



## Gaspillage alimentaire



### Pourquoi faut-il lutter contre le gaspillage alimentaire ?

À mon avis, il faut lutter contre le gaspillage alimentaire car il y a beaucoup de monde qui souffre pour avoir à manger. Par exemple, en Afrique il y a des milliers d'Africains qui meurent de famine. Il faut lutter aussi car ça nous nuit entre autre financièrement : nous, les habitants du Luxembourg, nous gaspillons 105 € par personne et par an en jetant du manger à la poubelle. C'est équivalent à 123 kg d'aliments, dont 53 kg sont encore comestibles. C'est déjà beaucoup si on compare ces chiffres avec quelques pays d'Afrique. Le Cameroun gaspille seulement 5% de ses aliments et nous en gaspillons 42%.

Il y a beaucoup de conséquences par rapport au gaspillage alimentaire. Il y a de la famine mondiale, du gaspillage d'eau et d'argent, de l'utilisation inutile des terres, du changement climatique et des prix qui augmentent. Mais ce n'est pas seulement le Luxembourg qui gaspille des aliments. Il y a tout le monde qui gaspille ! Par an, on gaspille 90 milliards de kilogrammes d'aliments équivalant à 3 milliards d'euros. C'est un tiers du monde ! Il y a beaucoup de formes de gaspillage alimentaire par exemple les fruits déformés, la production excessive, les accidents de transport, les restes de manger etc. Ce sont beaucoup de choses qu'on pourrait prévenir. Ces chiffres sont terriblement élevés !



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

Il existe beaucoup de solutions pour que le consommateur consomme moins. Le consommateur devrait bien interpréter les dates d'expiration des produits, respectivement ne pas les jeter si la date d'expiration est passé. Il faut seulement les jeter s'il n'est plus comestible, si l'emballage est gonflé ou s'il y a du mois. On peut aussi réutiliser des restes de quelques aliments par exemple les épluchures des pommes de terre peuvent encore être frites et mangées. Si le pain est dur, il faut seulement le mouiller un peu et le mettre dans le four. Après il est aussi croustillant que s'il venait de la boulangerie. On peut faire encore plus ! Il faut respecter les données des portions écrites sur les emballages sinon on fait trop à manger et après on le gaspille. Il faut aussi faire ses courses intelligemment, respectivement acheter seulement ce dont on a le plus besoin. Il faut aussi qu'on achète de petits emballages pour ne pas devoir par exemple jeter un grand pot de yaourt.

Pour éviter le gaspillage en général, les jeunes peuvent faire beaucoup. Ils peuvent recycler les emballages, les canettes, les cartons etc. Ils peuvent aussi réutiliser certaines choses comme par exemple les sacs en plastique, les emballages ou bouteilles en verre et même les cartons, respectivement les boîtes en carton.

Travail réalisé par Pedro MENDES COSTA, élève de la classe 9eSTP1, dans le cadre de la visite de l'exposition Anti-gaspillage en cours de français.

