Lutter contre le gaspillage alimentaire

Chaque année, le gaspillage alimentaire représente 20 kg de déchets par habitant dont 7kg de nourriture non consommée encore emballée (jambon, yaourts, viande..). Le gaspillage alimentaire constitue un non-sens à la fois économique, environnemental et éthique.

De quoi parle-t-on ?

Le gaspillage alimentaire se définit par toute nourriture destinée à la consommation humaine perdue ou jetée tout au long de la chaine alimentaire : au champ, durant le transport, lors de sa transformation, à l'épicerie, dans les restaurants et hôtels ou encore à la maison.

> *En France, d'après l'ADEME, le coût du gaspillage alimentaire est estimé à 16 milliards d'euros par an.*

Chaque année, le gaspillage alimentaire représente 20 kg de déchets par habitant dont 7kg de nourriture non consommée encore emballée (jambon, yaourts, viande..). Le gaspillage alimentaire constitue un non-sens à la fois économique, environnemental et éthique.

Au niveau individuel, le coût est de 108 € par an et par personne, soit 430 € / an pour un ménage avec 2 enfants.

Consultez les bons gestes et bonnes pratiques pour gaspiller moins

Ranger son frigo pour bien conserver ses aliments

Accommoder les restes

Préparer sa liste de courses

Connaissez-vous la différence entre DLC, DLUO et DDM ?

- La **DLC** est la **date limite de consommation / "à consommer avant le..."** ; elle signale que le produit ne doit pas être consommé après cette date. Elle concerne les produits périssables à conserver au frais : produits laitiers, viande, charcuterie, etc.
- La **DLUO** est la **date limite d'utilisation optimale** ; elle constitue une indication de la fraîcheur de ces produits, ce qui veut dire que, passée cette date, les aliments perdent de leur fraîcheur, croustillant, goût... mais peuvent être consommés sans danger.
- La **DDM** est la **date de durabilité minimale / "à consommer de préférence avant le..."** : elle signale que le produit peut être consommé sans danger après cette date, mais qu'il aura perdu une partie de ses qualités (goût, texture ou fraîcheur). La DDM est une indication de la fraîcheur de ces produits, ce qui veut dire que, passée cette date, les aliments perdent de leur fraîcheur, croustillant, goût... mais peuvent être consommés sans danger.

Bâtiment Askia
11 avenue Henri Farman
BP748
94 398 Orly aérogare
Cedex

01 78 18 22 22