et la réalisation d'une formation pour les enseignants. Le projet avait pour objectif général la sensibilisation des enfants et des jeunes pour les aider à lutter contre le gaspillage alimentaire grâce à la formation de leurs enseignants et de motiver et de soutenir les enseignants à intégrer dans leurs cours ce thème (Governo de Portugal, 2014). L'équipe du projet, a élaboré un guide didactique pour l'enseignant qui contextualise ce problème et fournit un ensemble de matériels pédagogiques pour être utilisés avec les étudiants, ayant aussi des suggestions pour son exploitation dans la salle de classe.

Formation

La formation a eu une durée de 30 heures réparties sur cinq séances, entre le 19 mai et le 23 Juin, 2015, et a impliqué dix enseignants. La méthodologie suivie le long des sessions conjointes inclut: a) l'**exploitation du contenu et des ressources du guide didactique** (par exemple: La méthodologie de la philosophie pour les enfants; Les bonnes pratiques d'achats; Les bonnes pratiques domestiques; Compétences culinaires pour réduire les déchets alimentaires); b) **réflexion sur la pertinence et la faisabilité de son application** en tenant compte des spécificités du contexte d'intervention des enseignants; c) la **mise en œuvre des matériaux en salle de classe**; et d) la **présentation et l'évaluation des projets développés** avec leurs élèves. L'évaluation des enseignants c'est centrée sur une réflexion individuelle du travail effectué.

Matériels



Figure 2 – La famille *Consciência*.

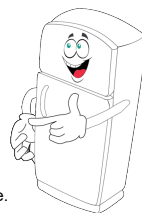


Figure 3 – "Frigo" la mascotte.



Figure 4 – Le Jeu «La famille *Consciência* va aux courses ».

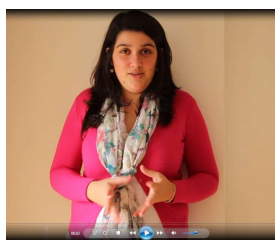


Figure 5 – La vidéo «Nous allons éviter le gaspillage alimentaire». Lien: <https://www.youtube.com/watch?v=8HfDb34b9-0>



Figure 6 – Le livre de recette qui accompagne l'histoire «Les recettes du Chef Maurice ».

Discussion des Résultats et Conclusions

Seulement sept des dix enseignants inscrits ont répondu au questionnaire pour évaluer la formation. Les données nous ont permis de comprendre le degré de satisfaction des participants, en particulier relativement aux aspects liés au **programme et matériel** mis à disposition pour mettre en œuvre le projet avec leurs classes, la **méthode de travail** utilisée dans la formation, la **pertinence de la formation** et le bilan global de la formation. Des aspects considérés comme étant les plus positifs ont également été énumérés bien que quelques suggestions d'amélioration pour les futures éditions. La collecte des données a été complétée par un entretien ouvert à quatre des enseignants qui ont participé à la formation, centré sur l'adhésion des étudiants au thème et aux activités proposées, et quant à la contribution de la formation pour leur développement professionnel. Les commentaires des participants sur le guide didactique et l'ensemble du matériel pédagogique développé pour pouvoir être utilisé avec les élèves dans la salle de classe ont été très positifs et ont permis à l'équipe du projet d'intégrer les suggestions données avant la fin du guide. Les résultats obtenus pour cette première année de mise en œuvre du projet montrent que celui-ci a contribué à la réalisation de l'objectif principal qui est de **sensibiliser les élèves et les enseignants pour l'importance de la prévention des déchets alimentaires et de leur rôle de citoyens** dans la réduction de ces déchets.

Références

- Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO (2013). *Toolkit – Reducing the food waste footprint*. Germany: FAO. Récupéré de <http://www.fao.org/docrep/018/i3342e/i3342e.pdf>
- FAO (2014). *SAVE FOOD: Global Initiative on Food Loss and Waste Reduction – Definitional framework of food loss*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Récupéré de http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/save-food/PDF/FLW_Definition_and_Scope_2014.pdf
- Governo de Portugal - Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar (2014). *Prevenir o desperdício alimentar – Um compromisso de todos*. Lisboa: Governo de Portugal. Recuperado de <http://www.portugal.gov.pt/pt/os-ministerios/ministerio-da-agricultura-e-domar/documentos-oficiais/20141017-mam-desperdicio-alimentar.aspx>
- Gunders, D. (2012). *Wasted: How America Is Losing Up to 40 Percent of Its Food from Farm to Fork to Landfill*. New York: Natural Resources Defense Council. Récupéré de <http://www.nrdc.org/food/files/wasted-food-ip.pdf>
- Timmermans, T., & Bos, H. (Coords.) (2014). *FUSIONS Definitional Framework for Food Waste – Full Report*. Brussels: European Commission. Récupéré de <http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSION%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf>