

C'est dans le sac !

Niveau préconisé (fin A2, début B1) Durée de l'activité : 30 mn.

Compréhension
orale : fiche
individuelle (1 page)



I – COMPRENDRE le document

Lien vers la vidéo : http://www.francetvinfo.fr/culture/cuisine/gourmet-bag-un-label-pour-eviter-les-gaspillages_843767.html

1. Dans mon assiette ? Avant de regarder la vidéo, classez les mots suivants dans le tableau.

les restes – le fromage – les déchets - les aliments - le déjeuner - les bons produits de chez nous

Dans la poubelle	Dans l'assiette

2. De quoi s'agit-il ? Lisez les phrases ci-dessous et vérifiez que vous les comprenez bien. Regardez ensuite la vidéo, sans vous arrêter aux mots inconnus, et indiquez si les affirmations suivantes correspondent à la situation aux USA et/ou en France.



- ... Dans les restaurants les restes sont toujours détruits.
- ... Chaque client gaspille 230 grammes d'aliments par repas.
- ... Les clients partent presque toujours chez eux avec les restes.
- ... On n'emporte pas ses restes : c'est un obstacle culturel.
- ... Les clients apprécient de pouvoir emporter les restes chez eux.

3. Vrai ou faux ? Regardez à nouveau la vidéo et indiquez si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F).

- ... En France, de nombreux projets visent à créer des « doggy bags à la française ».
- ... L'état français est contre ce type de projet qui va à l'encontre de la culture française.
- ... Un label « gourmet bag » sera créé en 2016 pour valoriser les doggy bag à la française.
- ... A partir de 2016, il sera obligatoire de trier et de valoriser les déchets dans les restaurants.



4. Qui dit quoi ? Regardez à nouveau la vidéo si nécessaire et retrouvez l'esprit des propos de ces témoins.



- Ici, on n'a pas l'habitude de faire ça, mais ça peut changer.
- L'emballage doit correspondre à un produit de qualité.
- Les clients vont rentrer chez eux et penser à moi !
- Je n'oserais pas demander d'emporter les restes : qu'en penserait le restaurateur ?
- Grâce au logo, ce sera plus facile de demander.

5. Travail sur la langue : lexique. Vous avez entendu dans la vidéo l'expression « être mal à l'aise ». Que signifie-t-elle ?

- être très satisfait être opposé à ... Se sentir gêné
Quelle autre expression est plutôt contraire à « être mal à l'aise » ?
 avoir honte ne pas oser être enchanté être embarrassé

A savoir : l'expression "C'est dans le sac" signifie, c'est un succès garanti !

C'est dans le sac !

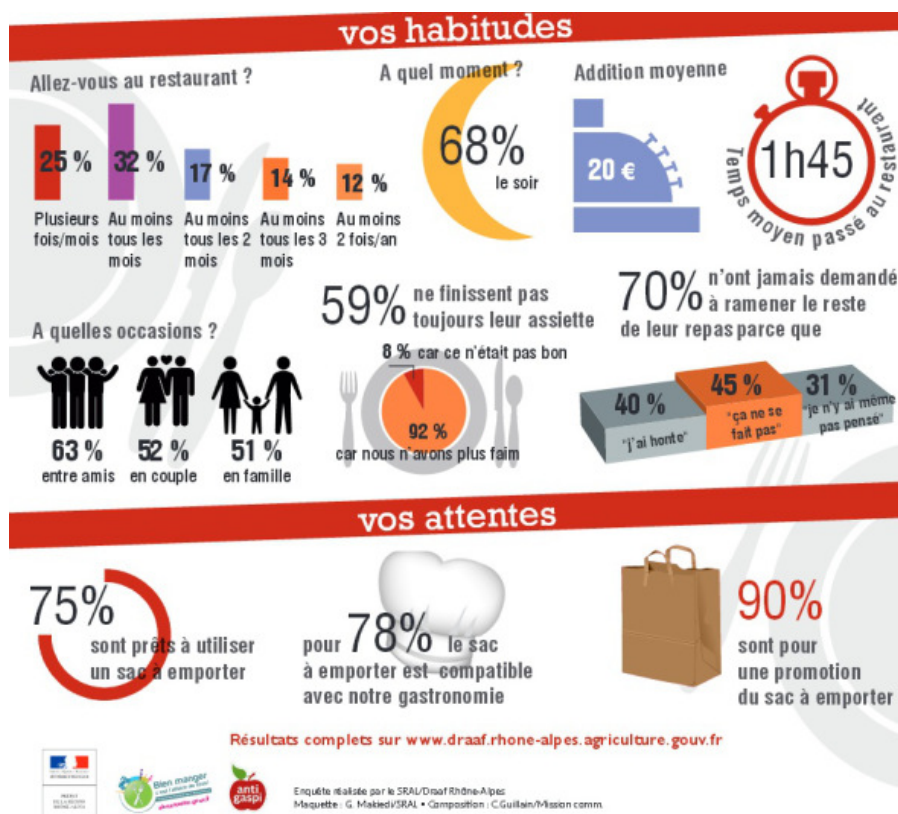
Niveau préconisé (fin A2, début B1) Durée de l'activité : 30 mn.
Objectif : réaliser un questionnaire ?

Défin action :
culture, civilisation

✈ II – AGIR AVEC LA LANGUE

1. En France : quelques chiffres

Lisez les informations sur cette infographie. Correspondent-elles avec ce qui a été vu dans la vidéo ?
Les Français sont-ils disposés à utiliser des sacs à emporter ?
Quelles raisons donnent-ils pour ne pas le faire ? Sont-elles les mêmes que dans la vidéo ?



2. La situation est-elle la même dans votre pays ?

Oseriez-vous demander au restaurant d'emporter les restes chez vous ?

3. Voici des solutions originales face au gaspillage au restaurant. Sont-elles acceptables ? Classez-les de la plus à la moins acceptable.

- Obliger les gens à finir leur assiette sinon ils paient plus cher.
- Proposer des quantités différentes selon l'appétit des clients : petite ou grande assiette ?
- Réutiliser les restes pour d'autres plats et d'autres clients.

Discutez entre vous pendant quelques minutes et notez au moins deux autres solutions plus ou moins acceptables, étonnantes, amusantes ! Trouvez un logo et une phrase pour convaincre le public comme pour le « gourmet bag » !

Pour en savoir plus sur le gourmet bag : <http://gourmetbag.fr/>



C'est dans le sac ! Corrigé








I – COMPRENDRE *le document*

1. Dans mon assiette ? Avant de regarder la vidéo, classez les mots suivants dans le tableau.

<i>Dans la poubelle</i>	<i>Dans l'assiette</i>
les restes— les déchets	le fromage- les aliments - le déjeuner - les bons produits chez nous

2. De quoi s'agit-il ? Lisez les phrases ci-dessous et vérifiez que vous comprenez bien. Regardez ensuite la vidéo, sans vous arrêter aux mots inconnus, et indiquez si les affirmations suivantes correspondent à la situation aux USA et/ou en France.

-  Dans les restaurants les restes sont toujours détruits.
-  Chaque client gaspille 230 grammes d'aliments par repas.
-  Les clients partent presque toujours chez eux avec les restes.
-  On n'emporte pas ses restes : c'est un obstacle culturel.
-  Les clients apprécient de pouvoir emporter les restes chez eux.

3. Vrai ou faux ? Regardez à nouveau la vidéo et indiquez si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F).

- V En France, de nombreux projets visent à créer des « doggy bags à la française ».
- F L'état français est contre ce type de projet qui vont à l'encontre de la culture française. **Faux, il est favorable à ce projet.**
- F Un label « gourmet bag » sera créé en 2016 pour valoriser les doggy bag à la française. **Il a déjà été créé.**
- V A partir de 2016, il sera obligatoire de trier et de valoriser les déchets dans les restaurants.

4. Qui dit quoi ? Regardez à nouveau la vidéo si nécessaire et retrouvez l'esprit des propos de ces témoins.



- b** Ici, on n'a pas l'habitude de faire ça, mais ça peut changer.
- c** L'emballage doit correspondre à un produit de qualité.
- e** Les clients vont rentrer chez eux et penser à moi !
- a** Je n'oserais pas demander d'emporter les restes : qu'en penserait le restaurateur ?
- d** Grâce au logo, ce sera plus facile de demander.

5. Travail sur la langue : lexique. Vous avez entendu dans la vidéo l'expression « être mal à l'aise ». Que signifie-t-elle ?

- être très satisfait être opposé à ... Se sentir gêné

Quelle autre expression est plutôt contraire à « être mal à l'aise » ?

- avoir honte ne pas oser être enchanté être embarrassé

C'est dans le sac !

Transcription :
pour une lecture
après les activités

Transcription

C'est une pratique habituelle dans les restaurants français : les restes des repas des clients sont systématiquement jetés.

- Il y a beaucoup de déchets comme ça qui reviennent ?
- Assez oui, ça dépend des tables mais des fois c'est assez impressionnant.

Selon une étude récente, dans un restaurant traditionnel chaque client gaspille 230 grammes d'aliments par repas. Un gachis inimaginable aux Etats-Unis. Dans ce restaurant chic de Washington, les restes ne sont jamais détruits.

- Super alors ça y est vous avez terminé ? Ok, formidable. Vous voulez que je vous prépare un paquet à emporter ? Très bien, j'arrive tout de suite.

Le fromage non consommé est placé dans une barquette appelée « doggy bag ».

- Nous faisons ça plusieurs fois par jour , tous les jours, ça arrive très souvent.

Les restes du repas sont ainsi récupérés par ces étudiants.

- Presque à chaque fois que je vais au restaurant, je repars avec les restes. En tant que modeste étudiant c'est pratique d'avoir en plus du dîner le déjeuner déjà prêt pour le lendemain.

En France où la gastronomie est considérée comme un art, emporter ses restes est tabou. Comme ici chez Léon de Lyon, une institution de la capitale des Gaules.

- Est-ce que vous oseriez le demander ?
- Non, non.
- Pourquoi ?
- Ben euh, disons, le regard qu'aurait le restaurateur sur mon comportement. Non je pense pas...
- Oui, mal à l'aise de demander parce qu'on n'est pas habitués, tout simplement, mais peut-être que ça c'est une évolution qui, qui va changer.

Lever cet obstacle culturel, c'est l'objectif de ces jeunes entrepreneurs. Ce jour-là ils ont rendez-vous avec le chef de Léon de Lyon. Ils sont venus présenter leur nouveau doggybag à la française, un emballage plus valorisant.

- Le doggybag américain était surtout un sac en papier kraft et les Français se voyaient mal transporter des bons produits de chez nous dans un sac en papier kraft donc il fallait vraiment que le design respecte le produit.

Les initiatives sont nombreuses et l'état souhaite développer cette pratique. Un label « Gourmet bag » vient de voir le jour.

- Est-ce que vous souhaitez qu'on vous propose un gourmet bag pour le reste ?
- Avec grand plaisir.
- Merci.

Le gourmet bag c'est l'assurance pour le client de pouvoir repartir avec ses restes.

- Et voici madame, merci beaucoup.
- Merci !
- Au début on n'ose pas demander, après effectivement si, je pense que maintenant si on voit le logo ou quelque chose, on voit dans ce restaurant, je demanderai spontanément.

Ce restaurateur y voit également des avantages.

- Parce que ils rentrent chez eux et ils continuent à penser à moi et à mon restaurant et à ce qu'ils ont mangé. Et ils reviendront.

La loi pourrait accélérer l'évolution des mentalités car à partir de 2016 les restaurateurs auront l'obligation de trier et de valoriser leurs déchets.

Mots-clés : gastronomie, consommation, déchets