



Marché entre le Boulevard La Saline et le Boulevard Jean-Jacques Dessalines, Port au Prince, Département de l'Ouest, Haïti (18°33'13.82"N, 72°20'40.85"W). © Yann Arthus-Bertrand.



## LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire correspond à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée ». En France, environ 10 millions de tonnes de nourriture sont jetées chaque année.

**La France s'est fixé l'objectif ambitieux de réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025. Agriculteurs, distributeurs, industriels, restaurateurs, consommateurs, mobilisons-nous ensemble pour limiter ce gaspillage.**

1/3

de la production alimentaire mondiale est gaspillée ou perdue chaque année.



Pelouse de la Villette pendant le festival du cinéma en plein air juste avant la projection, Parc de la Villette, Paris, France (48°53'30.27"N - 2°23'31.26"E). ©Yann Arthus-Bertrand.



## L'IMPACT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR LE CLIMAT

En France, le gaspillage alimentaire entraîne l'émission d'environ 15 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>, soit 5 fois plus que le trafic interne aérien. Autant de gaz à effet de serre responsables des dérèglements climatiques et pourtant émis inutilement.

**Adaptons nos achats à nos besoins réels et nos portions à nos appétits. Au supermarché, utilisons une liste de courses et évitons les offres promotionnelles.**

# 3<sup>ème</sup>

Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3<sup>ème</sup> émetteur de gaz à effet de serre après la Chine et les USA.



Réception sur un terrain de sport à l'ouest de Séoul, Province de Gyeonggy, Corée du Sud (37°34' N - 126°53' E), ©Yann Arthus-Bertrand.



## DU GASPILLAGE À TOUTES LES SAUCES

Les consommateurs sont à l'origine de près d'un tiers du gaspillage alimentaire. Si ce gaspillage a lieu en grande partie à la maison, il est également présent lors des repas en dehors du domicile.

**Au restaurant ou à la cantine, n'ayons pas les yeux plus gros que le ventre et n'hésitons pas à demander un gourmet-bag pour emporter nos restes.**

# 5x

Au restaurant ou à la cantine, le gaspillage alimentaire est en moyenne 5 fois plus important qu'au domicile.



Décharge à ciel ouvert, Saint-Domingue, République dominicaine (18°28' N - 69°53' O). ©Yann Arthus-Bertrand.



## LE CONTENU DE NOS POUBELLES

Chaque année, un Français gaspille près de 29 kilogrammes de nourriture à la maison. Il s'agit notamment de restes de repas, de fruits et légumes abîmés, de pain mais aussi de produits toujours emballés (environ 7 kilogrammes).

**De nombreuses solutions existent pour réduire ce gaspillage : cuisiner les restes, nettoyer régulièrement le réfrigérateur, distinguer clairement les dates de péremption, etc. Par exemple, dépasser légèrement une date précédée de la mention « à consommer de préférence avant le » ne présente aucun risque pour la santé.**

**300**  
**kg**

C'est la quantité  
de nourriture  
jetée chaque  
seconde en  
France.



Tas de pommes à Plougrescant, Côtes-d'Armor, France (48°51' N - 3°14' O). ©Yann Arthus-Bertrand.



## LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En France, le coût du gaspillage alimentaire s'élève à environ 16 milliards d'euros. Les modes de production, le transport ou encore le traitement des déchets sont autant de coûts cachés dans une assiette gaspillée.

**Redonnons de la valeur à nos aliments. Au lieu d'être jetés, les fruits et légumes abîmés peuvent être cuisinés en compotes, en confitures, en soupes, en purées, etc.**

# 240€

C'est le coût du gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire par an et par personne en France.



Décharge de Mbeubeuss dans le quartier de Malika à Dakar, Sénégal (14°48' N - 17°19' O). ©Yann Arthus-Bertrand.



## LA SECONDE VIE DE NOS EMBALLAGES

Une fois triés, les emballages peuvent être valorisés. Ils sont transformés en matériaux qui seront ensuite utilisés pour fabriquer de nouveaux objets ou emballages. C'est ainsi que le recyclage permet d'éviter d'utiliser de nouvelles ressources. Mais le meilleur déchet reste celui que l'on ne produit pas !

**Privilégions les produits en vrac pour limiter nos emballages. Quand ils sont inévitables, recyclons correctement nos déchets afin de leur offrir une seconde vie.**

# 52kg

d'emballages alimentaires sont jetés en moyenne chaque année par personne et par an en France.