

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Diapo 1. Le gaspillage alimentaire.

Le gaspillage alimentaire est devenu une action majeure en lien avec la politique de réduction des déchets d'Orléans Métropole, et bien au-delà dans la mesure où des campagnes de sensibilisation des populations sont menées, ici et là, à travers le monde. Dans les pays où la nourriture est accessible, évidemment, en grande quantité... Là où elle finit, en partie, dans les poubelles et parfois sans avoir été touchée.

Page 2. C'est quoi un déchet ?

Question ouverte, chacun a sa réponse...

Page 3. Loi 1975.

Extrait de l'article 1 de la loi française de juillet 1975, qui explique ce qu'est un déchet. En visuels, un panel de déchets allant des emballages recyclables, aux déchets ménagers, en passant par le textile et le verre, eux aussi recyclables, ou encore les encombrants comme les appareils électroménagers.

Page 4. Le poids d'un usager en déchets.

Les chiffres parlent parfois d'eux-mêmes : un habitant de la Métropole d'Orléans produit 505 kg de déchets par an ! C'est une moyenne. Soit 292 kg de déchets ménagers, d'emballages ménagers et papiers, de textile, de verre. Et encore 213 kg de déchets plus gros, plus toxiques, plus complexes, apportés en déchetterie/végétrie. Ça représente tout de même au total plus d'1 kg par jour par habitant !

Page 5. Vite, ça déborde !

La production de déchets a doublé en l'espace de 40 ans, depuis les années 70. Depuis l'avènement de la société de consommation ?

Page 6. Quels sont les moyens pour réduire nos déchets ?

Question ouverte, chacun a ses réponses... Parmi celles attendues (compostage, stop-pub, réparation...), la lutte contre le gaspillage alimentaire est notre sujet.

Page 7. Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Question ouverte, à laquelle chacun a ses réponses, son expérience, ou pas...

Page 8. Définition du gaspillage alimentaire.

Définition du gaspillage alimentaire selon la stratégie développée par les pouvoirs publics français, dès 2013, avec les acteurs de la chaîne alimentaire (producteurs, industries, distributeurs, restaurateurs...).

L'objectif du pacte est réduire la part de nourriture jetée à un moment donné entre la production et la supposée consommation.

A retenir : nourriture destinée à la consommation humaine. Et pas animale. D'ailleurs, un reste de repas donné à un animal de compagnie, c'est tout de même du gaspillage alimentaire.

Page 9. Jeu du cycle du yaourt.

Remettre dans l'ordre les éléments du cycle du yaourt, entre la production, et la consommation ou le gaspillage.

Page 10. Le cycle du yaourt.

Le gaspillage existe à toutes les chaînes :

- Lors de la production : perte de lait lors de la traite de la vache, par exemple
- Lors de la fabrication du yaourt à l'usine : perte de matières premières possible
- Lors de la vente en magasin : produits invendus périmés
- A la maison : yaourt oublié au fond du frigo, moisi et malodorant, bon à jeter

Les transports ajoutent au gaspillage de la pollution (transports de marchandise) et l'utilisation de matières premières complémentaires (eau, fruits...) et d'énergie (électricité, gasoil...). En somme, pour se nourrir, l'être humain, use de nombreuses ressources naturelles ou pas, et les pertes sont parfois importantes.

A savoir que ce sont les industriels qui fixent la date de péremption sur les produits qu'ils fabriquent. Et plus la date est courte, plus le consommateur est incité à renouveler sa marchandise.

Page 11. Les enjeux.

Le premier est de pouvoir nourrir les populations.

Cela dans un contexte de développement durable avéré : autant de par la production de matières premières de qualité et de proximité, et en relation, de par la limitation des transports dans l'espace et la durée.

L'enjeu est économique aussi : l'industriel doit financer ses outils de production, l'épicier gagner sa vie, tout comme l'agriculteur vendre ses produits à un bon prix, tandis que le consommateur cherchera à payer un prix raisonnable sa nourriture.

Page 12. Pourquoi jette-t-on la nourriture ?

Question ouverte...

Page 13. Du relief à notre assiette (jeu).

Voici des restes (reliefs) de repas ou de préparation, comment puis-je éviter de les mettre à la poubelle ? Comment s'en resservir comme ingrédient ? De l'imagination !

Page 14. Le gaspillage à la maison.

En chiffre, des données permettant de mieux cerner le gaspillage, à la maison. Selon ses habitudes alimentaires. En 2017, un Français jetait 20 kg de nourriture dans l'année. En moyenne. Dont 7 kg de produits « neufs », ni déballés, ni entamés. Pour 13 kg de produits en partie consommés, ou tout simplement abîmés.

Une caractérisation menée dans un échantillon de poubelles d'habitants de la Métropole d'Orléans, a permis d'évaluer le gaspillage à plus de 30 kg par an et par personne. Nettement au-dessus de la moyenne nationale. Le contenu est quant à lui identique, des restes de repas, fruits et légumes abîmés, viandes emballées, pains entamés (ou pas)...

Page 15. Une production sacrifiée.

Autre donnée, fournie par la FAO (Food et Agriculture Organisation, fond pour l'agriculture et la nourriture, organisme internationale fondé par l'ONU en 1945) démontre que l'être humain peut nettement améliorer ses comportements, d'autant plus lorsque des populations meurent de faim à travers le monde : un tiers des productions mondiales serait ainsi jeté avant même d'être livré aux industriels ou sur les marchés alimentaires.

Page 16. Pourquoi jette-t-on ?

A nouveau cette question ouverte, pour avoir un raisonnement plus global, hors de sa cuisine.

Page 17. D'autres réponses.

Car la date indiquée est dépassée ? Car on n'aime pas le produit ? On en a trop pris ! Il a perdu son goût... Il a été oublié au fond du frigo. Le menu de la cantine n'a pas plu aux élèves. L'agriculteur a produit en trop grande quantité, ou le calibre de sa production ne correspond pas aux standards du marchand. Une erreur technique lors de la fabrication d'un produit et l'on jette tout ?

Bref, multiples sont les réponses au gaspillage.

Page 18. Des solutions.

A travers une cuisine factice, découvrons des moyens pour moins gaspiller. Des moyens souvent connus pas vraiment pratiqués.

Les notes sur la cuisine indiquent ainsi :

- Avant de partir en commissions, regarder ce qu'il reste dans le frigo, et dans les placards
- Prendre le temps d'élaborer ses menus
- Profiter des légumes et fruits de saison, et autant que possible, issus des productions locales

- Cuisiner les restes
- Doser les quantités pour éviter d'en cuisiner trop
- Conserver les produits sensibles dans des contenants adaptés
- Ranger les aliments fragiles dans la bonne zone de réfrigération
- Le pain, je n'en perds pas une miette
- Je composte plutôt que jeter à la poubelle
- Je vérifie les dates de péremption des produits

Et ne pas oublier, gaspiller, c'est aussi perdre de l'argent. Une famille de 4 personnes perd en moyenne l'équivalent de 500 euros en gaspillant !

Pages 19. En conclusion.

Nous avons tous, et chacun, les moyens d'agir. Grâce aux bonnes astuces découvertes précédemment, notamment. C'est par notre comportement au quotidien que l'on peut économiser, ne pas gaspiller, re-cuisiner, etc... Et nous contribuerons également à réduire le poids de nos poubelles. Alors, y'a plus qu'à !

Page 20. La réduction des déchets.

La réduction des déchets passe par la lutte contre le gaspillage alimentaire. La réduction des déchets, ce n'est pas que la nourriture, ce sont aussi les emballages, la réparation de nos équipements en panne, un stop-pub sur sa boîte aux lettres... Egalement de bons comportements à adopter tous les jours, par chacun de nous.