

Le gaspillage alimentaire



Un constat alarmant

Chaque français jette en moyenne 20 kg de nourriture par an, dont 7 kg encore emballée. Le gaspillage intervient sur toute la chaîne alimentaire, de la culture à la consommation par les ménages. La moitié de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle.

Les causes

sociologiques

Modification des structures et de l'organisation familiale, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires

pratiques commerciales

- promotions
- incitation à l'achat
- vente en lots

la conservation des aliments

- contenants non adaptés
- rupture de la chaîne du froid

restauration

(notamment collective)

- quantité de nourriture servie non ajustée aux besoins
- plats qui ne plaisent pas aux goûts des clients

D'après www.ademe.fr

Les enjeux

1

environnementaux

Le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20 % du total de ses émissions en gaz à effet de serre quotidien. (1)

Chaque aliment a besoin d'un certain volume d'eau consommé pour être produit, transformé, emballé, et les ressources en eau sont précieuses. ex : 1 kg de boeuf nécessite 10 000 l d'eau (2)

D'après France Nature Environnement (1) et CRIOC (2)

2

économiques

Gaspiller de la nourriture, c'est surtout gaspiller de l'argent ! Sans compter après, les coûts de collecte et de traitements de déchets.

D'après www.reduisonsnosdechets.fr

3

éthiques

795 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde, soit 1 personne sur 9. (1)

La convention d'engagement volontaire en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, signée par les principales enseignes françaises, prévoit que :

- toutes les surfaces de vente de plus de 400 m² devront signer des conventions de don de denrées alimentaires avec des associations caritatives habilitées.
- la destruction d'inventus encore consommables, notamment par javellisation est désormais interdite. (2)



D'après www.fr.wfp.org (1) et www.developpement-durable.gouv.fr (2)

Trucs et astuces



Au menu

Recette anti-aspis Le pain perdu

Des tranches de pain sec trempées dans un mélange oeuf battu-lait. Rissolez chaque face 2 minutes dans une poêle beurrée. Saupoudrez de sucre et savourez...

Côté cuisine

- je respecte les doses
- j'utilise les produits entamés en priorité
- j'accomode les restes
- je cuisine les épluchures des légumes non traités

Pomme flêtrie

Plongez-la dans l'eau, elle retrouvera une peau toute lisse.

Biscuits toujours moelleux

Placez un petit bout de pain ou de pomme dans la boîte.

Tomates abîmées

à réduire en sauce pour agrémenter vos plats ou en soupe.

Achats malins

- j'achète les bonnes quantités en faisant une liste de courses, en fonction du nombre de couverts
- je vérifie les dates limites sur les promotions