



Campagne « L'alimentation pour la vie » Questionnaire

Qui ne gaspille pas ne manque de rien : Questions à l'intention des producteurs et fournisseurs de denrées alimentaires

Découvrez les acteurs de la chaîne de production alimentaire, de la terre à votre table. Invitez-les à répondre aux questions ci-dessous qui s'appliquent le mieux à leur travail. Formez ensuite un groupe d'étude pour examiner les réponses et proposer des mesures que votre communauté peut prendre pour réduire le gaspillage. Pourquoi ne pas promouvoir une initiative de compostage communautaire ou faire pression en faveur d'une loi visant la réduction du gaspillage?

Racontez-nous quelles sont les réponses que vous avez reçues et les mesures prises par votre communauté en écrivant à ccampeau@e-alliance.ch

A. Épiciers locaux ou chefs de rayon dans un grand supermarché

1. Est-ce que votre établissement met au rebut des biens de consommation (par ex. des produits alimentaires destinés à la vente) ?
2. Quelles sont les principales raisons pour lesquelles des produits de consommation doivent être mis au rebut plutôt que d'être mis à la consommation ?
3. Que faites-vous avec les rebuts ?
4. Que pourrait-on faire pour réduire le gaspillage de produits de consommation ?
5. a) Tenez-vous un registre des aliments qui représentent la plus grande partie de vos rebuts et/ou de leurs fournisseurs ?
b) Si oui, cela influe-t-il sur le choix des produits que vous achetez et des fournisseurs auprès desquels vous vous approvisionnez?
6. Comment essayez-vous de faire en sorte que les aliments soient vendus avant de devoir être mis au rebut? (par ex. produits en solde, congélation, dons, etc.)
7. Quels types de produits alimentaires (par ex. viandes fraîches, légumes frais, produits en conserve, produits congelés) représentent la plus grande partie de vos rebuts ?
8. a) Est-ce que les types de produits alimentaires mis au rebut varient selon les saisons?
b) Si oui, cela influe-t-il sur le choix des produits que vous achetez et du moment où vous les achetez ?

9. Les entreprises auprès desquelles vous vous approvisionnez vous aident-elles à disposer des produits alimentaires que vous ne pouvez plus vendre ?
10. a) Essayez-vous d'informer vos clients au sujet du gaspillage alimentaire et de son impact sur la sécurité alimentaire mondiale ?
b) Si oui, que faites-vous et quelles sont les réactions de vos clients ?
11. Sondez-vous vos clients pour connaître ce qu'ils recherchent quand ils achètent des produits alimentaires ? (par ex. l'esthétique ou le goût)

L'Alliance oecuménique « Agir ensemble » est un vaste réseau international d'Églises et d'organisations chrétiennes qui mènent des actions communes de plaidoyer sur l'alimentation et le VIH-sida. L'Alliance a son siège à Genève, en Suisse. Pour en savoir plus, consultez <http://www.e-alliance.ch/>