

Gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire nous guette... traquons-le jusque dans nos assiettes !



De quoi s'agit-il ?

Le gaspillage alimentaire, c'est l'ensemble des produits destinés à l'alimentation humaine perdus ou jetés durant les phases de production agricole, de transport, de stockage, de transformation, de distribution et enfin de consommation.

Pour limiter le gâchis tant à la maison que dans les lieux de restauration, m2A s'est engagée avec les associations, les restaurateurs et d'autres acteurs locaux à faire évoluer les habitudes de consommation.

Le gaspillage alimentaire a été déclaré grande cause nationale par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. De plus, 2014 est l'année mondiale de lutte contre le gaspillage alimentaire, qui concerne la réduction des déchets mais aussi des questions d'éthique et de solidarité.

Tout savoir sur le gaspillage alimentaire :

Il est partout !

- Chez le producteur : les fruits et légumes tâchés, déformés, non calibrés, non ramassés, tombés à terre...
- Durant le transport : les produits abîmés dans les camions ou sur les quais
- Dans les entrepôts : les produits qui périssent faute d'acheteur, victimes de pannes de chambres froides...
- Dans les usines agro-alimentaires : pertes lors de découpes, de problèmes mécaniques sur les chaînes de production, casse...
- Chez les distributeurs : surplus de commande, ...
- Au supermarché : les produits sont écartés pour leur apparence ou leur manque de fraîcheur, date limite de conservation atteinte...
- A la maison, au restaurant, à la cantine : restes d'assiettes, surplus d'achats, oubli dans le réfrigérateur...



Retrouvez des idées de recettes simples et savoureuses ci-contre !