

## LE SAVIEZ-VOUS ?

EN FRANCE CHAQUE ANNÉE  
SONT JETÉS :



## RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES MÉNAGES :



*1/3* des aliments produits sur la planète est jeté

*1,3 milliard* de tonnes de nourriture.

Des ressources sont dépensées pour rien  
(eau, énergie, espace, pesticides...)  
Ex : produire une baguette de pain demande 150 L d'eau.

## QU'EST-CE QUE le gaspillage ? ALIMENTAIRE



900 000  
TONNES DE DÉCHETS  
PRODUITS CHAQUE ANNÉE PAR  
LA RESTAURATION

500 000  
TONNES DE DÉCHETS  
PRODUITS CHAQUE ANNÉE PAR  
LA RESTAURATION  
COLLECTIVE

## LES DÉCHETS POTENTIELLEMENT ÉVITABLES

(64 %)

## LES DÉCHETS ÉVITABLES

Les aliments et boissons  
jetés, mais qui étaient, avant  
d'être jetés, comestibles  
et/ou mangeables.

(18 %)

## LES DÉCHETS POTENTIELLEMENT ÉVITABLES

Les aliments qui pourraient  
être consommés s'ils  
étaient préparés autrement.  
(fanés de carottes...).



N'HÉSITEZ PAS À ADAPTER VOTRE PORTION À VOTRE FAIM.

INFO DU MOMENT : TEST À BÉLUGA ET GALAXIE  
CONTRE LE GASPILLAGE DU PAIN.



# LA RESTAURATION VOUS OFFRE UN DENTIFRICE À CROQUER

ensemble CONTRE le gaspillage

*ce*  
COMITÉ D'ÉTABLISSEMENT  
Airbus Operations Toulouse



En fermant le robinet pendant le brossage :  
ÉCONOMISEZ 10 LITRES D'EAU !

# LE QUIZZ ANTI-GASPI

1) Quelle proportion de nourriture produite dans le monde termine à la poubelle ?

☐ 1/10<sup>e</sup>

☐ 1/4

☐ 1/3

2) Jeter une baguette revient à gaspiller :

☐ 20 litres d'eau

☐ 50 litres d'eau

☐ 150 litres d'eau

3) Qui engendre la plus grosse source de gaspillage alimentaire ?

☐ Les ménages

☐ La restauration collective

☐ L'industrie agro-alimentaire

Trouvez les réponses sur votre table.

