



ENSEMBLE CONTRE LE
gaspillage
alimentaire !



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs



PRÉFACE



FERNAND ETGEN

Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture
et de la Protection des consommateurs



Gaspillage alimentaire : UN PROBLÈME QUI NOUS CONCERNE TOUS !

1,3 milliards de tonnes de nourriture encore comestible sont jetées ou perdues chaque année dans le monde entier. D'après ce chiffre vertigineux de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), il s'agit d'environ un tiers de toutes les denrées alimentaires produites pour la consommation humaine !

Au niveau européen le gâchis n'est pas moindre : chaque habitant produit en moyenne près de 180 kg de déchets alimentaires, alors qu'un tiers de ces déchets, c'est-à-dire 60 kg, pourrait facilement être évité. Face à un tel gaspillage, il est irresponsable de fermer les yeux, sachant qu'une personne sur 9 dans le monde souffre de malnutrition. Mise à part la dimension éthique du gaspillage alimentaire, ces déchets provoquent également d'énormes coûts économiques, sans oublier l'enjeu environnemental. Au lieu de les gaspiller inutilement, il est donc

primordial de préserver nos ressources telles que l'énergie, l'eau et la terre.

Ce gâchis inacceptable a conduit le Gouvernement à faire de la lutte anti-gaspillage une de ses priorités. Dans ce contexte, une des actions phares constituera une campagne d'information afin de sensibiliser les consommateurs à un achat responsable. Une enquête menée au Luxembourg par l'Administration de l'Environnement a montré que chaque ménage jette environ 1 kg de nourriture par jour. Il est dès lors très important à mes yeux que nous employions tous nos efforts afin de réduire considérablement cette part.

Mobilisons-nous, devenons des consommateurs responsables !



Gaspillage alimentaire :

CHIFFRES CLÉS



MONDE

1,3 milliards de tonnes / an

de denrées comestibles jetées ou perdues

= 1/3 de la nourriture produite dans le monde
est perdu ou gaspillé



EUROPE

180 kg de déchets alimentaires

par habitant et par an

→ dont 60 kg pourraient être évités

RÉPARTITION DU

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ménages

42 %

Industrie
agroalimentaire

39 %

Restauration

14 %

Détaillants

5 %



Source : Commission européenne



ENJEU ÉCONOMIQUE

1,3 milliards de tonnes de nourriture gaspillées chaque année dans le monde
= un gâchis estimé à environ 565 milliards d'euros

ENJEU ÉCOLOGIQUE

Gaspillage alimentaire
= gaspillage de 250 km³ d'eau = 3x Lac de Genève
= gaspillage de 30 % des terres cultivables
= rejet dans l'atmosphère de 3,3 gigatonnes de CO₂
= près de 80 % des émissions annuelles de CO₂ de la Chine



Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

ENJEU ÉTHIQUE

1/3 des aliments produits dans le monde est jeté alors qu'une personne sur 9 souffre de malnutrition !

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

DÉFINITION

Le gaspillage alimentaire ne concerne que les produits qui sont directement destinés à la consommation humaine et qui sont perdus, jetés ou dégradés.

La plus grande partie de cette déperdition sont les fruits et les légumes (44 % des déchets quotidiens de nourriture), suivis par les produits de boulangerie (15 %), les déchets de plats préparés (12 %) et les produits laitiers (8 %).

À noter que les produits qui ne sont pas comestibles tels que les épluchures de légumes, les os, la graisse, les arêtes de poissons, les coquilles d'œufs sont considérés comme des déchets inévitables.





Lutte anti-gaspillage :

PLAN D'ACTION

FAITES VOS COURSES INTELLIGEMMENT

Planifiez vos repas, vérifiez vos stocks de nourriture, faites des listes de courses, achetez en quantité adaptée.

VÉRIFIEZ LES DATES DE PÉREMPTION

DLC : la date limite de consommation est la date après laquelle le produit concerné devient dangereux pour la santé. Au-delà de cette date le produit ne peut être ni consommé, ni congelé (viandes et poissons frais).

Une DLC est indiquée par la mention :

« À consommer jusqu'au... »



DDM : la date de durabilité minimale est une date indicative, jusqu'à laquelle le produit conserve ses qualités gustatives ou nutritives (pâtes, légumes secs, café, thé...).

La DDM des produits s'exprime par la mention

« À consommer de préférence avant le... »

RESPECTEZ LA CHAÎNE DU FROID

Sur le lieu d'achat : veillez à ce que les aliments réfrigérés ou congelés restent le moins possible exposés à la température ambiante.

Pendant le transport : un sac isotherme aide à garder au frais vos aliments jusqu'à votre domicile.

À la maison : un bon rangement au frigo favorise la conservation des aliments. Placez bien en vue les produits dont la date limite de péremption est proche afin de pouvoir les consommer en premier.



GARDEZ UN RÉFRIGÉRATEUR PROPRE ET BIEN RANGÉ.

Les denrées alimentaires périssables doivent être stockées au frais afin d'éviter la prolifération de bactéries et de garantir une conservation adéquate.

Certains fruits et légumes, tels que les agrumes, fruits exotiques, potirons, pommes de terre etc. se conservent mieux en dehors du réfrigérateur.

*Consultez la notice de votre réfrigérateur. Selon le modèle, la zone la plus froide peut se trouver en haut.

Source : AFSCA



ÉVITEZ LES NUISIBLES

Gardez votre garde-manger propre en enlevant régulièrement toutes les miettes pour éviter la prolifération de nuisibles et la contamination de la nourriture. Conservez vos aliments (céréales, farine, pâtes...) au sec à température ambiante, de préférence dans des contenants hermétiques.



ESSAYEZ LES PRODUITS LOCAUX ISSUS DE CIRCUITS COURTS

Dans une filière courte, il y a moins de risques que les produits agricoles ne périssent pendant un transport parfois très long. Mis à part le bénéfice de profiter de produits frais, les circuits courts répondent également à la préoccupation écologique de réduire les dépenses énergétiques.

SOYEZ CRÉATIFS AVEC VOS RESTES ALIMENTAIRES

Utilisez les restes pour préparer d'autres repas et ne jetez que les aliments qui ne peuvent pas être conservés.

AVEC...	JE PEUX RÉALISER...
du pain rassis	> pain perdu > chapelure > croûtons
des légumes abîmés (une fois les parties dégradées enlevées)	> soupes > gratins > ratatouille
des fruits abîmés (une fois les parties dégradées enlevées)	> compotes



Source : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - ADEME



Règles d'or

- FAITES VOS COURSES INTELLIGEMMENT
- RESPECTEZ LA CHAÎNE DU FROID
- VÉRIFIEZ LES DATES DE PÉREPTION
- GARDEZ UN RÉFRIGÉRATEUR PROPRE ET BIEN RANGÉ
- RANGEZ LOGIQUEMENT VOTRE RÉFRIGÉRATEUR ET VOTRE ARMOIRE
- SOYEZ CRÉATIFS AVEC VOS RESTES ALIMENTAIRES





LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs

www.facebook.com/ConsommateurLU/

