

COMMENT TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

NOUS AVONS RAREMENT L'IMPRESSION DE GASPILLER. POURTANT, SUR TOUTE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, PLUS DU TIERS DES GASPILLAGES INTERVIENT AU MOMENT DES REPAS. DIAGNOSTIC ET SOLUTIONS.

LE GASPILLAGE EST UNE RÉALITÉ



d'aliments gaspillés chaque année

dont 7 kg d'aliments encore emballés

= 1 repas par semaine

= 100 € par habitant chaque année

Les + gaspillés



Légumes

Liquides

Fruits

OBJECTIF 2025

-50% de gaspillage sur toute la chaîne alimentaire

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES



PREUVE QUE ÇA MARCHE !



Une opération nationale menée par l'ADEME et 3 associations de consommateurs (CSF, CLCV, Familles Rurales).



243 foyers accompagnés pour appliquer les solutions anti-gaspi.

-59% de gaspillage alimentaire !
Les foyers passent en moyenne de 25,5 à 10,4 kg gaspillés par an et par personne, soit 30 repas économisés. 3 mois après l'opération, les foyers continuent d'appliquer les bons gestes.

POUR ALLER PLUS LOIN

www.ademe.fr/manger-mieux-gaspiller-moins
www.ademe.fr/particuliers-eco-citoyens/alimentation/eviter-gaspillage-alimentaire
Fiche ADEME "Ma recette anti-gaspi"

