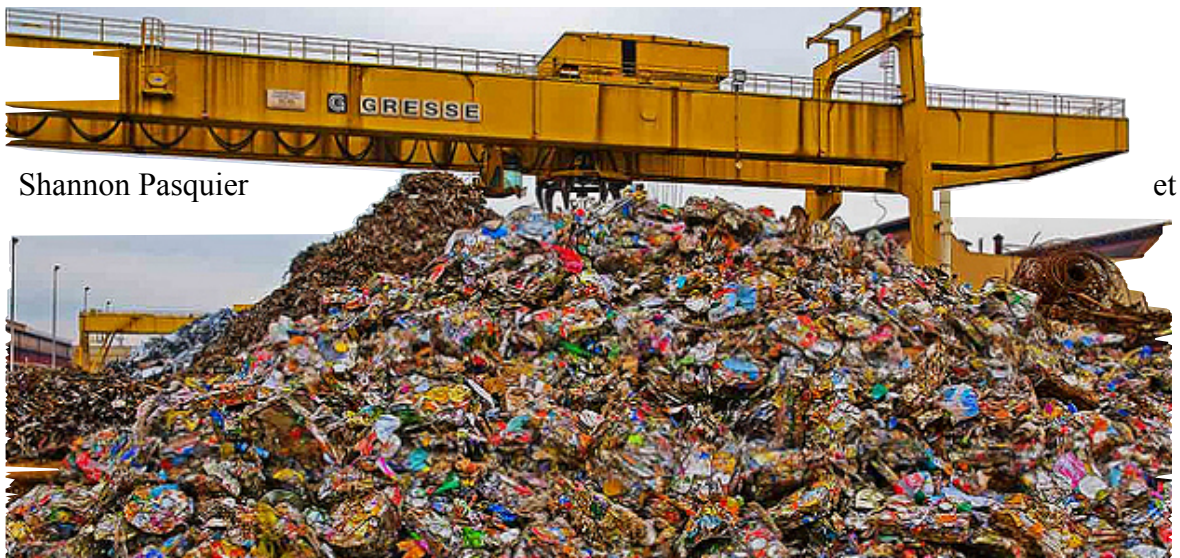


## Le Gaspillage Alimentaire : Notre Guide



Shannon Pasquier

et

Serena Diem  
EC Nicolas Bouvier  
M.Yves Crispin et Mme Ambre Lavanchy  
C2m  
2017

**Equipe de projet:** *Shannon Pasquier et Serena Diem*

**Métier:** *Etudiantes en commerce*

**Année d'apprentissage:** *2<sup>ème</sup> année*

**Nom de l'école ou de l'entreprise:** *EC Nicolas-Bouvier*

**Nom de l'enseignant ou du maître d'apprentissage:** *Mme Ambre Lavanchy et M. Yves Crispin*

**Résumé du projet:**

Notre projet consiste à sensibiliser les personnes au gaspillage alimentaire, ce qui peut, à grande échelle permettre de diminuer la faim dans le monde, par exemple en distribuant la nourriture en trop dans les pays qui en ont besoins. À les informer de la provenance de la nourriture achetée ainsi qu'à la saison des produits (les encourager à acheter des produits suisses locaux et les fruits et légumes de saison). À l'énergie grise utilisée pour les aliments achetés et l'eau qu'il a fallu pour produire les aliments. Nous allons aussi leur faire savoir des chiffres, des images et des informations frappantes pour les encourager à faire des démarches en suivant notre guide. Pour sensibiliser les gens, nous allons créer un petit guide que l'on distribuera dans la rue, ce guide contiendra des informations, des astuces et des conseils concernant le gaspillage alimentaire. Pour compléter ce petit guide nous allons faire des statistiques (interroger des personnes dans la rue pour leur poser des questions sur comment s'ils choisissent les aliments, par exemple si ils regardent d'où viennent leurs produits et comment ils évitent le gaspillage alimentaire à leurs échelle).

Projet Sensibilisation

**Catégories du concours:** *Prix Sensibilisation*

## **Sommaire**

<b>1. Recherche d'idées / définition du projet.....</b>	<b>4</b>
<b>Annexes.....</b>	<b>10</b>

## **Introduction**

### **Situation de départ**

Notre projet peut aider à influencer les personnes à la protection du climat et de l'environnement, car c'est des conseils simples à réaliser qui peuvent devenir des gestes quotidiens. Le fait de réfléchir à ses achats et à sa consommation d'aliments permet d'éviter le gaspillage, cela permet à la longue de diminuer l'afflux de productions qui est beaucoup trop élevé par rapport aux consommations. En effet, les entreprises veulent toujours faire plus de bénéfice et ne se préoccupent pas des pertes énormes dans le monde entier.

### **Motivations**

Nous participons à ce projet, car nous sommes préoccupées par l'avenir de notre planète et nous pensons que chaque acte même le plus petit peut avoir un impact bénéfique pour notre Terre. Dans le cadre de notre formation commerciale nos enseignants nous ont fait connaître ce concours auquel nous avons décidé de participer.

### **1. Recherche d'idées / définition du projet**

Nous avons dès le départ voulu effectuer un projet pour sensibiliser les gens au gaspillage alimentaire, qui est un problème d'importance majeure au sein de la Suisse et dans le monde entier. Nous nous sommes demandé quelle était la façon la plus efficace de venir au contact de la population Suisse, plus précisément la population Genevoise et c'est à ce moment-là que nous avons pensé à la réalisation d'un guide.

### **Définition du projet et objectifs**

Notre but est de sensibiliser les personnes au gaspillage, pour qu'à long terme ils le réduisent à leur échelle et qu'ils se rendent compte de la gravité de la situation actuelle en Suisse comme dans le monde entier. Pour plus informer le consommateur, nous allons faire un projet de sensibilisation et donc créer un petit guide explicatif.

### **Faisabilité**

Le projet qui répond le mieux à notre objectif est la création d'un guide pour aider les gens à réduire facilement leur gaspillage.

La mise en œuvre de ce projet est parfaitement réalisable, nous allons créer le guide puis l'imprimer et les distribuer à Genève.

Nous pourrions manquer de matériel notamment pour relier notre guide et il faudra un certain budget pour son impression.

## Planification du projet

Le but de notre projet est de rendre les gens attentifs et actifs face au gaspillage alimentaire, le guide que nous allons distribuer contiendra des informations capitales pour aider les gens à réduire leurs propres gaspillage. Il nous reste à peu près 15 jours pour le réaliser, nous devons encore nous occuper de la réalisation graphique finale des pages du guide, de son impression et de sa distribution. Nous allons nous confronter à différents problèmes comme le manque de matériels et l'argent à trouver pour l'impression. En ce qui concerne ces problèmes, nous pouvons trouver de l'aide auprès de nos enseignants. Notre idée peut effectivement intéresser certains investisseurs, comme des associations qui luttent contre le gaspillage alimentaire. Il faudrait effectivement un certain nombre de matériel qui peut facilement être trouvé voire financer par nous ou par l'école si nous obtenons son accord.

### Les étapes les plus importantes

<i>Quoi</i>	<i>Délai</i>
Innovation du projet	06.10.16
Recherche d'informations	26.01.17
Ecriture du journal de projet et du journal de bord	12.01.17
Réalisation du projet final	26.01.17

### Plan détaillé des tâches

<i>Quoi</i>	<i>Qui</i>	<i>Jusque quand</i>
Recherches d'images et d'informations chocs	Shannon et Serena	Impression du projet
Recherche d'astuces et de conseils utiles	Shannon et Serena	Impression du projet
Création de tableaux informatifs	Shannon et Serena	Impression du projet
Recherche d'informations sur des grandes entreprises	Shannon et Serena	Impression du projet
Mise en pages des différentes pages	Shannon et Serena	Impression du projet
Impression et création de la brochure	Shannon et Serena	Fin du projet
Distribution à la population genevoise	Shannon et Serena	Fin du projet

## Mise en œuvre concrète

Pour la réalisation de notre projet, nous allons d'abord nous occuper de la réalisation des pages de notre brochure sur ordinateur, en nous aidant de sites internet d'informations et spécialisés sur le gaspillage. Nous avons utilisé de nombreux sites internet différents, en voici quelques un.

- <http://www.consoglobe.com/cinq-astuces-pour-limiter-le-gaspillage-alimentaire-cg>
- <http://www.cuisineaz.com/diaporamas/astuces-pour-limiter-le-gaspillage-alimentaire-1513/interne/1.aspx>
- <http://www.consoglobe.com/reduisez-gaspillage-aliments-2672-cg>
- <http://planetaddict.com/zero-dechet-bea-johnson/>
- <http://www.casuffitlegachis.fr/particuliers/je-m-informe>

Nous avons donc regroupés les informations par pages en les répartissant à partir de ce sommaire :

- *Couverture*
- *Sommaire*
- *Introduction générale sur le gaspillage alimentaire*
- *Suisse, Genève (pesticides + nombre de planètes)*
- *Gaspillage des grands magasins + fast food*
- *Images choc et chiffres chocs*
- *Astuces pour réduire le gaspillage chez soi*
- *Couverture*

## **Calculs**

Nous avons calculé le prix pour une centaine de brochures :

- 10 pages
- Reliure
- Livraison
- Impression

Cela nous revient à 303.20 CHF nett.

## **Rapport du projet**

### **Rétrospective**

- *Avez-vous atteint votre objectif ?*
- *Avez-vous pu réaliser votre projet comme prévu ?*
- *A quelles difficultés avez-vous été confrontés ?*
- *Qui a pu vous aider ?*
- *Êtes-vous satisfait de votre projet ou de vos résultats?*

### **Prises de conscience**

- *Qu'avez-vous appris avec ce projet et de quoi vous a-t-il fait prendre conscience ?*
- *Que retiendrez-vous de cette expérience pour vos projets d'avenir?*

### **Perspectives**

- *Que va devenir votre projet ?*



## **Bibliographie**

<http://www.consoglobe.com/cinq-astuces-pour-limiter-le-gaspillage-alimentaire-cg>  
<http://selection.readersdigest.ca/cuisine/5-astuces-pour-gaspiller-moins-de-nourriture/>  
<http://www.jorganisemonquotidien.com/manger-cest-bien-jeter-ca-craint/>  
<http://www.regimesmaigrir.com/actualites/article.php?id=1308>  
<http://www.cuisineaz.com/diaporamas/astuces-pour-limiter-le-gaspillage-alimentaire-1513/interne/1.aspx>  
[http://www.huffingtonpost.fr/2015/08/27/gaspillage-ces-aliments-consommables-au-dela-des-dates-limites/?utm\\_hp\\_ref=fr-gaspillage-alimentaire](http://www.huffingtonpost.fr/2015/08/27/gaspillage-ces-aliments-consommables-au-dela-des-dates-limites/?utm_hp_ref=fr-gaspillage-alimentaire)  
<http://www.consoglobe.com/reduisez-gaspillage-aliments-2672-cg>  
<http://planetaddict.com/zero-dechet-bea-johnson/>

## **Annexes**

[\\Voiles\usr\BOUVIER\ELEVES\DIEM\\_SERENA-BOU\Approfondir et Relier\Recherches.docx](\\Voiles\usr\BOUVIER\ELEVES\DIEM_SERENA-BOU\Approfondir et Relier\Recherches.docx)

[\\Voiles\usr\BOUVIER\ELEVES\DIEM\\_SERENA-BOU\Approfondir et Relier\Sommaire.docx](\\Voiles\usr\BOUVIER\ELEVES\DIEM_SERENA-BOU\Approfondir et Relier\Sommaire.docx)