

à la une



Stop au gaspillage!

Le 29 septembre est une journée particulière : c'est la journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture. Elle a lieu cette année pour la toute première fois! En effet, l'année dernière, l'Organisation des Nations Unies (ONU) a décidé de créer une journée sur ce thème pour encourager les citoyens ainsi que les politiques à lutter contre le gaspillage. Dans le monde, plus de 14% des aliments partent à la poubelle. İmagine une corbeille de dix pommes : c'est comme si, à chaque fois que la corbeille était remplie, on en jetait toujours une sans la manger. Certains aliments sont jetés avant même d'être en vente : par exemple, lorsque les fruits pourrissent sur les arbres avant d'être récoltés ou alors qu'ils ne sont pas assez beaux, lisses ou colorés (on t'explique ce que sont les « légumes moches » dans le sais-tu?). Certains aliments sont aussi jetés parce que les personnes qui les ont achetés ont laissé passer la date limite de consommation. Chaque Français jette ainsi 20 kilos de nourriture par an. Ce gaspillage est un très gros problème car de nombreuses personnes continuent de mourir de faim dans le monde. Il a aussi des conséquences sur la planète : pour produire ces aliments, on a utilisé de l'eau, de l'électricité et du gaz. Leur transport, en camion ou en avion, a diffusé du gaz à effet de serre. Quand on sait que toutes ces ressources ont été utilisées pour qu'au final, l'aliment soit jeté, on se dit qu'on pourrait agir! C'est ce que font les Nations Unies, en demandant aux entreprises et aux citoyens de réduire le gaspillage alimentaire. Ainsi, on pourra répondre au douzième Objectif du Développement durable qui est de viser « une consommation et une production responsables ».

À l'action!

La discut'minute



Joutes et tous anti-gaspi!

Sarah: Euh... t'es sûre qu'elle est bonne ta pomme, Gary?

Gary: Bah oui, pourquoi elle ne le serait pas?

Sarah: Elle est bizarre, on dirait deux pommes collées entre elles!

Gary: C'est normal, je l'ai ramassée dans le pommier de mon tonton! Tu sais, les pommes qu'on voit dans les arbres, elles ne sont pas vraiment pareilles que les pommes de supermarché. Elles ont plein de formes et de couleurs différentes. Mais elles sont toutes super bonnes!

Sarah: Je savais pas, moi j'aurais eu envie de la jeter, vu sa tête!

Gary: T'es pas la seule: parfois, les gens jettent des aliments très bons juste parce qu'ils n'ont pas une forme qu'on a l'habitude de voir. Mais il n'y a pas que ça. Est-ce que tu sais combien de kilos de nourriture un Français jette par an?

Sarah: Attends, je vais essayer de deviner: cinq? Dix?

Gary: Non, c'est 20! Même que sept kilos sur les vingt sont des aliments encore emballés. C'est juste que les gens ont laissé dépasser la date limite de consommation.

Sarah: Ça, moi, j'y fais gaffe! Quand on fait les courses, je regarde toujours la date. Et parfois, avec mes parents, on achète des aliments en « date courte ».

Gary: Ça veut dire quoi?

Sarah: Ça veut dire qu'il faut les manger le jour-même ou le lendemain! Si personne ne les achète, ils risquent d'être jetés. En les achetant, on évite le gaspillage et en plus ça coûte moins cher. Mais il faut être sûr de pouvoir les manger rapidement.

Gary: Compris, j'en parlerai à mes parents la prochaine fois qu'on ira faire les courses! Y'a un autre truc aussi qui m'énerve. À la cantine, il y en a qui se servent une assiette énorme et qui ne mange pas tout. Résultat, ça va à la poubelle. Tu crois qu'on pourrait faire quelque chose pour éviter ça?

Sarah: On a qu'à en parler à la cuisinière, à plusieurs, on aura plus d'idées! Et on pourrait aussi faire une affiche à l'entrée de la cantine!

Gary: Bonne idée, ce soir à table, je vais proposer à ma famille de réfléchir à un slogan anti-gaspi!

à suivre de près



Une star du football... dans des chaussons de danse!

Edinson Cavani est l'un des meilleurs joueurs de football au monde. Il est né en Uruguay, un pays d'Amérique du Sud. Il a joué au Paris-Saint-Germain, un club avec lequel il a marqué plus de 200 buts! Il souhaite que, comme lui, tous les enfants du monde puissent réaliser le sport qu'ils ai-

ment... peu importe si ce sont des garçons ou des filles! Pour montrer que tous les sports sont accessibles à toutes et tous, il a tourné une vidéo dans laquelle il apprend la danse classique. En effet, souvent, on pense que le football est un sport de garçons et la danse classique un sport de filles. À l'école de danse nationale uruguayenne, il y a seulement 12 garçons inscrits en danse classique... pour 148 filles! Et ce n'est pas forcément parce que les garçons n'aiment pas la danse : souvent, ils ont honte de pratiquer ce sport car leurs amis ou leurs familles se moquent d'eux. Grâce à son clip de danse, le footballeur Edinson shoote les idées sexistes et envoie valser les préjugés!



Un potager en plein désert

Des fleurs, des arbres, des fruits et des légumes partout : dans la ferme de Gora N'diaye, au Sénégal, tout semble pousser par magie. Pourtant, on est en plein désert. Tout autour, il n'y a que du sable. Mais avec beaucoup de travail, Gora N'diaye a réussi à faire pousser cet immense potager. Il a fallu commencer par trouver de l'eau : il y en avait sous le sable, alors Gora a creusé des

puits. Ensuite il a utilisé la **permaculture** : c'est une manière de faire pousser les fleurs, les fruits et légumes entre eux pour que **chaque plante aide l'autre**. Par exemple, on va installer une plante qui a besoin d'humidité sous un arbre pour éviter qu'elle ne s'assèche. Certaines fleurs attirent aussi des insectes qui peuvent être utiles aux autres cultures. Gota N'diaye a tout appris tout seul. Maintenant, il accueille des stagiaires dans sa ferme pour qu'**eux aussi apprennent à cultiver**. Pour faire pousser d'autres plantes... et d'autres idées!

Le sais-tu?



Sais-tu ce que sont les « légumes moches »?

Les fruits et légumes représentent une grosse partie des aliments qui terminent à la poubelle. L'une des raisons ? Souvent, les producteurs et les supermarchés évitent de vendre des « légumes moches » et préfèrent donc les jeter avant. Un légume moche, c'est par exemple une carotte tordue, une tomate plus petite que les autres ou une aubergine qui s'est retournée sur elle-même! Ces légumes ont exactement le même goût que les autres! Mais ils vont être plus difficiles à ranger les uns à côtés des autres à cause de leur forme. En plus, les clients de supermarché vont moins les acheter parce qu'ils les trouvent moches. Pour ces raisons, ils sont jetés alors qu'ils sont très bons à manger... Pour éviter ce gaspillage, certains supermarchés ont lancé des campagnes de publicité pour inciter les personnes à acheter des fruits et des légumes, même s'ils ont des bosses ou des trous!

Le mot de la semaine

Laspillage alimentaire:

c'est quand des aliments sont jetés à la poubelle alors qu'ils auraient pu être mangés.

En anglais, on dit: « food waste ».

Le débat

On parle du gaspillage alimentaire

Selon toi, que pourrait-on faire pour limiter le gaspillage à l'école et à la maison ?



ASSOCIATION LOI 1901 AGRÉÉE PAR LE MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Copyright © 2020 Les petits citoyens - Tous droits réservés



Retrouve-nous sur lespetitscitoyen.com pour de nouvelles aventures!