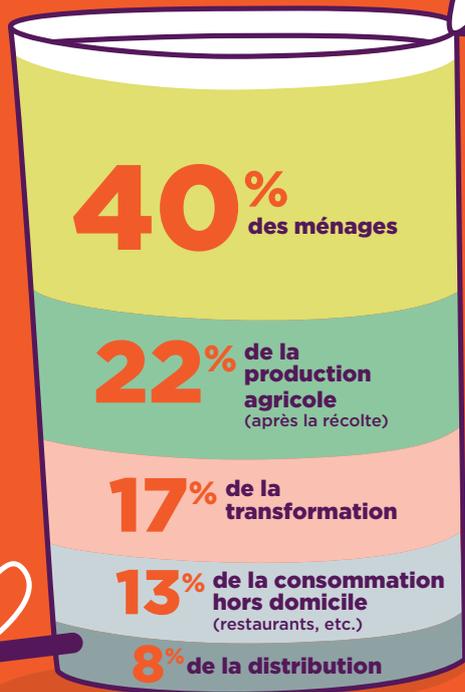


Toi aussi, réduis le gaspillage alimentaire !

Chaque année, un Français jette en moyenne 58 kg de déchets alimentaires à la poubelle... dont 24 kg encore comestibles⁽¹⁾ ! Au-delà du coût financier, le gaspillage pèse aussi sur la planète, puisque des ressources auront été consommées inutilement : un steak haché de 100 grammes requiert 70 litres d'eau pour être produit⁽²⁾ et la culture d'un kilo de pommes rejette 0,8 kg de CO₂ dans l'atmosphère⁽³⁾. **Au restaurant comme à la maison, des solutions existent !**

D'où vient le gaspillage alimentaire ?



Source : Commissariat général au développement durable (données 2022)

À la poubelle ou non ?

Pour agir efficacement contre le gaspillage alimentaire, apprends à décrypter les dates indiquées sur les emballages :

→ **DLC - date limite de consommation**
« à consommer jusqu'au... »

Aliment dont la consommation présente un danger pour la santé après la date



→ **DDM - date de durabilité minimale (date limite d'utilisation optimale, ou DLUO, jusqu'en 2015)**
« à consommer de préférence avant le... »

Pas de danger, mais le produit perd une partie de ses qualités



Le coût du gaspillage en France

Le chiffre qui tue

100€ par an et par personne

Source : Ministère de l'Agriculture



« **Observez, sentez, goûtez** » : pour les aliments avec DDM, fiez-vous à vos sens pour décider de les consommer ou non.

4 astuces pour éviter le gaspillage à la maison



Avant les courses :
faire des menus.

Pendant les courses :

vérifier les dates de péremption et acheter juste ce qu'il faut (méfiance avec les promos sur les grandes quantités).



Après les courses :

bien conserver les aliments, bien ajuster les portions, cuisiner les restes et trouver des recettes pour les fruits et légumes abîmés.

Des aliments arrivent bientôt à péremption ?

Donnez-les via des initiatives comme les Frigos Solidaires. Il y a en plus de 150 installés dans les rues de France !



1 - Ministère de l'Agriculture <https://agriculture.gouv.fr/infographie-le-gaspillage-alimentaire>

2 - Ademe : <https://www.notre-environnement.gouv.fr/themes/societe/le-mode-de-vie-des-menages-ressources/article/les-emissions-de-gaz-a-effet-de-serre-de-l-alimentation>

3 - Rapport complet de l'Expertise scientifique collective INRAE 2016 : <https://www.inrae.fr/actualites/quelques-idees-faussees-viande-lelevage>

Comment AFNOR s'empare du sujet



Le label anti-gaspillage alimentaire :

il distingue les enseignes de distribution engagées dans la lutte contre le gaspillage (niveaux 1, 2 ou 3 étoiles).



Le référentiel antigaspi :

il liste les critères de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration (finalisation en 2025) et va lui aussi donner lieu à un label.



Une formation pour les pros (2 jours) :

« Mettre en place une démarche territoriale zéro déchet, zéro gaspillage ».



Comment les pros agissent ?

Après un premier travail d'analyse pour comprendre d'où provient le gaspillage, des solutions pratiques se déploient :

Distribution

- Promotions sur les produits proches de leur date de péremption
- Mise en place de paniers anti-gaspi à prix réduit en partenariat avec des applications (Phenix, TooGoodToGo, etc.)
- Dons des invendus à des associations
- Travail en amont avec les fournisseurs pour ajuster les commandes



Restauration

- Suivi des stocks
- Analyse des « retours assiette » pour adapter les plats
- Grammage précis pour servir les bonnes proportions
- Dans les buffets, sensibilisation et assiettes de petite taille pour inciter à ne pas se servir plus que de raison



L'éclairage d'AFNOR

« Alors que l'arsenal législatif se renforce, des démarches volontaires accompagnent les professionnels qui souhaitent lutter contre le gaspillage alimentaire. Des principes qui s'appliquent aussi à la maison !

Astuce : pensez au compost pour valoriser ce qui n'est pas consommable. »

Sandrine Espeillac, responsable du pôle agroalimentaire chez AFNOR Normalisation



Que dit la loi ?

2015

Loi pour la croissance verte :

obligation, pour la restauration collective publique, d'avoir une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

2016

Loi Garot :

hiérarchie dans les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, et interdiction de la destruction d'aliments encore consommables.

2018

Loi EGalim :

obligation de « gourmet bag » (doggy bag à la française), plan de gestion des dons des invendus.

2020

Loi AGECC :

création d'un label national « anti-gaspillage alimentaire » (voir plus haut) et solution de réservation de repas dans la restauration collective.



afnor.org/
environnement