

Centre
de services scolaire
Marie-Victorin

Québec 



FRA-3103

Décoder l'information et la publicité

SAÉ

Les Canadiens, champions du gaspillage alimentaire



Nom de l'élève : _____

Date : _____

Durée : 2 h 30

Document créé par Catherine Miron, Jany Rouleau, Kathy Hamilton

Juillet 2022

Les Canadiens, champions du gaspillage alimentaire

Les Canadiens gaspillent plus de nourriture qu'ils n'en consomment.

Plus de la moitié de la nourriture produite au Canada est perdue et une cuisine moyenne gaspille des centaines de dollars de produits alimentaires chaque année, révèle une étude que les chercheurs qualifient de « première mondiale en son genre ».



Photo: iStock La recherche, largement financée par la Fondation Walmart, serait la première à mesurer les déchets alimentaires à l'aide de données provenant de l'industrie et d'autres sources, plutôt que des estimations.

L'étude publiée jeudi avait été commandée par l'organisme torontois Second Harvest, qui oeuvre à la réduction du gaspillage alimentaire. La recherche, largement financée par la Fondation Walmart, serait la première à mesurer les déchets alimentaires à l'aide de données provenant de l'industrie et d'autres sources, plutôt que des estimations, a soutenu Martin Gooch, de l'entreprise Value Chain Management International, qui a mené l'étude.

Value Chain travaille avec les industries de l'agriculture, de l'aquaculture, de la mer et de l'alimentation pour augmenter leur rentabilité. Les auteurs soutiennent que les résultats ont été vérifiés par des experts et croient que leurs chiffres sont « conservateurs ». Des études précédentes suggéraient que les Canadiens gaspillaient près de 400 kilos de nourriture par personne, ce qui en faisait l'un des champions du monde en ce domaine.

La nouvelle étude vient ajouter des images à ce chiffre : les pommes pourrissent au sol faute de cueilleurs, les surplus de lait sont détruits, des milliers d'hectares de produits maraîchers sont labourés dans les champs lorsque des commandes sont annulées.

L'étude conclut que 58 % de la production alimentaire canadienne est gaspillée. Cela comprend les « déchets inévitables », comme les os d'animaux, mais un gros tiers de ces déchets pourraient être récupérés.

L'étude indique que la valeur des seuls produits d'épicerie utilisables qui se retrouvent dans des dépotoirs canadiens ou autres sites d'élimination s'élève à près de 50 milliards : cela représente plus de la moitié de ce que les Canadiens dépensent en nourriture chaque année et suffirait à nourrir chaque Canadien pendant cinq mois.

En outre, le rapport indique que les aliments inutilement jetés au Canada produisent plus de 22 millions de tonnes de gaz carbonique, un des responsables des changements climatiques.

« Meilleur avant », « infect après » ?

Le rapport indique par ailleurs que ce sont les étapes de la transformation et de la fabrication qui sont les plus grandes sources de « déchets évitables », représentant 43 %. Des produits qui ne répondent pas à des normes rigoureuses de classement, des prévisions de marché inexactes et des mesures inefficaces de transformation sont notamment responsables de ce problème. Il en va de même pour les dates de péremption, quand on retire du marché des aliments parfaitement sains. « Meilleur avant ne veut pas dire infect après », a rappelé Lori Nikkel, directrice de Second Harvest.

Le gaspillage sévit aussi dans les chaumières canadiennes, qui produiraient 21 % des « déchets évitables ». Cela représente environ 1700 \$ par ménage.

De plus, les hôpitaux, les restaurants et les institutions représentent 13 % du gaspillage alimentaire évitable ; les commerces de vente au détail arrivent juste derrière avec 12 %. De leur côté, les agriculteurs ne gaspillent que 6,0 % de la nourriture utilisable qu'ils produisent, et les distributeurs, un peu moins, à 5,0 %.

L'étude suggère de nombreuses façons de réduire les déchets alimentaires : une meilleure coordination entre l'agriculteur et le transformateur, des modifications à l'assurance-récolte, des dates de péremption plus ciblées ou de meilleures évaluations de la salubrité des aliments. Mme Kikkel suggère même d'éviter certains achats en vrac... qui aboutissent parfois à un excès de déchets. Les Canadiens devraient surtout changer d'attitude face à la nourriture, estime-t-elle. « Nous l'avons tellement dépréciée qu'elle n'a plus aucune valeur à nos yeux. Nos grands-parents seraient horrifiés : nous devons revenir à cette valorisation de la nourriture. »

Source : Bob Weber, Le Devoir, section consommation, 18 janvier 2019

[<https://www.ledevoir.com/societe/consommation/545795/etude-les-canadiens-gaspillent-plus-de-nourriture-qu-ils-n-en-consomment>]

Échelle Critères	Excellent	Très bien	Bien	Faible	Très faible	Points
1.1 Compréhension juste d'un ou de plusieurs textes Questions 1 et 2	Fait ressortir des éléments d'information variés et toujours pertinents, en lien avec le contenu, l'organisation et le point de vue et dont la synthèse montre une compréhension très juste des textes. 40	Fait ressortir des éléments d'information pertinents, en lien avec le contenu, l'organisation et le point de vue et dont la synthèse montre une compréhension juste des textes. 32	Fait ressortir des éléments d'information, généralement pertinents, en lien avec le contenu, l'organisation et le point de vue, et qui montrent une compréhension satisfaisante des textes. 24	Fait ressortir des éléments d'information plus ou moins pertinents, en lien avec le contenu, l'organisation et le point de vue, et qui montrent une compréhension peu satisfaisante des textes. 16	Fait ressortir des éléments très peu ou non pertinents, qui montrent très peu sa compréhension des textes. 8	___ / 40
1.2 Interprétation fondée d'un ou de plusieurs textes Question 3	Fonde clairement son interprétation à l'aide d'éléments implicites et explicites très pertinents. 20	Fonde son interprétation à l'aide d'éléments explicites et implicites pertinents. 16	Fonde son interprétation à l'aide d'éléments pertinents, mais surtout explicites du texte. 12	Fonde son interprétation en s'appuyant sur des éléments peu pertinents. 8	Fonde son interprétation en s'appuyant sur des éléments très peu pertinents. 4	___ / 20
1.3 Réaction fondée à un ou plusieurs textes Question 4	Justifie sa réaction à l'aide d'éléments explicites et implicites très pertinents issus des textes et fait un lien très pertinent avec son expérience personnelle et ses repères culturels. 20	Justifie sa réaction à l'aide d'éléments explicites ou implicites pertinents issus des textes et fait un lien avec son expérience personnelle et ses repères culturels. 16	Justifie sa réaction à l'aide d'éléments principalement explicites issus des textes, sans faire de lien avec son expérience personnelle ou ses repères culturels. 12	Justifie vaguement sa réaction à l'aide d'éléments principalement explicites du texte. OU Justifie sa réaction en se basant uniquement sur son expérience personnelle. 8	Donne sa réaction sans la justifier. 4	___ / 20
1.4 Jugement critique et fondé sur un ou plusieurs textes Question 5	Fonde son jugement de façon précise et étoffée en établissant des liens clairs avec tous les critères choisis et fait appel à ses repères culturels. 20	Fonde son jugement de façon précise en établissant des liens clairs avec tous les critères choisis et fait appel à ses repères culturels. 16	Fonde son jugement en établissant des liens avec tous les critères choisis et fait appel à ses repères culturels. OU Fonde son jugement de façon précise et étoffée en établissant des liens clairs avec un seul des critères. 12	Exprime son jugement en établissant des liens plus ou moins pertinents avec le ou les critères choisis. 8	Exprime son jugement sans tenir compte des critères. 4	___ / 20
Note : La note 0 est attribuée lorsque le rendement de l'adulte ne correspond en rien aux énoncés inscrits dans la grille.						Total des points obtenus ___ / 100
						Note pour la compétence : ___ / 100 X 0.95 ___ / 95
Qualité de la langue dans les réponses fournies (syntaxe et ponctuation, orthographe lexicale et grammaticale)	0 – 9 erreurs 5	10 à 19 erreurs 3		20 erreurs et plus 0		___ / 5
Note globale obtenue pour la compétence 1 :						___ / 100