

Focus sur les déchets organiques

COMMENT TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

LE GASPILLAGE EST UNE RÉALITÉ



**d'aliments
gaspillés
chaque
année**
dont 7 kg
d'aliments
encore emballés

= 1 repas
par semaine

= 100 €
par habitant
chaque année

Les + gaspillés



Légumes



Liquides



Fruits

OBJECTIF 2025

**-50 % de
gaspillage**
sur toute la chaîne
alimentaire

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

**1 Avant
les courses**

Établir ses menus
et dresser une liste de courses

**Acheter juste
ce qu'il faut**
(attention
aux grandes
quantités en
promo !)



**Regarder
les dates de
péremption**

**Pendant
les courses**

**Décryptage des
dates de péremption**

**À CONSOMMER
JUSQU'AU :**
01.04.20

Ne pas dépasser
car risque
pour la santé

**À consommer
de préférence avant le :**
01.04.20

Dépassement
possible avec
des qualités
gustatives et
nutritionnelles
moindres

**3 À la
maison**

**À la cantine ou au restau,
même combat !**

On se sert selon son appétit
et on n'hésite pas à emporter
ce qu'on n'a pas consommé.



**Bien conserver
les aliments**
et mettre devant
ceux à consommer
le plus vite.

**Ajuster les
portions**
en utilisant des doseurs,
et en évitant de
servir trop.

**Cuisiner les
restes** et trouver des
recettes pour les fruits
et légumes abîmés.



PREUVE QUE ÇA MARCHE !



Une opération
nationale menée
par l'ADEME et
3 associations de
consommateurs
(CSF, CLCV,
Familles Rurales).



**243 foyers
accompagnés**
pour appliquer
les solutions
anti-gaspi.

**- 59 % de
gaspillage alimentaire !**

Les foyers passent en moyenne de 25,5 à 10,4
kg gaspillés par an et par personne, soit 30
repas économisés. 3 mois après l'opération, les
foyers continuent d'appliquer les bons gestes.

POUR ALLER PLUS LOIN

Guide **Manger mieux, gaspiller moins**
Article **Pourquoi gaspillons-nous autant de nourriture ?**
Fiche **Ma recette anti-gaspi**



Focus sur la valorisation des déchets alimentaires

LE TRI DES DÉCHETS ALIMENTAIRES, À LA PORTÉE DE TOUS

DES DÉCHETS À NE PLUS METTRE À LA POUBELLE



26 % de nos poubelles grises sont remplies de déchets alimentaires qui sont incinérés ou enfouis.



1/4 des ménages ont accès à une solution proposée par leur collectivité pour trier les déchets alimentaires.

Au 1^{er} janvier 2024, les collectivités doivent obligatoirement proposer une solution de tri des déchets alimentaires à leurs habitants.



PLUSIEURS SOLUTIONS DE TRI

POUR QUELS DÉCHETS ?

Toutes matières végétales !

- Épluchures de fruits et légumes y compris peaux d'agrumes, d'oignons, d'ail, vert de poireau...
- Restes de repas
- Peaux de fruits, coquille d'œuf, trognon, fanes...
- Fleurs coupées, plantes d'intérieur



DANS QUOI LES METTRE ?

- Un sac en papier kraft ou un sac compostable quand la collectivité en fournit
- Un petit seau avec couvercle et facile à transporter

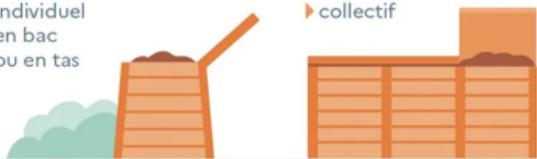


OÙ LES DÉPOSER ?

Chaque collectivité peut proposer plusieurs de ces solutions de tri.

Dans un compost

- individuel en bac ou en tas
- collectif



Les règles d'or d'un compostage réussi :

- Apporter un bon mix de déchets (50 % de déchets humides, 50 % de déchets secs)
- Fragmenter les déchets
- Surveiller l'humidité (ni trop, ni pas assez)
- Brasser le compost

Dans la poubelle dédiée

en cas de collecte en porte à porte



Dans une borne de collecte de biodéchets

dans la rue



À QUOI ÇA SERT ?

1 Améliorer la qualité et la santé du sol grâce au compost qui le nourrit et le rend plus résistant aux aléas climatiques (sécheresse, érosion...).

2 Brûler moins de déchets organiques. Souvent trop humides, ils dégradent la performance des incinérateurs.

3 Réduire la quantité de déchets déposés en décharge.

4 Produire du biogaz grâce à la méthanisation des biodéchets.

POUR ALLER PLUS LOIN

Tutos « Comment réussir son compost », « Comment bien pailler au jardin », le guide « La méthanisation en 10 questions » et l'infographie « Pourquoi se soucier de nos sols ? »

