Proposition plan

1. La question du gaspillage
2. Le gaspillage alimentaire au Viet-nam
3. Agriculture et alimentation : une relation qui pourrait être vertueuse
4. Les enjeux économiques, écologiques sociales autour de la question alimentaire
5. Le gaspillage

Il est courant dans les pays en développement que des productions agricoles/des fruits et légumes se décomposent dans les champs avant la récolte ou soit endommagée pendant le transport. D’autre encore pourrissent sur les marchés de détail avant que les consommateurs ne puissent les acheter. Il est également courant , dans les pays développés que les gens achètent trop et ensuite jettent leur course. Il arrive également que des aliments nutritionnellement parfaits soient jetés juste parce qu’ils n'ont pas l'air esthétiquement parfaits. Enfin, il n’est pas rare que soit servi des repas surdimensionnés, dont une grande quantité sont jetés.

En fait, nous produisons suffisamment de nourriture pour nourrir 10 milliards de personnes – soit pour l’ensemble des êtres humains et aussi pour l’ensemble de l’humanité en 2050 tel que les projections le prévoit. Malgré cela les humains ont encore faim. Il est difficile d'imaginer un tel gaspillage dans notre monde moderne et interconnecté. Plus de 800 millions de personnes - à hauteur de la population des États-Unis et de l'Union européenne réunies - souffrent toujours de la faim chronique. Deux milliards de personnes, dont beaucoup sont des enfants de moins de cinq ans, souffrent de malnutrition.

Environ un tiers de tous les aliments produits pour la consommation humaine sont perdus ou gaspillés dans le processus qui conduit de la ferme à la fourchette. Une partie des aliments est perdue pendant la récolte, la transformation et le transport et parfois jetée par les consommateurs après l'achat ,. Les pertes et gaspillages alimentaires entraînent des pertes économiques d'environ 1 200 milliards de dollars par an. Selon une prévision d'une organisation internationale, d'ici 2030, environ 2,1 milliards de tonnes de nourriture (d'une valeur de 1500 milliards USD / an) seront perdues

* Le gaspillage alimentaire au Vietnam

Un repas au restaurant, pendant des grandes fêtes ou des petit repas à la maison sont autant d’occasion d’assister à des scènes de gaspillage alimentaire. La coutume veut qu’il y ait toujours plus de nourriture que nécessaire à table afin de montrer sa générosité et également une forme de respect pour ces invités. invités Cela entraîne un important gaspillage alimentaire. Cela est particulièrement visible pendant le 4ème et 5ème jour du Nouvel An, les poubelles sont remplies de gâteaux, gâteaux de riz, gâteaux tet, fruits fanés, etc.

   Alors que la réalité est que les sources de nourriture sont toujours perdues en raison du faible état des infrastructures, de la technologie de production et de conditionnement.

Bien sur toute cette nourriture qui n’a pas été mangée est conservé au frigo mais elle est souvent oubliée pour finir finalement à la poubelle. Selon la chaîne nationale …. Qui a réalisé une étude en 20… Près de 50% des ménages oublient les restes conservés au réfrigérateur, 60% des restes sont sortis pour être transformés dans les repas suivants. Les chiffres sont effroyables (kg ou tonnes).

Cela s’explique notamment par des raisons culturelles : 31% des ménages disent qu'ils n'aiment pas les restesLe gaspillage alimentaire revêt donc profondément une dimension culturelle qu’il convient de requestionner à l’aune des enjeux environnementaux et sociaux du Viet-nam contemportain.

1. Dommage

Le gaspillage alimentaire est aveugle à la misère d’une population pourtant nombreuse au Viet-nam, ……., qui souffre de la malnutrition. Mais les problèmes vont au-delà de la faim.

La forte croissance des villes signifie également une montée en puissance de la classe moyenne. Cela a conduit à un besoin d'améliorer le régime alimentaire, passant de simples céréales à des viandes, des légumes et des fruits plus nutritifs. Les aliments qui sont de plus en plus demandés sont les mêmes aliments qui aident à réduire la malnutrition.

Ce sont également des aliments périssables et énergivore qui ont des conséquences importances sur l’environnement. S’il s’agit d’un enjeu culturel il convient également de souligner l’enjeu technique qu’il y a à développer des technologies qui permettent la conservation des aliments.. Gaspillage alimentaire a eu des impacts sur l’environnement.

* Émissions de Gaz à Effet de Serre

Les déchets alimentaires génèrent non seulement des gaz à effet de serre lors de leur décomposition, mais favorisent également le processus d'agriculture, dont la production génère du CH4 et du CO2 au stade de la production agricole (culture). le champ et non lié à l'énergie comme celle de la terre et du bétail.

* Déchets d'eau Gaspillage

Alimentaire = gaspillage d'eau utilisée pour sa production dans le monde, quantité d'eau prélevée sur les eaux de surface ou sur les eaux souterraines - les déchets agricoles représentent un bloc d'environ 250 km, soit l'équivalent du rejet annuel de la Volga, soit 3 fois le volume du lac Léman.

* Le gaspillage de la de terres

Production (restes de nourriture) occupe près de 1,4 milliard d'hectares de terres, soit près de 30% des terres agricoles du monde.

* Impact sur la biodiversité

Selon le rapport de la FAO : «Un gaspillage alimentaire excessif entraîne la monoculture de la production et l'expansion de l'agriculture dans la nature sauvage entraîne une perte de biodiversité, y compris les mammifères, les oiseaux, les poissons et les amphibiens». En fait, la demande humaine de nourriture exerce une pression sur la production agricole. De plus, cette nourriture est gaspillée causant plus de dégâts.

1. Solution

Récapituler,

Actuellement, de nombreuses initiatives pour améliorer la situation voient le jour dans de nombreuses régions du monde pour limiter la crise du gaspillage alimentaire.

* Au lieu d'acheter des produits avec une date d'expiration plus longue, achetez des produits avec une date proche affichée juste à l'extérieur.
* Ne faites pas attention à savoir si le carton du produit est rayé ou sale, s'il n'y a pas de problème avec le produit à l'intérieur, vous pouvez acheter la boîte contenant le produit.
* Achetez des produits à prix réduit près de leur date d'expiration
* Estimez la quantité de nourriture que la famille utilise, sans laisser de restes
* Profitez de la nourriture disponible dans le réfrigérateur et la famille

Lorsque vous mangez au restaurant, choisissez un endroit où vous pouvez rapporter des aliments que vous n'avez pas finis et choisissez un menu suffisamment petit pour convenir à chaque personne.