

## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Plusieurs trucs et astuces existent pour lutter contre le fléau qu'est le gaspillage alimentaire. Cela vous semble trop d'un coup ? Pas de panique. Le Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a sélectionné 10 gestes indispensables :

### Les 10 gestes anti gaspi !

- Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas ;
- Acheter les produits frais en dernier ;
- Respecter la chaîne du froid ;
- Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO ;
- Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement ;
- Congeler pour mieux conserver ses aliments ;
- Accomoder les restes ;
- A la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre ;
- A la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés ;
- Partager ses fruits, légumes ou reste de la veille entre particuliers.

## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres...

C'est en moyenne, **par an et par personne, 20 kg de déchets alimentaires** dont **7 kg de produits non consommés encore emballés** et **13 kg de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés qui finissent à la poubelle.**

Au total, ce sont 1,2 million de tonnes de nourriture qui finissent dans nos poubelles.

La **restauration scolaire** n'est pas en reste puisque, nos enfants jettent environ 150g/repas d'aliments qui auraient pu être mangés soit **150 000 tonnes par an** de nourritures.

Le gaspillage alimentaire est un non sens environnemental, social et économique.  
Luttons tous ensemble contre ce fléau !



## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

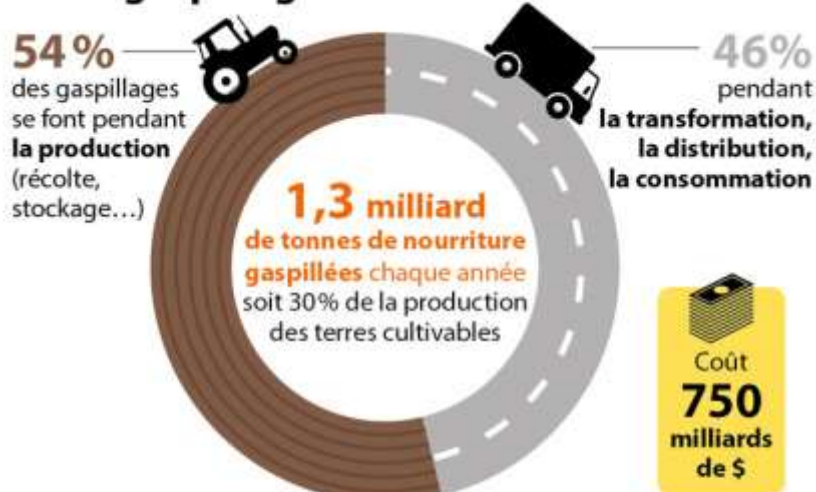
### Le saviez-vous ?

- En **Europe**, le **gaspillage alimentaire s'élève à 89 millions de tonnes par an** (soit 179 kg/habitant). Et pour **2020** les **estimations** sont de **126 millions de tonnes** (soit plus de 40%).
- **Origine du gaspillage**: les **ménages** en sont **responsables à 42% (dont 60% peuvent être évités)** devant l'industrie agroalimentaire (39%), le secteur de la restauration (14%) et les détaillants (5%).
- En France, on estime que **38 kg de nourriture consommable sont jetés toutes les secondes**.

### Par an :

- 1 famille française jette 400 € d'aliments
- Les belges jettent 174 € de nourriture
- En Grande Bretagne, 25 % des aliments achetés sont jetés

### Le rapport de la FAO\* sur le gaspillage de nourriture



### Les « points chauds »



\* Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

idé

## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !



### Gaspiller, quels coûts ?

- **Un coût économique** : le gaspillage alimentaire c'est une perte de **400 euros par an** pour une famille française de 4 personnes!
- **Un coût social** : selon la Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) **1/3 de la nourriture produite est jetée dans le monde** sans être consommée, **alors que plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim** dans le monde.
- **Et un coût environnemental** :
  - ⇒ **Gaspillage alimentaire et gaz à effet de serre (GES)**: un repas = 3 kg de GES.
  - ⇒ **Gaspillage alimentaire et consommation d'eau** : chaque aliment représente un volume d'eau consommé pour le produire, le transformer, le préparer, l'emballer, etc.  
Exemples :
    - **1 000 litres d'eau pour produire un kilo de farine,**
    - **16 000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge.**

**Ce gaspillage est d'autant plus inquiétant que les besoins en nourriture et en eau risquent de doubler d'ici 2050.**



## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

- Pour s'engager concrètement contre les dérives de la surconsommation ;
- Pour protéger l'environnement en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets ;
- Pour lutter contre les inégalités alimentaires ;
- Pour retrouver du pouvoir d'achat.

**J'AIME  
LA NOURRITURE,  
JE LA RESPECTE.**



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 ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**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 ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

### Un pacte national anti gaspi

- Lancé le 14 juin 2013 par Guillaume Garot, Ministre délégué à l'agroalimentaire ;
- Ce pacte national répond à l'**objectif** ambitieux que s'est fixé le gouvernement français : **diminuer par 2 le gaspillage alimentaire en France d'ici à 2025.**

- Extrait discours G. Garot

« **C'est un choix** contre l'égoïsme, contre l'individualisme, **pour une société plus solidaire et plus responsable.** Car il y a quelque chose de **scandaleux**, de profondément injuste dans le fait **de jeter de la nourriture quand tant** de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions **d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim.**

**Lutter contre le gaspillage, c'est mieux consommer et mieux manger.** C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

[...] **Un Pacte qui** ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire **valorise l'implication de chacun.** »



Participez à la lutte contre le gaspillage alimentaire !



## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !



Par ce Pacte, l'Etat prend 11 mesures :

- **Un signe de ralliement** (la pomme anti gaspi) manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage ;
- **Une journée nationale de lutte contre le gaspillage (16 octobre)**, un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et une labellisation de ces pratiques ;
- Des **formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières** ;
- Des **clauses relatives** à la lutte contre le gaspillage **dans les marchés publics de la restauration collective** ;
- Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire ;
- La **lutte contre le gaspillage dans les plans prévention des déchets** ;
- La mesure de **la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises** ;
- Le **remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »** ;
- Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage ;
- Une **nouvelle version du site dédié, [www.gaspillagealimentaire.fr](http://www.gaspillagealimentaire.fr)** ;
- Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique.

## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

### Bien comprendre les dates de péremption

**DLC et DLUO** = mesures de prévention des risques d'infections d'origine alimentaire présentes sur les produits alimentaires préemballés.

- **La date limite de consommation (DLC)**

- Présente souvent sur les denrées alimentaires périssables à conserver au frais ;
- S'applique à des produits susceptibles après une courte période de **présenter un risque pour la santé humaine** (ex: viande vendue en barquette) ;
- Indiquée sur produits frais, etc. par « **à consommer jusqu'au...** ».

## DLC KESKECÉ ?



LA DATE LIMITE DE CONSOMMATION (DLC) EST INDICUÉE PAR LA FORMULE « À CONSOMMER JUSQU'AU... ».

ELLE CONCERNE LES ALIMENTS PÉRISSABLES À CONSERVER AU FRAIS. POUR ÉVITER DE JETER LE PRODUIT IL FAUT DONC LE CONSOMMER AVANT CETTE DATE !

BIEN COMPRENDRE LES MENTIONS FIGURANT SUR LES PRODUITS PERMET DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)





## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

### Bien comprendre les dates de péremption

**DLC et DLUO** = mesures de prévention des risques d'infections d'origine alimentaire présentes sur les produits alimentaires préemballés.

- **La date limite d'utilisation optimale (DLUO)**

- Indiquée par « **à consommer de préférence avant...** » ;
- Garantie la qualité sanitaire d'un produit ;
- Une fois la date passée: **pas de risque pour la santé** mais perte de toutes ou certaines qualités (ex: goût, texture) ;
- **Après la DLUO: le produit est toujours commercialisable et consommable.**

# DLUO KÉSAKO ?



LA DATE LIMITE D'UTILISATION OPTIMALE (DLUO) EST INDIQUÉE PAR LA FORMULE « À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... ».

ELLE CONCERNE LES PRODUITS EN CONSERVE OU CONDITIONNÉS SECS. UNE DLUO DÉPASSÉE NE REND PAS L'ALIMENT DANGEREUX : IL PEUT ÊTRE CONSOMMÉ, MÊME S'IL A MOINS DE GOÛT OU DE TEXTURE.

BIEN COMPRENDRE LES MENTIONS FIGURANT SUR LES PRODUITS PERMET DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



## COMMENT EVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



### Acheter malin !

- Je consomme des **produits locaux et de saison** ;
- Je prépare une liste en regardant ce qu'il reste dans mon réfrigérateur et mes placards. Si possible, **je planifie les repas** de la semaine ;
- Dans le magasin, **je suis vigilant sur les dates de péremption** et je fais mes achats dans le bon ordre... en finissant par le frais et le surgelé ;
- J'achète **les quantités** qui **correspondent au nombre de personnes**.

### Bien conserver les aliments !

- **Je respecte le mode de conservation** indiqué sur les emballages ;
- Je regarde les dates limites de consommation et **je range devant ou au-dessus les aliments devant être consommés** le plus **rapidement** ;
- **Dans le réfrigérateur, je range les produits suivant les zones de fraîcheur**, dans des boîtes fermées pour mieux les conserver ;
- **Je nettoie** régulièrement **mon frigo** ;
- **Je congèle les aliments pour allonger leur durée de vie** mais, pas s'ils sont périmés ou trop proches de la date limite de consommation ;
- **Dans la corbeille de fruits, j'enlève ceux qui sont abîmés** : les fruits pourris contaminent ceux qui sont sains.

## LUTTONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !



### Bien conserver les aliments - Respectez la chaine de froid

- **Identifiez votre frigo**
  - ↳ Froid ventilé: les températures sont homogènes ;
  - ↳ Combiné ou 2 portes: la partie la plus froide = bas ;
  - ↳ Traditionnel: la partie la plus froide = haut.
- **Rangez dans la partie plus froide (0°C et 4°C):** les viandes, charcuteries, produits de volaille, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées et plats cuisinés.
- **Rangez dans la partie – froide (+4°C et +6°C):** les préparations maison, aliments cuits, yaourts et fromages fait à cœur.
- **Dans le bac à légumes,** rangez les légumes et fruits frais lavés et dans la porte mettez œufs, beurre, lait et jus de fruits entamés bien refermés.
- **Dans la porte:** œufs, beurre, lait, jus de fruits entamés bien refermés.

**Et pensez à accomoder vos restes !**

## FAMILLES DE FRANCE VOUS INVITE A LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !

### Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

C'est le fait de **jeter à la poubelle des denrées alimentaires**, entamées ou non, **qui auraient pu être consommées**.

Il faut différencier les denrées alimentaires, des déchets alimentaires non évitables comme les coquilles d'œuf, les épluchures de fruits ou légumes, etc.

Le gaspillage alimentaire **se produit à chaque étape de la chaîne alimentaire** depuis la production agricole **jusqu'à la consommation**, en passant par le stockage, la transformation, la distribution et la gestion.

### OUI JE SAIS, JE N'AI PAS UN PHYSIQUE FACILE



CHACUN FOYER JETTE 20 A 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETES EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

[www.alimentation.gouv.fr](http://www.alimentation.gouv.fr)



**Nous sommes habitués à acheter des produits qui donnent envie :** des tomates bien rondes ou des fruits brillants et sans bosses. Les producteurs doivent donc faire une sélection: lors du tri, les fruits et légumes **au moindre petit défaut** sont rejetés et finissent **à la poubelle alors qu'ils sont aussi bons** que les autres.

**Revoyons nos critères d'achat !**