

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Introduction :

Dans le monde, chaque année, plus de 1 milliard de tonnes de nourriture est jeté tous les ans, soit 41 tonnes par seconde !



EN 2019, seulement 43% de la nourriture produite dans le monde a été consommée par un être humain.

Des conséquences financières mais pas seulement..

Le gaspillage alimentaire causerait chaque année une perte de 900 milliards de dollars par an et plus de 800 millions de personnes meurent de faim dû à ces pertes.



Une des premières cause du gaspillage alimentaire : le rejet de produits comme des légumes ou des fruits pour leur

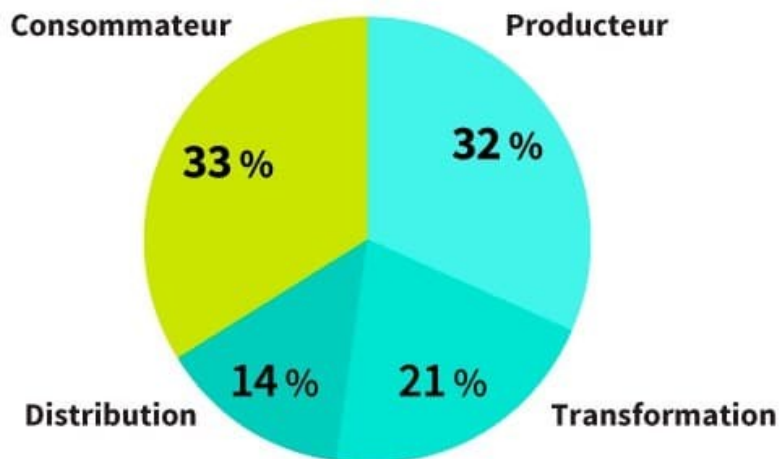
forme ou leur couleur, surtout dans les pays développés. Ce n'est pas parce qu'un légume est difforme ou moins coloré qu'il n'est plus mangeable ou ne possède plus la même saveur .

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ 5 FRUITS ET LEGUMES MOCHES PAR JOUR.



A quel moment la nourriture est-elle gaspillée ?

Répartition des pertes et gaspillages en poids dans la filière alimentaire, en %



La plupart des fruits et légumes gaspillés pendant la production ou la distribution est jetée car ils ne seront probablement jamais vendus

Le Cas de la France dans le gaspillage alimentaire



Bien que connue comme un terroir du goût où la gastronomie et la nourriture sont des arts, la France fait partie des 20 pays les plus gaspilleurs de nourriture dans le monde. Avec des chiffres exorbitants la France a de nombreux efforts à faire.

En France le gaspillage alimentaire c'est:

- 1) 10 Millions de tonnes/ans
- 2) 1 personne sur 6 souffre de malnutrition.
- 3) 18% de la production jetée et un tiers non consommée.