

LE SAVIEZ-VOUS ?

EN FRANCE CHAQUE ANNÉE SONT JETÉS :

TONNES DE DÉCHETS PRODUITS CHAQUE ANNÉE PAR LA DISTRIBUTION
2,3 millions

TONNES DE DÉCHETS PRODUITS CHAQUE ANNÉE PAR LES FOYERS
6,5 millions

TONNES DE DÉCHETS PRODUITS CHAQUE ANNÉE PAR LA RESTAURATION
1,5 million

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. (fanes de carottes...).

ensemble CONTRE le gaspillage ALIMENTAIRE



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



croquez
le
comprimé



brossez
les dents
avec la langue
30 secondes



avaliez
sans
rincer

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^e

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.

