

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans le monde, le tiers des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé. En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année.

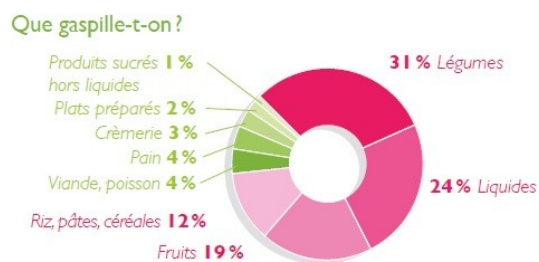
Les causes du gaspillage alimentaire sont nombreuses et liées notamment à la perte de valeur monétaire et symbolique de l'alimentation par rapport aux autres dépenses et activités, à l'évolution de la société et de l'organisation familiale, aux nouvelles façons de s'alimenter, au changement de rythme de vie... Et les conséquences sont lourdes tant sur le plan environnemental, qu'économique ou social.

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE RÉPOND À UN TRIPLE ENJEU :

- Environnemental : Le gaspillage alimentaire est responsable du rejet de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre par an. C'est le 3ème plus grand pollueur du monde après les Etats-Unis et la Chine, notamment à cause de l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter... C'est également un gaspillage de ressources naturelles conséquent et notamment d'eau.
- Économique : le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un gaspillage d'argent et il coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.
- Éthique et social : jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social actuel propre à chaque pays y compris en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

« DU CHAMP JUSQU'À L'ASSIETTE », TOUS IMPLIQUÉS

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs ... sans oublier le consommateur même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. En effet, bien qu'il fasse preuve d'une certaine vigilance notamment à son domicile, le consommateur a malgré tout tendance à jeter : une accumulation de petites pertes quotidiennes (un fond de yaourt jeté à la fin du repas, la pomme oubliée dans la corbeille ...) et des accidents ponctuels qui concernent de plus gros volumes, résultant d'une mauvaise interprétation des dates de consommation, d'un manque de rigueur dans la gestion du réfrigérateur, des stocks, ou encore d'un plat cuisiné dans de trop grosses quantités... Mises bout à bout, ces pertes finissent par peser lourd : entre 20 à 30 kg par personne et par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés !



Source : étude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages, ADEME, octobre 2014
(données obtenues à partir d'une étude sur 20 foyers français)

UN DÉFI COLLECTIF

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013). L'atteinte de cet objectif dépend de la mobilisation de tous : des professionnels mais également des consommateurs qui peuvent avoir un impact réel en adoptant de nouvelles pratiques de consommation*. Et pour identifier les leviers d'action les plus efficaces, le consommateur peut en amont évaluer le gaspillage alimentaire chez lui en pesant par exemple ses déchets sur une ou deux semaines.

QUELQUES CONSEILS « ANTI-GASPI »

- Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas.
- Respecter la chaîne du froid.
- Bien lire les étiquettes et faire la différence entre DLC* et DLUO*.
- Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur.
- Congeler ses aliments pour mieux les conserver.
- Accommoder les restes.
- A la fin du repas ne jeter que les aliments qui ne peuvent être conservés.

* Vous pouvez télécharger le guide pour optimiser ses achats alimentaires sur notre site internet paysdaix.fr

Plus de renseignements sur notre site : paysdaix.fr ou au 0810 00 31 10

Télécharger votre application.

<http://www.agglo-paysdaix.fr/environnement/dechets/applis-nos-dechets>



* *DLC* : date limite de consommation

* *DLUO* : Date limite d'utilisation optimale