

L'actu du jour

Comment gaspiller moins d'aliments ?

Chaque année, en France, plus de 10 millions de tonnes d'aliments finissent à la poubelle. Et pour comprendre pourquoi autant de nourriture est gaspillée, les p'tits journalistes de franceinfo junior de la semaine ont interrogé une spécialiste et lui ont demandé des conseils pour moins jeter.



(© iStock)

Le gaspillage alimentaire, c'est le fait de **jeter des aliments** qui peuvent être encore consommés. Dans le monde, **un tiers des aliments produits** terminent à la poubelle. Et la France est un pays qui gaspille beaucoup de nourriture : **près de 10 millions de tonnes** par an ! C'est pour cela que le gouvernement français s'est engagé à trouver des solutions pour **réduire de moitié** le gaspillage alimentaire du pays d'ici 2025.

Et pour savoir comment moins gaspiller, cette semaine les p'tits journalistes de franceinfo junior ont interrogé **Laurence Gouthière**. Elle travaille à l'Ademe, une organisation publique qui s'occupe **des questions de l'environnement**.

Pourquoi en parle-t-on ?

Parce que, le lundi 16 octobre, c'était la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire : **sais-tu que chaque Français chez lui jette en moyenne 30 kg de nourriture par an ?**

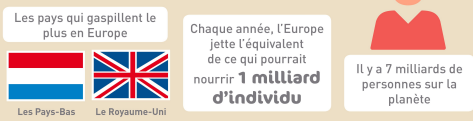


QUE REPRÉSENTE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

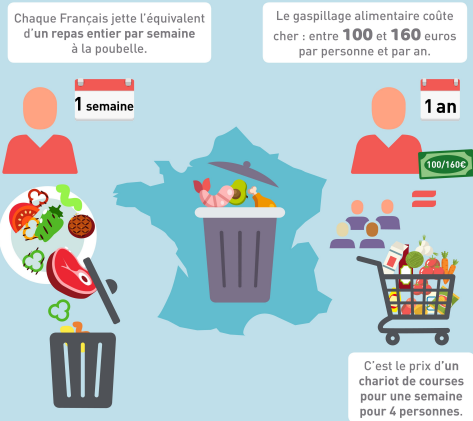
Dans le monde



En Europe



En France



MAISONS, CANTINES, RESTOS: CHAMPIONS DU GASPILLAGE

Sur les 10 millions de tonnes d'aliments qui finissent à la poubelle chaque année :

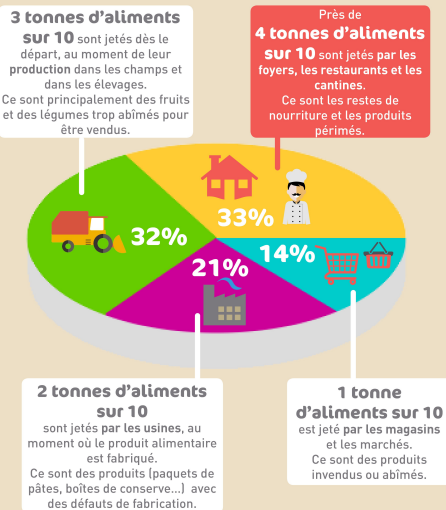


Illustration © Stock, News / Olivier Lazard, Conception et graphisme : Anabelle Jamin.

VÉRIFIER LA DATE DE PÉREMPTION

Sur les 30 kg de nourriture gaspillée par chaque Français en un an, **7 kg sont jetés encore emballés**, car la majorité de ces produits a dépassé la date de péremption.



Mais sais-tu que les dates de péremption ne signifient pas toutes la même chose ?

Il existe deux types de dates de péremption.

La DLC
(date limite de consommation)

Cette date concerne les aliments très périssables : viandes, poissons, œufs, produits laitiers...



À consommer jusqu'au
24-11-17

Si cette date est dépassée, le produit n'a plus le droit d'être vendu ni consommé car il peut y avoir un risque d'intoxication alimentaire.

La DDM
(date de durabilité minimale)

Cette date concerne les produits peu périssables : gâteaux secs, boîtes de conserve...



À consommer de préférence avant le
24-11-17

Si cette date est dépassée, l'aliment peut être encore consommé. Mais son goût risque d'être différent.

Illustration © iStock. Texte : Dakota Gizard. Conception graphique : Amandine Jamin.

DES SOLUTIONS POUR MOINS GASPILLER

Il existe **des gestes simples** pour mettre moins d'aliments à la poubelle.

À la maison

Cuisiner avec les restes et faire attention aux dates de péremption.



À consommer jusqu'au
24-11-17



À la cantine

Demander que ton assiette soit moins garnie si tu sais que tu ne vas pas tout manger.



Au restaurant

Emporter les restes du repas grâce à un **gourmet bag**. De plus en plus de restaurants proposent de ramener ses restes pour les terminer chez soi.



Illustration © iStock, Texte : Dakota Bizard, Conception graphique : Amandine Janin.

Le compost, une solution pour réutiliser les déchets alimentaires

Chaque aliment jeté à la poubelle est perdu : il est **détruit** avec les autres déchets. Seule solution pour réutiliser un aliment qui va forcément être jeté à la poubelle : **le compost**. Il sert d'engrais pour les plantes et les arbres. Mais comment en fabriquer ? Il suffit de mettre ses restes de légumes et de fruits dans **un bac à compost** qui peut être installé dans son jardin. Et si tu n'as pas de jardin, sache que de plus en plus de villes installent des bacs à compost dans **des parcs publics**, à partager avec les autres habitants.

Dakota Gizard

[Consulter cet article sur le site 1jour1actu.com](http://www.1jour1actu.com)