

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

J'observe :Schéma pour comprendreLexique

production

consommateur

Je retiens :

- Chaque Français jette chaque année 7 kilos d'aliments non consommés et encore emballés. Les fruits et les légumes sont les produits les plus jetés.
- Le gaspillage intervient à chaque étape de la chaîne alimentaire, depuis la culture du produit, jusqu'à la consommation par les ménages. On estime ainsi que la moitié de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle. Dans les pays les plus pauvres, la majorité des pertes a lieu avant d'atteindre le consommateur : 15 à 35% dans les champs et 10 à 15% au moment de la fabrication, du transport et du stockage. Dans les pays riches, la production est plus efficace mais les citoyens jettent beaucoup d'aliments.
- Les causes sont multiples : intempéries, mauvaise conservation des aliments (chaîne du froid, casse), mauvaise qualité des aliments (légume abîmé), quantité trop importante (date de péremption), mauvaise gestion du réfrigérateur, gâchis dans l'assiette ...