

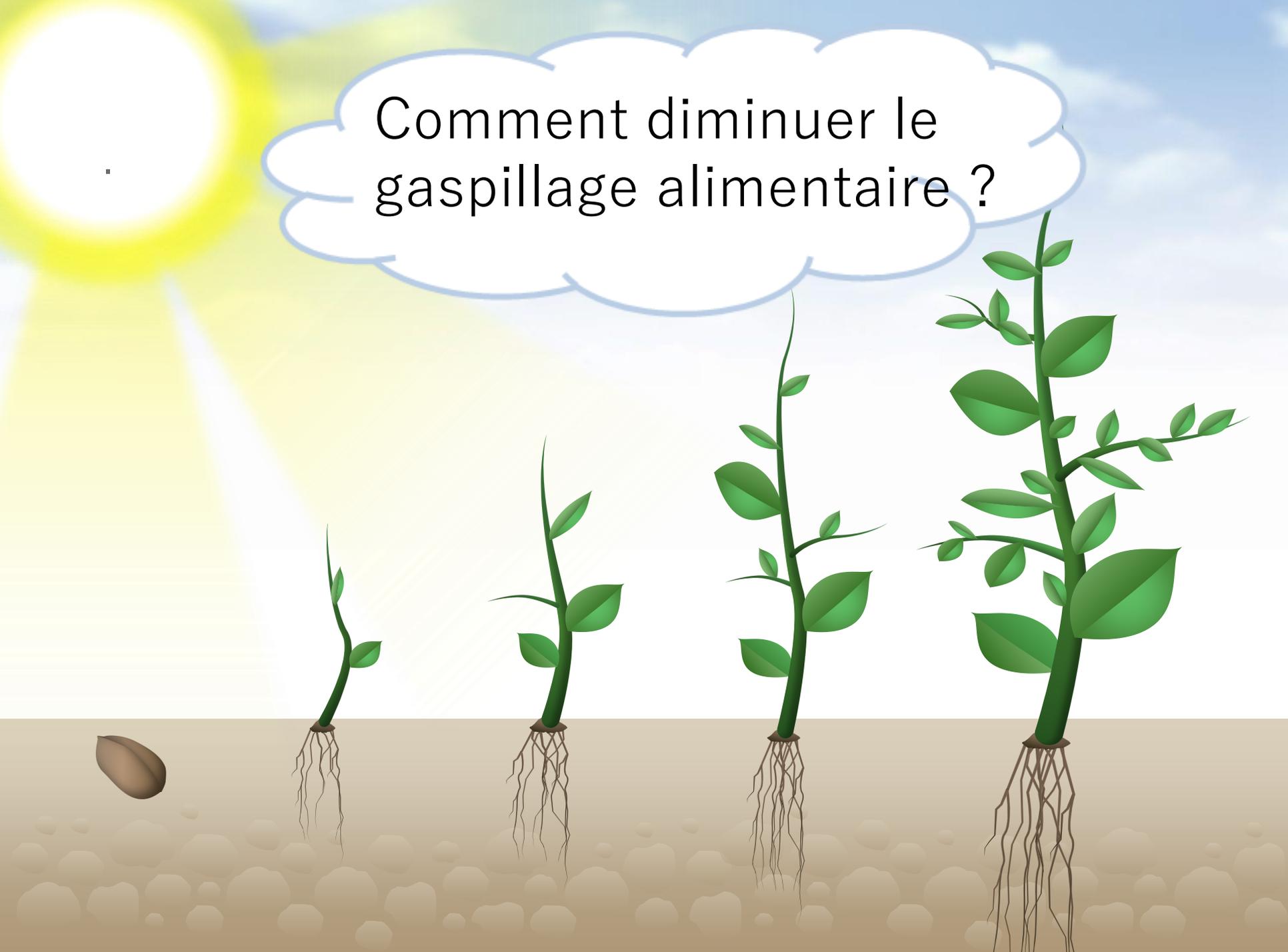


Projet AntiGaspi

Classe 3^e5



Comment diminuer le
gaspillage alimentaire ?





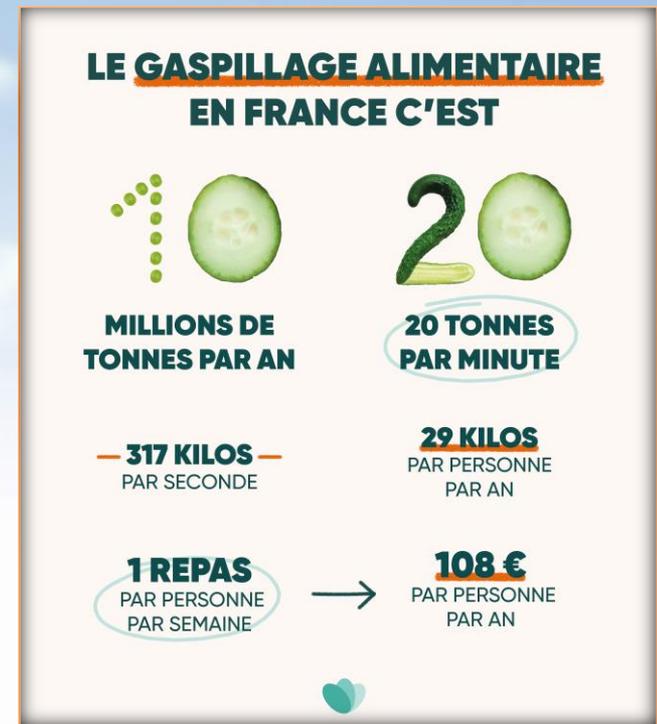
Sommaire :

I. Dans la production (champs)

II. Dans la transformation (usines)

III. Dans la distribution : (supermarchés)

IV. Dans la consommation (maison, cantines, restaurants)



32% de gaspillage

I. La production :

La production :

Lors de la production dans les champs on effectue 32% de gaspillage

Les causes :

Problèmes avec les pré-récoltes :

- leurs formes, leurs tailles ou leurs couleurs
- les parasites
- une mauvaise utilisation des engrais
- le mauvais stockage
- la mauvaise exécution du transport



Nos idées :

- Donnez les fruits et légumes non esthétiques aux animaux (zoo, fermes, animaleries, parcs).
- Des aliments tombant par terre peuvent être récupérés pour en faire du compost (engrais)





21% de gaspillage

II . La transformation :

Les causes :

- Pertes dues aux machines (ex. épluchage de pommes de terre)
- Normes de cadrage (exemple : la grande distribution impose à ses fournisseurs de sandwiches de ne pas utiliser les premières tranches)
- Défauts d'emballage ou d'étiquetage
- Calibrage imposé par les distributeurs



La transformation

Nos idées :

- Tout fruit ou légumes abîmés par le trajet vers l'usine peut être réutilisé en purée, compote, soupe ou même en jus.
- Si erreur d'étiquetage, possibilité de faire un don alimentaire à une association
- Projet de transformation des fruits et légumes abîmés en soupes et jus
- Recyclage des denrées « abîmées » en les transformant (Smoothies, tartes ...)



14% de gaspillage

III. La distribution



Les causes :

- DLC trop proches du terme pour être vendues
- Gestion des stocks et des rayons + Condition de conservation
- Fruits et légumes “moches” ou abîmés jetés
 - DLC (date limite de conservation)



La distribution

Nos idées :

- Ils peuvent également faire dons à des associations
- Utiliser des applications qui propose des paniers de produits qu'on ne connait pas à des prix plus bas que la valeur réelle. (to good to go...)
- baisser les prix des articles pour lesquels la date de péremption est proche.
- faire des paniers de fruit et légumes "moches" qui sont de mauvais calibres...



📍 57 Rue Jules Vallès, 93380 Pierrefitte sur Seine · 2,14 km
☎ 01 58 69 89 83

33% de gaspillage

IV : La consommation



Les causes :

- Gestion des stocks moins réfléchie
- Oubli dans le frigo
- Date de péremption dépassé
- perte liée à la préparation



La consommation

Des conseils pour moins gaspiller chez soi :

- être vigilant sur les dates de péremption
- bien conserver ses aliments ;
- faire des recettes avec les légumes ou fruits trop mûrs ou abîmés.
- éviter d'avoir trop de restes alimentaires et cuisiner les bonnes quantités.
- congeler le surplus de plats cuisinés
- faire le ménage du frigo
- consommer moins
- acheter selon les besoins
- utiliser des récipients fermés plutôt que des sachets en plastique et des feuilles aluminium



[Ne jetez plus jamais vos fruits trop mûrs, recyclez-les ! Voici 10 idées de recettes pour faire des économies ! \(demotivateur.fr\)](#)

Recycler est un bon moyen d'éviter le gaspillage !

