

Le gaspillage alimentaire

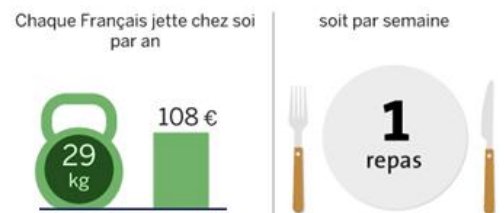
... je consomme plus responsable

1/3 des aliments de la planète produits pour RIEN : ils sont jetés sans être consommés.

29 kg d'aliments jetés par personne et par an en France dont **7 kg** encore emballés.

Alors que **3 millions** de Français ont recours à l'aide alimentaire.

800 millions de personnes dans le monde en situation de précarité alimentaire.

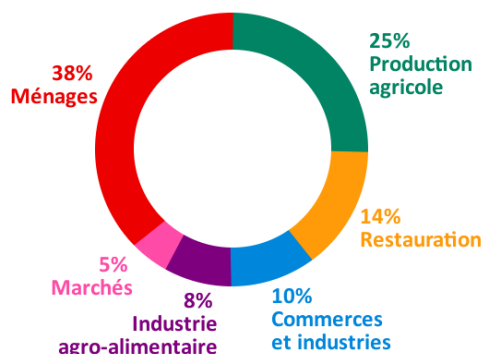


Le gaspillage : un non-sens écologique et environnemental

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le **3ème plus grand pollueur au monde** derrière les Etats-Unis et la Chine. La production de nourriture est aujourd'hui le principal émetteur de gaz à effet de serre dans l'atmosphère. Aussi, chaque fois que l'on jette de la nourriture c'est du CO2 émis pour rien et donc un frein à la lutte contre le réchauffement climatique.

Des impacts néfastes pour la planète : Agissons !

350 km³ d'eau gaspillée **1,3 milliard** de tonnes de nourriture jetée **1,4 million** d'hectares de terre gaspillée **3,3 milliards** de tonnes d'émissions de CO2 chaque année



Le gaspillage alimentaire est un problème qui concerne chaque maillon de la chaîne alimentaire : du producteur au consommateur en passant par le distributeur.

Plus de la moitié des produits jetés sont **des fruits et légumes abîmés ou hors calibres**. Ces pourcentages varient en fonction des zones géographiques et des secteurs d'activité.



... des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire

- **Avant les courses** : je fais l'inventaire des placards et du frigo, je planifie les menus et rédige la liste des courses. Surtout je ne pars pas le ventre vide !
- **Pendant les courses** : je ne succombe pas aux promotions qui poussent à acheter au-delà de mes besoins. Je privilégie l'achat en vrac, à la coupe, local et de saison. Je lis et comprends les dates de péremption. Je prends les produits frais et surgelés en dernier dans un sac isotherme pour respecter la chaîne du froid.
- **De retour à la maison** : je range mes produits et organise le frigo selon les critères de conservation des aliments. J'adapte mes recettes aux bonnes proportions et je cuisine les restes (quiches, soupes, pain perdu, jus, compotes...). Les surplus peuvent se conserver au frigo pour le lendemain, ou se congeler ou être stérilisés en bocaux. Les épluchures alimentent le compost.
- **A table** : j'évite d'avoir les yeux plus gros que le ventre.



R
É
D
U
I
R
E

DLC
DATE LIMITE DE CONSOMMATION

CORRESPOND À LA MENTION "À CONSOMMER JUSQU'AU"

c'est une **date sanitaire**, après laquelle le produit peut présenter des **risques pour la santé une fois dépassée**. Elle se trouve sur des produits hautement périssables : viande, poisson, produits frais...

DDM
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE

CORRESPOND À LA MENTION "À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE/FIN"

c'est une **date indicative**, après laquelle le produit peut perdre en qualité, mais ne **présente pas de risques pour la santé**. Passée cette date, le **produit peut toujours être consommé**. On retrouve cette date sur les produits secs ou congelés : pâtes, farine, biscuits, conserves...

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

La France s'est engagée au travers de ce pacte de réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.



Passons des paroles aux actes, unissons nos forces pour lutter contre le gaspillage alimentaire pour générer un changement positif. Choisissons une alimentation variée, de saison, si possible bio et locale, plus équilibrée, incluant davantage de produits végétaux...

Lien Mag Info Zéro déchet n°7 : le gaspillage alimentaire une réalité !