

L'actu du jour

C'est quoi, le gaspillage alimentaire ?

Du pain, des légumes, un morceau de viande. Non, il ne s'agit pas du contenu du frigo d'une famille française mais bien de sa poubelle. Ces produits sont encore consommables, et pourtant, ils sont jetés. Ainsi, chaque année, les Français gaspillent en moyenne 5,6 millions de tonnes de nourriture. C'est l'équivalent du poids de 560 tour Eiffel ! Pour lutter contre ce gâchis, le gouvernement lance un plan.

Pourquoi on en parle ?

Parce que le gouvernement a lancé un plan contre le gaspillage alimentaire. D'ici à 2025, il veut le diviser par deux.

L'@ctu du jour :

Légumes, fruits, viande : un tiers de tout ce qui est produit dans le monde termine à la poubelle.

C'est quoi, le gaspillage alimentaire ?

Le **gaspillage alimentaire** commence dès la production des produits. Les grandes surfaces veulent mettre sur leurs étals de beaux produits : des tomates bien rondes ou des fruits brillants et sans la moindre bosse ! Les producteurs de fruits et légumes sont donc obligés de faire une sélection : lors du triage, les fruits et légumes qui présentent le moindre défaut sont rejetés et finissent à la poubelle alors qu'ils sont aussi bons que les autres. C'est pareil, pour tous les produits qui ont une date **limite de consommation**, ils sont systématiquement enlevés des rayons. Mais avant d'être jetés, ils sont aspergés d'un produit toxique pour éviter qu'ils ne soient récupérés par des gens à la sortie des supermarchés. C'est obligatoire, parce que si une personne tombe malade, ce sont les directeurs des supermarchés qui sont responsables.

Enfin, le **gaspillage** vient de nos habitudes de consommation. Bien souvent, nous achetons plus que ce que nous consommons réellement. Ainsi, en France, 20 % des aliments achetés finissent à la poubelle.

Quelles sont les conséquences de ce gaspillage ?

Elles sont d'abord économiques. L'argent utilisé pour produire ces aliments est gâché. Mais, le gaspillage a aussi des conséquences sur l'**environnement** : tous ces déchets, il faut bien les traiter ! Le transport, l'enfouissement ou même le recyclage sont des activités qui demandent

beaucoup d'énergie. Et cela a un coût pour l'environnement.

Comment gaspiller moins ?

Le **gouvernement** souhaite que les magasins favorisent les portions individuelles. Les produits non vendus dans les supermarchés pourront également être récupérés par des associations caritatives, comme les Restos du cœur.

Il existe aussi des solutions pour moins gaspiller à la maison. Faire une liste des courses et n'acheter que la quantité de produits dont nous avons vraiment besoin par exemple. Il faut aussi prendre de **bonnes habitudes alimentaires** : à la cantine ou chez toi, n'aie pas les yeux plus gros que le ventre, et mets dans ton assiette la quantité que tu es sûr de terminer.

Il faut aussi apprendre à bien **conserver les aliments**. Pour que les biscuits conservent leur fraîcheur, mieux vaut les mettre dans une boîte bien fermée par exemple.

Et si on cuisinait nos restes ?

Souvent, à la fin du repas, il reste quelques tranches de pain. Pourquoi les jeter, alors qu'on peut les transformer vite fait en un délicieux goûter. Il suffit de les tremper dans un peu de lait mélangé à du sucre et à un œuf, puis de les dorer dans une poêle beurrée. On obtient ainsi un excellent pain perdu !

Et toi, connais-tu des recettes faciles pour ne pas jeter les restes ?

Le quiz du jour :

[EM]ATU004###42##VGT_ATU004_42/VGT_ATU004_42B.jpg##Le quiz
1jour1actu###0##Lancer la démo##0##0[/EM]

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)