



20.01.2018

Le gaspillage alimentaire

Pourquoi faut-il lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Il faut lutter contre le gaspillage alimentaire à cause de différents problèmes : premièrement à cause de la nourriture jetée, mais qui se trouve encore dans de bonnes conditions et est mangeable. Deuxièmement le transport des aliments par camion ou avion produit de la pollution. Puis souvent on jette quand même les aliments encore en bon état à la poubelle et c'est mauvais pour la planète Terre. Troisièmement la quantité d'argent qu'on jette à la poubelle est ainsi importante. Tous ces faits sont impressionnants, mais ont de grandes conséquences

Quelles solutions existe-t-il pour que le consommateur consomme moins ?

Les bonnes solutions pour que le consommateur consomme moins est par exemple qu'il utilise différentes poubelles par exemple une pour le plastique, une pour la nourriture jetée etc. ainsi il va se rendre compte de la quantité qu'il jette, ou acheter seulement les choses nécessaires pour quelques jours et ne pas acheter en grandes quantités. Bien sûr il serait utile de faire quelques campagnes de sensibilisation sur ce sujet pour que les gens se rendent compte de ce qu'ils jettent de nourriture et combien d'argent ils gaspillent ainsi par an.

Quelques données sur le gaspillage alimentaire...

Sur Internet on trouve des données surprenantes sur le gaspillage alimentaire. D'abord un tiers des produits dans le monde termine à la poubelle même s'ils sont encore en bon état. En France, 10 millions de tonnes d'aliments sont jetés par an ce qui correspond à 18 milliards de repas.

Si on prend par exemple les pommes de terre, elles sont produites en masse. Puis les bonnes pommes de terre qui sont rondes et belles sont amenées dans une usine pour en faire des frites et les moins belles sont jetées à la poubelle, ce qui est une grave erreur. Au découpage des frites, 10% de la pomme de terre est retirée et mise dans la poubelle et celles qui n'ont pas été bien coupées suivent le même chemin. Puis elles sont transportées par des camions jusqu'au magasin, mais si par exemple le camion avait un accident, les frites surgelées termineraient à la poubelle. Des frites non vendues et parfois dont l'emballage est abîmé vont aussi à la poubelle. Finalement celles qui sont achetées vont aussi à la poubelle parce que le consommateur en a acheté trop ou il en jette les restes. En France chaque année dans les restaurants 1,08 million de tonnes est jeté et à la maison 2 millions de tonnes ce qui équivaut à 20-30kg par personne. Cela est mauvais pour



20.01.2018

l'environnement, car de l'eau et de la ressource énergétique sont gaspillées. Environ un milliard de personnes souffrent de mauvaise alimentation et elles pourraient toutes être alimentées par les repas jetés dans le monde. Également l'argent qu'on jette à la poubelle pourrait être utilisé pour des choses plus importantes.

Combien est jeté par an. Quel coût ?

Au Luxembourg environ 123 kg de nourriture sont jetés à la poubelle par personne et par an, dont 56kg sont encore comestibles. C'est-à-dire que 105€ par personne au Luxembourg sont jetés à la poubelle.

À votre avis, que peuvent faire les élèves pour éviter le gaspillage (général) ?

Les élèves pourraient utiliser différentes poubelles, une pour la nourriture et une pour le plastique et ainsi ils se rendraient compte de la quantité qu'ils jettent et consommeraient moins. Les élèves doivent avertir les parents et les gens qui les entourent pour qu'ils racontent à d'autres personnes ce qu'on jette. Les élèves doivent sensibiliser les parents sur les quantités qu'ils achètent. S'il reste de la viande ou d'autres choses, il faut s'habituer à faire un repas avec ça pour diminuer le gaspillage.

Travail réalisé par Kevin CRAVO DA COSTA, élève de la 9eSTP1, pour le cours de français dans le cadre de la visite de l'exposition anti-gaspillage.