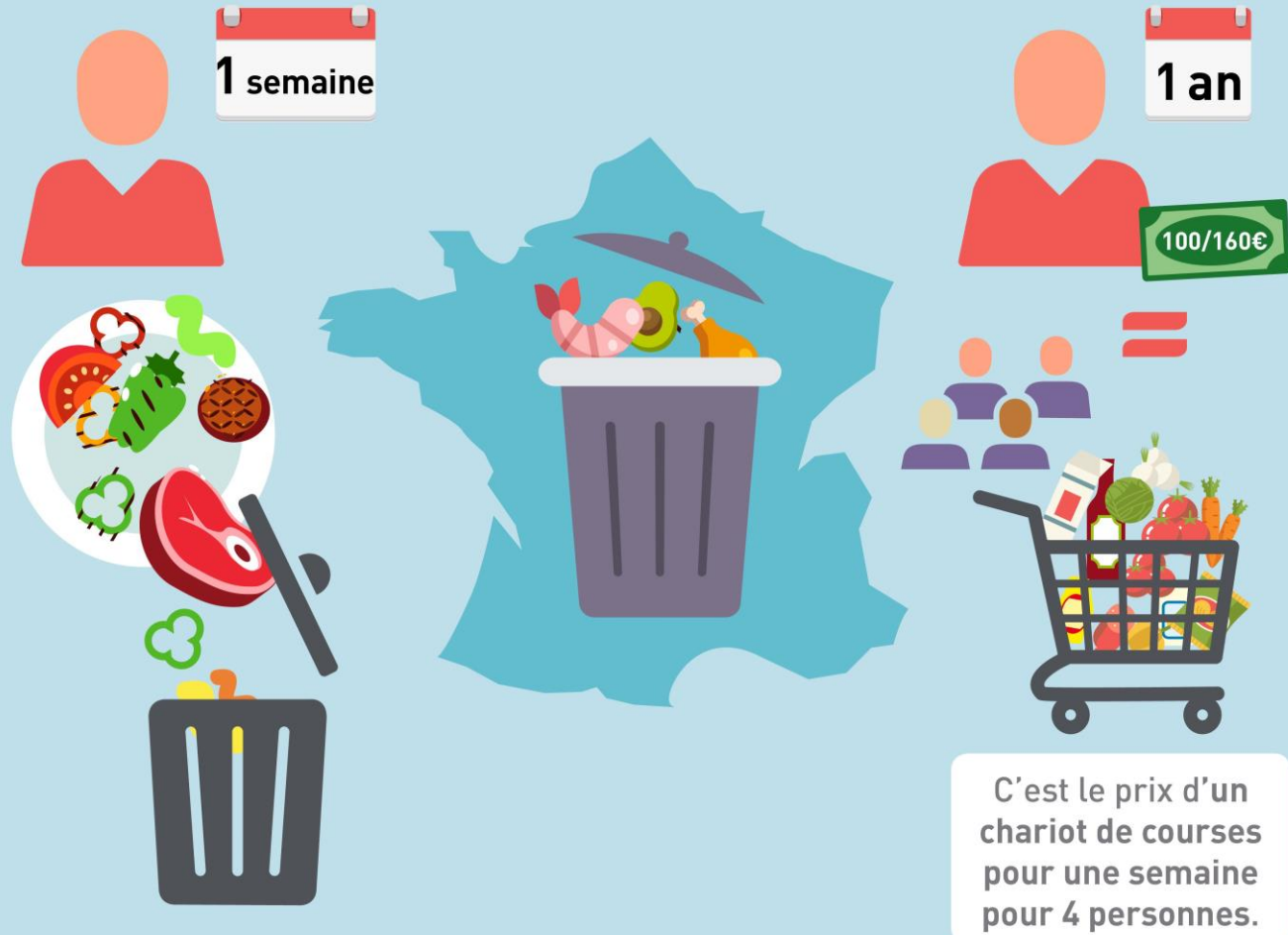


En France

Chaque Français jette l'équivalent
d'un repas entier par semaine
à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire coûte
cher : entre **100** et **160** euros
par personne et par an.



Le gaspillage alimentaire

Sur 4 milliards de tonnes de nourriture produites chaque année...



des légumes ne sont pas récoltés à cause de leur aspect*



550 milliards de m³ d'eau utilisés pour faire pousser des produits qui ne seront jamais mangés



... **30 à 50 %** finissent à la poubelle

À la maison, 25 % de la nourriture finit à la poubelle



* Au Royaume-Uni

Source : Institution of Mechanical Engineers



MAISONS, CANTINES, RESTOS : CHAMPIONS DU GASPILLAGE

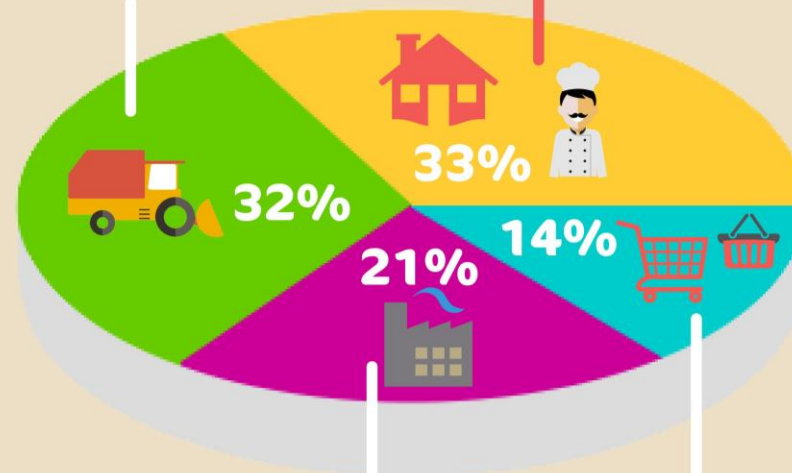
Sur les 10 millions de tonnes d'aliments qui finissent à la poubelle chaque année :

3 tonnes d'aliments

sur 10 sont jetés dès le départ, au moment de leur production dans les champs et dans les élevages. Ce sont principalement des fruits et des légumes trop abîmés pour être vendus.

Près de 4 tonnes d'aliments

sur 10 sont jetés par les foyers, les restaurants et les cantines. Ce sont les restes de nourriture et les produits périmés.



2 tonnes d'aliments sur 10

sont jetés par les usines, au moment où le produit alimentaire est fabriqué. Ce sont des produits (paquets de pâtes, boîtes de conserve...) avec des défauts de fabrication.

1 tonne d'aliments sur 10

est jeté par les magasins et les marchés. Ce sont des produits invendus ou abîmés.

Illustration © iStock, Texte : Dakota Gizard. Conception graphique : Amandine Janin.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LES DATES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt



gaspillagealimentaire.fr

AFIN DE NE PAS **JETER INUTILEMENT DES ALIMENTS** ENCORE CONSOMMABLES, NE CONFONDEZ PAS :

DLC – date limite de consommation

A CONSOMMER JUSQU'AU **23 / 04 / 2016**

après cette date, **le produit est périmé** et non consommable



DDM – date de durabilité minimale

A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE **23 / 04 / 2016**

après cette date, **le produit n'est pas périmé**,
il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités



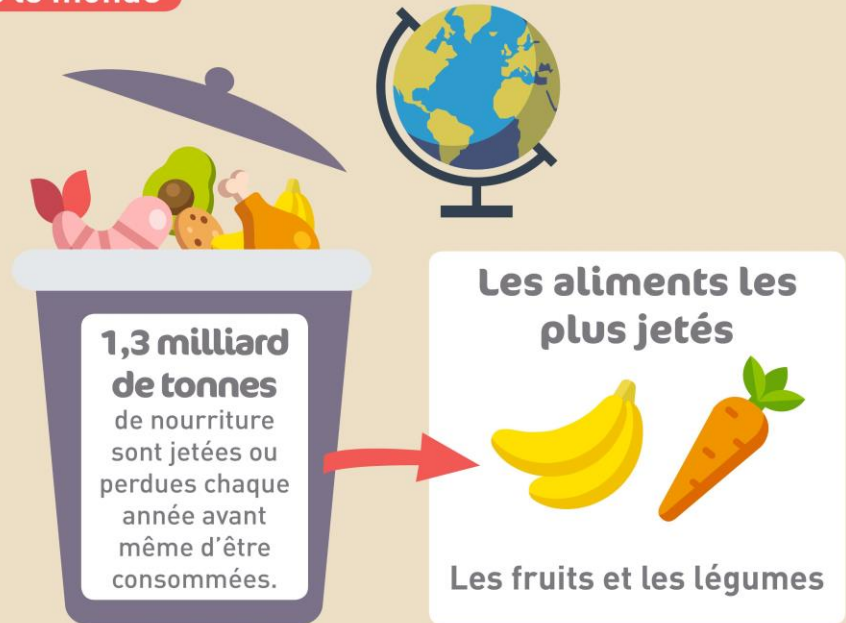
Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être **retirés de la vente et de la consommation** dès lors que cette date est atteinte.

Par ailleurs, un emballage gonflé, une boîte de conserve déformée, l'absence de « pop » à l'ouverture d'un bocal, une odeur désagréable, une couleur anormale doivent vous alerter : **il y a danger et il faut jeter cet aliment.**



QUE REPRÉSENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Dans le monde



En Europe

Les pays qui gaspillent le plus en Europe



Les Pays-Bas



Le Royaume-Uni

Chaque année, l'Europe jette l'équivalent de ce qui pourrait nourrir **1 milliard d'individu**



Il y a 7 milliards de personnes sur la planète

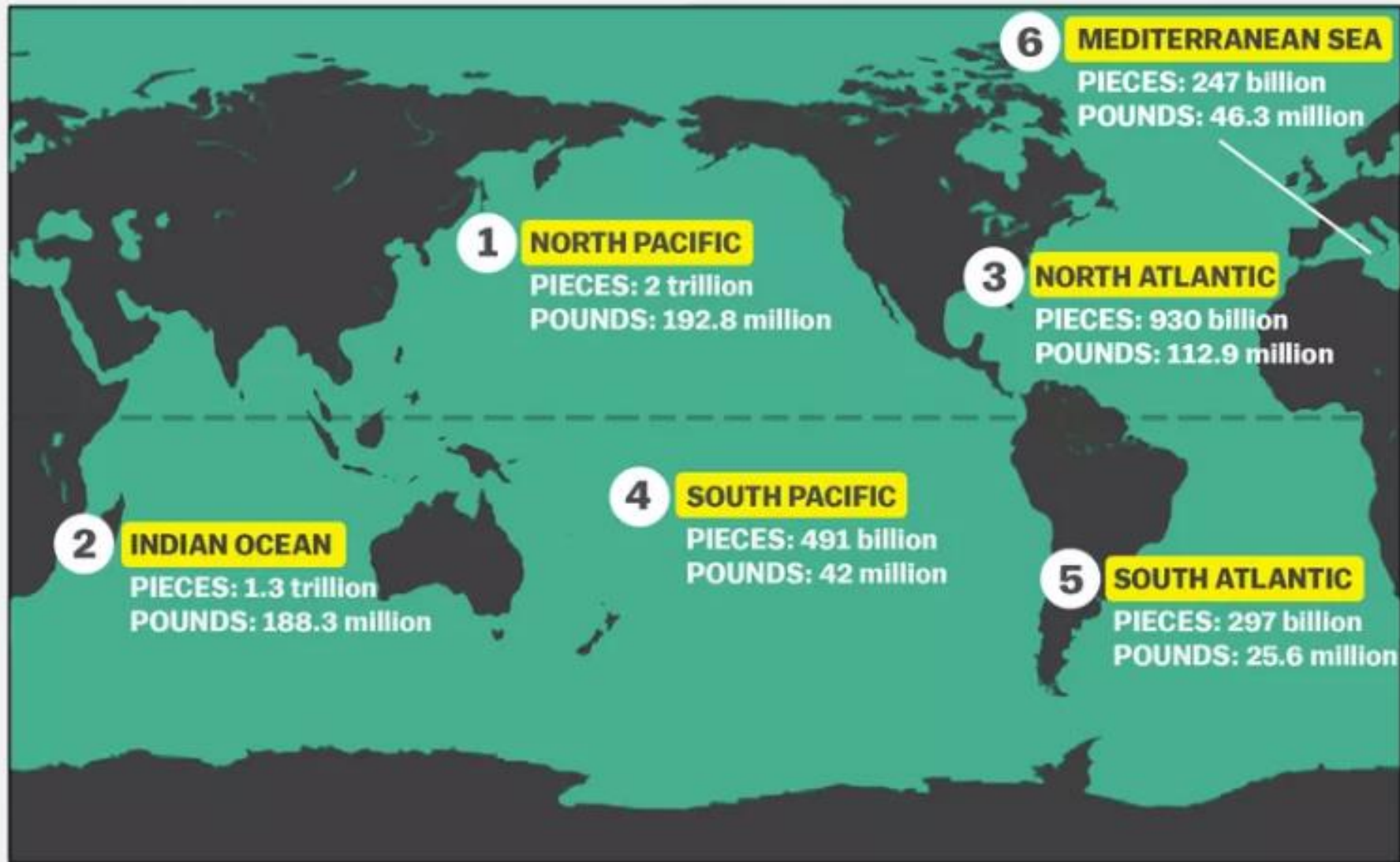


Source: <https://lawbc.org/event/opening-your-non-profit-organization-2/>



Source: <https://blog.asyousow.org/200-countries-call-for-end-to-plastic-pollution-9db1384951c0>

Oceans ranked by estimated surface plastic (pieces and weight)



NOTE: individual ocean estimates were converted from metric tons, and deviate slightly from overall estimates
SOURCE: "Plastic Pollution in the World's Oceans" (2014; Eriksen, Lebreton, et al.)

Vox

Zachary Crockett / Vox

Source: <https://www.weforum.org/agenda/2016/08/plastic-pollution-which-oceans-contain-most/>

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Votez pour moi, votez pour le planète!



Erasmus+



TRAVAIL EFFECTUÉ DANS LE CADRE DU PROJET ERASMUS+ UNIS EN EUROPE 2018-2020

Auteur: Alicja Grabińska

Groupe de travail: Alicja Grabińska, Jules Augustyński, Kalina Kościanek, Gabriela Stec, Mateusz Danielczyk

