

Test basé sur les normes

Français langue seconde – immersion

40S : Langue et communication

12^e année

Compréhension orale

Le gaspillage alimentaire



Données de catalogue avant publication – Éducation et Formation Manitoba

Test basé sur les normes, français langue seconde – immersion 40S : langue et communication, 12^e année [ressource électronique]. Clé de correction : compréhension orale — Juin 2018

ISBN : 978-0-7711-7698-2 (PDF)

1. Français (Langue) – Examens.
 2. Tests centrés sur une norme – Manitoba.
 3. Français (Langue) – Étude et enseignement (Secondaire) – Manitoba.
- I. Manitoba. Éducation et Formation Manitoba.
448.0076

Tous droits réservés © 2018, le gouvernement du Manitoba représenté par le ministre de l'Éducation et de la Formation.

Éducation et Formation Manitoba
Bureau d'Enfants en santé Manitoba et Division de l'éducation de la maternelle
à la 12^e année
Bureau de l'éducation française
Winnipeg (Manitoba) Canada

Tous les efforts ont été faits pour mentionner les sources aux lecteurs et pour respecter la *Loi sur le droit d'auteur*. Dans le cas où il se serait produit des erreurs ou des omissions, prière d'en aviser Éducation et Formation Manitoba.

Les sites Web mentionnés dans le présent document pourraient faire l'objet de changement sans préavis.

Vous pouvez commander des exemplaires imprimés de ce document du Centre de ressources d'apprentissage du Manitoba (anciennement le Centre des manuels scolaires du Manitoba), à l'adresse www.mtbb.mb.ca.
ISBN : 978-0-7711-7697-5 (version imprimée)

Les opinions et les idées exprimées dans le présent cahier peuvent représenter le point de vue des auteurs et ne reflètent pas nécessairement la position du gouvernement du Manitoba.

Dans le présent document, les mots de genre masculin appliqués aux personnes désignent les femmes et les hommes.

Table des matières

Introduction.....	1
Modalités de correction	1
Compilation des notes.....	1
Préparation à la correction.....	1
Cas particuliers relevés durant la correction	2
Résultats d'apprentissage	3
Critères d'évaluation pour les tâches de Compréhension orale	4
Tâches et réponses	6

Introduction

Le Test basé sur les normes, Français langue seconde – immersion, 40S : Langue et communication évalue les compétences des élèves dans trois domaines :

- la Compréhension orale,
- la Compréhension écrite,
- la Production écrite.

Le présent document traite de la Compréhension orale. Il présente les modalités de correction dont la personne correctrice doit tenir compte afin de faire une évaluation juste et équitable des réponses des élèves.

Dans ce document vous trouverez :

- les modalités de correction,
- les résultats d'apprentissage faisant l'objet de l'évaluation,
- les critères d'évaluation pour les tâches de Compréhension orale,
- les tâches de Compréhension orale et les réponses possibles.

Modalités de correction

L'application des modalités de correction repose sur une bonne connaissance des résultats d'apprentissage, du document audiovisuel, des tâches, des directives, des exemples de réponses possibles ainsi que des modèles de réponses d'élèves.

Compilation des notes

Les deux domaines de compréhension (Compréhension orale et Compréhension écrite) comptent pour 50 % de la note du test. La note que l'élève obtiendra pour l'ensemble de ces deux domaines doit être transposée sur 50 points au moyen du tableau à la fin de la *Clé de correction : Compréhension écrite*.

Préparation à la correction

- Bien connaître le résultat d'apprentissage général, le résultat d'apprentissage spécifique et les indicateurs de performance présentés dans le présent document.
- Bien connaître les critères d'évaluation pour les tâches de Compréhension orale.
- Visionner le document audiovisuel relié à cette partie du test (se référer au disque DVD qui a été envoyé avec les documents du test).
- Étudier le présent document afin de bien comprendre les tâches de compréhension, les directives et les réponses possibles.
- Tenir compte du fait que l'évaluation de Compréhension orale vise surtout le contenu et l'organisation de la réponse de l'élève.

Cas particuliers relevés durant la correction

- **Sources non indiquées** – Lorsque l'élève n'indique pas une ou plusieurs de ses sources, la personne correctrice doit indiquer dans le cahier d'où provient le passage emprunté et attribuer une note uniquement pour la partie du travail qui appartient à l'élève.
- **Pas de réponse** – Dans le cas d'un élève qui n'a pas fourni de réponse, il faut noircir « PR » sur la feuille de notation. Toutefois, au moment du calcul des résultats, l'élève obtient la note zéro.
- **Mots anglais ou anglicismes dans la réponse** – Étant donné que cette partie du test porte sur la compréhension, l'élève qui, à l'occasion, utilise des mots anglais ou des anglicismes ne sera pas pénalisé pourvu que la réponse soit claire. Cependant, dans un cas extrême où la réponse est écrite plutôt en anglais, il faut accorder la note zéro.
- **Réponse illisible** – Lorsque l'écriture est indéchiffrable, il faut accorder la note zéro.

Les divisions scolaires ont désigné une personne coordonnatrice responsable de gérer la correction locale. Toute irrégularité (plagiat ou tricherie) doit être portée à l'attention de la personne coordonnatrice.

Si la personne correctrice éprouve de la difficulté à évaluer une réponse, elle doit consulter la personne coordonnatrice.

Dans le cas d'une demande de révision de note, la personne correctrice doit consulter la personne coordonnatrice qui se chargera de coordonner les séances de révision de note.

Résultats d'apprentissage

Les résultats d'apprentissage faisant l'objet de l'évaluation en Compréhension orale sont présentés dans le tableau ci-dessous. Ce tableau reprend l'information présentée dans la trousse *Français langue seconde – immersion, langue et communication, secondaire 4, les normes*¹. Le document audiovisuel choisi, ainsi que les tâches de compréhension, correspondent au résultat d'apprentissage général et au résultat d'apprentissage spécifique de la 12^e année retenus pour le test.

Dans la marge de droite de la clé de correction, en plus de la pondération accordée à chaque tâche, vous trouverez un code qui précise le résultat d'apprentissage général, le résultat d'apprentissage spécifique et l'indicateur de performance visés. La lecture des codes se fait à l'aide du tableau suivant.

Compréhension orale, 12 ^e année		
Résultat d'apprentissage général	Résultat d'apprentissage spécifique	Indicateurs de performance correspondant à la norme
<p>CO1</p> <p>L'élève sera capable de comprendre des discours oraux et de décoder des messages sonores/visuels dans des produits médiatiques pour satisfaire un besoin d'information.</p>	<p>A</p> <p>L'élève sera capable de dégager les éléments qui mettent en évidence l'objectivité [et/] ou la subjectivité dans la présentation des faits [dans des reportages, des entrevues, des documentaires].</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'élève dégage le sujet et les aspects traités. 2. L'élève met en évidence les idées principales et secondaires. 3. L'élève dégage l'intention du discours en s'appuyant sur la structure de celui-ci. 4. L'élève dégage le point de vue des intervenants en s'appuyant sur les indices qui traduisent l'objectivité et/ou la subjectivité tels que titre, choix de l'information, ton, images, montage, trame sonore, etc. 5. L'élève fait part de sa réaction en la justifiant à partir d'éléments appropriés du discours.

1. MANITOBA. MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION ET DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE. *Français langue seconde – immersion, langue et communication, secondaire 4, les normes*, Winnipeg, Manitoba, Le Ministère, 2000.

Critères d'évaluation pour les tâches de Compréhension orale

Tâches analytiques		Valeur : 3 points		
Directives : La réponse doit contenir les trois éléments suivants :		<ul style="list-style-type: none"> – une compréhension évidente de la tâche, – une explication complète et bien structurée, – un minimum de deux références ou citations pertinentes tirées du document audiovisuel. 		
Niveau de performance	3	2	1	0
Critères	Réponse perspicace	Réponse adéquate	Réponse rudimentaire	Réponse insuffisante
L'élève démontre une compréhension de la tâche selon l'indicateur de performance évalué.	Compréhension approfondie qui cerne les idées principales et les détails importants	Compréhension convenable qui cerne les idées principales, mais à laquelle manquent des détails importants	Compréhension superficielle qui n'identifie que des aspects partiels ou apparents	Manque évident de compréhension de la tâche
L'élève élabore la réponse de façon progressive pour faire comprendre ses idées sous forme d'un texte qui contient des éléments de cohérence.	Explication développée de façon détaillée qui analyse plusieurs éléments pertinents du document audiovisuel ET Organisation appropriée de la réponse	Explication correcte qui contient les idées principales malgré l'absence de quelques détails importants ET Organisation généralement cohérente de la réponse malgré des maladresses	Explication simpliste qui se limite aux notions évidentes et qui exige une interprétation OU Réponse mal structurée	Explication erronée OU hors sujet
L'élève utilise des références ou des citations pertinentes pour appuyer une compréhension de la tâche.	Références ou citations bien choisies et agencées à la tâche	Références ou citations acceptables et reliées partiellement à la tâche	Liens superficiels à la tâche OU Références ou citations insuffisantes	Absence de références ou de citations

Tâches critiques		Valeur : 3 points		
Directives : La réponse doit contenir les trois éléments suivants :		<ul style="list-style-type: none"> – une compréhension évidente de la tâche, – une justification du point de vue complète et bien structurée, – un minimum de deux références ou citations pertinentes tirées du document audiovisuel. 		
Niveau de performance	3	2	1	0
Critères	Réponse perspicace	Réponse adéquate	Réponse rudimentaire	Réponse insuffisante
L'élève démontre une compréhension de la tâche selon l'indicateur de performance évalué.	Compréhension approfondie qui cerne les idées principales et les détails importants	Compréhension générale qui cerne les idées principales, mais à laquelle manquent des détails importants	Compréhension limitée qui n'identifie que des aspects partiels ou apparents	Manque évident de compréhension de la tâche
L'élève fournit une justification qui donne des raisons qui motivent son point de vue. La réponse contient des éléments de cohérence.	Justification réfléchie qui contient des éléments significatifs du document audiovisuel qui appuient le point de vue de l'élève ET Organisation judicieuse et fluide de la réponse	Justification adéquate qui contient des éléments du document audiovisuel qui appuient le point de vue de l'élève ET Organisation appropriée de la réponse	Justification superficielle qui contient des éléments apparents du document audiovisuel et qui exige une interprétation OU Réponse mal structurée	Justification inappropriée
L'élève utilise des références ou des citations pertinentes dans sa justification.	Références ou citations bien choisies et agencées à la justification	Références ou citations acceptables et reliées partiellement à la justification	Liens superficiels à la justification OU Références ou citations insuffisantes	Absence de références ou de citations

Tâches et réponses

Les réponses fournies dans le présent document sont des pistes pour guider la correction. Quoique plusieurs exemples soient offerts, il est impossible de prévoir toutes les réponses acceptables. Ainsi, la personne correctrice est parfois appelée à porter un jugement professionnel sur la qualité de la réponse de l'élève.

Le scandale du gaspillage alimentaire

1. Expliquez comment l'animatrice démontre de la subjectivité au sujet du gaspillage alimentaire en vous référant à au moins deux éléments de ce reportage.

CO1-A-3

3 points

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES POSSIBLES

- L'animatrice a une opinion préconçue dans ce reportage. Premièrement, le titre du reportage contient le mot « scandale » qui montre que son analyse est partielle et cherche à provoquer une réaction d'indignation chez l'auditoire. Le titre présente le gaspillage alimentaire comme un geste contraire à la morale.
- Le montage des images a aussi une valeur subjective. On voit de nombreuses images d'aliments qui semblent encore comestibles dans les poubelles (des fruits et légumes dans un restaurant, des restes dans le réfrigérateur de la famille Jarry). À la ferme maraîchère, on voit des lignées de laitues laissées dans le champ. Avec M. Laurent Cousineau, on compare ensuite deux bouquets de brocoli, dont un qui semble encore bon à manger, mais qui est destiné au compostage.
- Le choix des intervenants démontre aussi la subjectivité de l'animatrice, car elle interviewe seulement des intervenants qui dénoncent le gaspillage avec remords ou encore avec autorité.
 - M. Pascal Jarry se sent coupable de jeter des aliments oubliés dans son frigo.
 - « Nous, on gaspille pas beaucoup les aliments qui ne sont pas encore cuisinés. On va gaspiller plus ce qu'on a fait de trop. Quand on met du manger dans les assiettes des enfants, ils vont manger le quart et on va toujours jeter le reste. Pratiquement. On gaspille beaucoup à ce niveau-là. »
 - « Ouais. Ça on en gaspille toujours. Quand j'achète un truc comme ça, je vais l'utiliser au cinquième peut-être [...] Tous les petits pots de sauces qu'on achète; là, c'est sûr que c'est plus que 50 %. »
 - M^{me} Louise Ménard dénonce le fait que son commerce doit jeter une grande quantité d'aliments à cause des dates de péremption ou des caprices des consommateurs.
 - « Écoutez, moi j'aimerais ça pouvoir vendre des carottes imparfaites, puis des tomates imparfaites, mais dans un supermarché, on s'attend à ce qu'il y ait une belle rangée de tomates toutes rouges, bien formées, parfaites. Et, je vais me retourner, je vais aller au marché public et on va voir toutes sortes de produits, des carottes imparfaites et toutes sortes de couleurs. Et là, ça a la faveur du client pendant la période estivale. Et l'hiver, on dirait que le consommateur change, il rentre chez nous, il faut que le produit soit parfait. »

(suite à la page 7)

- « On retire un yaourt par exemple trois, quatre, cinq jours de sa date de péremption parce qu'on le vendra pas. Le client ne l'achètera pas. On fait peur au monde. On dit : bien écoutez, c'est à deux jours de la date de péremption, vous allez être malades. »
- M. Laurent Cousineau explique que les aliments de mauvaise apparence ou de qualité inférieure sont invendables.
 - « Y va y avoir une salade qui a de la pourriture, une salade qui va être déformée, une salade qui va avoir eu un stress et puis on dit qu'elle est montée en graines et ça c'est invendable. »
 - « Oui. C'est un beau gros brocoli, mais vous voyez, yé une forme difforme. J'ai des petits grains, des gros grains, yé bosselé. Y a pas d'hésitation entre lui et lui. Les consommateurs vont tout le temps vouloir celui-là. Est-ce qu'il est impropre à la consommation? Aucunement. »
 - « ... lui, je vais le jeter. Il va retourner à la terre. Il va faire de l'engrais pour les prochains qui s'en viennent. »
- M. Pascal Thériault, de son côté, confirme les pertes chez les producteurs. Il blâme les promotions des chaînes alimentaires qui encouragent la surconsommation et les consommateurs qui achètent sans savoir ce dont ils ont besoin. De plus, il parle des coûts associés au gaspillage et finalement, il fait allusion au fait que des milliers de personnes manquent de nourriture.
 - « Les pertes au niveau du champ sont peut-être 10 à 15 % au maximum. »
 - « On va acheter des choses en double bien malgré nous. On pense qu'on n'en a plus à la maison, on en achète encore parce qu'on fait pas de liste. »
 - « Les dates de péremption disent meilleurs avant; elles ne disent pas plus bons après. Ça ne veut pas dire qu'ils tombent insalubres dans la nuit où ils passent à travers cette date. »
 - « Le détaillant d'alimentation doit payer pour se débarrasser des aliments périmés ou des aliments trop meurtris donc, ça aussi ça rentre dans le coût d'alimentation du consommateur. Quand je fais mon épicerie, non seulement je paie pour les aliments que je ne mange pas, mais je paie pour les aliments qui vont être jetés que je n'aurai même pas acheté moi-même. »
 - « Aux États-Unis, ils ont évalué que si seulement 20 % de ce qui était jeté pouvait être utilisé dans les banques alimentaires pour nourrir la population qui en a de besoin, il y aurait 10 millions d'Américains qui auraient un accès à de la nourriture. »
- Le reportage se termine avec une conversation entre le producteur et l'animatrice qui accepte comme cadeau le brocoli qui aurait été jeté. Nous avons l'impression que l'animatrice sauve ce brocoli de la destruction. Cette scène est accompagnée d'une musique triste afin d'attiser les émotions.
 - « Je vais vous le donner » (Laurent Cousineau).
 - « Vous allez me le donner? Je vais le garder avec plaisir » (Johane Despins).

(suite à la page 8)

- L'animatrice emploie un ton condescendant lorsqu'elle interviewe Pascal Jarry.
 - « Est-ce que tout est bon là-dedans? »
 - « C'est quoi ça? »
 - « Il y a beaucoup, beaucoup de citrons! »
 - « Vous avez un plan avec ça? »

- L'animatrice emploie un vocabulaire connotatif dans sa narration.
 - « Et ce n'est qu'un exemple du 30 % des aliments cultivés qui vont se retrouver à la poubelle entre le champ et l'assiette. »
 - « Difficile en effet de ne pas se sentir coupable quand on doit se débarrasser d'aliments encore sains. »
 - « Malgré bien des efforts, ce père de famille constate avec nous qu'il perd beaucoup d'aliments. »
 - « Comment arrive-t-on à jeter l'équivalent du quart de notre épicerie à la poubelle? »
« Mais bien avant que les aliments arrivent dans notre assiette, il y a beaucoup d'étapes qui peuvent aussi entraîner des pertes. »
 - « Dans une société de surabondance, le consommateur est devenu très exigeant quant à l'apparence des aliments. »
 - « Il est délicieux, c'est une question de couleur, c'est tout. »
 - « Les petits gestes quotidiens aussi banals que faire une liste d'épicerie... »
 - « Chez nous, le gouvernement fait beaucoup pour le recyclage du papier, mais peu pour récupérer la nourriture en trop... »
 - « Vous allez faire quoi avec celui-là si je vous le redonne? Qu'est-ce qui lui arrive? »

Vancouver, ville verte

2. La ville de Vancouver a acquis la réputation d'être une ville écologique et sensible à l'environnement. Pourtant, les images présentées dans le reportage remettent en question cette réputation.

CO1-A-4

3 points

Expliquez comment certaines images démontrent que le gaspillage alimentaire est encore un problème à Vancouver en vous référant à au moins deux éléments pertinents de ce reportage.

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES POSSIBLES

Les images présentées dans le reportage servent à démontrer que même dans une ville dite écologique comme Vancouver, le défi de réduire le gaspillage alimentaire est toujours présent. La contradiction qui est soulignée dans le reportage est entre les mesures mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire à Vancouver et les images de la réalité.

- Au début du reportage, l'animateur nous dit que « Vancouver veut être la ville la plus verte au Canada, et ce dans moins de 5 ans ». Pourtant les images qui suivent sont celles de poubelles qui débordent de déchets. On voit, en graffiti, des chiffres étonnants reliés au gaspillage alimentaire qui a lieu « dans cette ville majestueuse entourée de montagnes et d'eau ». On devient alors conscient que quotidiennement, à Vancouver, on gaspille « 16 000 bananes, 32 000 pains, 70 000 tasses de lait, 80 000 pommes de terre » (animateur).
- Le reportage nous informe que Vancouver « est réputée être une ville écologique, sensible à l'environnement » (animateur). L'image qui suit cet énoncé est celle d'un camion qui décharge une quantité énorme de déchets végétaux. Cela remet en question la valeur de cette réputation.
- « Le *National Zero Waste Council* [...] exige que le gouvernement fédéral oblige, le plus rapidement possible, les entreprises alimentaires à donner leurs invendus, quitte à les dédommager pour le faire » (animateur). Or, l'image qui suit montre la récupération des déchets organiques dans un restaurant et une poubelle pleine de pain. Cela laisse entendre que même s'il y avait une prime, dans les restaurants, le gaspillage alimentaire ne diminuerait pas autant qu'on le voudrait, « ... car actuellement, cela coûte moins cher de jeter que de donner » (animateur).

Le scandale du gaspillage alimentaire Vancouver, ville verte

3. Vous avez vu deux reportages qui traitent du gaspillage alimentaire au Canada. **Lequel** de ces reportages recommanderiez-vous à votre entourage afin de le sensibiliser à ce problème?

CO1-A-5

3 points

Justifiez votre point de vue en vous appuyant sur au moins deux éléments pertinents du reportage **que vous recommandez**.

DIRECTIVES PARTICULIÈRES :

- **Puisqu'on demande aux élèves de choisir un des reportages, une position mitigée n'est donc pas acceptable et ne peut mériter qu'un maximum de 1 point.**
- **La justification pourrait comprendre une raison pour laquelle l'autre reportage n'a pas été choisi dans le contexte d'une comparaison entre les deux reportages.**

ÉLÉMENTS DE RÉPONSES POSSIBLES

Je recommande le reportage *Le scandale du gaspillage alimentaire*.

Ce reportage expose clairement les diverses causes du gaspillage et aide à comprendre les enjeux éthiques, sociaux, économiques et environnementaux qui en découlent. Alors, si on veut sensibiliser la population, il faut bien expliquer la situation de différents points de vue. Ce reportage présente le gaspillage d'une façon émotive et indignée, ce qui pourrait inciter les gens à agir différemment. Pour ces raisons, ce reportage est plus efficace.

On présente des personnes directement concernées qui discutent du problème selon leurs perspectives.

- Des consommateurs :
 - « Toutes les études démontrent que le principal gaspillage alimentaire provient de nos foyers où la nourriture oubliée devient vite périmée. 25 % du gaspillage se fait à la maison » (animatrice).
 - La famille Jarry-Kerr se sent coupable de jeter des aliments oubliés dans son frigo.
 - « Nous, on gaspille pas beaucoup les aliments qui ne sont pas encore cuisinés. On va gaspiller plus ce qu'on a fait de trop. Quand on met du manger dans les assiettes des enfants, ils vont manger le quart et on va toujours jeter le reste. Pratiquement. On gaspille beaucoup à ce niveau-là » (Pascal Jarry).
 - « Ouais. Ça on en gaspille toujours. Quand j'achète un truc comme ça, je vais l'utiliser au cinquième peut-être [...] Tous les petits pots de sauces qu'on achète; là, c'est sûr que c'est plus que 50 % » (Pascal Jarry).
 - « Quand on le recouvre en aluminium, on le voit plus et puis souvent, on le jette » (Harriet Kerr).
 - « On l'oublie vu qu'on peut pas le voir » (Harriet Kerr).
 - « On est allé au marché Jean Talon et y avait deux paniers pour cinq piastres et on a acheté plein de citrons » (Pascal Jarry).

- Un producteur :
 - « Mais bien avant que les aliments arrivent dans notre assiette, il y a beaucoup d'étapes qui peuvent aussi entraîner des pertes » (animatrice).
 - M. Laurent Cousineau des Jardins Paul Cousineau Farms et Fils explique que les aliments de mauvaise apparence ou de qualité inférieure sont invendables.
 - « Y va y avoir une salade qui a de la pourriture, une salade qui va être déformée, une salade qui va avoir eu un stress et puis on dit qu'elle est montée en graines et ça c'est invendable. »
 - « Oui. C'est un beau gros brocoli, mais vous voyez, yé une forme difforme. J'ai des petits grains, des gros grains, yé bosselé. Y a pas d'hésitation entre lui et lui. Les consommateurs vont tout le temps vouloir celui-là. Est-ce qu'il est impropre à la consommation? Aucunement. »
 - « ... lui, je vais le jeter. Il va retourner à la terre. Il va faire de l'engrais pour les prochains qui s'en viennent. »
 - « C'est une question d'apparence. De couleur et d'apparence. »
- Un professeur d'agronomie :
 - « Notre surconsommation entraîne du gaspillate » (animatrice).
 - M. Pascal Thériault, professeur d'agronomie, blâme les promotions des chaînes alimentaires qui encouragent la surconsommation, les consommateurs qui achètent sans savoir ce dont ils ont besoin et les pertes au niveau de la production, du transport et de la distribution des aliments. De plus, il précise les coûts associés au gaspillage.
 - « Les promotions dans les chaînes font en sorte que le consommateur va souvent être apporté à acheter beaucoup plus qu'il a besoin. Un bon exemple, c'est les promotions : deux pour quatre dollars; alors qu'en fait, si on en achète seulement un, puis on le passe à la caisse, il va nous coûter deux dollars. »
 - « On va acheter des choses en double bien malgré nous. On pense qu'on n'en a plus à la maison, on en achète encore parce qu'on fait pas de liste. »
 - « Les pertes au niveau du champ sont peut-être 10 à 15 % au maximum. »
 - « Il va y avoir beaucoup plus de pertes au niveau du transport, de la transformation, de la distribution des aliments. »
 - « Les dates de péremption disent meilleurs avant; elles ne disent pas plus bons après. Ça ne veut pas dire qu'ils tombent insalubres dans la nuit où ils passent à travers cette date. »
 - « Le détaillant d'alimentation doit payer pour se débarrasser des aliments périmés ou des aliments trop meurtris donc, ça aussi ça rentre dans le coût d'alimentation du consommateur. Quand je fais mon épicerie, non seulement je paie pour les aliments que je ne mange pas, mais je paie pour les aliments qui vont être jetés que je n'aurai même pas acheté moi-même. »
- Une commerçante :
 - Louise Ménard d'IGA Louise Ménard explique le gaspillage dans son commerce.
 - « Écoutez, moi j'aimerais ça pouvoir vendre des carottes imparfaites, puis des tomates imparfaites, mais dans un supermarché, on s'attend à ce qu'il y ait une belle rangée de tomates toutes rouges, bien formées, parfaites. Et, je vais me retourner, je vais aller au marché public et on va voir toutes sortes de produits, des carottes imparfaites et

(suite à la page 12)

toutes sortes de couleurs. Et là, ça a la faveur du client pendant la période estivale. Et l'hiver, on dirait que le consommateur change, il rentre chez nous, il faut que le produit soit parfait. »

- « On retire un yaourt par exemple trois, quatre, cinq jours de sa date de péremption parce qu'on le vendra pas. Le client ne l'achètera pas. On fait peur au monde. On dit : bien écoutez, c'est à deux jours de la date de péremption, vous allez être malades. »
- « Je ne pourrais même pas le quantifier; parce que, écoutez, c'est partout dans tous nos produits, dans tous nos périssables. Alors, c'est très important comme perte. »

Je recommande le reportage *Vancouver, ville verte*.

Ce reportage expose le problème et offre des solutions pour diminuer le gaspillage alimentaire. Ces solutions touchent la sensibilisation de la population, les actions de la ville de Vancouver ainsi que des exemples d'une famille et d'un commerce qui ont choisi d'agir. En offrant des solutions réalisables à plusieurs niveaux, le reportage sera plus efficace pour sensibiliser le public au problème.

- Le reportage contient des éléments de sensibilisation au problème.
 - « Parce qu'on [...] est un pays super riche. C'est facile de jeter un reste de nourriture, quand [...] on sait qu'on peut se permettre d'aller en acheter d'autre » (Janet Walker).
 - « Ce gaspillage que l'on constate partout au Canada coûte entre 700 et 1600 \$ à chaque famille par année » (animateur).
 - « Comme si on jetait aux poubelles un sac d'épicerie sur quatre que l'on achète » (animateur).
 - « On parle de trois cent millions [...] de repas jetés dans les décharges canadiennes chaque an. Dans les décharges, comme tout le monde sait, ces choses [se] décomposent sans oxygène et produisent beaucoup de méthane qui est un gaz à effet de serre très, très puissant » (James Boothroyd).
 - « La principale cause du problème c'est qu'on ne planifie pas quand on fait l'épicerie. On remplit notre panier de beaux fruits et légumes avec de bonnes intentions, mais on ne prévoit pas quand et comment on va les manger. Alors souvent, ils se retrouvent à la poubelle » (Shannon Smith).
- Ensuite, le reportage fournit plusieurs éléments de solution mis en place pour réduire le gaspillage.
 - « Vancouver veut devenir la ville la plus verte au Canada d'ici 2020. Alors, elle prend les grands moyens. Depuis le premier janvier dernier, les déchets alimentaires ne sont plus permis dans les sacs à poubelles; ils doivent être compostés. Cette mesure touche tout le monde : les entreprises, les épiceries, les restaurants et les ménages. Et gare à vous, si vous ne le faites pas. Vous payerez une amende » (animateur).
 - « Chez *Choices Markets*, on offre des visites guidées pour mieux nous aider à planifier et à moins gaspiller » (animateur).
 - « Metro Vancouver a créé le *National Zero Waste Council*, un partenariat de gouvernements, d'entreprises et organismes communautaires avec la mission de prévenir le gaspillage à travers le Canada » (animateur).

- « Le *National Zero Waste Council* va plus loin. Il exige que le gouvernement fédéral oblige, le plus rapidement possible, les entreprises alimentaires à donner leurs invendus, quitte à les dédommager pour le faire » (animateur).
- « Chez *Choices Markets*, on offre déjà une partie des invendus à des organismes caritatifs » (animateur).
- « On peut réduire le gaspillage. Les épiciers, les détaillants commencent à prendre des mesures, tout comme les gens à la maison » (Peter Cech).