

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?



- ✓ Liewesmëtter wäertschätzen
- ✓ Manner Liewesmëtter verbëtzen
- ✓ Gesond lessen



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?



Sensibiliser les enfants sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation locale et biologique



Enfants entre 4 et 12 ans



En collaboration avec le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



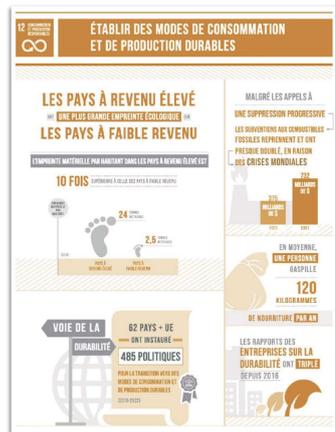
Le projet « Mir sinn Antigaspi, an Dir? » a comme but de sensibiliser les enfants, mais aussi vous, leurs parents, sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation locale et biologique.

Le projet est destiné aux enfants de 4 à 12 ans et est fait en coopération avec la Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, et de la Viticulture.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Les Objectifs de Développement Durable



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Peut-être vous avez écouté sur les objectifs de développement durable (ODD ou en Anglais Sustainable Development Goals SDG's). Ils ont été adoptés en septembre 2015 par tous les États membres des Nations unies afin d'avoir un plan commun pour la paix et la prospérité des populations et de la planète, aujourd'hui et à l'avenir.

Le gaspillage alimentaire tombe dans l'objectif 12, consommation et production responsables.

La cible 12.3, vise à réduire la moitié du gaspillage alimentaire mondial par habitant au niveau du commerce de détail et des consommateurs d'ici à 2030, et à réduire les pertes alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement.

L'alimentation local et biologique rendent dans l'ODD 12 aussi, ainsi que dans l'ODD 14 Vie Aquatique et ODD 15 Vie Terrestre.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Le saviez-vous ?



Combien de nourriture produite est jetée à l'échelle mondiale ?



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Nous voudrions vous poser quelques questions pour voir votre connaissance et tomber dans les sujets du projet.

La première question est:

Combien de nourriture est jetée au échelle mondiale?

$\frac{1}{2}$ de la production

$\frac{1}{3}$ de la production

$\frac{1}{4}$ de la production

La réponse correcte est un tiers. Le gaspillage est produit à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement : chez le producteur, pendant le transport, lors de la transformation, dans le magasin et à la maison.

Tip pratique:

Mettez les questions dans « MentiMeter » pour le faire plus interactif:

<https://www.mentimeter.com/>

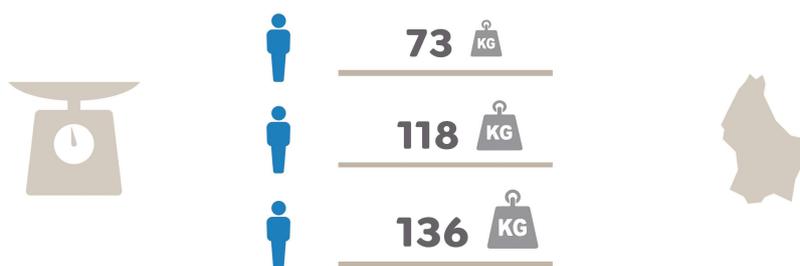
MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Le saviez-vous ?



Combien de kg de nourriture est gaspillé par an et par personne au Luxembourg ?



ims
LUXEMBOURG
Inspiring More Sustainability



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



La deuxième question est:

Combien de la nourriture est gaspillée par an par personne au Luxembourg?

- 73kg
- 118 kg
- 136 kg

La réponse correcte est 118 kg, selon l'étude de l'Administration de l'environnement en 2019.

https://environnement.public.lu/fr/offall-ressourcen/types-de-dechets/Biodechets/Gaspillage_alimentaire/Etudes_et_resultats.html

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Coût du gaspillage alimentaire



Les coûts calculés des déchets alimentaires évitables dans les déchets résiduels pour le Grand-Duché s'élèvent à :

Évaluation des coûts

75,50 € par habitant et par an



184,50 € par ménage et par an



46,5 millions d'euros par an au Luxembourg



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Et le coût du gaspillage est haut aussi. Il augmente à € 75.50 par habitant par an. Imaginez comme il est facile d'économiser de l'argent.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Qu'en pensez-vous ?



Où le gaspillage alimentaire est-il le plus important?

Au niveau de la production ?

Dans la restauration ?

Dans les commerces ?

Dans les ménages ?



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



La troisième et dernière question pour le moment est:

Où le gaspillage alimentaire est-il le plus important ?

Au niveau de la production

Dans la restauration

Dans les commerces

Dans les ménages

La réponse correcte dans les ménages. Le gaspillage alimentaire est 53% dans les ménages. Il est 24% au niveau de la production. Dans la restauration à 12% et dans les commerces 11%.

<https://antigaspi.lu/fr/defis/>

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

L'alimentation biologique

C'est quoi ?



Renoncement aux produits
phytosanitaires chimiques de synthèse



Élevage respectueux du bien-être
animal



Mise à profit des avantages de la rotation
des cultures sur les terres arables



Renoncement au génie
génétique



Recours à des engrais naturels



Nourriture pour animaux
issue d'une production écologique



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Pour vous familiarisez avec le alimentation biologique et local, nous le voudrions vous expliquer:

L'idée de base est toute simple : l'agriculture écologique ou biologique n'est d'autre que la production de denrées agricoles en harmonie avec la nature.

1. Aucune utilisation de produits chimiques de synthèse comme les pesticides, les engrais, les désherbant.
2. L'agriculture biologique prend en compte le bien-être animal. Les animaux ont accès à l'extérieur (plein air ou pâturages) et sont mieux nourris.
3. La rotation des cultures enrichit la qualité de sol.
4. Il va de soi que les organismes génétiquement modifiés tels que les semences manipulées sont proscrits.
5. Pour fertiliser les sols et protéger les cultures, les agriculteurs biologiques vont plutôt utiliser des engrais organiques, du fumier, du compost, des légumineuses et des variétés naturellement résistantes aux maladies.
6. La nourriture pour les animaux issue d'une production écologique.

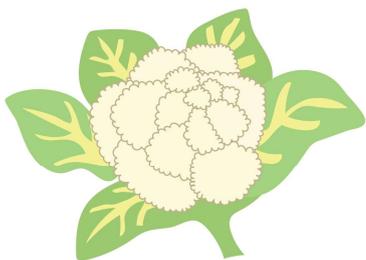
<https://bio2025.lu/fr/a-la-decouverte-du-bio/>

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Qu'en pensez-vous ?

Quelle est la saison du chou-fleur au Luxembourg ?



Été ?

Hiver ?

Toute l'année ?



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Une dernière question :

Quelle est la saison du chou-fleur au Luxembourg?

Été

Hiver

Toute l'année

La bonne réponse est : L'été, plus précisément de juin jusqu'au septembre.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Les raisons de manger local et de saison



- ➔ Les aliments de saison et locaux sont plus respectueux de l'environnement.
- ➔ Les aliments de saison et locaux sont plus sains, et plus savoureux.
- ➔ « Antigaspi ».
- ➔ Maintient le contact avec les producteurs locaux, les soutient, et renforce l'économie locale.



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



- 1. Les aliments de saison et locaux sont plus respectueux de l'environnement:** la culture de plein champ, de courtes distances de transport, une réduction des émissions de gaz à effet de serre et des durées de stockage limitées contribuent à une alimentation durable.
- 2. Plus sains et plus savoureux:** comme ils ne sont pas soumis à de longs transports, ils arrivent au comptoir du magasin frais et mûrs, et sont souvent de meilleure qualité. Les consommateurs qui connaissent les périodes de récolte et font leurs achats en fonction des saisons sont la plupart du temps récompensés par une expérience gustative exceptionnelle. Les circuits courts ont un effet positif tant sur le palais que sur de précieux ingrédients comme les vitamines et les minéraux.
- 3. Antigaspi:** de courtes voies d'approvisionnement limitent l'altération des aliments sur leur chemin vers les étalages. Ainsi, l'achat de produits régionaux contribue également à réduire le gaspillage alimentaire.
- 4. Producteurs locaux:** Les petits producteurs locaux peuvent difficilement rivaliser avec les grandes chaînes de distribution alimentaire et proposer toutes les denrées imaginables. Il n'en demeure pas moins que le travail des agriculteurs est absolument indispensable à notre alimentation ! Nos agriculteurs mettent littéralement de la nourriture dans nos assiettes et s'engagent à respecter des normes élevées en matière d'écologie, de bien-être animal et de protection des consommateurs.

<https://regionalsaisonal.lu/fr/produits-regionaux-et-de-saison/>

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Détails du projet



- ➔ **« Challenges » collectifs**
- ➔ **« Challenges » individuels**
- ➔ **Remise de certificat**
- ➔ **Évènement pour les parents**



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Pisciculture



Maintenant, nous vous présentons le projet « Mir sinn Antigaspi, an Dir? »

Le projet se déroule avec des challenges: des challenges collectifs à faire à la Maison Relais et les challenges individuels à faire à la maison en famille.

Pour récompenser les enfants, chaque enfant recevra un certificat à la remise de certificat. Et vous êtes aujourd'hui à l'évènement pour les parents, afin de vous informer sur le projet et expliquer les challenges individuels.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Cahier



Chaque enfant a reçu un cahier. Tous les challenges sont décrit dedans. Les explications sont en Luxembourgeois et Français. Il a des places aussi pour dessiner ou écrire sur l'expérience du chaque challenge et donner une évaluation.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Challenges collectifs

- 1 ➔ **Jeux de fruits et légumes de saison**
- 2 ➔ **Rencontre avec un producteur**
- 3 ➔ **Élaboration d'un menu**
- 4 ➔ **Atelier de cuisine**
- 5 ➔ **Analyse du gaspillage alimentaire**
- 6 ➔ **Atelier de bricolage**



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Les challenges collectifs seront fait à la Maison Relais.

1. Des jeux de fruits et légumes de la saison: puis que les enfants apprendre que tous les fruits et légumes ne poussent pas tout l'année au Luxembourg.
2. Rencontre avec un producteur: les enfants peuvent voir d'où viennent notre alimentation.
3. L'élaboration d'un menu montre aux enfants qu'il est important de prendre différents critères en considération avant de créer le menu, comme il doit être sain, équilibré et avec des produits locaux et de saison.
4. Atelier de cuisine: ce challenge a pour but d'apprendre à cuisiner d'une manière « antigaspi » et de découvrir des possibilités de réutiliser des restes, ou de cuisiner avec des produits de saison, que les enfants éventuellement ont vu dans la ferme.
5. Analyse du gaspillage alimentaire: la visualisation du gaspillage après un repas
6. Atelier de bricolage: bricoler autour des thèmes du projet.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Qu'a-t-on fait jusqu'à présent ?



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Vous pouvez ajouter des photos des challenges collectives. En cas ou les challenges collectives ne sont pas faits déjà, vous pouvez supprimer ce slide.

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?

Challenges individuels

1 ➔ **Cuisiner ensemble** 

2 ➔ **Dates de péremption** 

3 ➔ **Plantation** 

4 ➔ **Gaspillage alimentaire** 

5 ➔ **Un frigo antigaspi** 

6 ➔ **Cueillir des fruits** 

7 ➔ **Film antigaspi** 

8 ➔ **Boîte à idées** 



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Les challenges collectifs seront à faire à la maison en famille. Un guide est disponible avec plus des informations sur les challenges individuels afin de vous aider de les faire. Les challenges sont les suivantes:

1. Cuisiner ensemble: cuisiner autour des différents thèmes: antigaspi, avec de produits locaux ou/et de la saison ou cuisiner avec des produits biologiques.
2. Dates de péremption: découvrez la différence entre les dates « à consommer jusqu'au » et « à consommer de préférence avant » et trouver des produits avec ces dates dans la cuisine. Pour les plus petites il y a une petite gustation de herbes et épices.
3. Plantation: observer la germination d'un haricot ou pour rester dans l'esprit antigaspi: repousser la ciboulette ou le poireau.
4. Gaspillage: mesurer à la maison le gaspillage alimentaire. Parce que mesurer est le premier pas à réduire le gaspillage alimentaire.
5. Ranger le frigo d'une manière à ce que les aliments restent bons le plus longtemps possible.
6. Cueillir des fruits gratuitement dans une des zones avec un ruban jaune. Dans beaucoup de communes il y a des arbres ou des vergers qui ont des rubans jaunes, que voudrait dire qu'ici on peut cueillir des fruits, afin qu'ils ne soient pas gaspillés.
7. Film antigaspi: Votre enfant est maintenant sensibilisé au gaspillage alimentaire ainsi qu'à l'importance de l'alimentation locale et biologique. En famille, réalisez un court-

métrage d'environ deux minutes avec un téléphone portable.

8. Boîte à idées: Pour collecter des nouvelles idées afin de poursuivre le projet dans le Maison Relais, nous proposons une boîte à idées où les enfants peuvent mettre leurs idées sur les thèmes du projet (gaspillage alimentaire, alimentation locale, et alimentation biologique).

MIR SINN ANTIGASPI,

AN DIR?



**Et vous ?
Quel challenge allez-vous
réaliser aujourd'hui ?**

Moi, je compte faire
des produits locaux
en bocaux ! C'est loco !



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Il y a des questions?