

DITES STOP ! au gaspillage alimentaire

En France, 1,6 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année dans les foyers, soit 16 milliards d'euros !
Alors que l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

EN FRANCE



50.74 TONNES

de **nourriture** sont **jetées** à la poubelle chaque seconde, soit **810 milliards d'euros** gaspillés par an.

32 KG

de **déchets alimentaires** sont **jetés** par an et par français. Soit **159 euros** gaspillés.

25 % de ces **déchets** pourraient être évités si nous choisissons de **modifier nos comportements**.



43 %

seulement des **produits cultivés** dans un but alimentaires sont directement **consommés**.

LES ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Le gaspillage alimentaire induit également un gaspillage de **ressources naturelles** et notamment **d'eau**, de consommation de carburants, d'engrais, d'énergie ...



• **Gaspiller du pain** (baguette)



2.24 km effectué par une voiture



• **Gaspiller un steak** (120 gr)



faire tourner son lave-vaisselle 4 fois

L'**impact environnemental** des pertes et gaspillages alimentaires est évalué à

15.3 MILLIONS DE TONNES

soit **5 fois les émissions de carbone** liées au trafic aérien national.



LES BONS GESTES À ADOPTER !

Afin d'éviter tout gaspillage alimentaire, vous pouvez mettre en place des **astuces quotidiennes et faire des économies !**

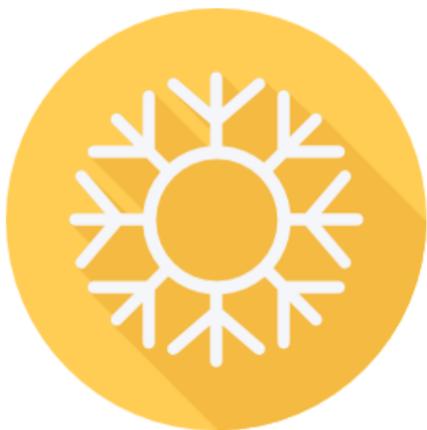


1. ÉTABLIR UNE LISTE

En notant seulement l'essentiel à acheter, vous évitez les achats et dépenses superflus.

2. ORGANISER VOTRE FRIGO

En réalisant des compartiments par type d'aliments, vous repérez la nourriture à consommer en priorité.

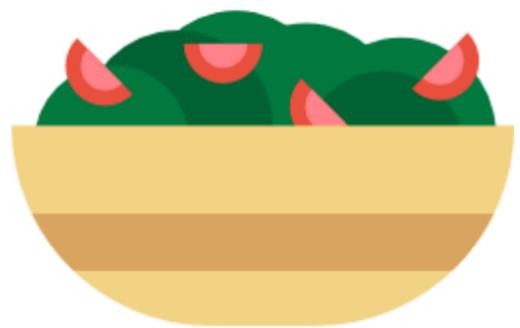


3. CONGELER LE SURPLUS

Consommez dès le lendemain les plats laissés au frigo et dans les deux mois les repas stockés au congélateur.

4. RÉINVENTER AVEC LES RESTES

Réalisez des recettes délicieuses et originales (smoothie avec des légumes, salade de pâtes froides, etc.)



5. COMPOSTER !

En évitant de gaspiller, vos restes peuvent finir au composteur. Le Sietrem vous propose d'accéder à cette pratique de jardinage écologique **ici**.

Pour plus d'infos sur la lutte contre le gaspillage alimentaire :
WWW.AGRICULTURE.GOUV.FR/ANTIGASPI

Plus d'infos ? Contactez environnement@marneetgondoire.fr