

STOP AU GASPILLAGE !

- Un tiers de la consommation de nourriture est gaspillée dans le monde
- Le transport de la nourriture produit des gaz à effets de serre (responsables du réchauffement climatique)
- On gaspille 30 kg par personne et par an (l'équivalent d'un repas par semaine) dont 7 kg de produits qui n'ont même pas été débballés.
- Gaspiller de la nourriture coûte cher : environ 100 euros par personne et par an.

STOP AU GASPILLAGE !

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



STOP AU GASPILLAGE !

Le gaspillage alimentaire se remarque à tous les niveaux de la chaîne alimentaire et concerne tout le monde : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs ...

Sans oublier les consommateurs, même si nous n'avons pas toujours l'impression de gaspiller.

En France, le but fixé par tous les acteurs de l'Alimentation et par les pouvoirs publics est de réduire le gaspillage de 50 % sur toute la chaîne alimentaire avant l'année 2025.

Gaspillage et perte alimentaire en pourcentage du poids total gaspillé :

- poissons non désirés rejetés morts à la mer 32 %
- fruits et légumes abîmés 32 %
- process ou conditionnement défectueux 21 %
- casse et rupture de la chaîne du froid 21 %
- invendus, produits abîmés par la manipulation 14 %
- restes de repas jetés et produit périmés 14 %

STOP AU GASPILLAGE ! DES SOLUTIONS !

- acheter selon ses besoins
- cuisiner les bonnes quantités
- se servir à table selon ses besoins
- trier ses déchets
- acheter moins de plats cuisinés pour ne pas avoir trop d'emballages
- composter (= recycler ses déchets alimentaires)
- au restaurant, demander si on peut emporter ses restes (si c'est pratique)
- faire ses courses en vrac
- apprendre à cuisiner ses restes !