



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

E. Au restaurant

« Les exploitants de services de restauration devraient examiner attentivement la quantité de nourriture qui se gaspille tant dans la cuisine qu'à la table. Selon les estimations de l'industrie, de 4 à 10% des aliments sont mis au rebut avant même d'être servis. Si vous achetez pour 1 million \$ de denrées alimentaires par année, jusqu'à 100,000 \$ de vos achats peuvent donc aller à la poubelle! »¹

1. Dans quelle mesure tenez-vous compte du gaspillage et de la durabilité au moment d'établir votre menu ?
2. Dans quelle mesure votre menu comprend-il des produits de saison locaux ?
3. À quel point planifiez-vous avant d'envoyer votre commande à votre fournisseur ?
4. Comment décidez-vous où vous approvisionner en denrées alimentaires ?
5. Quelles sont les tactiques précises que vous utilisez pour réduire les pertes et le gaspillage ?
6. Quelle proportion de votre clientèle demande que les restes soient emballés pour les emporter ?
7. Au moment de décider de la taille des portions, quelle attention est accordée au gaspillage ?

¹ Agence de protection de l'environnement des États-Unis:
<http://www.epa.gov/osw/conservation/materials/organics/food/fd-faq.htm>. [Traduction non officielle]

8. a) Vous arrive-t-il d'offrir à vos clients un choix de portions pour réduire la quantité d'aliments gaspillés ?
b) Si un choix de portions est offert, les prix les encouragent-ils à commander des portions plus petites?
9. Trouvez-vous qu'il y a plus/moins de gaspillage selon le type de repas (par ex. petit déjeuner, déjeuner, dîner, etc.) ? Si oui, en quoi cela influe-t-il sur les efforts que vous faites pour réduire le gaspillage ?
10. Quels efforts faites-vous pour réduire la quantité de restes que les clients laissent dans leur assiette ?
11. Quand vous avez des aliments en surplus, qu'en faites-vous ? (par ex. Pouvez-vous faire don des denrées alimentaires qui sont jetées et si oui, le faites-vous?) Y a-t-il un règlement en place pour vous permettre de partager les surplus d'aliments avant qu'ils ne se gaspillent ?

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/>