

Annexes du jeu Wasta ! Version de passage

Pages	Matériel	Impression
2 à 8	Enigme eau - Gouttes décryptées, cryptées et vierges	A4, a minima les gouttes décryptées, les autres sont pour la déco
9 et 10	Enigme eau – Phrase cryptée, version normale ou simplifiée	A4, version au choix selon le public visé
11	Enigme finances – Ticket de caisse	A4
12	Enigme pollution - Rébus	A3
13	Enigme terre - Puzzle	A3
14 à 27	Cartes géométriques « mots-clefs »	A4, recto-verso sur bords courts
28	Pyramide des solutions	A4 ou A3 selon taille de la boîte
29 et 30	Fiche Bonnes idées, pour inspiration	A4, recto-verso sur bords courts
30 à 40	Fiches résumés pour debrief	A4, recto-verso sur bords courts, 2 pages par page

Documents réalisés par : Association RéCiDev – contact@recidev.org - www.recidev.org

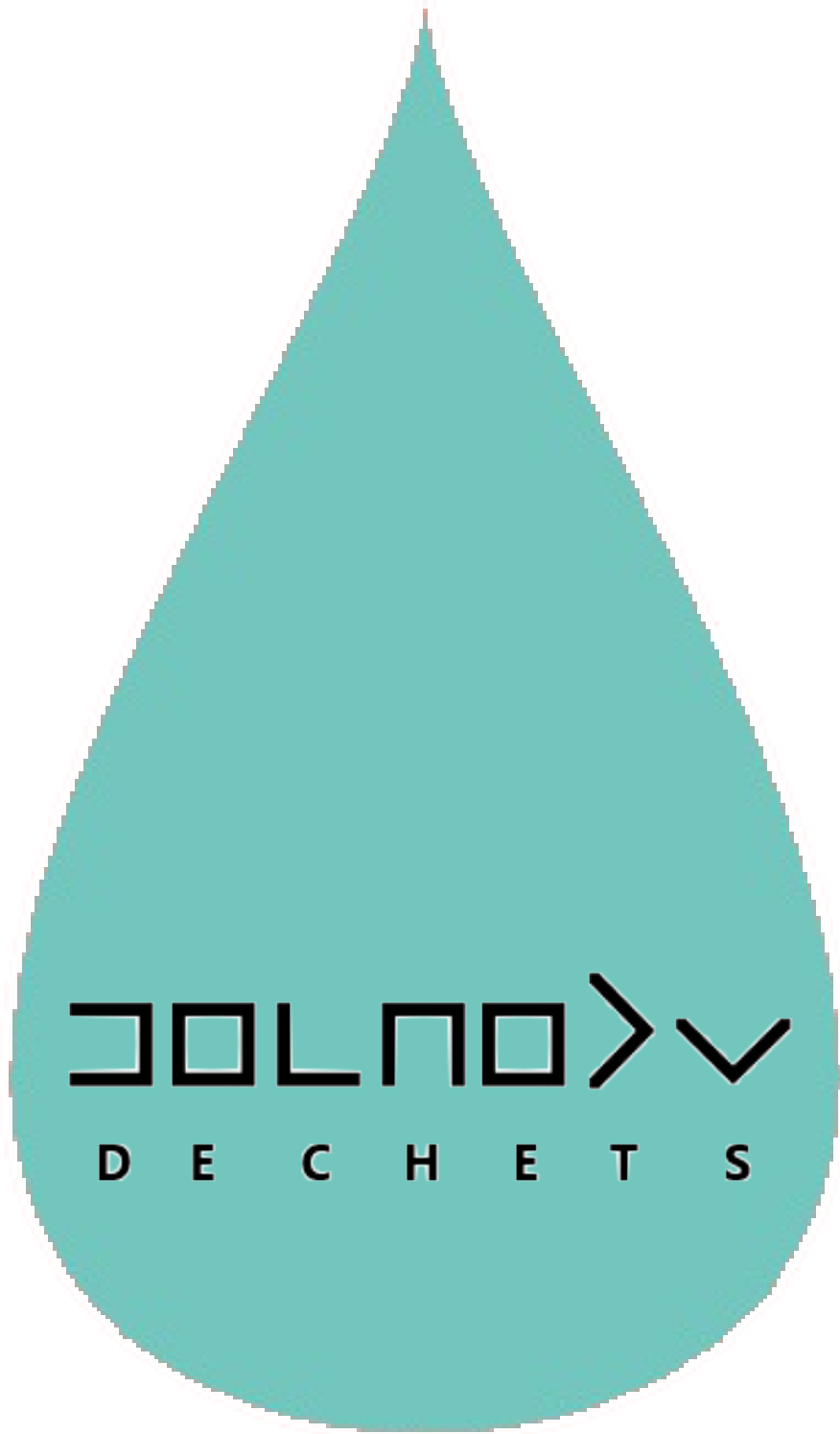
Mise à jour : février 2021

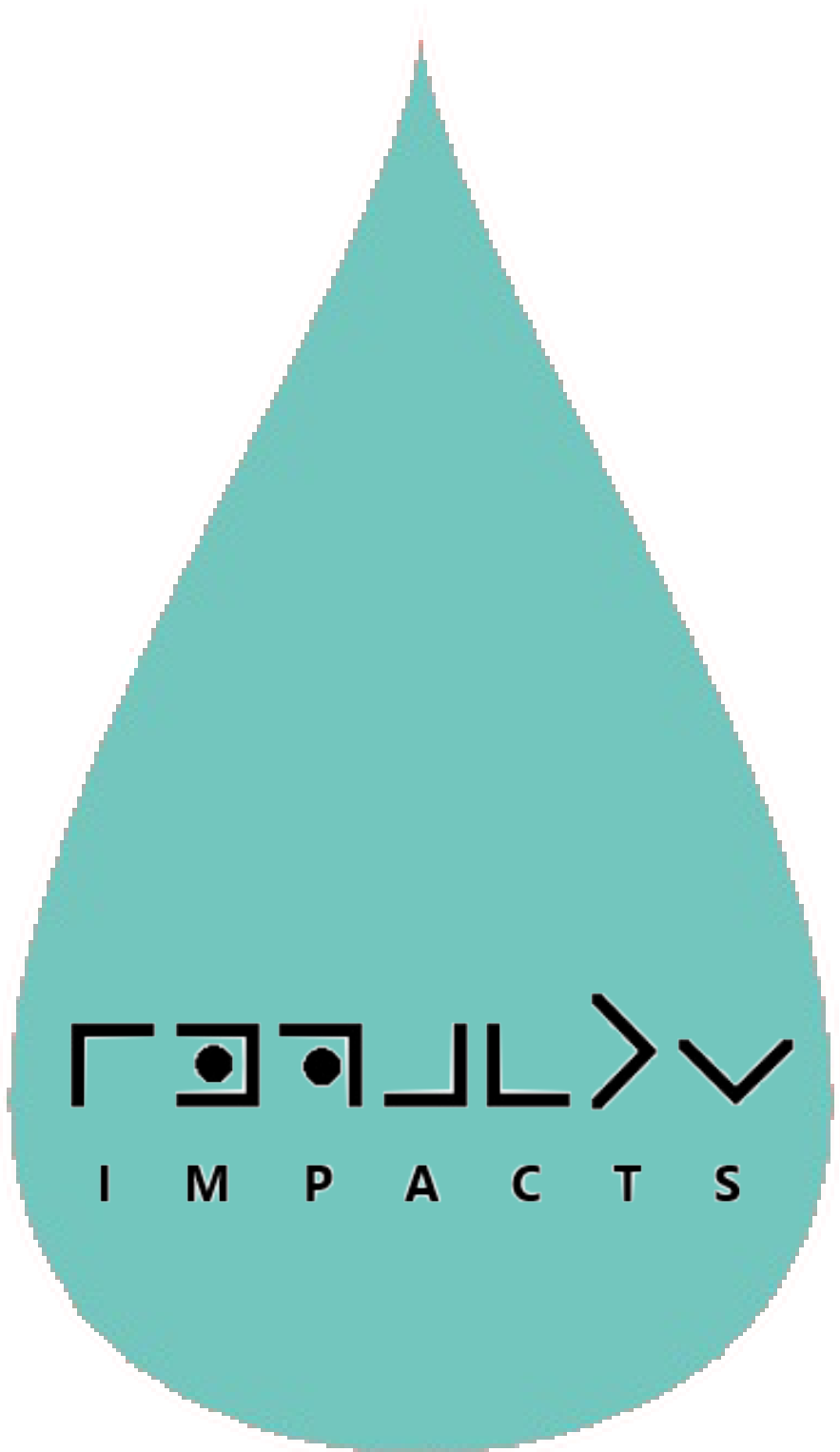
Sources : voir guide pédagogique

Outil mis à disposition sous licence "Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions" 4.0 France.

Voir le détail sur <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/deed.fr>





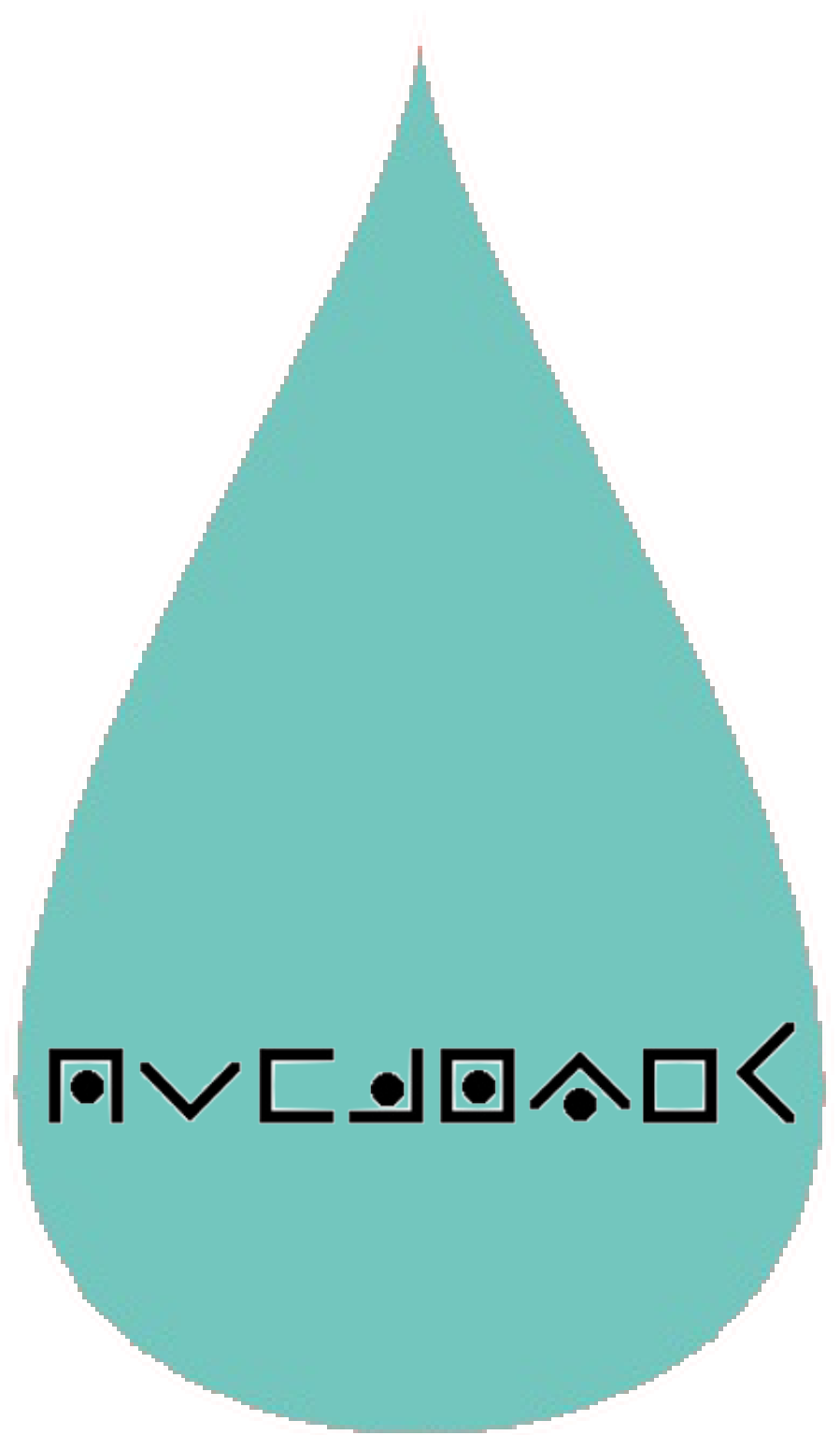
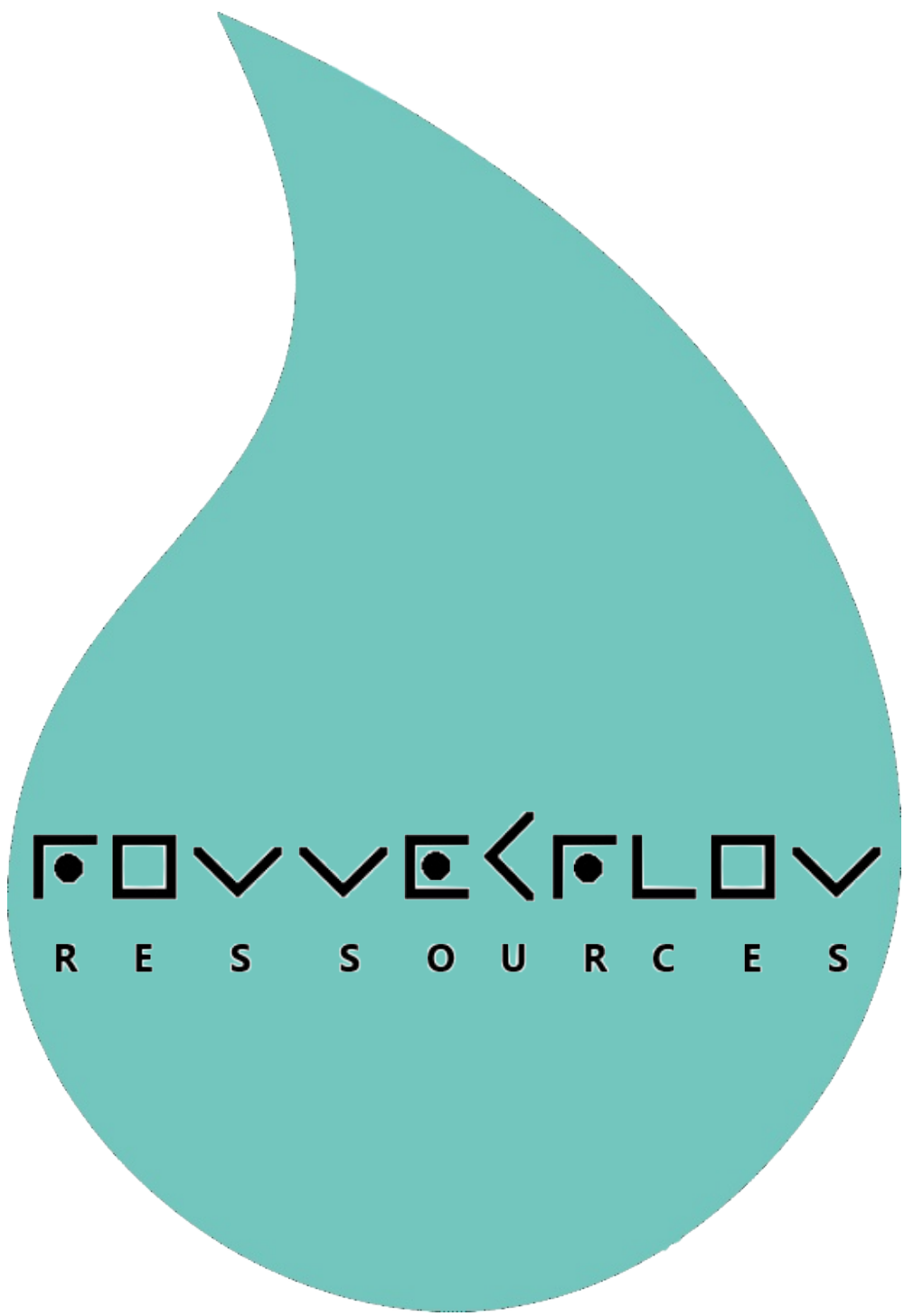


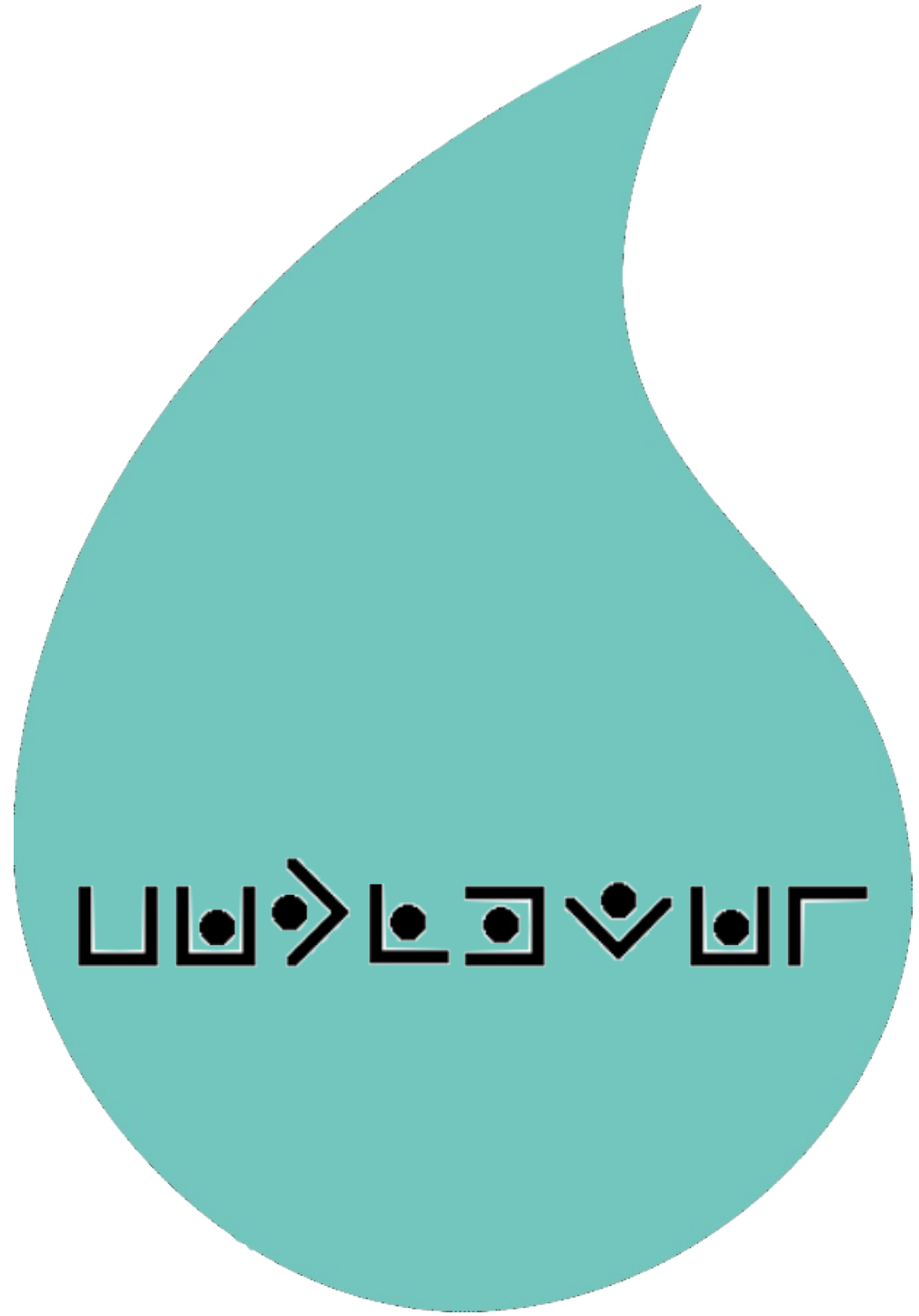
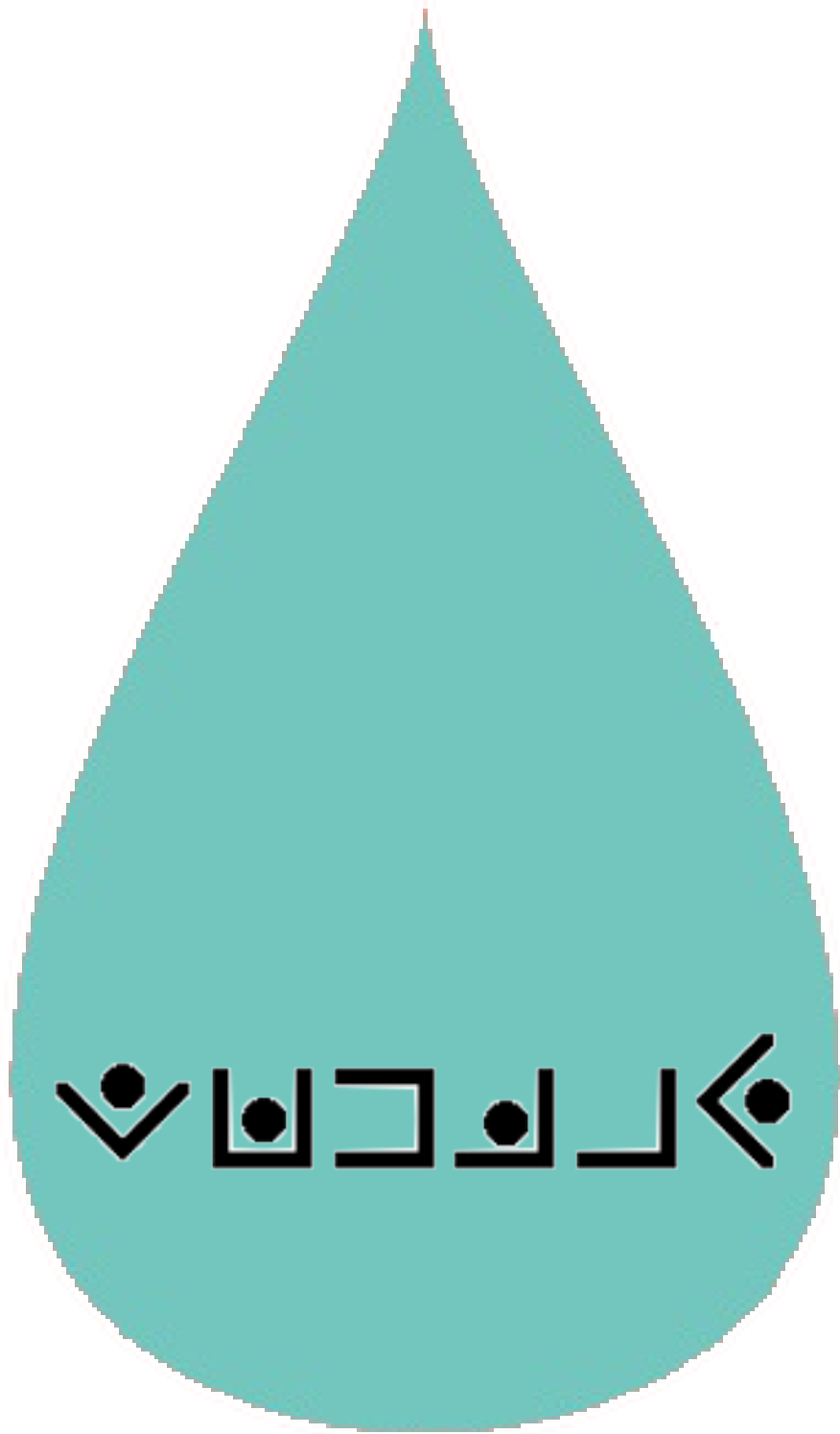
□□<◡◡◡><◡◡□

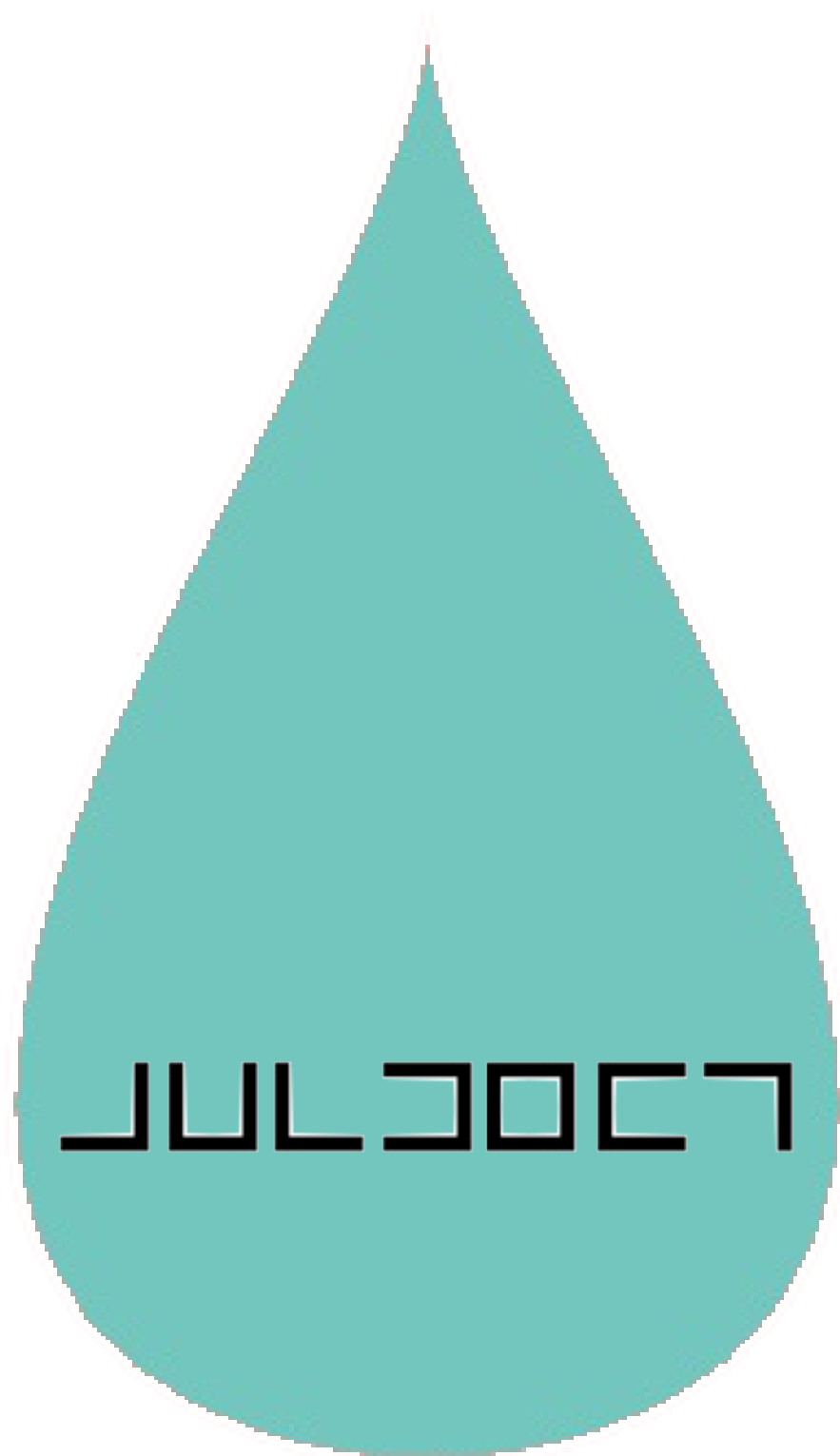
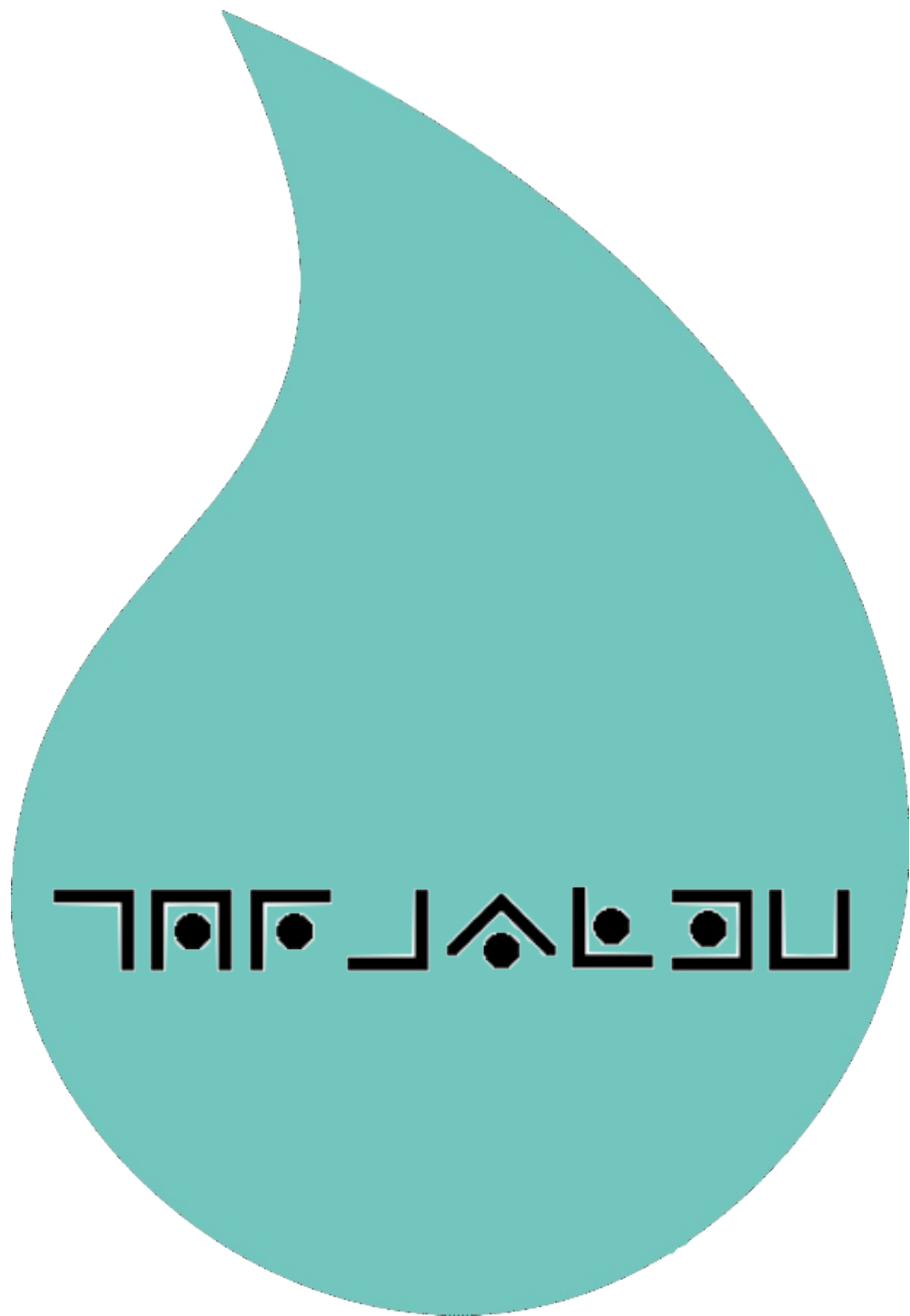
N O U R R I T U R E

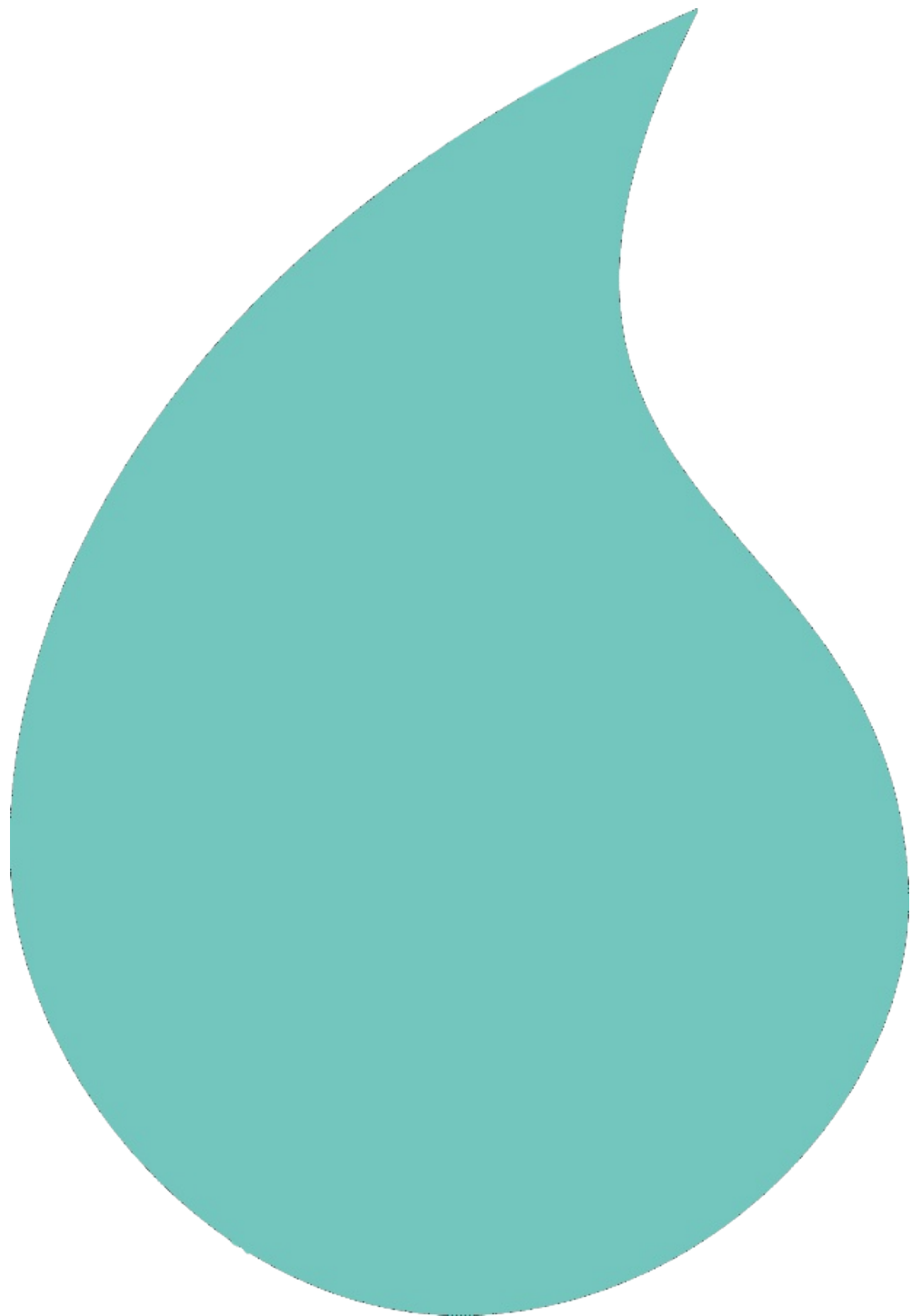
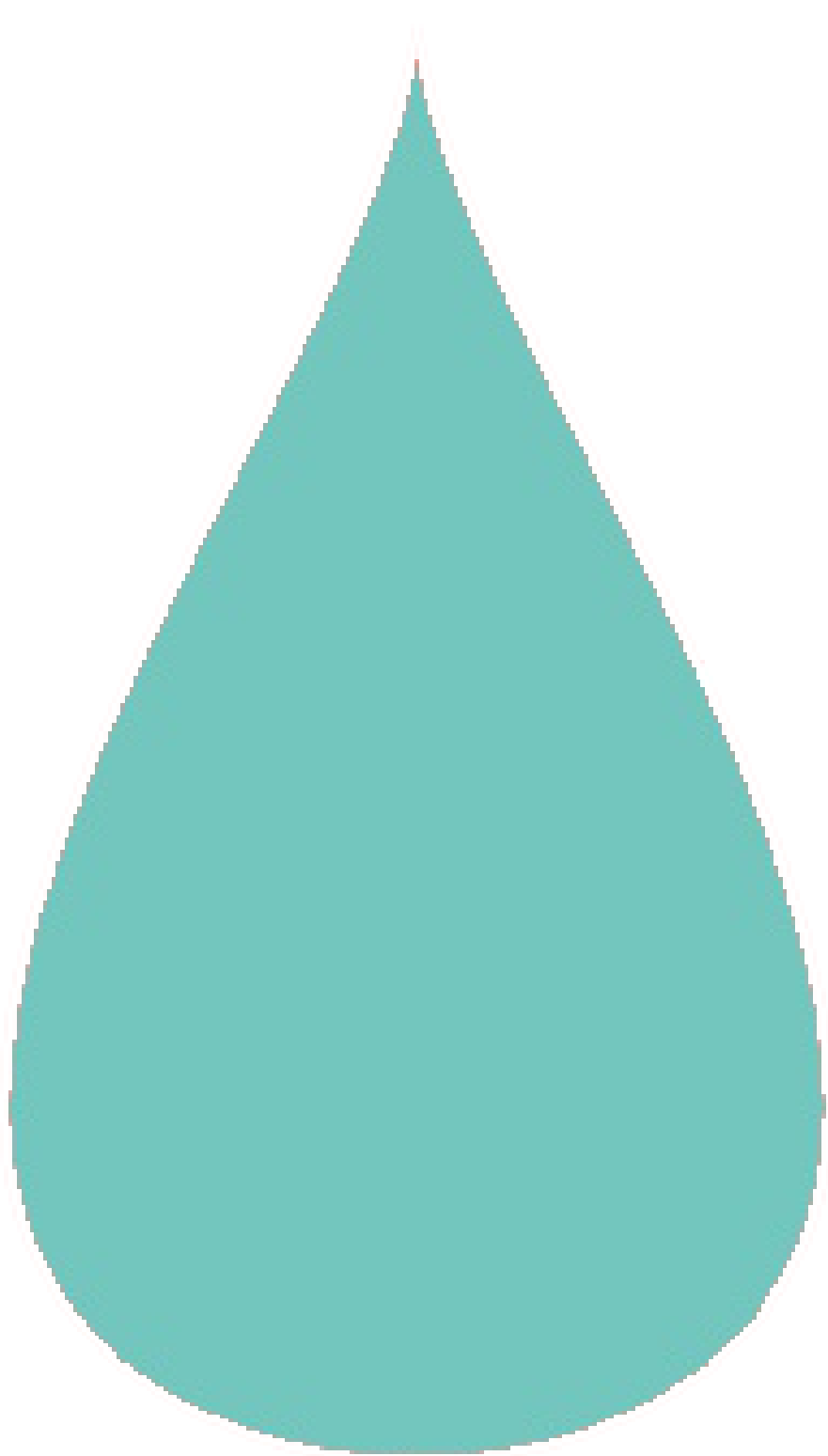
∟∟∨◡◡◡∟∟∟∟

G A S P I L L A G E



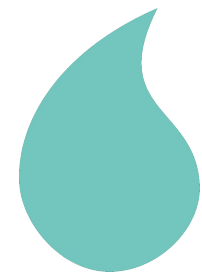








DANS LE CAS DE LA PRODUCTION
 D'UN BIEN, LE CONSOMMEUR
 CONSOMME UN BIEN EN
 VOYANT LE BIEN SE DÉPLACER
 DE LA PRODUCTION AU CONSOMMATEUR
 EN KILOMETRES
 PAR AN.





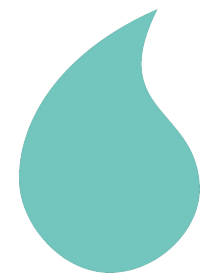
DANS LE MONDE, LA PRODUCTION DES

ALIMENTS GASPILLES CONSOMME

UN TROISIEME DE LA PRODUCTION

MONDIALE D'ALIMENTS ET DE BOISSONS

PAR AN.



MEGA MARCHE

BIENVENUE

Caisse 1
Aujourd'hui

Chair de tomate	2 €
Lait écrémé 2 x 6 L	?
Pâtes 2 Kg	?
Café moulu 3x250 g	?
Tomates cerises 500 g	5 €
Yaourt x12	?
Jus de carottes x2	?
Huile d'olive 3 L	?
Finger x3	?
Vache qui rit x24	6 €
Petits Croquants - Cornichons	2 €
Poivre x2	?
Chocolat x2	6 €
Pizza 4 fromages	5 €
Glace	3 €
Couscous Saveurs du Monde	8 €
Blédine	?
Oeufs x12	3 €
Vinaigre de vin	?
Courgettes x 4 Kg	14 €
Roblochons x4	15 €
Saumon fumé 280 g	10 €
TOTAL	? €

Ticket n° 46134 - 15h38

Vous avez découvert le coût moyen du gaspillage alimentaire par habitant·e et par an en France.



??
la
les

???,
ton,
son



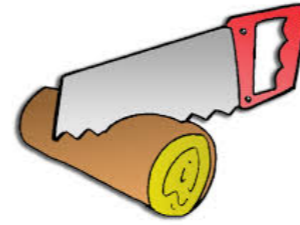
,



P'



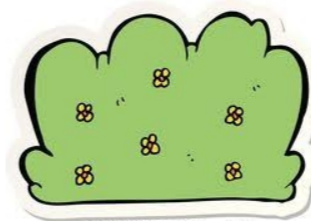
Duchesse ??



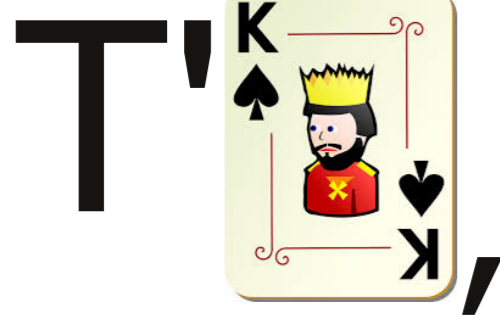
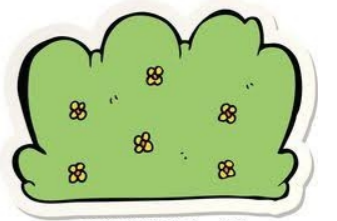
il,
elle,
??



π



M

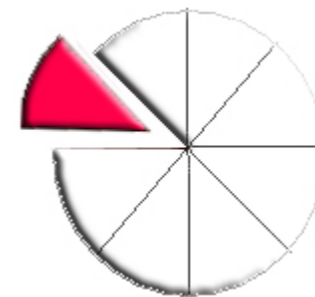
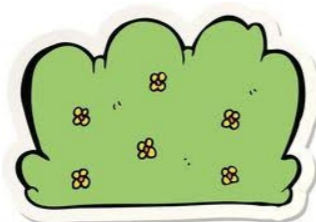


Gt

(giga-tonnes)



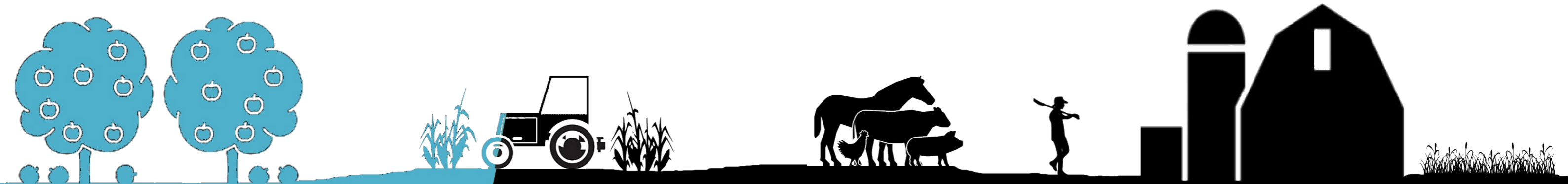
T



.

Chaque année, dans le monde

280 millions



des terres agricoles servent
à produire de la nourriture qui sera
gaspillée.

soit 10,5 % des terres émergées totales, presque 25 fois la surface de la France.

3,3 Gt

Réduire

159 €

Réutiliser

28 %

Recycler

250 km³

Détruire

2

0

5

4



350 Km²

Dépenses



3100 €

Elever



94 m³

Cultiver



0,1 cg

Polluer

7

9

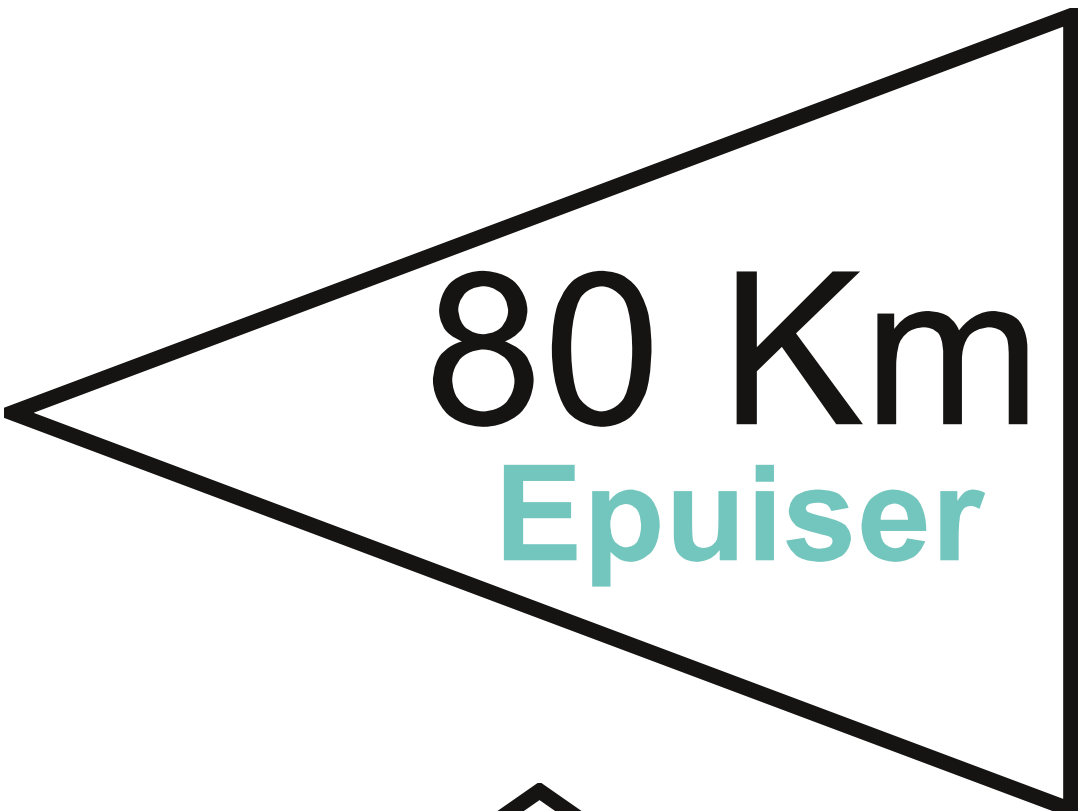
5

3



2500 Km

Déchets



80 Km

Epuiser



1700 cm

Ressources



16 cl

Produire

2

8

1

8

641 Pives

Adapter

16 L

Gâchis

1050 ha

Marché

82 g

Planète

6

5

4

3

56 hL
Consumer

97,4 m
Changer

1050 min
Consommer

43 g/L
Ajuster

4

7

3

2

17 L

Humain·es

75 %

Aliments

500 dm

Agriculture

630 €

Talents

2

5

5

7



20 dc

Saveurs



477 €

Surface



2,5 %

Besoins



5 Gt

Artisanat

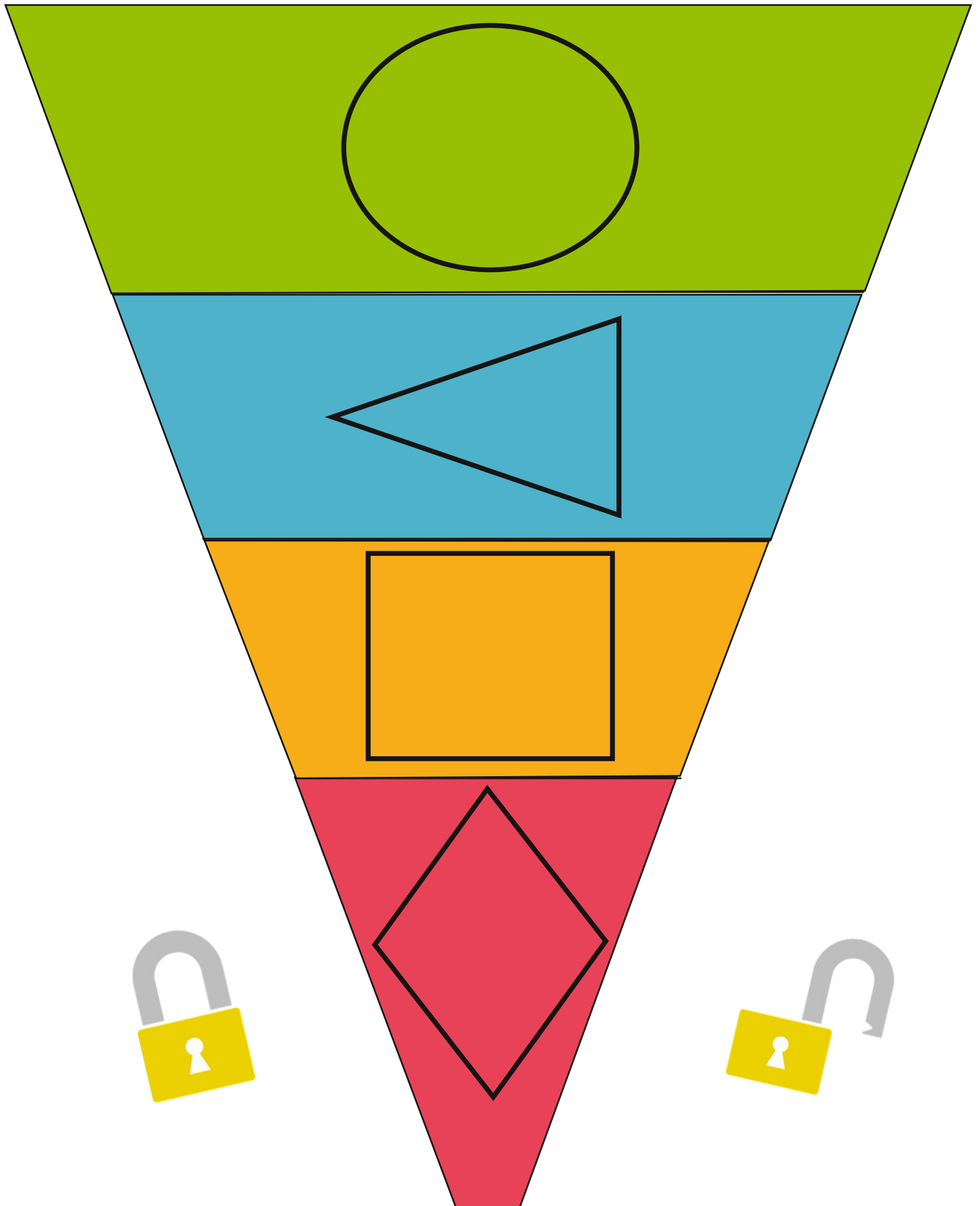
3

6

4

0

Pyramide des solutions





Le gaspi', ça suffit !

Quelques bonnes idées à rapporter chez nous.

Préparer des menus hebdomadaires.

Faire une liste de courses.

Ne pas faire ses courses le ventre vide.

Acheter les fruits et légumes moches.

Rester vigilant face aux offres promotionnelles.

Conserver les restes hermétiquement.

Congeler les excédents en portions individuelles.

Accommoder les restes dans des recettes faciles.

Bien ranger son frigo et ses placards :
produits fragiles au plus froid,
fruits non empilés,
produits à date courte sur le devant, etc.

Surveiller les dates de péremption.

Ecrire la date d'ouverture sur les emballages.

Utiliser des produits défraîchis dans des
compotes ou des soupes.

Nourrir des animaux avec les restes.

Composter.



Le gaspi', ça suffit !

Quelques bonnes idées à rapporter chez nous.

Préparer des menus hebdomadaires.

Faire une liste de courses.

Ne pas faire ses courses le ventre vide.

Acheter les fruits et légumes moches.

Rester vigilant face aux offres promotionnelles.

Conserver les restes hermétiquement.

Congeler les excédents en portions individuelles.

Accommoder les restes dans des recettes faciles.

Bien ranger son frigo et ses placards :
produits fragiles au plus froid,
fruits non empilés,
produits à date courte sur le devant, etc.

Surveiller les dates de péremption.

Ecrire la date d'ouverture sur les emballages.

Utiliser des produits défraîchis dans des
compotes ou des soupes.

Nourrir des animaux avec les restes.

Composter.



Le gaspi', ça suffit !

Quelques bonnes idées à rapporter chez nous.

Préparer des menus hebdomadaires.

Faire une liste de courses.

Ne pas faire ses courses le ventre vide.

Acheter les fruits et légumes moches.

Rester vigilant face aux offres promotionnelles.

Conserver les restes hermétiquement.

Congeler les excédents en portions individuelles.

Accommoder les restes dans des recettes faciles.

Bien ranger son frigo et ses placards :
produits fragiles au plus froid,
fruits non empilés,
produits à date courte sur le devant, etc.

Surveiller les dates de péremption.

Ecrire la date d'ouverture sur les emballages.

Utiliser des produits défraîchis dans des
compotes ou des soupes.

Nourrir des animaux avec les restes.

Composter.



Le gaspi', ça suffit !

Quelques bonnes idées à rapporter chez nous.

Préparer des menus hebdomadaires.

Faire une liste de courses.

Ne pas faire ses courses le ventre vide.

Acheter les fruits et légumes moches.

Rester vigilant face aux offres promotionnelles.

Conserver les restes hermétiquement.

Congeler les excédents en portions individuelles.

Accommoder les restes dans des recettes faciles.

Bien ranger son frigo et ses placards :
produits fragiles au plus froid,
fruits non empilés,
produits à date courte sur le devant, etc.

Surveiller les dates de péremption.

Ecrire la date d'ouverture sur les emballages.

Utiliser des produits défraîchis dans des
compotes ou des soupes.

Nourrir des animaux avec les restes.

Composter.

Wasta !

Un mini escape game pédagogique
sur les impacts du gaspillage alimentaire,
créé par RéCiDev en 2019

dans le cadre
du Festival des Solidarités
www.festivaldessolidarites.org

et
de la campagne ALIMENTERRE
www.alimenterre.org

contact@recidev.org
www.recidev.org

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

Ressources utiles

Banque Alimentaire : lutte contre le gaspillage
alimentaire et vient en aide aux plus démunies.
> www.banquealimentaire.org <

ADEME : Agence de l'environnement et
de la maîtrise de l'énergie.
> www.ademe.fr <

France nature environnement : fédération française
des associations de protection de la nature
et de l'environnement.
> www.fne.asso.fr <

Zéro Waste : association qui défend la démarche
zéro déchet, zéro gaspillage.
> www.zerowaste.fr <

Application To good to go > toogoodtogo.fr <

Wasta !

Un mini escape game pédagogique
sur les impacts du gaspillage alimentaire,
créé par RéCiDev en 2019

dans le cadre
du Festival des Solidarités
www.festivaldessolidarites.org

et
de la campagne ALIMENTERRE
www.alimenterre.org

contact@recidev.org
www.recidev.org

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

Ressources utiles

Banque Alimentaire : lutte contre le gaspillage
alimentaire et vient en aide aux plus démunies.
> www.banquealimentaire.org <

ADEME : Agence de l'environnement et
de la maîtrise de l'énergie.
> www.ademe.fr <

France nature environnement : fédération française
des associations de protection de la nature
et de l'environnement.
> www.fne.asso.fr <

Zéro Waste : association qui défend la démarche
zéro déchet, zéro gaspillage.
> www.zerowaste.fr <

Application To good to go > toogoodtogo.fr <

Wasta !

Un mini escape game pédagogique
sur les impacts du gaspillage alimentaire,
créé par RéCiDev en 2019

dans le cadre
du Festival des Solidarités
www.festivaldessolidarites.org

et
de la campagne ALIMENTERRE
www.alimenterre.org

contact@recidev.org
www.recidev.org

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

Ressources utiles

Banque Alimentaire : lutte contre le gaspillage
alimentaire et vient en aide aux plus démunies.
> www.banquealimentaire.org <

ADEME : Agence de l'environnement et
de la maîtrise de l'énergie.
> www.ademe.fr <

France nature environnement : fédération française
des associations de protection de la nature
et de l'environnement.
> www.fne.asso.fr <

Zéro Waste : association qui défend la démarche
zéro déchet, zéro gaspillage.
> www.zerowaste.fr <

Application To good to go > toogoodtogo.fr <

Wasta !

Un mini escape game pédagogique
sur les impacts du gaspillage alimentaire,
créé par RéCiDev en 2019

dans le cadre
du Festival des Solidarités
www.festivaldessolidarites.org

et
de la campagne ALIMENTERRE
www.alimenterre.org

contact@recidev.org
www.recidev.org

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique

Ressources utiles

Banque Alimentaire : lutte contre le gaspillage
alimentaire et vient en aide aux plus démunies.
> www.banquealimentaire.org <

ADEME : Agence de l'environnement et
de la maîtrise de l'énergie.
> www.ademe.fr <

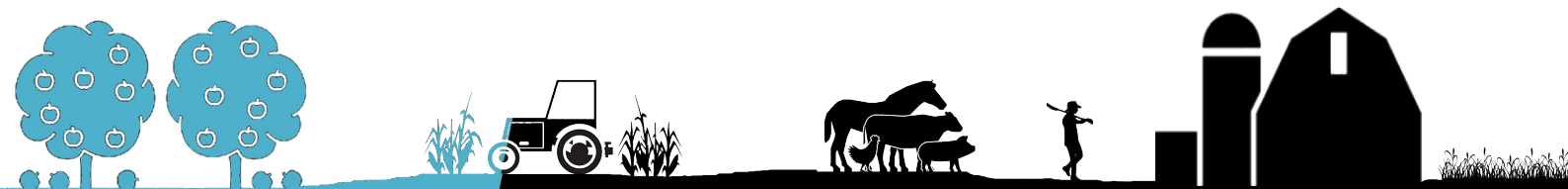
France nature environnement : fédération française
des associations de protection de la nature
et de l'environnement.
> www.fne.asso.fr <

Zéro Waste : association qui défend la démarche
zéro déchet, zéro gaspillage.
> www.zerowaste.fr <

Application To good to go > toogoodtogo.fr <

Chaque année, dans le monde

28%



des terres agricoles servent
à produire de la nourriture qui sera
gaspillée

soit 10,5% des terres émergées totales, presque 25 fois la surface de la France



DANS LE MONDE, LA
LE MONDE, LA

PRODUCTION

DES
DES

ALIMENTS
ALIMENTS

GASPILLES
GASPILLES

CONSOMME

DEUX
DEUX

CENT
CENT

CINQUANTE
CINQUANTE

KILOMETRES

CUBES
CUBES

D'EAU
D'EAU

PAR

AN
AN



Info sur la Terre :

28 % des terres agricoles de la planète servent à produire des aliments qui finissent à la poubelle. Cela représente plus de 10,5 % de la surface émergée de la terre, soit environ 25 fois la surface émergée de la France.

Selon la FAO (2012), les surfaces agricoles mondiale représentent 4,8 milliards d'hectares (1,5 en terres arables et cultures permanentes + 3,3 en prairies et pâturages permanents).

Le reste est constitué de 4 milliards d'hectares de forêts et 4 milliards d'autres surfaces (urbaines, roches, glaces, désert, lacs..)

Selon la Banque mondiale (2016), 37,4 % du territoire mondial est de la terre agricole.

Info sur l'Eau :

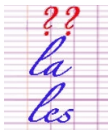
L'empreinte en eau du gaspillage alimentaire est estimée à 250 km³ par an.

Soit 66,7 millions de piscines olympiques ou un peu moins de 3 fois le lac Léman, qui fait 89 km³.

Cela représente l'eau utilisée pour irriguer les champs pendant l'étape de production agricole, l'eau d'évapo-transpiration et l'eau utilisée pendant la transformation industrielle. Chaque aliment représente un certain volume d'eau consommé pour le produire, le transformer, le préparer, l'emballer, etc.

Ce gaspillage en eau ne se fait pas nécessairement dans le pays qui gaspille la nourriture.

En France, l'ADEME estime que 730 000 litres d'eau sont dépensés en moyenne chaque année pour l'alimentation d'une personne. Le gaspillage alimentaire représenterait 56 210 litres d'eau dépensés par personne et par an, soit presque l'équivalent de l'eau consommée chaque année par un·e Français·e pour satisfaire ses usages courants (douches, arrosage, toilettes, etc.)



Dans

le

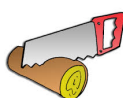
monde



P'



Duchesse ??



la

production

des



π



aliments

gaspillés

gènère



Gt

(giga-tonnes)



3,3 giga-tonnes

de

gaz

à



.

effet

de

serre

par

an

MEGA MARCHE

****BIENVENUE****

Caisse 14
Aujourd'hui

Chair de tomate	2 €
Lait écrémé 2 x 6 L	11 €
Pâtes 2 Kg	3 €
Café moulu 3x250 g	12 €
Tomates cerises 500 g	5 €
Yaourt x12	3 €
Jus de carottes x2	4 €
Huile d'olive 3 L	18 €
Finger x3	9 €
Vache qui rit x24	6 €
Petits Croquants - Cornichons	2€
Poivre x2	4 €
Chocolat x2	6 €
Pizza 4 fromages	5 €
Glace	3 €
Couscous Saveurs du Monde	8 €
Blédine	12 €
Oeufs x12	3 €
Vinaigre de vin	4 €
Courgettes x 4 Kg	14 €
Roblochons x4	15 €
Saumon fumé 280 g	10 €
TOTAL	159 €

Ticket n° 46134 - 15h38

***Vous avez découvert le coût moyen du
gaspillage alimentaire par habitant·e et
par an en France.***

Info sur les GES :

Chaque étape de la chaîne alimentaire émet des gaz à effet de serre (production des engrais et pesticides, transports, machines diverses....). Jeter un aliment revient à émettre cette pollution pour rien.

Si le gaspillage alimentaire mondial était un pays, il serait le 3^e plus gros émetteur de gaz à effet de serre du monde derrière la Chine (2^e) et les USA (1^{er}).

En France, selon l'ADEME, le bilan carbone des pertes et gaspillages alimentaires correspond à 3 % de l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale ou encore 5 fois les émissions liées au trafic intérieur aérien et 1/3 des émissions des véhicules particuliers.

Le bilan est plus important au niveau de la consommation en France car cette étape cumule tous les impacts induits en amont, de la production jusqu'à la distribution.

Info sur les Finances :

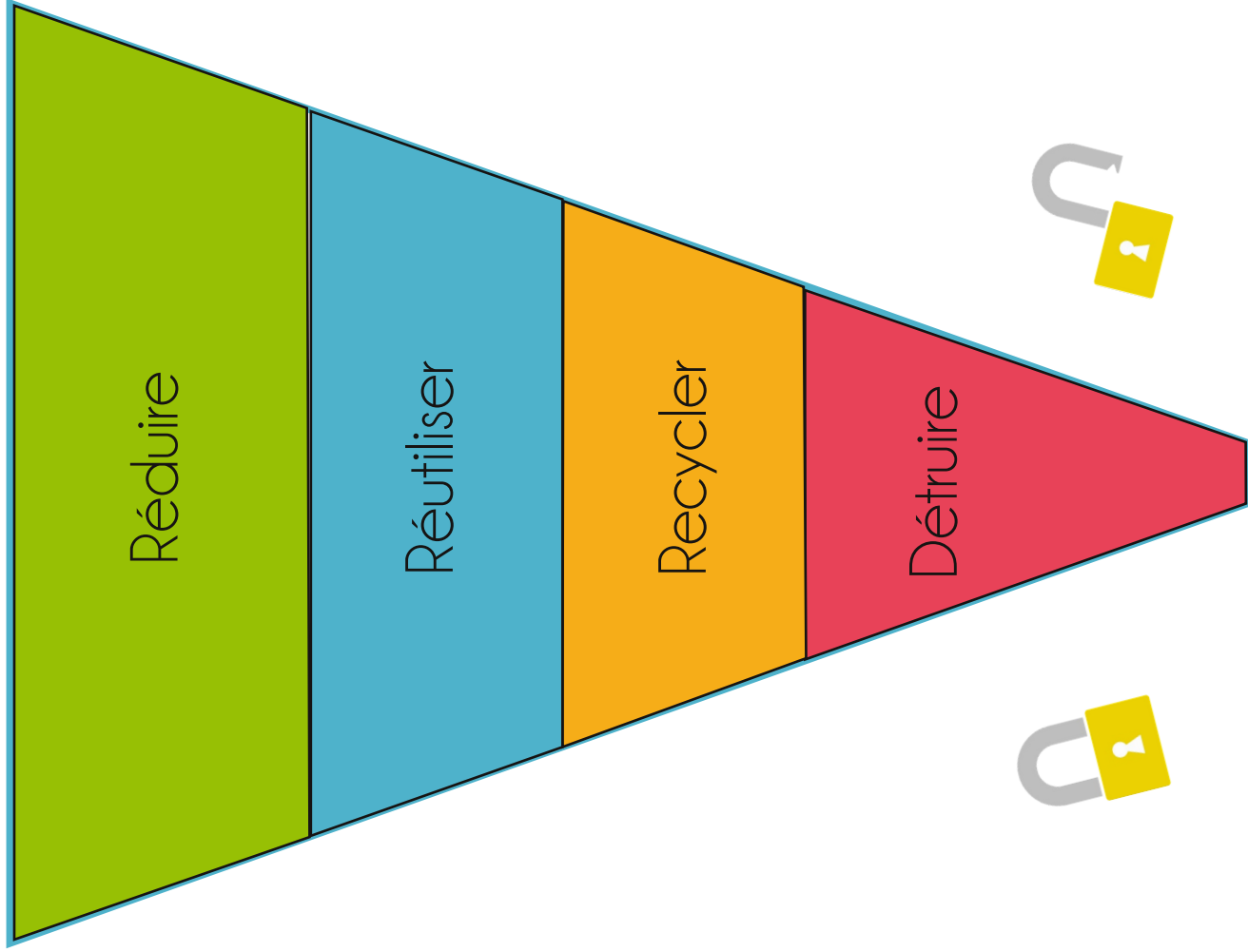
D'après la FAO, les conséquences économiques directes du gaspillage de produits agricoles (à l'exclusion du poisson et des fruits de mer) sont estimées à 750 milliards de dollars par an dans le monde (en se basant sur les prix à la production), soit l'équivalent du tiers du PIB de la France.

En France, selon l'ADEME, la valeur commerciale des produits perdus et gaspillés s'élève à 16 milliards d'euros, pour l'ensemble de la chaîne. Soit environ 159 € par habitant par an, soit 7,7 % de son budget dédié à l'alimentation.

L'étape de consommation (restauration et consommation à domicile) supporterait à elle seule 45 % des impacts économiques du gaspillage alimentaire. Cela s'explique notamment par le fait que la valeur commerciale des produits est plus élevée en fin de chaîne.

Par ailleurs, le coût du gaspillage alimentaire qui incombe à certains secteurs d'activités, comme la distribution, se répercute très fortement sur les consommateurs.

Pyramide des solutions



Info sur la Pyramide des solutions :

Toutes les actions contribuant à réduire le gaspillage alimentaire sont importantes et complémentaires mais doivent être menées par ordre de priorité.

En effet, le plus important est de chercher à réduire le gaspillage alimentaire "à la source" c'est à dire essayer de faire en sorte que notre production d'aliments corresponde le plus possible à ce que nous mangeons effectivement. Ainsi la lutte contre le gaspillage alimentaire doit suivre une hiérarchie en pyramide.

> Réduire :

Il faut accorder la priorité absolue à la prévention des pertes et gaspillages alimentaires à travers des mesures telles que l'ajustement des quantités produites, achetées ou cuisinées et la consommation de produits non calibrés par exemple.

> Réutiliser :

Lorsque, malgré la réduction, des excédents alimentaires existent, la meilleure solution consiste à les réutiliser pour l'alimentation humaine en pratiquant le glanage, la transformation (en compotes, confitures, soupes, etc.) et le don alimentaire.

> Recycler :

Lorsqu'il est impossible de réutiliser, il faut opter pour le recyclage et la récupération par la consommation animale, le compostage ou la méthanisation.

> Détruire :

Lorsqu'ils ne sont pas triés et valorisés, les déchets alimentaires sont jetés massivement dans les poubelles et font l'objet de procédés d'élimination nuisibles pour l'environnement : l'enfouissement et l'incinération.