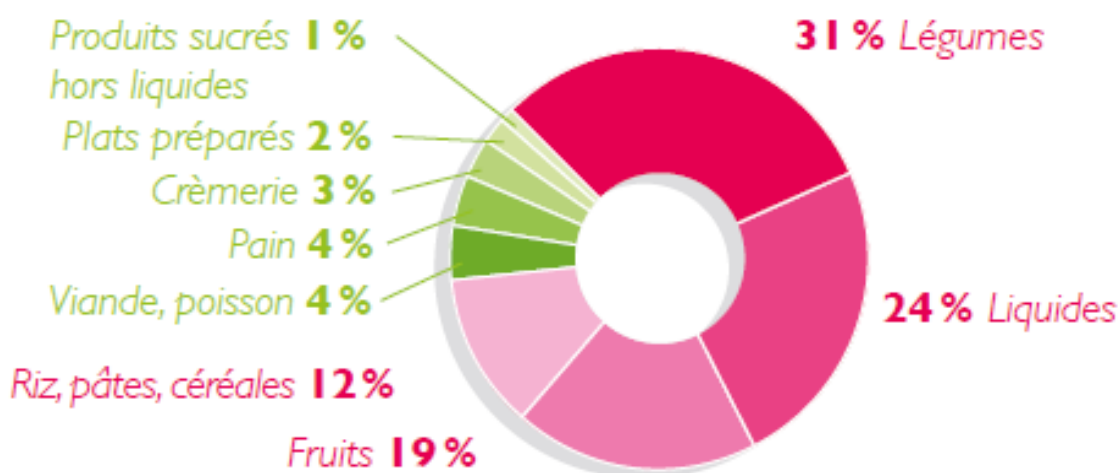


4 CATEGORIES DE PRODUITS PRINCIPALEMENT GASPILLÉS

Que gaspille-t-on ?



Source : étude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages, ADEME, octobre 2014
(données obtenues à partir d'une étude sur 20 foyers français)

« DU CHAMP JUSQU'À L'ASSIETTE », TOUS IMPLIQUÉS

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs ... sans oublier le consommateur même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. En effet, bien qu'il fasse preuve d'une certaine vigilance notamment à son domicile, le consommateur a malgré tout tendance à jeter : une accumulation de petites pertes quotidiennes (un fond de yaourt jeté à la fin du repas, la pomme oubliée dans la corbeille ...) et des accidents ponctuels qui concernent de plus gros volumes, résultant d'une mauvaise interprétation des dates de consommation, d'un manque de

rigueur dans la gestion du réfrigérateur, des stocks, ou encore d'un plat cuisiné dans de trop grosses quantités... Mises bout à bout, ces pertes finissent par peser lourd : entre 20 à 30 kg par personne et par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés !

