

Gaspillage alimentaire, un changement s'impose

Le gaspillage alimentaire en France représente 20kg de nourritures jetées chaque année et par habitant. Au niveau mondial, c'est 10 millions de tonnes d'aliments détruits. Tous ces déchets sont produits durant la chaîne d'approvisionnement, de la production aux consommateurs. Ce gâchis alimentaire a des répercussions importantes sur notre environnement et notre économie. Des écogestes sont possibles pour changer notre mode de consommation, devenu irréfléchi. Nous sommes tous concernés et responsables.

Les causes du gaspillage alimentaire

Tous les secteurs d'activités de l'alimentation sont concernés. Selon un rapport de 2016 de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie), 18% de la **production alimentaire** est jetée chaque année. Le gaspillage alimentaire a de multiples raisons :

- 32% la production agricole : les légumes et les céréales sont non-ramassés ou sélectionnés pendant la récolte ;
- 21% la transformation : exigence d'un calibrage et d'une qualité visuelle des fruits et légumes ;
- 14% la distribution : les ventes non-écoulées des supermarchés et des demandes mal anticipées ;
- 14% la restauration collective : les produits ne correspondent pas aux goûts et aux besoins des clients ;
- 19% le consommateur à domicile : mauvaise gestion des quantités et du stockage des aliments.

Les lourdes conséquences de notre alimentation

Les résultats sur l'environnement, l'économie et la société sont désastreux :

Conséquences environnementales

Plus nous gaspillons et plus il est nécessaire d'augmenter le volume de production. Ce qui implique une utilisation importante de pesticides et de fertilisants. Ces produits chimiques **épuisent** les sols, **polluent** les eaux et se retrouvent dans nos aliments. De plus, ce gaspillage augmente la quantité des déchets dans les systèmes de traitement.

Conséquences économiques

Selon le ministère français, le gaspillage alimentaire représentait en 2017, entre 12 et 20 milliards d'euros par an, c'est-à-dire entre 100 et 160 euros par habitant. Cette consommation inutile coûte cher puisque nous achetons de la nourriture qui ne sera pas mangée. En outre, les taxations sur la valorisation des déchets sont élevées pour assurer un service correct.

Conséquences sociales et éthiques

La moitié de la nourriture mondiale est jetée. Des millions de personnes dans le monde souffrent de **sous-nutrition**. 1 personne sur 8 selon l'Organisation Mondiale de la Santé, ne mange pas correctement pour être en bonne santé. Selon la FAO (Food & Agriculture Organisation), il suffirait seulement de la moitié de la nourriture jetée par les pays industrialisés pour mettre fin à la **faim dans le monde**.

Comment réduire notre consommation inutile

Nous, consommateurs, pouvons par de **petites astuces** réduire notre impact :

- rédiger une liste de course pour ne pas acheter au-delà de nos besoins ;
- acheter des fruits et légumes non calibrés ;
- congeler les aliments proches de la date limite de consommation ;
- cuisiner les restes facilement avec des soupes ou des omelettes ;
- vérifier régulièrement les placards pour ainsi permettre une rotation ;
- faire don de nos excédents ;
- composter les déchets.

Il est temps de lutter contre le gaspillage alimentaire et de limiter ce fléau par notre responsabilité.

Êtes-vous prêt à consommer autrement ?

Source : <https://www.ademe.fr>