

# 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*

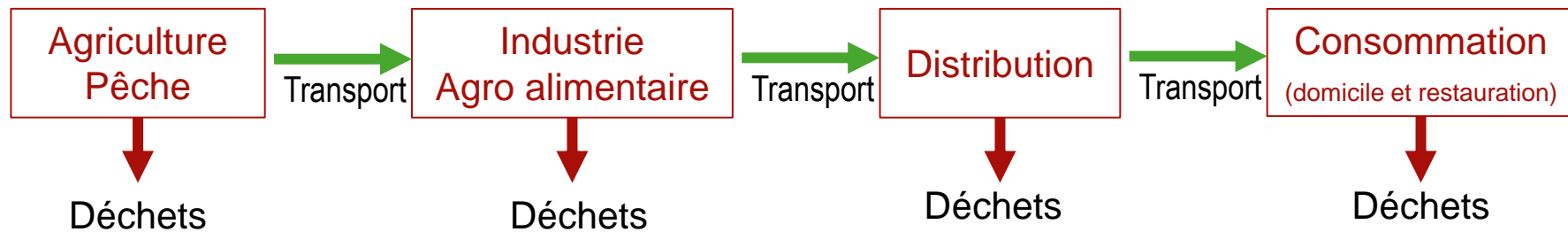


# Le cycle du yaourt

Remettons  
les éléments  
dans le bon  
ordre...



# Le cycle du yaourt



**CONSTAT : Le gaspillage existe sur toute la chaine alimentaire**

# Les enjeux

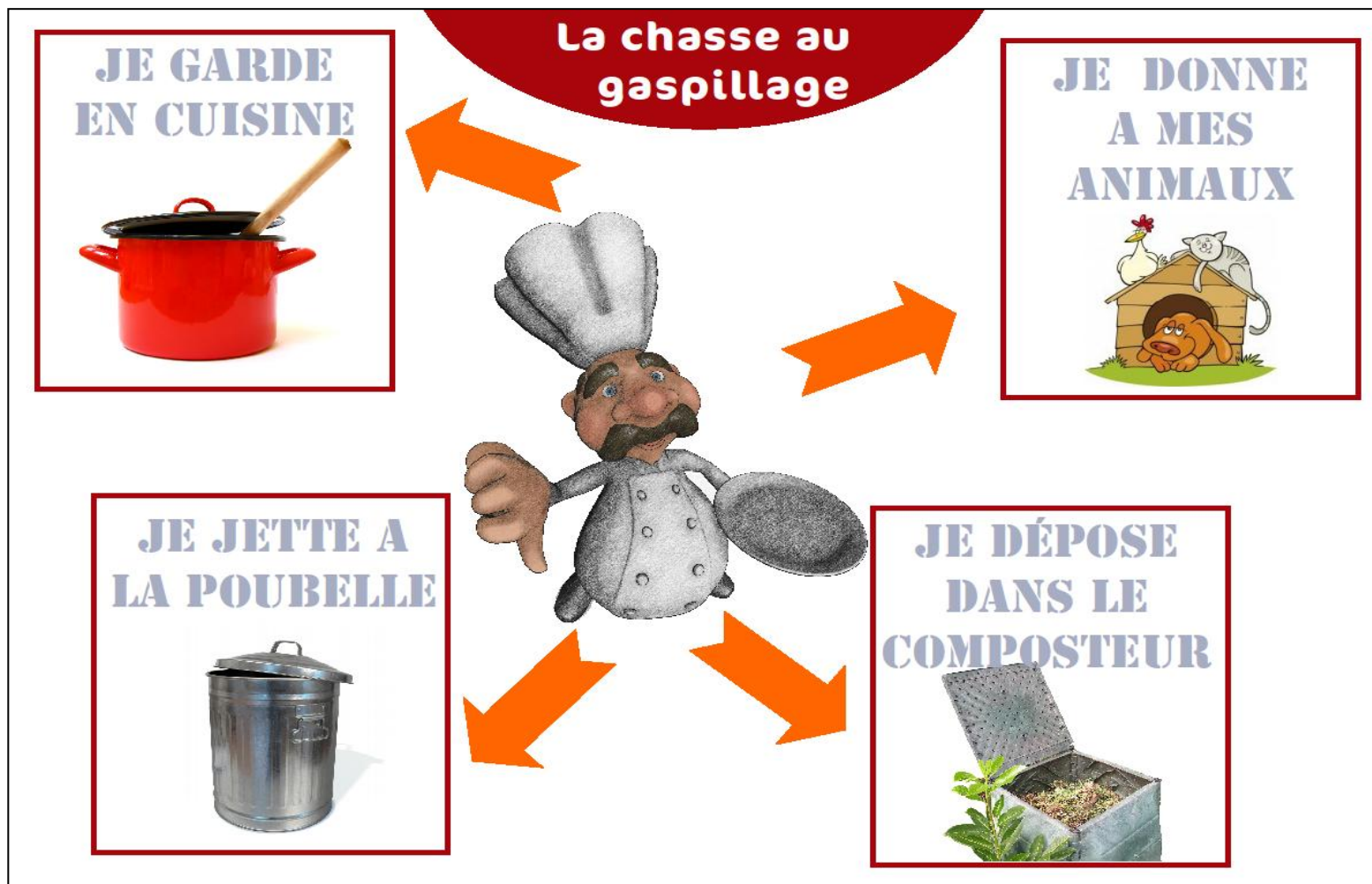


# Une question Pourquoi jette-t-on ?

*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