

## L'actu du jour

### Comment gaspiller moins d'aliments ?

Chaque année, en France, plus de 10 millions de tonnes d'aliments finissent à la poubelle. Et pour comprendre pourquoi autant de nourriture est gaspillée, les p'tits journalistes de franceinfo junior de la semaine ont interrogé une spécialiste et lui ont demandé des conseils pour moins jeter.



(© iStock)

Le gaspillage alimentaire, c'est le fait de **jeter des aliments** qui peuvent être encore consommés. Dans le monde, **un tiers des aliments produits** terminent à la poubelle. Et la France est un pays qui gaspille beaucoup de nourriture : **près de 10 millions de tonnes** par an ! C'est pour cela que le gouvernement français s'est engagé à trouver des solutions pour **réduire de moitié** le gaspillage alimentaire du pays d'ici 2025.

Et pour savoir comment moins gaspiller, cette semaine les p'tits journalistes de franceinfo junior ont interrogé **Laurence Gouthière**. Elle travaille à l'Ademe, une organisation publique qui s'occupe **des questions de l'environnement**.

Pourquoi en parle-t-on ?

Parce que, le **lundi 16 octobre**, c'était la **journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire** : **sais-tu que chaque Français chez lui jette en moyenne 30 kg de nourriture par an ?**



## QUE REPRÉSENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

### Dans le monde



### En Europe

Les pays qui gaspillent le plus en Europe



Chaque année, l'Europe jette l'équivalent de ce qui pourrait nourrir **1 milliard d'individu**

Il y a 7 milliards de personnes sur la planète

### En France

Chaque Français jette l'équivalent d'un repas entier par semaine à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire coûte cher : entre **100 et 160 euros** par personne et par an.

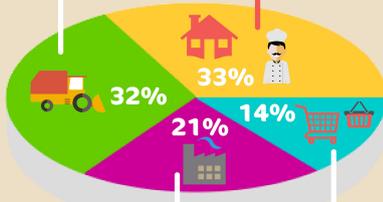


### MAISONS, CANTINES, RESTOS: CHAMPIONS DU GASPILLAGE

Sur les 10 millions de tonnes d'aliments qui finissent à la poubelle chaque année :

**3 tonnes d'aliments sur 10** sont jetés dès le départ, au moment de leur production dans les champs et dans les élevages. Ce sont principalement des fruits et des légumes trop abîmés pour être vendus.

Près de **4 tonnes d'aliments sur 10** sont jetés par les foyers, les restaurants et les cantines. Ce sont les restes de nourriture et les produits périmés.



**2 tonnes d'aliments sur 10** sont jetés par les usines, au moment où le produit alimentaire est fabriqué. Ce sont des produits (paquets de pâtes, boîtes de conserve...) avec des défauts de fabrication.

**1 tonne d'aliments sur 10** est jeté par les magasins et les marchés. Ce sont des produits invendus ou abîmés.

Illustration © Stock, Getty Images, Conception et graphique : Anabelle Jamin.

# VÉRIFIER LA DATE DE PÉREMPTION

Sur les 30 kg de nourriture gaspillée par chaque Français en un an, **7 kg sont jetés encore emballés**, car la majorité de ces produits a dépassé la date de péremption.



Mais sais-tu que les dates de péremption ne signifient pas toutes la même chose ?

Il existe deux types de dates de péremption.

**La DLC**  
(date limite de consommation)

Cette date concerne les aliments très périssables : viandes, poissons, œufs, produits laitiers...



À consommer jusqu'au  
24-11-17

Si cette date est dépassée, le produit n'a plus le droit d'être vendu ni consommé car il peut y avoir un risque d'intoxication alimentaire.

**La DDM**  
(date de durabilité minimale)

Cette date concerne les produits peu périssables : gâteaux secs, boîtes de conserve...



À consommer de préférence avant le  
24-11-17

Si cette date est dépassée, l'aliment peut être encore consommé. Mais son goût risque d'être différent.

Illustration © iStock. Texte : Dakota Gizard. Conception graphique : Amandine Jamin.

# DES SOLUTIONS POUR MOINS GASPILLER

Il existe **des gestes simples** pour mettre moins d'aliments à la poubelle.

## À la maison

Cuisiner avec les restes et faire attention aux dates de péremption.



À consommer jusqu'au  
24-11-17



## À la cantine

Demander que ton assiette soit moins garnie si tu sais que tu ne vas pas tout manger.



## Au restaurant

Emporter les restes du repas grâce à un **gourmet bag**. De plus en plus de restaurants proposent de ramener ses restes pour les terminer chez soi.



Illustration © iStock, Texte : Dakota Bizard, Conception graphique : Amandine Janin.

## Le compost, une solution pour réutiliser les déchets alimentaires

Chaque aliment jeté à la poubelle est perdu : il est **détruit** avec les autres déchets. Seule solution pour réutiliser un aliment qui va forcément être jeté à la poubelle : **le compost**. Il sert d'engrais pour les plantes et les arbres. Mais comment en fabriquer ? Il suffit de mettre ses restes de légumes et de fruits dans **un bac à compost** qui peut être installé dans son jardin. Et si tu n'as pas de jardin, sache que de plus en plus de villes installent des bacs à compost dans **des parcs publics**, à partager avec les autres habitants.

Dakota Gizard

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