

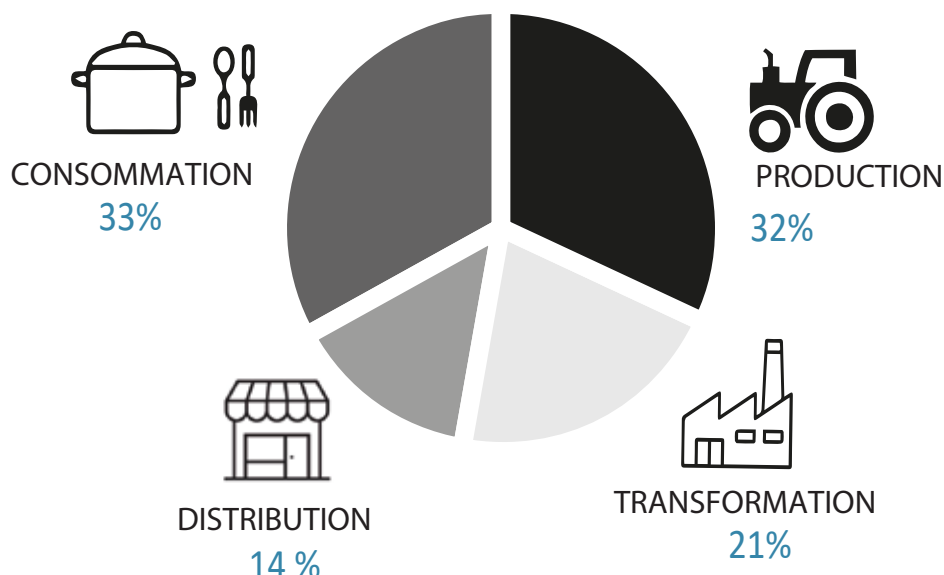
Des produits comestibles perdus avec LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.



Réduire le gaspillage alimentaire.
Économiser les ressources nécessaires à la production alimentaire.
Repenser sa façon de cuisiner.

R comme Réduire, Réutiliser

LES ALIMENTS PERDUS, À TOUTES LES ETAPES



CHIFFRES CLÉS

Dans le monde
= 1/3 de la production agricole

En France
= 1/5 de la production agricole

Les aliments les plus gaspillés :
Pain - Fruit - Légume

Le saviez-vous ?

Le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en 3ème position juste après celui de la Chine et des Etats-Unis.

DLC versus DDM : à ne pas confondre !

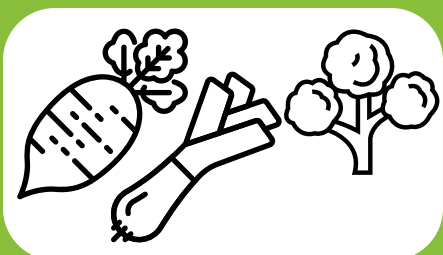
Date Limite de Consommation / Date de Durabilité Minimale

Objectif national de réduire de 50 % le gaspillage d'ici 2030 (par rapport à 2015)

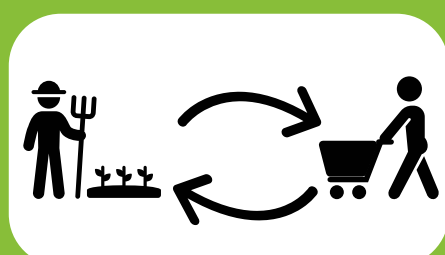
DES SOLUTIONS

En France 30 kg de nourriture est jetée chaque année par habitant en moyenne dont 7kg encore emballés. Cela représente 169 euros gaspillés par personne. Et ce gaspillage a lieu lors des repas (préparation, restes...) !

Tout se mange



On privilégie les circuits courts



On transforme les produits frais (fermentation, confiture, saumure etc.)



On fait sa liste de courses et on anticipe



En avant les acteurs locaux !

Sauve ton bio (application)



Tinhi Kmou (association nantaise)



NOUS antigaspi (magasin à Gérégné)



DLC Nantes (association nantaise)



Frigos solidaires (association antenne nantaise)



DES APPLIS

TooGoodToGo



Phenix



Ogaspi

