

## Campagne de sensibilisation aux dates de péremption



# Boîte à outils pour les enseignantes et enseignants

Le mythe entourant les dates de péremption nous coûte cher, que ce soit d'un point de vue **financier** ou **environnemental**.

Au Canada, **23% du gaspillage alimentaire évitable** est lié à une **mauvaise utilisation et à une mauvaise interprétation des étiquettes de date**. Il s'agit d'aliments qui étaient encore parfaitement comestibles, mais qui ont été jetés trop tôt. Et ce gaspillage s'accumule.



En moyenne, les ménages canadiens perdent **\$1,300 par an** en aliments qui n'avaient pas besoin d'être jetés. Pouvons-nous vraiment nous permettre de jeter de la nourriture comestible?



Les conséquences ne se limitent pas uniquement à notre portefeuille. **Le gaspillage alimentaire est un facteur majeur du changement climatique**, y contribuant presque cinq fois plus d'émissions de gaz à effet de serre que le secteur de l'aviation. Par conséquent, quand nous réduisons le gaspillage alimentaire, nous contribuons également à protéger la planète.

Lorsque vous passez plus de temps avec vos aliments, en les conservant correctement, en les inspectant, en les sentant, en les goûtant et en faisant preuve de créativité dans la cuisine, vous ne faites pas seulement des économies. Vous agissez concrètement contre le gaspillage alimentaire.

## Aperçu de la campagne

Cet automne, J'aime manger, pas gaspiller lance une **campagne pancanadienne** visant à réduire le gaspillage alimentaire des ménages grâce à une meilleure connaissance des aliments et des dates de péremption.

**1**

### Relevez notre défi

Vous savez quoi faire pour rescaper les aliments avant qu'ils aboutissent à la poubelle? Relevez notre défi de 4 semaines et courez la chance de gagner 500 \$ pour vos repas!

**2**

### Assistez à un webinaire gratuit

Apprenez ce que les dates indiquées sur les étiquettes signifient réellement, selon les spécialistes, comment évaluer vos aliments et comment utiliser ceux qui approchent de leur date de péremption.

**3**

### Passez le mot

Découvrez les différentes façons de soutenir cette campagne et aidez-nous à faire connaître la vérité sur les dates « meilleur avant » dans votre communauté.

**4**

### Trouvez une stratégie pour réduire le gaspillage alimentaire

De la meilleure façon de conserver votre nourriture à la manière d'utiliser chaque morceau, parcourez nos stratégies pour vous aider à passer plus de temps avec vos aliments.





## La campagne dans votre classe

Nous vous encourageons à inclure le matériel de la campagne dans vos cours afin de soutenir les apprentissages liés à **l'alimentation, au gaspillage, aux changements climatiques**, et au **développement durable**.

Cette boîte à outils pour les enseignantes et enseignants comprend **une liste de lectures complémentaires, des idées pour intégrer la campagne** dans votre classe, des **suggestions d'évaluation**, et un **diaporama sur la campagne** à présenter à vos élèves.

En travaillant ensemble, nous pouvons donner à davantage d'élèves les moyens de gaspiller moins, de mieux se nourrir et d'économiser de l'argent. Visitez le site Web de la campagne [ici](#).

## Liste de lectures complémentaires

Alexander (2022). [Monitoring and measuring food loss and waste in Canada](#).

Everitt et al. (2024). [Analyzing relationships between household food waste and pro-environmentalism](#).

Parizeau (2020). [Household food waste](#).

Quested et al. (2013). [Spaghetti soup: The complex world of food waste behaviours](#).

## Tirez le meilleur parti de votre défi alimentaire

Utilisez le défi de **4 semaines** de la campagne comme une **occasion d'apprentissage expérientiel** pour vos élèves afin qu'ils apprennent à déjouer les étiquettes de date, à économiser de l'argent et à réduire le gaspillage alimentaire à la maison.

### Aperçu du défi

- À partir du **18 octobre**, les élèves recevront chaque semaine **une stratégie de réduction du gaspillage alimentaire** à mettre en œuvre à la maison
- Elles et ils rempliront également un petit questionnaire sur les changements de comportement **avant et après** le défi

## Série de webinaires

Ajoutez un **webinaire de notre série gratuite** à la liste de lectures de votre cours ou demandez à vos élèves d'assister à celui de leur choix.

### Aperçu de la série de webinaires

[Déboulonner les mythes des étiquettes de date](#)  
**2 octobre** | Led by Second Harvest

[Astuces intelligentes pour ne plus gaspiller de nourriture \(et d'argent\)](#)  
**8 octobre** | Animé par Getty Stewart

[Comprendre les étiquettes de date pour réduire le gaspillage alimentaire](#)  
**21 octobre** | Animé par RECYC-QUÉBEC

[Manger ou jeter? Les explications scientifiques des imperfections courantes des aliments et les moyens d'y remédier](#)  
**21 octobre** | Animé par Rachael Jackson

[Comment l'aspect, l'odeur et le goût des aliments peuvent-ils avoir un impact sur la planète et votre portefeuille](#)  
**23 octobre** | Animé par Too Good Go

## Suggestions d'évaluation

Créez une évaluation basée sur la réflexion qui demande aux élèves de présenter une analyse critique et leurs impressions personnelles sur le défi.

### Exemples de questions pour susciter une réflexion:

1. L'une des approches ou perspectives présentées a-t-elle remis en question vos connaissances ou vos hypothèses existantes? Si oui, comment? Sinon, pourquoi?
2. Quels liens avez-vous établis entre le défi ou le webinaire et ce cours?
3. Comment votre participation à ce défi ou à ce webinaire a-t-elle influencé votre compréhension du gaspillage alimentaire domestique?

## Passez plus de temps avec vos aliments

Que signifient *vraiment* les dates de péremption?

Renseignez-vous. Gaspillez moins. Économisez de l'argent.



### À propos de J'aime manger, pas gaspiller

Créée par WRAP, une ONG mondiale d'action environnementale, **J'aime manger, pas gaspiller** est une campagne de changement des comportements reconnue internationalement et qui a fait ses preuves, avec un réseau mondial de parties prenantes qui travaillent ensemble pour prévenir le gaspillage alimentaire domestique.

Lancée au Canada en 2018, la campagne est depuis devenue la principale ressource du pays en matière de prévention du gaspillage alimentaire dans les ménages, inspirant chaque jour des millions de personnes grâce à des stratégies pratiques et concrètes.

### Pourquoi nous inclure dans votre programme scolaire

J'aime manger, pas gaspiller adopte une approche collaborative et intersectorielle afin d'avoir un impact maximal. En nous présentant à vos élèves, vous pouvez :

- Aider vos élèves à économiser de l'argent : avec l'augmentation du coût des denrées alimentaires, vous donnerez à vos élèves des stratégies concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire, les aidant ainsi à faire des économies sur leur épicerie, ce qui est plus nécessaire que jamais.
- Lutter contre l'insécurité alimentaire : soutenez une campagne qui s'attaque à un problème social crucial (un foyer canadien sur cinq est en situation d'insécurité alimentaire) et aidez les gens à tirer le maximum de chaque aliment acheté.
- Promouvoir la responsabilité environnementale : contribuez à réduire le gaspillage alimentaire, qui représente 8 à 10 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre.

### Impliquez-vous

Nous croyons que la collaboration est essentielle pour susciter le changement. Nous voulons d'ailleurs travailler avec d'autres personnes qui partagent notre engagement dans la lutte au gaspillage alimentaire afin d'avoir un impact plus important ensemble.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur:

[lovefoodhatewaste.ca](http://lovefoodhatewaste.ca)



Depuis 2018, J'aime manger, pas gaspiller a rejoint plus de **20 millions de Canadiennes** et Canadiens grâce à des conseils pratiques et faciles à mettre en œuvre pour prévenir le gaspillage alimentaire.

### À propos de FoodMesh

Nous aidons les entreprises et les gouvernements à réduire le gaspillage, à économiser de l'argent et à nourrir plus de personnes. Notre réseau de plus de 2 500 organisations à travers la chaîne d'approvisionnement met en relation celles qui ont des surplus alimentaires avec celles qui peuvent les utiliser à bon escient.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur:

[foodmesh.ca](http://foodmesh.ca)

**FoodMesh**   
Give food a second chance

