



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE RESTE DIFFICILE À ADMETTRE POURTANT IL MOBILISE AU NIVEAU NATIONAL ET INTERNATIONAL

Les BONNES PRATIQUES à mettre en place

Le gaspillage alimentaire consiste à jeter ou supprimer des aliments encore comestibles. Il se produit tout au long de la chaîne d'approvisionnement, depuis le stade de la production agricole jusqu'à celui de la consommation, en passant par le stockage, la transformation et la distribution. C'est un problème de société, environnemental, économique et social.

Constat

Des études réalisées récemment sur les déchets alimentaires, évitables ou inévitables, concluent sur un gaspillage de 140 kg/habitant sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Sur la partie des ménages, il apparaît qu'1/4 de la nourriture achetée termine dans la poubelle.

Pertes de productivités, pertes pendant le stockage, gaspillage... Du champ à nos assiettes, l'ensemble des pertes est estimé au total à 55% de la production agricole mondiale. Ce sont donc plus de la moitié des terres agricoles qui sont exploitées inutilement à cause du gaspillage alimentaire.

Face à ce constat, un pacte « Anti gaspi » a été lancé en juin 2013 par le ministère délégué à l'Agroalimentaire. Son objectif est de réduire de moitié le gaspillage alimentaire en France d'ici à 2025.

LES 5 CONSEILS POUR GASPILLER MOINS :

1. lister ses besoins,
2. ranger son réfrigérateur,
3. vérifier ses dates de conservation,
4. doser les aliments,
5. cuisiner les restes.

N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE: 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABIMÉS ET NON CONSOMMÉS.
www.alimentation.gouv.fr

Chiffres clés (2014)



20kg de nourriture, **13kg** de restes de repas, fruits et légumes abimés et **7kg** encore emballés: voilà ce que jette en moyenne chaque français par an soit environ :

☹ **400€** par foyer.

Et au total près de :

☹ **1,2Mt** de déchets

Les BÉNÉFICES environnementaux

- Moins de gaspillage d'eau, d'énergie,
- Diminution de la pollution des sols et eaux en engrais et pesticides (production raisonnée),
- Baisse du trafic routier et de la gestion des déchets,
- Réduction de l'impact carbone direct (émission de gaz à effet de serre des déchets) et indirect.

EN +

En 2012, la France s'est engagée à diviser par deux le gaspillage d'ici à 2025 à travers des actions auprès de la grande distribution, des industriels, des associations et des consommateurs. Parmi les mesures adoptées par le gouvernement français, il sera désormais interdit aux distributeurs du secteur alimentaire de rendre leurs invendus impropres à la consommation (javeliser les produits). Ils auront également l'obligation de conclure une convention avec une association caritative, afin de faciliter les dons alimentaires. Les industriels devront mieux gérer leurs stocks et mieux communiquer envers leurs consommateurs. Est également envisagé la suppression de la date limite d'utilisation optimale (DLUO) sur les produits alimentaires non périssables est envisagée. Dernier point: les actions à destination des scolaires seront renforcées afin d'intégrer l'alimentation dans leur éducation.

Témoignage

« Cela fait des années que je répète à mes enfants de finir leur assiette. Le gaspillage alimentaire est une thématique sur laquelle on communique de plus en plus. À l'école, ils ont eu des animations sur le sujet et le fait de quantifier ce gâchis a entraîné une prise de conscience pour notre famille. Désormais, nous faisons plus attention aux quantités et à la conservation de nos aliments. »

Nelly (Plémy)

En savoir +

Pour retrouver des informations et des chiffres clés sur le thème du gaspillage alimentaire :

<http://www.ademe.fr>

<http://agriculture.gouv.fr>

<https://www.youtube.com>

