

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Je cuisine la juste quantité !

Je vérifie ce qu'il reste dans mes placards !

Le pain, je n'en perds pas une miette !

Je composte mes épluchures pour avoir de belles plantes

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le gaspillage alimentaire pèse lourd !
20 à 30 kg/pers./an = 500 € par foyer

J'utilise les petits restes dans mes recettes

Je fais une liste de courses !

- Beurre
- 2 l de lait
- 6 œufs
- Viande hachée
- Yaourts
- Fruits
- Jus d'orange
- Légumes

Je conserve correctement les restes !

Je contrôle les dates de péremption

Je consomme rapidement les produits fragiles ou entamés



**A votre avis, c'est
quoi un déchet ?**

À vos réponses !



« Est un déchet (...) toute substance, matériau, produit, ou plus généralement, tout bien meuble abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon. »

Article 1 - Loi du 15 juillet 1975



A la maison



292 kg/an



213 kg/an

= 505 kg/an/habitant

En déchetterie



En Végé'tri



Vite, ça déborde !

La production
de déchets
a doublé en 40 ans



1975

× 2



315 kg par an et par personne

en 2015

(hors déchetterie et encombrants)

**Quels sont
les moyens
pour réduire
les déchets ?**

À vos réponses !

**Et pour vous, c'est
quoi le gaspillage
alimentaire ?**

À vos réponses !

La définition



Est considérée comme gaspillée
« toute nourriture destinée à la
consommation humaine qui a
une étape de la chaîne humaine,
est perdue, jetée, dégradée ».

Source :

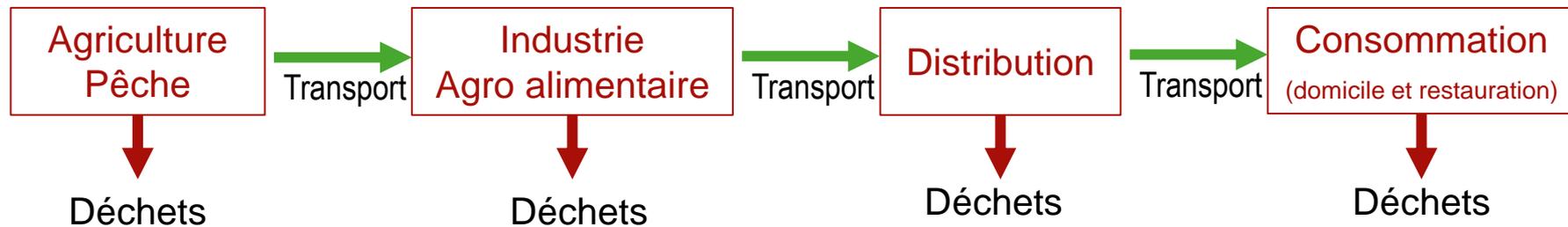
Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, juin 2013

Le cycle du yaourt

Remettons
les éléments
dans le bon
ordre...



Le cycle du yaourt



CONSTAT : Le gaspillage existe sur toute la chaine alimentaire

Les enjeux



Une question Pourquoi jette-t-on ?

À vos réponses !



Jeu : du relief à notre assiette



Le gaspillage à la maison

En France

7 kg d'aliments non
consommés et encore
emballés

+ 13 kg de restes de
repas, fruits et légumes
abîmés, pain

= 20 kg/habitant/an



Dans la Métropole d'Orléans

Chaque habitant
jette en moyenne
dans sa poubelle
**31 kg d'aliments
par an.**

Au niveau mondial

1/3

**de la production
alimentaire mondiale
est perdue ou jetée !**

Source FAO

Une question Pourquoi jette-t-on ?

À vos réponses !



Des réponses

Causes réglementaires

Réglementation hygiène et sanitaire : HACCP, chaîne du froid, dates de péremption, normes de commercialisation (ex fruits et légumes : calibre, couleur, taux de sucre, acidité, fermeté)

Des pratiques commerciales, publicités, offres promotionnelles qui encouragent l'achat

Elles n'entraînent pas directement le gaspillage, mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas, en qualité et/ou en quantité, aux besoins du ménage, entraînera plus facilement le gaspillage alimentaire

Des causes sociologiques

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

Une méconnaissance sur la conservation des aliments

Mauvaise interprétation des dates limites de consommation, mauvaise gestion du réfrigérateur...

Des pratiques peu économes

Quantités servies non ajustées aux besoins des convives, les plats ne répondent pas aux goûts, la gestion des stocks et l'organisation en cuisine ne sont pas optimisées.

Quelques solutions



La cuisine anti-gaspi

En conclusion

**Nous sommes tous concernés
et nous pouvons tous agir.**



Et n'oubliez pas, la réduction des déchets, c'est aussi :



- ✓ Consommer raisonnablement
- ✓ Choisir des produits peu ou pas emballés
- ✓ Faire durer les objets (entretien, réparation, achat d'occasion...)
- ✓ Refuser la publicité non adressée en collant un Stop Pub sur sa boîte aux lettres
- ✓ Composter ses déchets