

Echo-délégués

Le gaspillage alimentaire

CHAQUE

EFFORT

COMPTE !

Les producteurs

MEILLEURES

TECHNOLOGIES

capteurs pour une meilleure production
(humidité, parasites, maladies, qualité des sols...)

drones

(cartographie, accroître la productivité...)

traçabilité

(cartographie, gérés, contrôler et améliorer la chaîne d'approvisionnement alimentaire)

MIEUX ENTREPOSER

contrôler les stocks / dates de péremption
emballages adaptés et moins polluants

DISTRIBUTION
EN CIRCUIT COURT

panier de saison

COMPOST

révaloriser plutôt
que jeter ou déverser

GLANAGE

ramassage des
produits non-récoltés
pour des associations
plutôt que la destruction

Echo-télégraphés

Le gaspillage alimentaire

Les

détaillants

no

commerçants



DES SOLUTIONS :

● DONNER LE SURPLUS PLUTOT QUE LE
DETRUIRE

● MEILLEURES
METHODES DE
CONSERVATION

● REHABILITATION
DES FRUITS ET
LEGUMES MOCHES

CHAQUE EFFORT COMPTE !

Echo-délégués

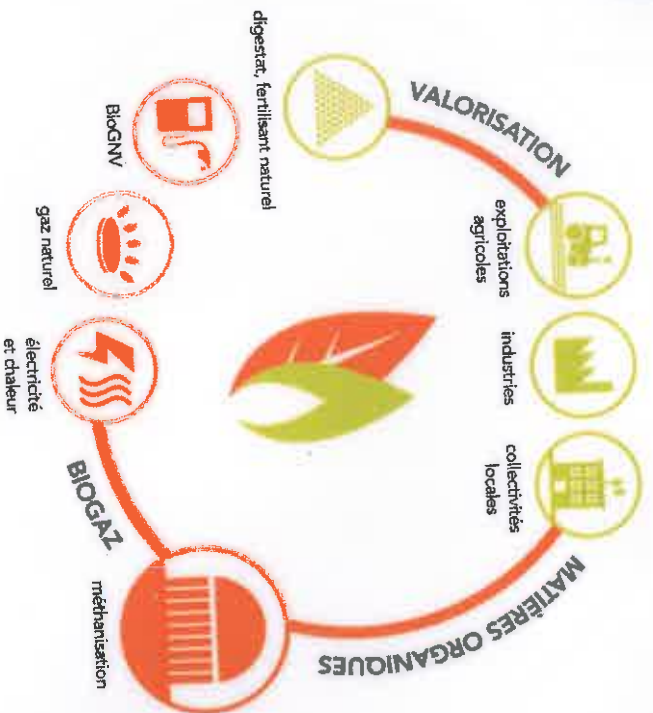
Le gaspillage alimentaire

CHAQUE EFFORT COMPTE !

Les consommateurs

COMPOST

RECYCLER



CONSOMMER

↳ Consommer différemment plutôt que de jeter

Conservation

Pour limiter le gaspillage alimentaire, il faut penser à la congélation, la déshydratation, ...)

"**second life**"

reconsidérer les légumes moches et les consommer autrement (cuire, déshydrater, cuisiner en compote...)

"**batch cooking**"

cuisiner en lot = préparer plusieurs repas en une seule fois!

JETER

= Perte économique

Echo-délégués

Le gaspillage alimentaire

Local et de saison : Les principales raisons :

Pour la **découverte** de saveurs

Manger local et de saison c'est aussi **redécouvrir** local représente un véritable atout pour la **biodiversité**, le respect de **l'environnement** et la **culture régionale**.



1/3
des transports sont dédiés
aux produits agricoles et
agroalimentaires.
source : ADEME



Pour soutenir l'**économie**

Le producteur **vend au juste prix** puisqu'il y a moins d'intermédiaire et de transport. Le local encourage les producteurs à **agrandir** leur production et donc à **embaucher**. Le dynamisme local est créé !

Passer à l'action !

90%
des variétés agricoles
cultivées dans le monde ont
disparu des champs depuis
1900
source : FAO

Pour la **protection** de l'environnement

Le transport pour acheminer les denrées contribue largement à la **pollution**. Les étapes de transformation des aliments **consomment de l'eau**, **transforment des gaz à effet de serre** et émettent de **l'énergie** et émettent d'autant plus (les aliments hors saison demandent d'autant plus d'eau).

50%
de main-d'œuvre
supplémentaire nécessaire
pour une exploitation impléguée
dans le circuit court.
source : Rapport Interministériel

24h

Les fruits et légumes
récoltés et commercialisés
en 24 heures regorgent
encore de vitamines et
minéraux

Pour la **qualité** des produits

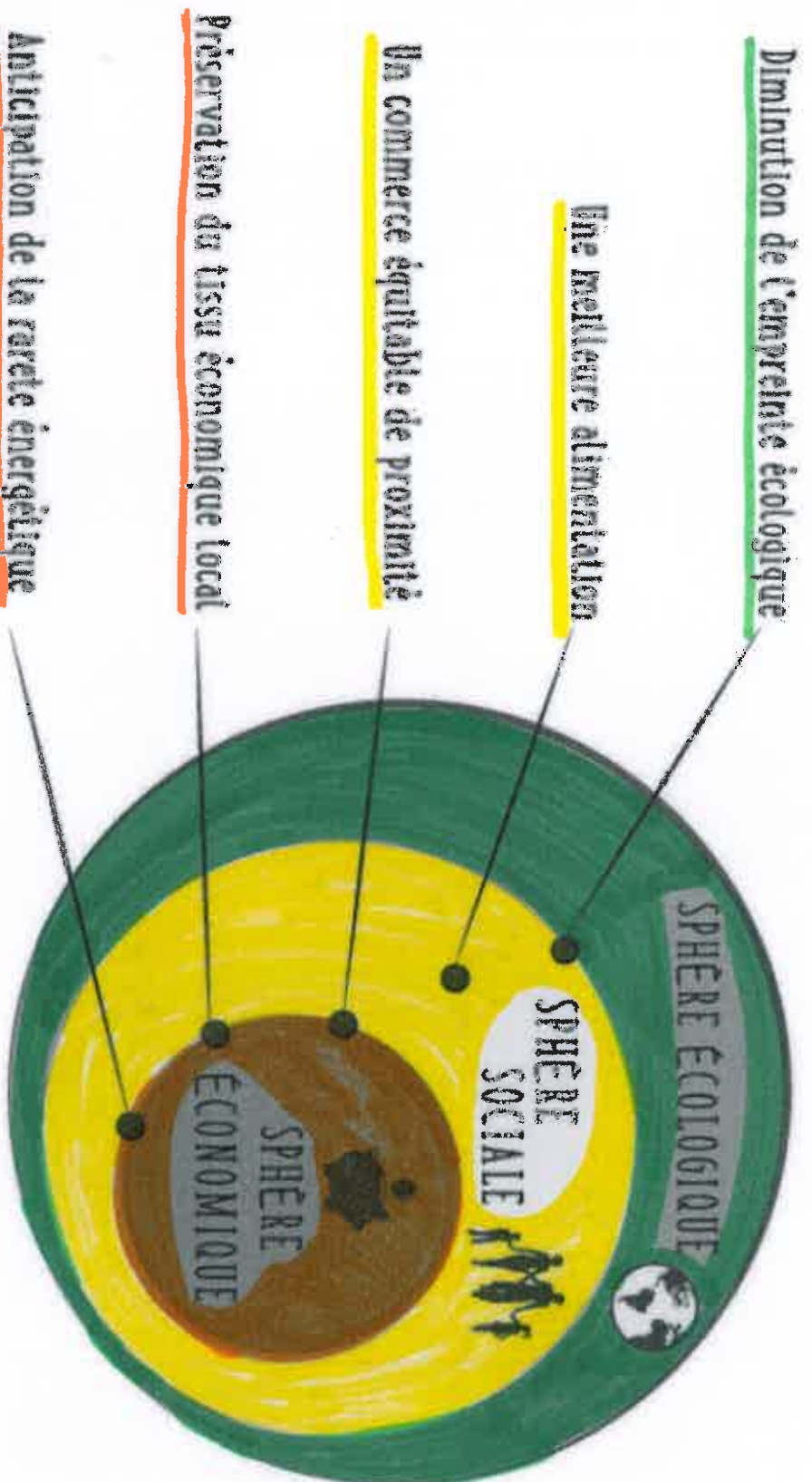
Les fruits et légumes locaux sont récoltés à **maturité** et souvent **commercialisés le jour même**. Ils ont **mûri dans les champs** et non dans les transports.



Echo-délégués

Le gaspillage alimentaire

Le Circuit Court en 5 points



Le Collège et le Circuit court :

- * commande de produits en circuit court via Agrilocal

- * mise en place de km0 ...