

Echo-délégués

Le gaspillage alimentaire

Cela ne peut plus durer !

Chaque année, **1/3 des denrées alimentaires dans le monde sont perdues ou gaspillées.**

Non seulement, cela signifie une perte économique mais cela signifie aussi que toutes les ressources naturelles utilisées pour la culture, la transformation, le conditionnement, le transport et la commercialisation de ces denrées ont également été gaspillées.

28 % des terres agricoles mondiales sont utilisées pour des cultures qui sont gaspillées.

Cela correspond à la superficie de la Chine, de la Mongolie et du Kazakhstan mis ensemble.

Et l'eau gaspillée pour ces cultures, correspond au débit annuel du Zambèze ou de la Volga, **une quantité qui pourrait couvrir tous les besoins en eau de tous les ménages dans le monde.**

Et conséquemment à l'expansion de l'agriculture et des pêcheries dans les zones sauvages et la surexploitation des ressources naturelles qui en découle, les habitats marins et forestiers disparaissent avec leur biodiversité.

Mais surtout, les denrées gaspillées émettent

3 gigatonnes (3.300.000.000 T) de gaz à effet de serre Si cela concernait un seul pays, il représenterait le 3^e pays le plus important au monde en terme d'émission.

CHACQUE

EFFORT

COMPTE !

Avec un futur qui comptera toujours plus d'habitants et moins de ressources, **on ne peut pas se permettre de jeter nos ressources naturelles avec nos déchets !** **Agissons contre le gaspillage :**

- Les producteurs peuvent investir dans de meilleures technologies de récolte et d'entreposer afin d'éviter les pertes de denrées alimentaires.
- Les détaillants alimentaires peuvent réduire le prix des légumes aux formes imparfaites et de donner le surplus invendable, bien que comestibles, à ceux dans le besoin. Les denrées qui ne sont plus adaptées à la consommation humaine devraient être réutilisées pour l'alimentation animale.
- Les consommateurs individuels peuvent être des acheteurs plus attentifs, utiliser de meilleures méthodes pour conserver et recycler les restes et commander des portions plus modestes au restaurant.

Chaque petit effort compte !

La pyramide du gaspillage alimentaire est basée sur les déchets.

- Les responsables politiques peuvent renforcer les capacités des producteurs, détaillants et consommateurs à inverser cette pyramide. Par exemple, développer les capacités des producteurs à adopter des technologies modernes post-récoltes ; revoir les dates de péremption, afin que des produits parfaitement bons ne soient pas jetés ; lancer des campagnes de sensibilisation, encourager les consommateurs à faire ce qu'ils peuvent pour stopper le gaspillage alimentaire, réduire les décharges grâce à des investissements permettant de transformer les déchets alimentaires en compost et biogaz.

Vous êtes au cœur de la solution !

Chaque producteur, supermarché, ménage, restauration et nation a un rôle à jouer.

L'engagement de tous est nécessaire pour réduire les pertes et les déchets alimentaires !

Afin que toutes les ressources naturelles utilisées dans la production de denrées finissent comme repas.

Pour la population mondiale plutôt que de finir comme déchets dans une décharge.

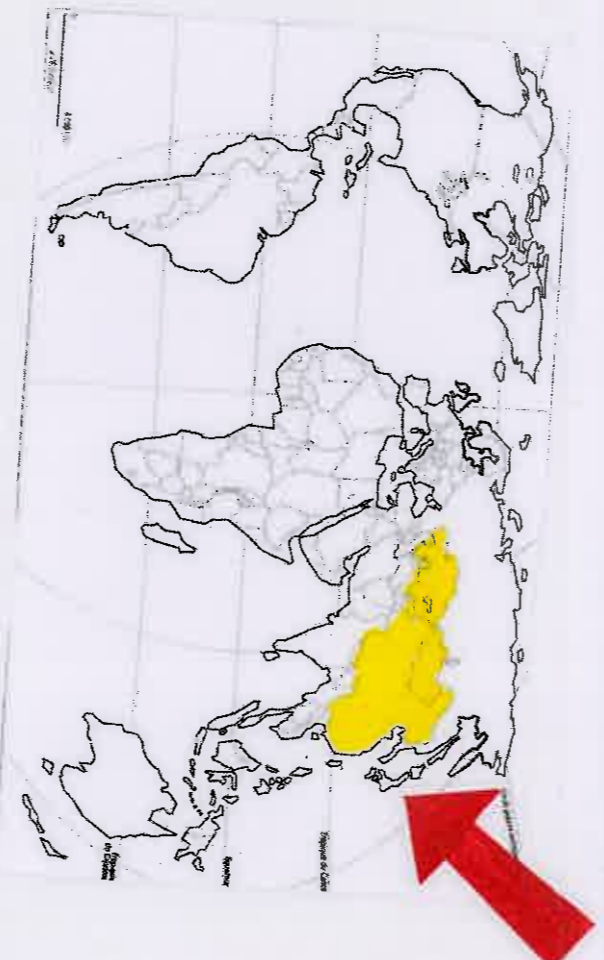
Echo-délégués

Le gaspillage alimentaire

1/3 des denrées alimentaires sont perdues ou gaspillées

28% des terres agricoles mondiales

gaspillées, soit cette surface :



Les denrées gaspillées émettent par an

3 000 000 000 T gaz à effets de serre



CHAQUE EFFORT COMPTE !

Echo-délégués

Le gaspillage alimentaire

Culture

Surexploitation des ressources naturelles



↳ DÉFORESTATION



↳ SURPÊCHE

Disparition de la biodiversité



↳ SUREXPLOITATION



Eau gaspillée correspondant au

- débit annuel de la Volga et
- à tous les besoins en eau de tous les ménages dans le monde



CHAQUE EFFORT COMPTE !

Echo-délégués

Le gaspillage alimentaire

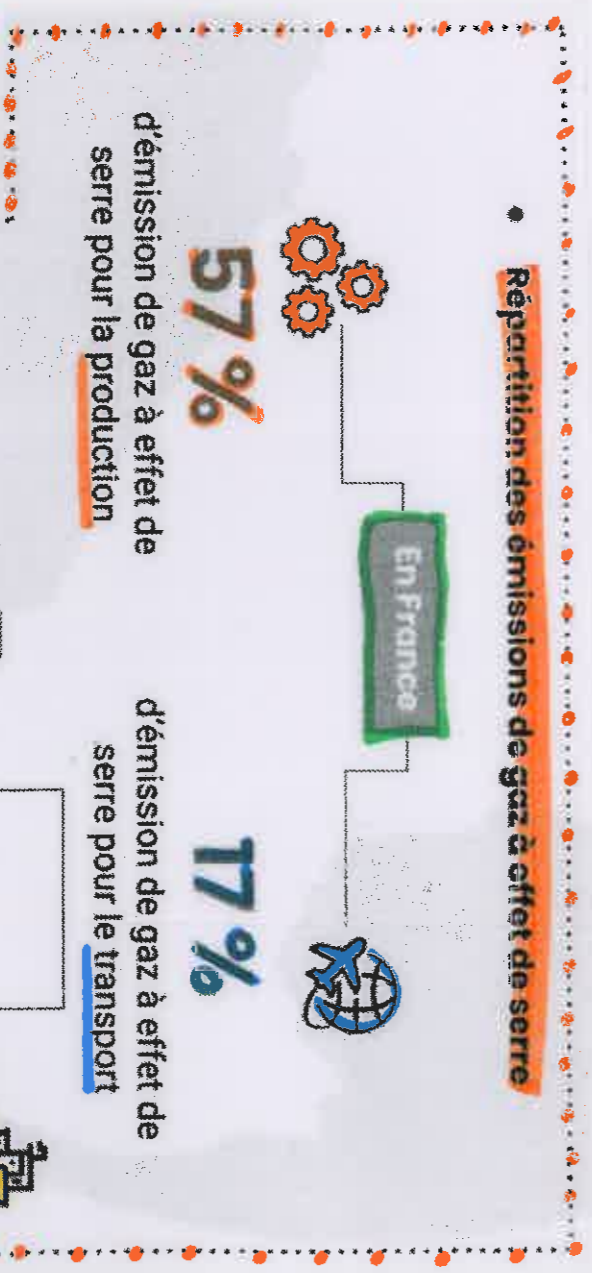
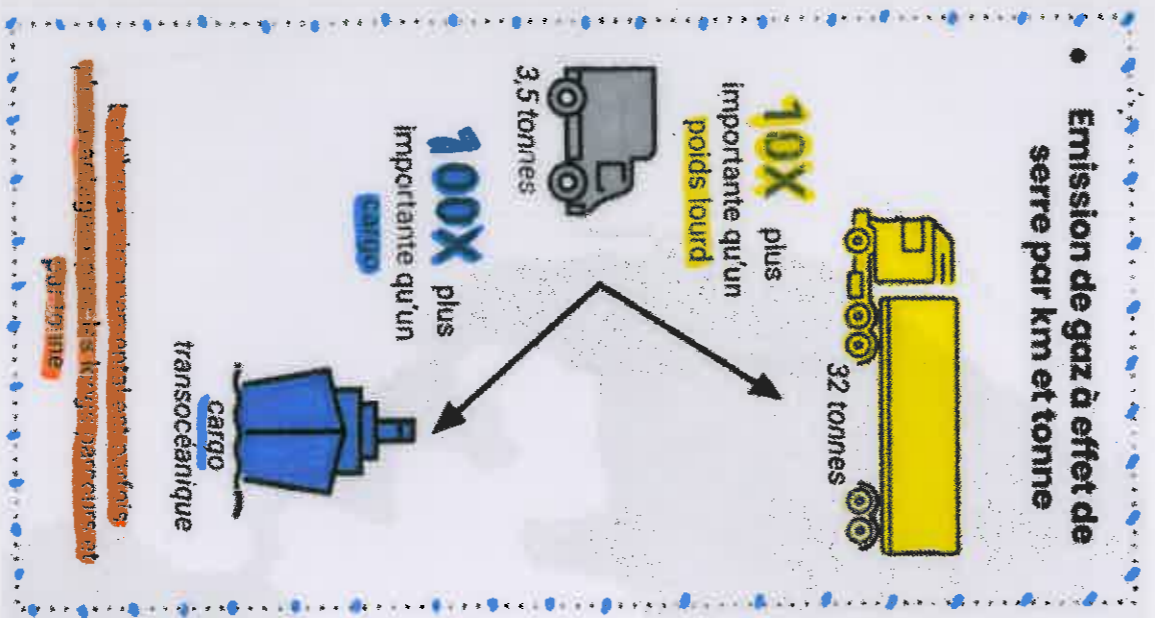
Local et de saison :
Pour l'environnement

passer
à l'action !

LIMITEZ LES GAZ À EFFET DE SERRE !

- D'ENERGIE =
- DE KM = - DE POLLUTION

ALORS , MANGEZ LOCAL ET DE SAISON !



- Le bio fait le choix du circuit court

1/2 une exploitation bio sur deux fait le choix du circuit court !