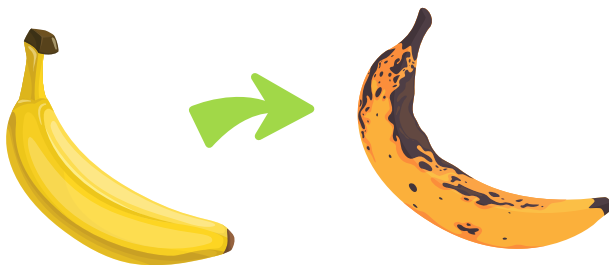
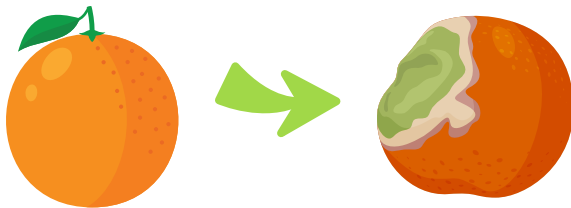
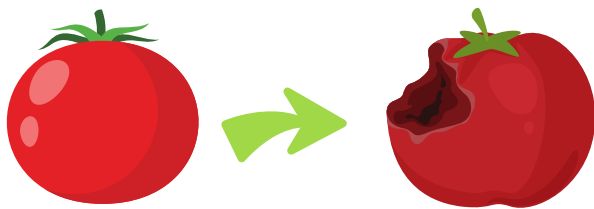
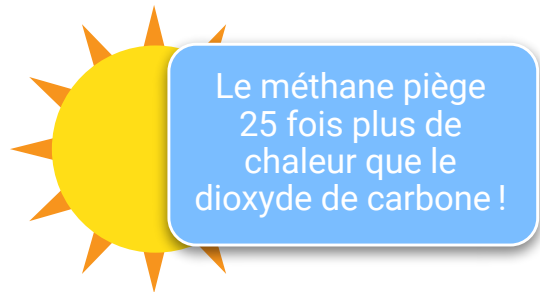


T'es-tu déjà demandé ce qui arrive à la nourriture que tu jettes ? On parle ici de la croûte de pizza que tu n'as pas pu finir ou des fraises qui ont moisi sur le comptoir de la cuisine. La nourriture qu'on jette ne disparaît pas comme par magie. Elle se retrouve au même endroit que le reste de tes déchets : **à la décharge.**



On sait que les aliments se décomposent. On pourrait donc penser que l'endroit où on les jette n'a pas d'importance. Et pourtant, ça compte énormément ! Quand on mélange les aliments avec les ordures, ils ne se décomposent pas bien. Ils mettent beaucoup de temps à se dégrader et produisent l'un des gaz à effet de serre les plus nocifs : **le méthane.**



Le méthane piège 25 fois plus de chaleur que le dioxyde de carbone !

Plus il y a de chaleur piégée dans l'atmosphère, plus notre climat change. Ces changements climatiques provoquent des sécheresses plus intenses, des incendies de forêt, des ouragans plus puissants et une élévation du niveau de la mer.

Réduire la quantité de nourriture gaspillée est l'un des nombreux gestes qu'on peut poser pour lutter contre les changements climatiques.



Comprendre le gaspillage alimentaire

Il y a deux types de déchets alimentaires :

Les déchets alimentaires évitables

Les aliments qu'on aurait pu manger, mais qu'on jette ou qu'on laisse pourrir

Exemples :



Les déchets alimentaires inévitables

Les parties des aliments qu'on ne mange pas habituellement

Exemples :



En jetant des aliments qu'on ne mange pas, on gaspille bien plus que de la nourriture. Imagine un contenant de belles fraises rouges et juteuses. Maintenant, réfléchis à tout le temps, l'argent et les ressources qui ont été nécessaires pour que ces fraises arrivent à ta table :



Le travail humain pour planter, entretenir et cueillir les fraises



L'eau pour maintenir les plantes en vie dans la chaleur de l'été



Le plastique pour emballer toutes les fraises



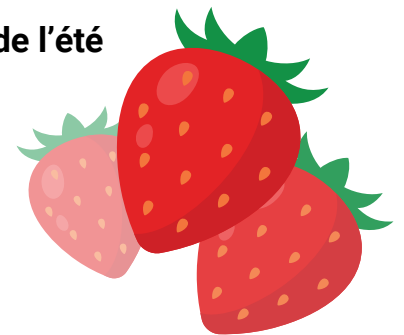
L'électricité pour réfrigérer les fraises



Le carburant nécessaire au transport des fraises



L'argent pour payer tous les travailleurs et pour que tu puisses acheter les fraises



Si tu laisses ces fraises se gâter, tout ce qu'on vient de nommer sera aussi gaspillé.

Les communautés et nations autochtones du Canada peuvent nous en apprendre beaucoup sur la réduction du gaspillage alimentaire.



De nombreuses Premières Nations suivent des protocoles quand ils ôtent la vie à un animal. L'animal est honoré par des offrandes et des prières pour le remercier de sa vie et rien n'est gaspillé.

Par exemple, quand les Cris, entre autres, chassent l'orignal pour se nourrir, ils peuvent utiliser l'estomac comme récipient à eau et les os des pattes comme grattoirs à cuir pour fabriquer des vêtements à partir des peaux.

Les détenteurs du savoir apprennent aux jeunes à ne prélever que la quantité dont ils ont besoin au moment d'une récolte et à préserver les aliments pour éviter qu'ils pourrissent.

Ils conseillent, par exemple, de faire sécher les baies au soleil ou sur le feu pour qu'elles durent plus longtemps et de partager la nourriture additionnelle avec leurs amis ou leurs voisins. Certaines communautés autochtones, comme la Nation Crie de Fox Lake, utilisent des congélateurs communautaires. Ainsi, les gens prennent leur part et partagent les surplus alimentaires avec d'autres qui ne sont pas en mesure de chasser, de pêcher ou de récolter des baies.



En partageant la nourriture, on risque moins de la gaspiller !

