

Voici quelques bons plans antigaspi, faciles à mettre en place :

- > je gère le contenu de mon frigo en surveillant les dates limites de consommation (DLC);
- > je n'achète que ce dont j'ai besoin ;
- > je cuisine les restes en dénichant des recettes savoureuses.

Le sais-tu?

De nombreuses applications permettent d'acheter à petits prix les invendus des magasins (... et même de proposer ses propres petits plats!).

Gaspillage alimentaire : inacceptable quand d'autres ont faim !

Le gaspillage alimentaire est le fait de jeter des aliments encore comestibles. Toute la chaine alimentaire est touchée : du producteur au consommateur, en passant par les lieux de stockage, de transformation, les commerces, etc. La FAO¹ estime que le gaspillage s'élève à un tiers de la production mondiale!

À l'échelle planétaire, le gaspillage alimentaire est un scandale éthique, environnemental et économique quand on sait qu'une personne sur six souffre de malnutrition et que d'importantes ressources sont utilisées en vain (eau, énergie, pesticides, engrais, surfaces agricoles...).

En France, on estime que le gaspillage alimentaire se répartit ainsi :

Restauration $3 \times \frac{5}{100}$

Commerce Distribution $\frac{3}{2} \times \frac{2}{2}$

Marchés $\frac{1}{5} \times \frac{1}{10} \div \frac{1}{3}$

Industries agroalimentaires $\frac{1}{5} \times \frac{1}{5} \times \frac{1}{2}$

le reste est imputable à la consommation des ménages (c'est-à-dire à la consommation des familles)

- a Calcule la part de gaspillage alimentaire imputable à la consommation des ménages.
- **b** Est-il vrai que cette fraction est supérieure à $\frac{3}{4}$?

Source: http://g5.re/ru3 (FAO-ONU, Ministère de l'écologie)