

## Dossier pédagogique

Suggestions pédagogiques et fiches pratiques pour le film

# Du poulet pour l'Afrique

**Clip de campagne** de VEN – Fédération pour la politique de développement, Basse-Saxe  
2 minutes, dès 12 ans

**Thèmes** : exportations de la viande européenne, gaspillage alimentaire,  
« la volonté d'aider » et ses conséquences, genre « clip de campagne »

**Dossier pédagogique** : Christine Imhof et Monika Neidhart; traduction : Martine Besse

**Degré scolaire** : cycle 3, postobligatoire, formation professionnelle



**Production** : Film4Change, Allemagne 2014

**Langue** : allemand

**Sous-titres** : français

## Contenu

En Europe, on ne mange souvent que les plus beaux morceaux du poulet, tandis que le reste est exporté en grande partie vers l'Afrique de l'Ouest. Ce volet de « l'aide au développement » qui devrait soi-disant résoudre le problème de la faim en Afrique a en réalité l'effet contraire : la viande bon marché surgelée entre en concurrence avec les éleveurs de volaille locaux et menace leurs bases de subsistance.

Sous la forme d'une campagne fictive, ce clip sensibilise aux conséquences néfastes du libre-échange. Il illustre en prenant l'exemple de la viande de poulet les mécanismes de la mondialisation de l'économie et appelle à un mode de consommation responsable.

## Le film

Ce clip est un film de sensibilisation commandé par une organisation active dans le domaine de la politique de développement. Il endosse un rôle de plaidoyer et vise à transmettre un message clair. A la différence d'un documentaire, il ne se fonde pas sur une présentation objective et équilibrée d'une thématique donnée mais porte un jugement de valeur et vise à interpeller. Le caractère de ce clip de campagne apparaît entre autres dans le générique où les mandants du film sont cités.

Tandis que dans la première partie, le film introduit le sujet comme une publicité télévisée classique (jusqu'à la min. 1'19), durant la seconde partie, il va voir dans les coulisses et montre à l'aide de textes et de photos les aspects problématiques des exportations de poulet. Il fait ainsi le lien entre notre vie de tous les jours et la vie des gens en Afrique de l'Ouest.

Si le clip est utilisé dans l'enseignement, il y a lieu d'aborder avec les élèves la question du genre propre à ce film et de mener une réflexion critique (éducation aux médias). Il s'agit d'un « double » film de campagne : ce film fait campagne en rendant compte d'une campagne fictive. Des questions comme « Que véhicule la campagne « Poule géante » présentée dans le film ? Et que véhicule le film lui-même ? » peuvent aider à faire la distinction entre les deux niveaux. L'enseignant-e devra peut-être aussi attirer l'attention sur le sondage ironique et cynique auprès de la clientèle car les élèves ne remarqueront peut-être pas spontanément qu'il s'agit de fausses (« faked ») interviews.

## SUGGESTIONS PÉDAGOGIQUES

### Référence à l'EDD

Dimensions	Compétences*	Principes*
<ul style="list-style-type: none"><li>- Société (Individu et collectivités)</li><li>- Economie (processus soutenable)</li><li>- Espace (local et global)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Construire des savoirs interdisciplinaires prenant en compte différentes perspectives</li><li>- Penser en systèmes</li><li>- Penser de manière critique et constructive</li><li>- Changer de perspective</li><li>- Réfléchir à ses propres valeurs et à celles d'autrui</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Pensée en systèmes</li><li>- Réflexion sur les valeurs et orientation vers l'action</li></ul>

\*se réfère au schéma des compétences et des principes d'éducation21

## Fiches pratiques

(se trouvent à la fin de ce dossier, selon l'ordre de leur apparition dans les suggestions)

Journal de bord	Termine ton assiette!
Fiche pratique 1/1, 1/2, 1/3	Consignes de travail pour les groupes
Fiche pratique 2	Qu'est-ce qu'on met dans l'assiette?

## SUGGESTION 1 : DU POULET POUR L'AFRIQUE

---

### Liens au plan d'études romand

- FG 31: Exercer des lectures multiples dans la consommation et la production de médias et d'informations
- FG 37: Analyser quelques conséquences, ici et ailleurs, d'un système économique mondialisé
- FG 38: Expliciter ses réactions et ses comportements en fonction des groupes d'appartenance et des situations vécues
- Capacités transversales: démarche réflexive, communication

### Objectifs Les élèves ...

- réfléchissent sur notre attitude face aux aliments en prenant l'exemple du poulet;
- comprennent les relations entre nos habitudes de consommation, nos pratiques économiques et la situation des gens en Afrique de l'Ouest;
- analysent les problèmes et les défis du commerce mondial et étudient de manière plus détaillée en groupes les trois domaines: consommation de viande et gaspillage alimentaire (Foodwaste), formation des prix et marchés, viande de volaille et hygiène.

### Durée 2 ou 3 leçons

Variante à choix : 2 leçons supplémentaires pour la préparation d'un repas

### Matériel

Film et possibilité de le projeter • journal de bord (1 exemplaire par élève)  
• feuilles vierges ou petites cartes pour noter les mots-clés • graphique « Qui mange quoi du poulet ? » (voir plus bas, document pour l'enseignant-e à projeter ou à reproduire au tableau) • carte du monde • fiche pratique 1/1, 1/2 et 1/3 : explications pour les travaux en groupes

Variante à choix pour une partie pratique de cuisine (cours d'économie familiale): livre de cuisine Croqu'menus; concept d'hygiène pour les locaux d'économie familiale

## Déroulement

*Question préalable, avant de voir le film*

Montrer aux élèves la citation suivante tirée du clip sur une affiche ou sur un transparent :  
« Termine ton assiette, les petits Africains seraient heureux de pouvoir manger ça. ».

Noter de manière visible au tableau les avis et les réactions des élèves à propos de cette phrase.

- Éventuellement discuter à deux.
- Recueillir les mots-clés et les noter sur des petites cartes ou des feuilles vierges, les rassembler en plénum.
- Ne pas commenter, éventuellement les classer en fonction des thèmes, les grouper au tableau.

*Journal de bord*

Les élèves notent individuellement dans le journal de bord : Mon avis sur la citation au début de la leçon.

*Film, partie 1*

Regarder le film jusqu'au mot-clé « Absurde ? » (min. 1'20) en respectant les consignes suivantes :

- Que montre le film ? Quels problèmes aborde-t-il ?
- Comparer avec son avis personnel dans le journal de bord et les petites cartes au tableau.
- Comment le film aborde-t-il le sujet ?

*Plénum*

Les élèves résument l'extrait du film en utilisant leurs propres mots.

L'enseignant-e recueille les réponses des élèves (est-ce effectivement absurde ?) ; prévoir un espace pour les idées et les questions.

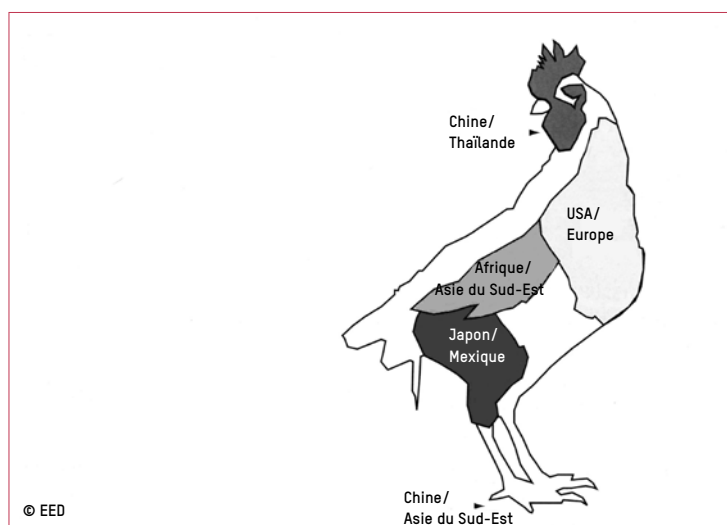
Courte discussion sur le genre du film, sa forme et le but de la forme choisie : film de campagne avec un message clair et une volonté de sensibiliser le public.

*Les faits: informations fournies par l'enseignant-e*

L'illustration au tableau est développée :

Faire le lien avec les mots-clés de la question préalable.

Examiner le graphique « Qui mange quoi du poulet ? » :



Source : Mari/Buntzel: *Das globale Huhn*, Brandes & Apsel 2007.

Noter les pays sur une carte du monde (Exportations de l'UE, des Etats-Unis, du Brésil à destination de l'Afrique de l'Ouest, du Ghana, du Togo, du Bénin, du Congo, du Liberia, de la Sierra Leone).

Si le thème n'a pas encore été abordé jusqu'alors, faire le lien avec la problématique du gaspillage et des pertes alimentaires (Foodwaste): gaspillage d'aliments qui ont été produits mais que nous ne consommons pas (Informations sur [www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch). Affiches, par ex. Que signifie Foodwaste?)

### *Film, 2<sup>e</sup> partie*

Explications de l'enseignant-e à propos de: « Absurde? – Malheureusement pas! »

Les élèves regardent la suite du film (à partir de la min. 1'20).

Discuter en plénum des questions concernant le film.

### *Travail en groupes pour approfondir le sujet*

Etude de trois thèmes du film à l'aide de citations.

Former six groupes. Deux groupes travaillent sur la même citation (cf. fiche pratique 1/1, 1/2 ou 1/3).

Etudier les différents points de la fiche pratique; une personne du groupe note les résultats.

- Groupe 1 (fiche pratique 1/1): consommation de viande et gaspillage alimentaire
- Groupe 2 (fiche pratique 1/2): formation des prix et marchés
- Groupe 3 (fiche pratique 1/3): viande de volaille et hygiène

Ensuite, les deux groupes travaillent sur la même citation.

- Mise en commun des résultats.
- A partir du thème principal, formuler un point de vue commun du groupe à propos de la citation « Termine ton assiette, les petits Africains seraient heureux de pouvoir manger ça ». En prendre note par écrit.
- Présentation en plénum.

Après chaque présentation, les faits sont vérifiés (informations fausses, faits non mentionnés, compléments fournis par l'enseignant-e).

### *Informations fournies par l'enseignant-e: alternatives*

L'enseignant-e signale qu'il existe aussi des modèles alternatifs (exemple du Cameroun: résistance contre la viande importée):

Image du film: boîte portant l'autocollant « Exclu du droit de retour » (min. 1'17) Se peut-il que certains Etats africains refusent malgré tout le « don »?

Exemple du Cameroun « Return to Sender/retour à l'expéditeur »: au Cameroun, les éleveurs de volaille et les consommateurs/tices ont fait de la résistance jusqu'à ce que le gouvernement décide en 2006 de stopper les importations de viande surgelée en provenance d'Europe:

Informations générales sur le sujet pour l'enseignant-e:

- Emission de radio RFI « 7 millions de voisins »: « Que souhaitent les Africains: manger du poulet bicyclette ou du poulet congelé? » (2012, 46 min.): <http://amaizo.info/2012/07/03/que-souhaitent-les-africains-manger-du-poulet-bicyclette-ou-du-poulet-congele/9815>
- Article revenant sur la mobilisation de la société civile qui a mené à l'interdiction de

l'importation de poulet congelé au Cameroun (Le jour où le poulet camerounais a eu des dents. <http://www.alimentterre.org/sites/www.cfsi.asso.fr/files/873-lejouroulepoulet-camerounaisaeudesdents.pdf> (2015)

#### *Travail individuel/Travail à domicile*

- Journal de bord, question « Les petits Africains seraient-ils vraiment heureux » ? Les élèves cochent oui ou non et justifient leur réponse.
- Réflexion sur ce que l'élève a appris personnellement

#### *Vérification des objectifs d'apprentissage, évaluation*

- Journal de bord : travail détaillé et approfondi, argumentation, exactitude des faits

### Exercices de transfert et suggestions pour développer le sujet

Recherche dans les médias et présentations sur les sujets suivants :

- Ironie de l'histoire : suite au libre-échange avec l'UE, les éleveurs de volaille suisses pourraient connaître une situation similaire à celle des producteurs africains. En Suisse aussi, les frais de production sont nettement plus élevés que dans l'UE.
- Commerce de vêtements déjà portés : similitudes et différences par rapport à l'exportation de viande de poulet ?
- Exigences plus étendues : le web-documentaire intitulé « The Dark Side of the Italian Tomato » (version française) illustre une histoire similaire en prenant l'exemple des tomates (Exportation de purée de tomates européenne à destination de l'Afrique → destruction du marché local → les gens perdent leurs bases de subsistance → émigrent vers l'Europe → travaillent dans des plantations de tomates et récoltent des tomates qui seront transformées en purée et exportées vers l'Afrique ... et ils envoient l'argent gagné chez eux parce que les gens chez eux n'ont plus de revenu) [http://webdoc.rfi.fr/dark\\_side\\_tomato/](http://webdoc.rfi.fr/dark_side_tomato/)

### A choix, partie pratique consacrée à la cuisine

Les élèves préparent un poulet entier → respecter les mesures d'hygiène !

- Préparation d'un poulet rôti (livre de cuisine Croqu'menus)  
Cuisson : 50–60 min.
- Pourquoi prendre un poulet *entier* ?  
Pour lancer la réflexion : quelles sont les parties qui manquent chez nous dans l'offre « poulet entier » ? (les pattes, la tête, les abats et toutes les parties non comestibles – quelqu'un a-t-il déjà mangé certaines de ces parties ou les a-t-il vues en vente ?)
- Découper le poulet, les élèves se photographient mutuellement.
- Vérification du résultat : dessin du livre de cuisine Croqu'menus plus photo du découpage

## SUGGESTION 2 : DU (BLANC DE) POULET DANS L'ASSIETTE

---

### Liens au plan d'études romand

- FG 31: Exercer des lectures multiples dans la consommation et la production de médias et d'informations
- FG 37: Analyser quelques conséquences, ici et ailleurs, d'un système économique mondialisé
- FG 38: Expliciter ses réactions et ses comportements en fonction des groupes d'appartenance et des situations vécues
- Capacités transversales: démarche réflexive, communication

S'il y a préparation d'un repas (variante facultative):

- CM 36: Exercer des savoir-faire culinaires et équilibrer son alimentation

**Objectifs** Les élèves ...

- réfléchissent sur leurs habitudes alimentaires et indiquent les raisons pour lesquelles ils mangent (ne mangent pas) certaines choses;
- conçoivent des lignes de conduite pour le choix et l'utilisation des aliments;
- connaissent les caractéristiques d'un film de campagne;
- utilisent les procédés stylistiques d'un film de campagne et conçoivent une campagne fictive en faveur d'une gestion responsable des aliments.

**Durée** 2 leçons

Variante : 2 leçons supplémentaires pour la préparation d'un repas

**Matériel** Film et possibilité de le projeter • Fiche pratique 2 « Qu'est-ce qu'on met dans l'assiette? » • Éventuellement flip chart (tableau à feuilles volantes), crayons  
• Par élève, 2 points autocollants verts et 1 étoile autocollante dorée

### Déroulement

*Question préalable, avant le film*

- Qui a déjà mangé des pattes de poulet? Seriez-vous prêts à en goûter?
- Mangez-vous de la viande de poulet? Si ce n'est pas le cas: pour quelles raisons?

*Consigne*

Les élèves travaillent individuellement sur la fiche pratique 2 et notent ce qu'ils mangeraient/ne mangeraient pas.

Plénum: petit sondage dans la classe, que mange-t-on, qu'est-ce qu'on ne mange pas.

*Les faits: Informations fournies par l'enseignant-e*

Peuvent être mangés dans le poulet à part les parties connues également la tête, le cou, les pattes, les abats.

Dans le cas de la carotte, on peut également manger la tige, la pelure.

Les élèves détaillent ensemble les parties non mangeables et les parties peu appréciées.

Les élèves transcrivent les résultats sur la fiche pratique.

Conclusion: le fait de jeter des parties mangeables = Foodwaste (= gaspillage de nourri-

ture)

### *Film*

Les élèves regardent le film en entier.

#### *Discussion (→ éducation aux médias, voir aussi « Le film »)*

Discussion concernant le format du film : c'est un film de campagne (et non pas un documentaire objectif) qui poursuit une intention claire (sensibilisation/prise de conscience).

- A quoi le voit-on ? (ironie, exagération, interviews fictives ...).
- Qui est à l'origine du film ? (ONG, citée dans le générique).
- Quels sont les intérêts de cette ONG ? Quelle est la structure du film (partie 1, partie 2) ?  
Noter les mots-clés au tableau.

Regarder le film une nouvelle fois et demander aux élèves de chercher les déclarations sérieuses et moins sérieuses.

Récapituler le contenu du film : par groupes de deux, reprendre les faits et les déclarations de la manière la plus objective possible, sans porter de jugement de valeur.

#### *Travail en groupes pour approfondir le sujet*

Les élèves préparent par groupes de trois ou de quatre une solution au problème abordé dans le film. Ils conçoivent une campagne en lien avec la solution qu'ils proposent et la présentent à la classe.

Consigne de travail :

- Concevoir des solutions – également fantaisistes et peu conventionnelle – à la problématique du film. Envisager des solutions au niveau de l'individu, de la société ou de la politique, par ex. organiser une fête où l'on cuisine des pattes de poulet, imaginer de nouvelles recettes pour utiliser l'entier du poulet/des aliments, manger de manière générale moins de viande, interdire les exportations, introduire des barrières douanières, etc..
- Choisir l'une de ces solutions et lui donner un format de campagne (voir plus haut). Inventer un slogan et esquisser les grandes lignes d'une campagne.
- La forme donnée est libre : Clip/présentation Powerpoint/Blog/affiche/plaidoyer oral
- Présentation de la campagne en plénum

#### *Appréciation des résultats*

Discuter, argumenter, penser de manière critique :

- Quelles sont les propositions les meilleures ?
- Qu'est-ce qui est réaliste, qu'est-ce qui fonctionne/ne fonctionne pas ? Pourquoi ?
- Que peut-on appliquer soi-même dans la vie courante ?

Les élèves évaluent les slogans à l'aide des points autocollants :

- 2 points verts pour les propositions qu'ils pourraient eux-mêmes mettre en application dans la vie courante
- 1 étoile dorée pour l'idée la meilleure, la plus originale

Noter les résultats au dos de la fiche pratique 2. Mettre éventuellement en pratique l'une ou l'autre solution individuellement, dans la classe/dans toute l'école.



## Variante : partie pratique consacrée à la cuisine

Travail en groupes : planifier le menu

- Analyse de marché dans les magasins et les supermarchés : offre, prix, provenance des produits, éventuellement méthodes de production, labels (selon le niveau des connaissances)

Remarque : si les élèves n'étudient pas le marché dans les magasins, l'enseignant-e devrait leur fournir différentes indications (par ex. déclaration, label, prix d'un poulet entier et des parties de poulet)

- Choisir un plat à base de poulet, justifier ce choix et préparer le plat
- Alternative pour les végétarien-ne-s : chercher dans un livre de cuisine (Croqu'menus, etc.) des plats à base de poulet, les évaluer en se fondant sur les connaissances acquises durant les leçons.

Ou tester des recettes du genre « Leaf to Root » (= de la feuille à la racine ; manger le légume en entier). Le mouvement visant à manger « l'entier » correspond à une tendance ; dans le domaine de la viande, on parle de « Nose to Tail » (= du museau à la queue).

- Des informations et des ressources pédagogiques au sujet de l'alimentation et du mouvement : [www.reseau-ecoleS21.ch/sante/alimentation-et-mouvement](http://www.reseau-ecoleS21.ch/sante/alimentation-et-mouvement)

## Impressum

---

**Auteurs :** Christine Imhof et Monika Neidhart  
**Traduction :** Martine Besse  
**Rédaction :** Dorothee Lanz  
**Layout :** pooldesign  
**Copyright :** éducation21, Berne 2018

éducation21 | Avenue de Cour 1 | 1007 Lausanne  
tel. +41 21 343 00 21 | [info\\_fr@education21.ch](mailto:info_fr@education21.ch) | [www.education21.ch](http://www.education21.ch) | Facebook, Twitter: education21ch, #e21ch

**JOURNAL DE BORD : TERMINE TON ASSIETTE !**

---

Nom: .....

---

Citation « Termine ton assiette, les petits Africains seraient heureux de pouvoir manger ça. »

Mes suppositions à propos de la citation au début

---

---

---

---

Ce que dit le clip Les petits Africains se réjouissent-ils vraiment ?  
 Oui  Non

Justification Justifie ta décision en cinq phrases au minimum.

---

---

---

---

---

---

**Ce que j'ai appris/compris ; ce dont j'ai pris conscience**

---

---

---

---

---

### Groupe 1 : Consommation de viande et gaspillage alimentaire



En Allemagne, on mange surtout le blanc du poulet. Les restes, envoyés par tonnes en Afrique de l’Ouest, y sont vendus à des prix dérisoires.

#### Votre tâche

1. Examinez l’affirmation ci-dessus tirée du film : cette affirmation s’applique-t-elle aussi à la Suisse ? Mangez-vous aussi en majorité du blanc de poulet ? Avez-vous déjà observé ce qui est proposé chez nous dans les boucheries ou les supermarchés ?
2. Vérifiez l’exactitude des faits à l’aide des sources suivantes :
  - Recherche sur Internet concernant les offres de volaille proposées dans les boutiques en ligne (par ex. [www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch) ou [www.leshop.ch/](http://www.leshop.ch/))
  - Recettes de Croqu’menus et d’autres livres de cuisine
  - Variante : réalisez une enquête sur les plats favoris à base de poulet et les morceaux de poulet préférés dans la classe ou parmi les passants.
  - Essayez de récolter des informations sur Internet concernant le sort des parties restantes (non consommées) du poulet.
3. Quand vous avez terminé les deux premiers exercices, vous rejoignez le groupe qui étudiait la même citation que vous.
  - Mettez en commun vos connaissances.
  - En lien avec votre sujet « consommation de viande et gaspillage alimentaire », formulez une conclusion commune pour la citation « Termine ton assiette, les petits Africains seraient heureux de pouvoir manger ça. » et prenez-en note par écrit.
  - Préparez-vous à présenter brièvement vos résultats en plénum.

### Groupe 2 : Formation des prix et marchés



**Les éleveurs de volaille locaux, ne pouvant pas rivaliser, font faillite.**

#### Votre tâche

1. Etudiez le contexte général qui explique la citation ci-dessus et formulez des hypothèses :

- quels sont les facteurs déterminants pour la formation du prix d'un produit donné ?
- quels sont les mécanismes qui conduisent à la chute des prix ?
- qu'est-ce qui différencie un marché local d'un marché mondial ?
- pourquoi la viande surgelée d'importation est-elle moins chère que la viande fraîche locale ?

2. Vérifiez les faits et comparez deux points de vue différents :

- Lisez les deux textes suivants :
  - Le poulet européen vendu à vil prix sur les marchés africains (« CommodAfrica » 2018 : <http://www.commodafrica.com/26-02-2018-le-poulet-europeen-vendu-vil-prix-sur-les-marches-africains>)
  - Vrai ou faux, le poulet subventionné européen déstabilise les marchés nord-africains ? (Emission « Europe Matin » 2018) : <http://www.europe1.fr/emissions/le-vrai-faux-de-l-info2/le-poulet-subventionne-europeen-destabilise-les-marches-nord-africains-vrai-ou-faux-3701927>
- Formulez le message central de chaque texte et comparez les deux positions.
- Discutez pour déterminer lequel est, à votre avis, le plus convaincant.

3. Après avoir terminé les deux premiers exercices, vous rejoignez le groupe qui étudiait la même citation.

- Mettez en commun vos connaissances.
- Formulez en lien avec le sujet « Formation des prix et marchés » une conclusion commune du groupe à propos de la citation « Termine ton assiette, les petits Africains seraient heureux de pouvoir manger ça. » et prenez-en note par écrit.
- Préparez-vous ensuite à présenter vos résultats brièvement en plénum.

### Groupe 3: Viande de volaille et hygiène



**La réfrigération étant souvent interrompue au cours du long voyage, la viande se détériore et provoque de graves problèmes de santé.**

#### Votre tâche

1. Etudiez le contexte général qui explique la citation ci-dessus et formulez des hypothèses :

- Pourquoi les parties du poulet se détériorent-elles ?
- Quels sont les problèmes potentiels qui en découlent pour la santé ?
- Que savez-vous déjà sur des thèmes comme la détérioration des aliments, l'hygiène, la salmonellose, les infections ?
- Y a-t-il chez nous aussi des risques pour la santé en lien avec la viande de poulet ?

2. Vérifiez les faits à l'aide des sources suivantes :

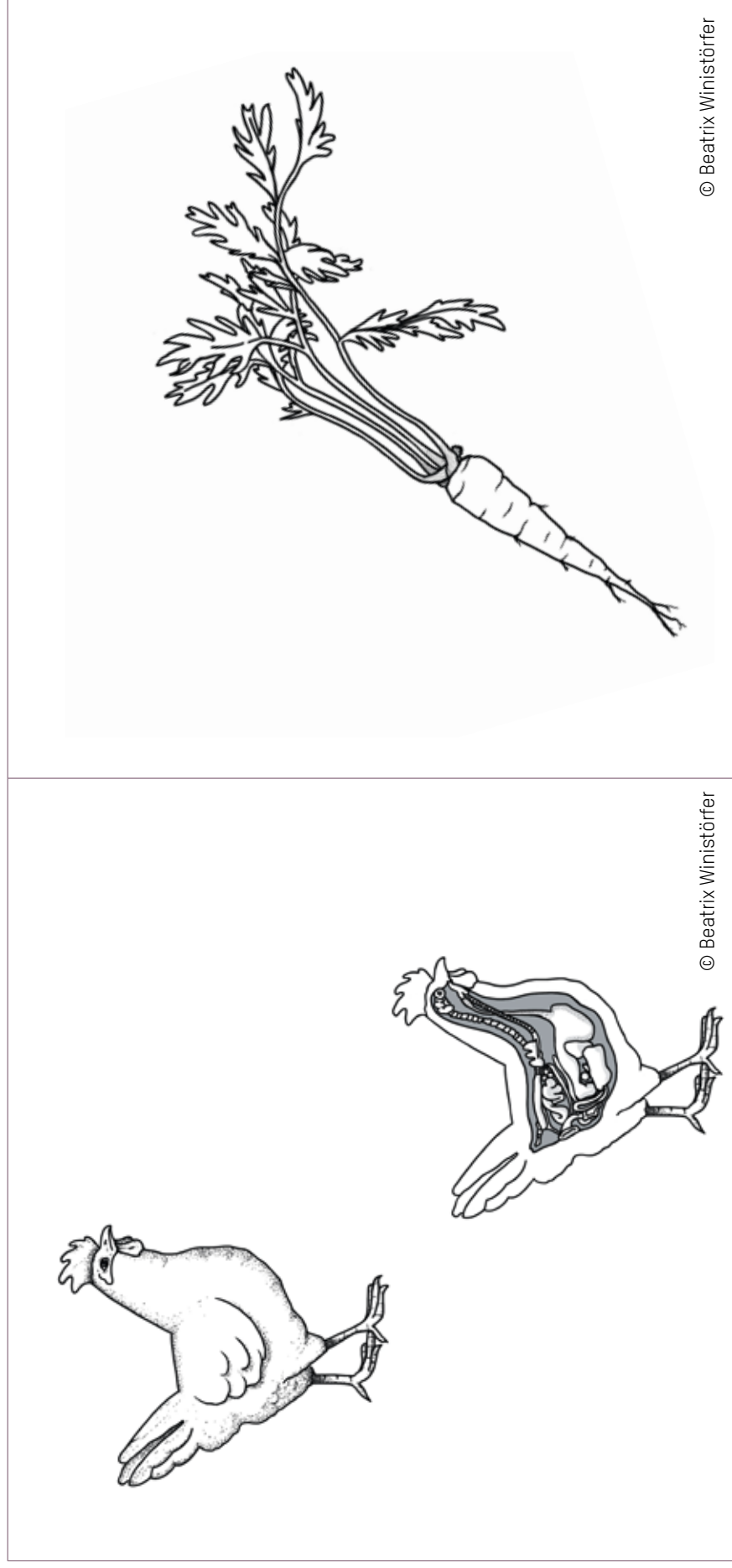
- Feuille d'information « L'hygiène alimentaire » de la Société suisse de nutrition SSN [http://www.sge-ssn.ch/media/feuille\\_d\\_info\\_hygiene\\_alimentaire\\_2011.pdf](http://www.sge-ssn.ch/media/feuille_d_info_hygiene_alimentaire_2011.pdf)
- Croq'menus : règle d'hygiène pour la cuisine à l'école

3. Quand vous avez terminé les deux premiers exercices, vous rejoignez le groupe qui étudiait la même citation.

- Mettez en commun vos connaissances.
- Formulez en lien avec le sujet « Viande de volaille et hygiène » une conclusion commune du groupe à propos de la citation « Termine ton assiette, les petits Africains seraient heureux de pouvoir manger ça » et prenez-en note par écrit.
- Préparez-vous ensuite à présenter brièvement vos résultats en plénum.

## FICHE PRATIQUE 2 : QU'EST-CE QU'ON MET DANS L'ASSIETTE ?

1. Quelles parties mettrais-tu de côté avant de manger ? Indique-le à l'aide de flèches.
2. Parmi ces parties, lesquelles ne sont pas mangeables (marquer en rouge) et lesquelles as-tu mises de côté pour la simple raison que tu n'as pas envie de les manger ?
3. Note au dos de la feuille l'idée la plus originale pour éviter ou réduire le gaspillage alimentaire.



© Beatrix Winistörfer

© Beatrix Winistörfer