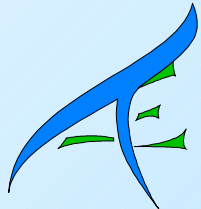


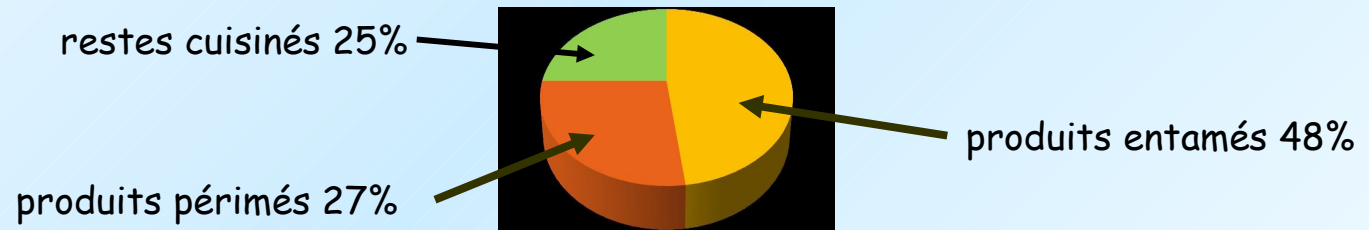
Gaspiillage alimentaire



<http://tournefeuilleavenirenvironnement.blogspot.com/>

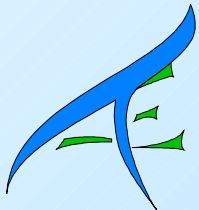
Le constat avec quelques chiffres

Région Bruxelloise : de quoi est constitué le gaspillage alimentaire dans cette région ?



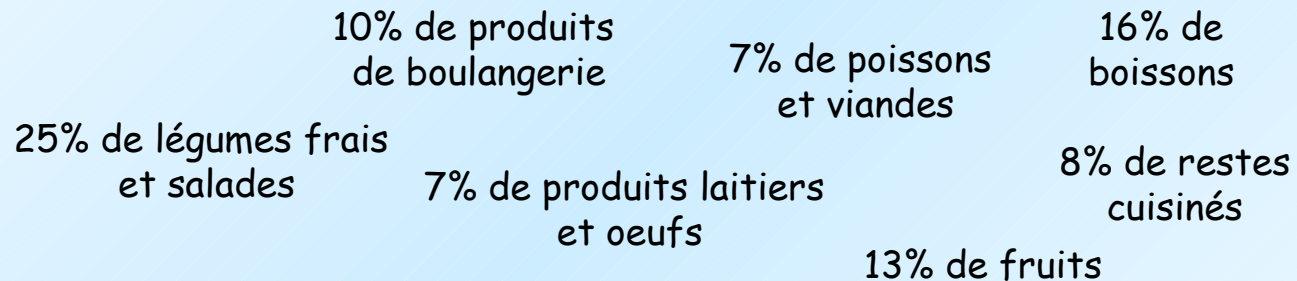
USA : 30% de la nourriture produite est jetée.

Suède : 25% des produits alimentaires sont jetés.



... suite du constat

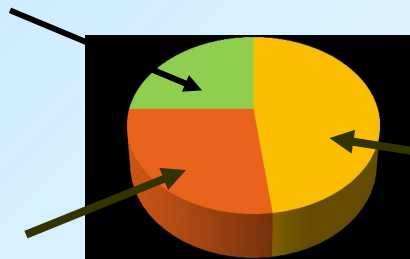
- Grande Bretagne : 25% des aliments achetés par les ménages sont jetés.



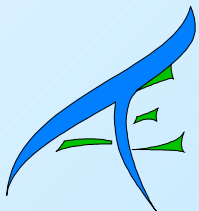
- Les déchets alimentaires (source GB)

18% de déchets **évitables**
car pouvant être réutilisés

18% des déchets **inévitables**

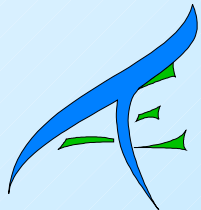


64% de déchets **évitables**
car comestibles et mangeables avant d'être jetés



Autres constats

- Aucune relation avec la classe sociale.
- Le gaspillage alimentaire est plus important le 1er de l'an et en septembre.



Les causes possibles

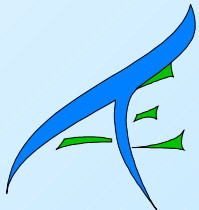
- ❑ Modification des structures et de l'organisation de la famille:
 - famille recomposée,
 - rythme de vie.

- ❑ Nouvelle relation à la nourriture.

- ❑ Méconnaissance des règles de conservation des aliments .

- ❑ Mauvaise gestion du réfrigérateur.

- ❑ Mauvaises pratiques d'achat non lié aux besoins (quantité , qualité)



Les enjeux face à ce gaspillage

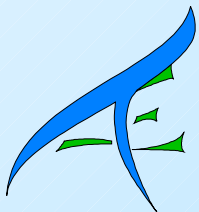
- ❑ le gaspillage alimentaire produit du **CO2** inutilement:
 - 1 tonne de nourriture jetée = 4,5 tonnes de CO2 (source GB WRAP)

- ❑ le gaspillage alimentaire utilise de l'**EAU** inutilement.

En effet l'eau est nécessaire pour produire, transformer, fabriquer les emballages, etc....

 - 1000 litres pour produire 1 kg de farine,
 - 15000 litres pour 1 kg de viande rouge.
 - 40 milliards de litres d'eau gaspillés aux USA correspondent au besoin en eau de 500 millions de personnes.
 - On jette une baignoire d'eau pour chaque baguette de pain rassi jetée.

- ❑ éviter le gaspillage génère des économies
 - 420 € par foyer anglais par an



Comment sensibiliser les gens ?

- Monter un concours de « trucs et astuces » anti-gaspillage.
 - Faire un Quiz.
 - Cours/démonstration de cuisine : comment cuisiner les restes ?
 - Faire des campagnes à l'entrée de magasins sur la listes des courses avant d'y aller, le stockage des aliments, etc.
-
- informer les cantines scolaires dans le cadre de l'Agenda 21.
 - peser le pain jeté en une semaine
 - dresser dans les cantines un états des lieux des gaspillages fruits et autres denrées.
 - enquêtes /actions auprès des écoles.



Quels remèdes à ce gaspillage domestique ?

❑ Avant l'achat

1 Réfléchir aux menus de la semaine

2 Déterminer les quantités

3 Vérifier les stocks à la maison

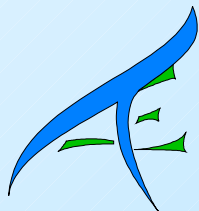
4 Etablir la liste des ingrédients à acheter

❑ Aux courses

5 prendre paniers, cabas ou sacs en plastique réutilisables

6 à l'achat se conformer à la liste

7 choisir de préférence des aliments en vrac ou au détail sinon avec peu d'emballage voire emballages recyclables



Quels sont les solutions ?

□ Après l'achat

1 Ranger les aliments
par date

2 vérifier de temps en
temps les dates de
péremption des aliments



Quelques astuces pour conserver ?

Raviver les Salades flétries en les faisant tremper 3/4 heure dans de l'eau avec un morceau de sucre.

Pour redonner du croustillant à un céleri: le mettre simplement le dans de l'eau froide avec un peu de sucre.

Pour conserver un pain moelleux le conserver dans une boite avec une moitié de pomme.

Pour rendre croquants des légumes défraîchis ou mous (carottes, céleris, poivrons et autres) les couper, les laver, et les laisser tremper dans de l'eau au frigo. Le lendemain, ils seront de nouveau croquants.

Un citron entamé peut encore servir pour entretenir votre évier ou votre lavabo en émail, frottez-le.

Un fois le bocal de condiments ouvert le garder au frigo, et non dans un placard pour éviter l'oxydation.

