



Projet anti-gaspillage

Le 10 février 2022



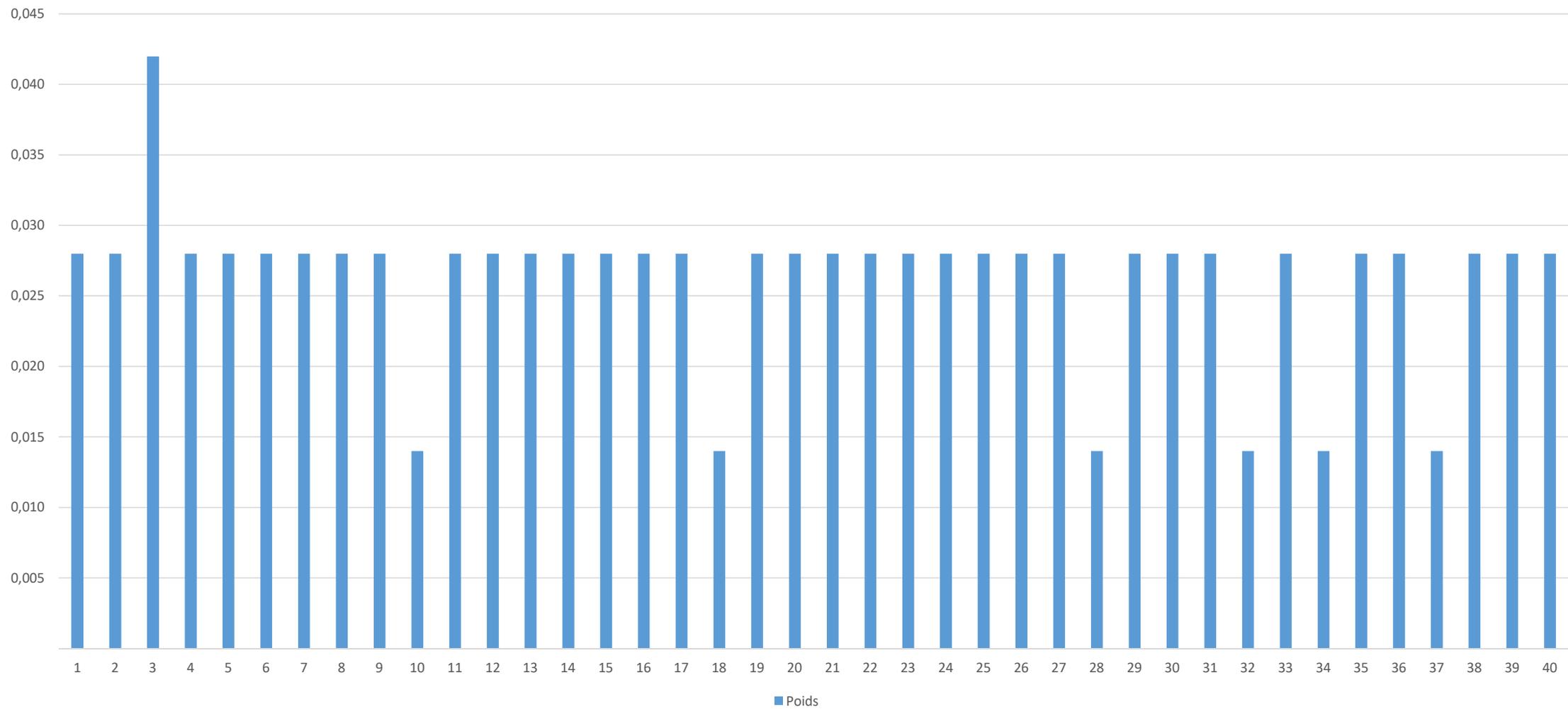
Depuis 2007, le tri des biodéchets est effectué à l'établissement Notre Dame Providence.



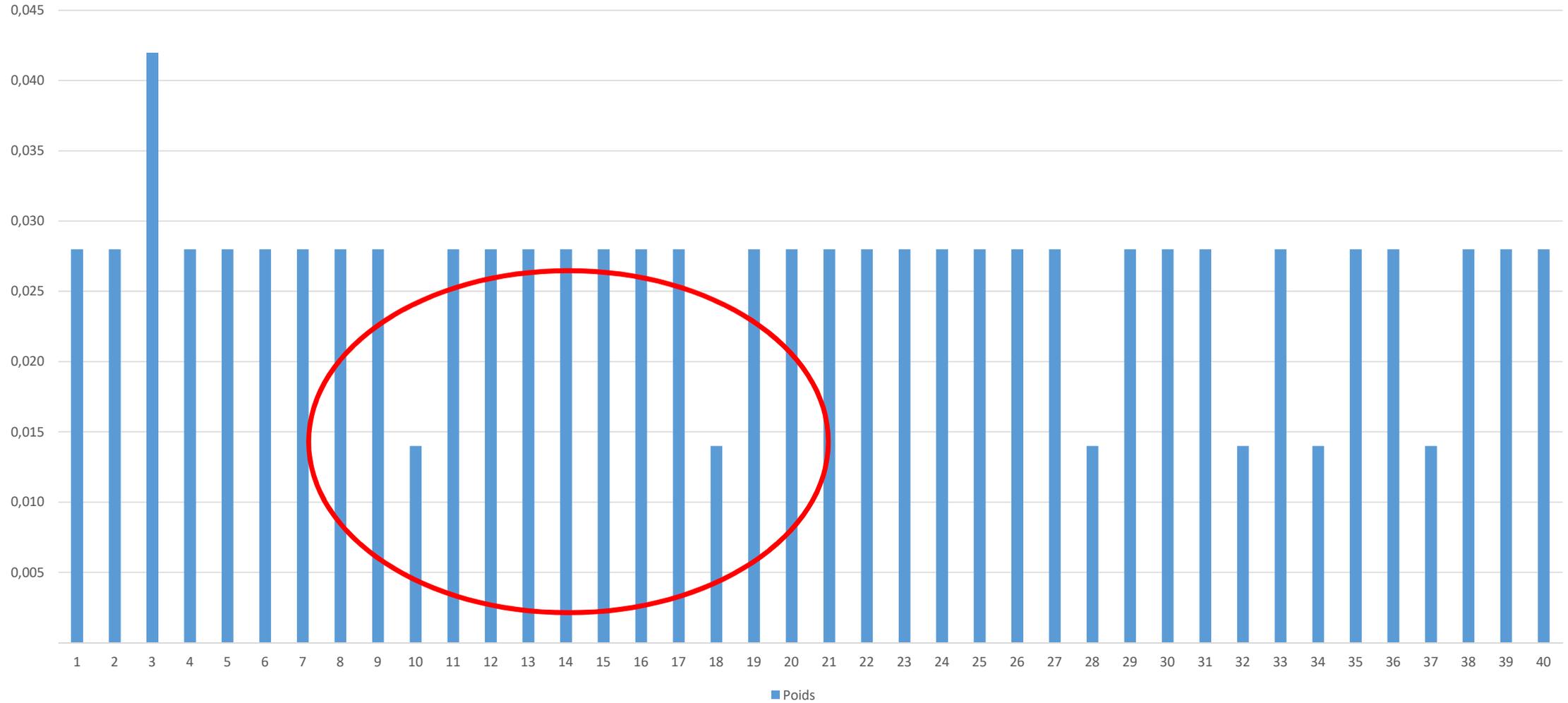
Depuis 2007, le tri des biodéchets est effectué à l'établissement Notre Dame Providence.

Tous les élèves sont sensibilisés chaque année.

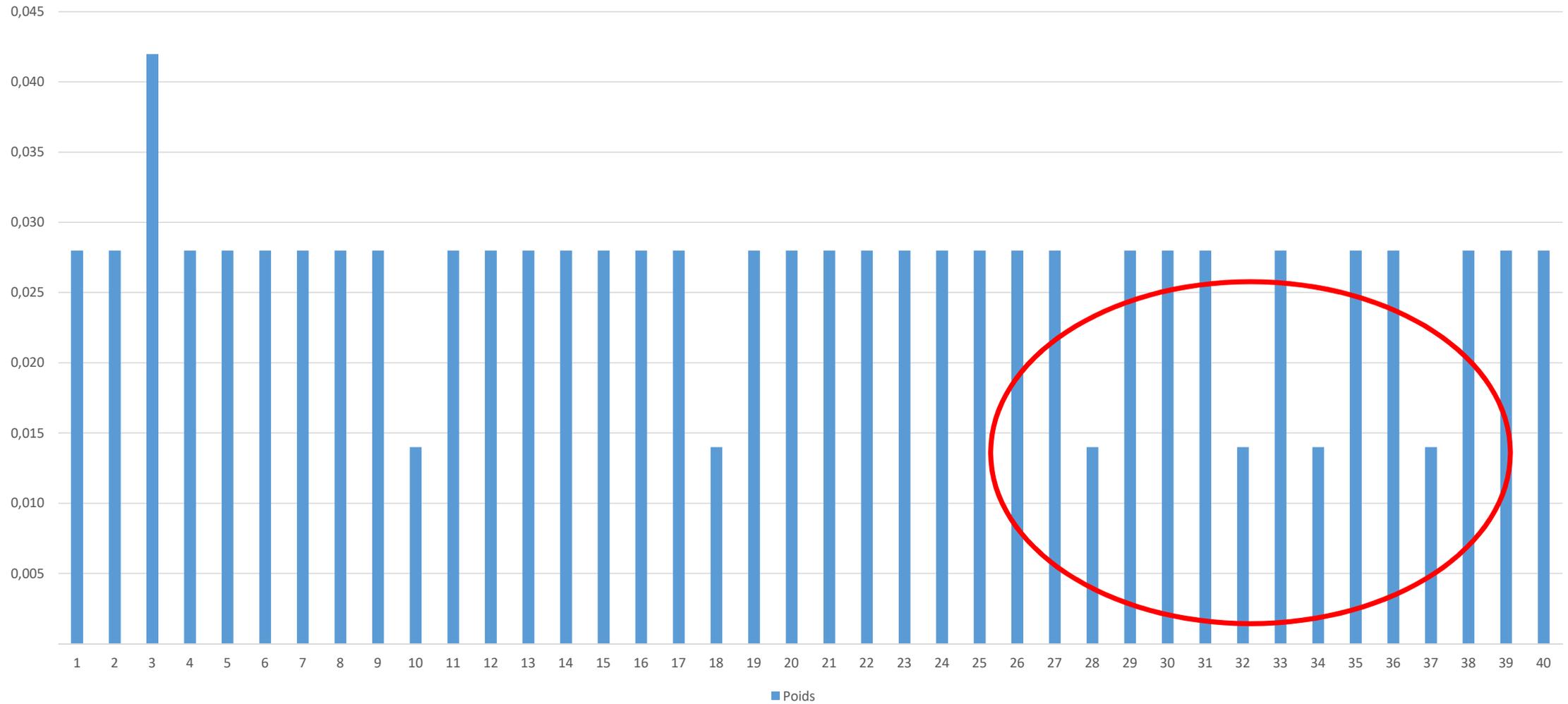
Gaspillage alimentaire IdF
Janvier 2020 - septembre 2021



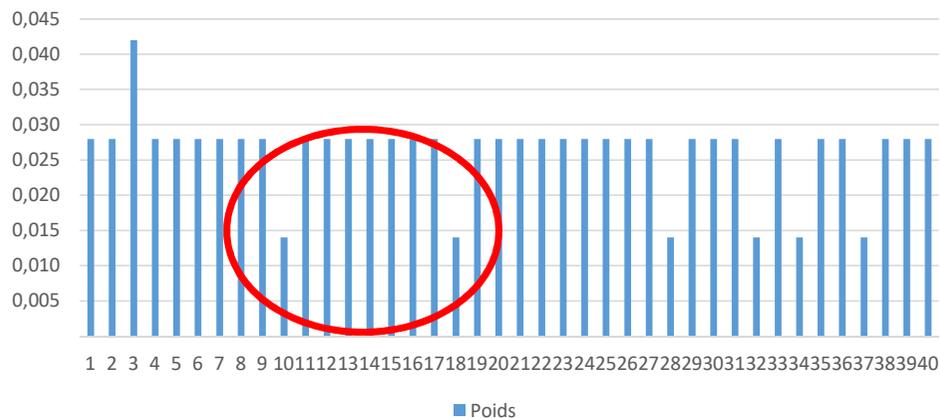
Gaspillage alimentaire IdF
Janvier 2020 - septembre 2021



Gaspillage alimentaire IdF
Janvier 2020 - septembre 2021

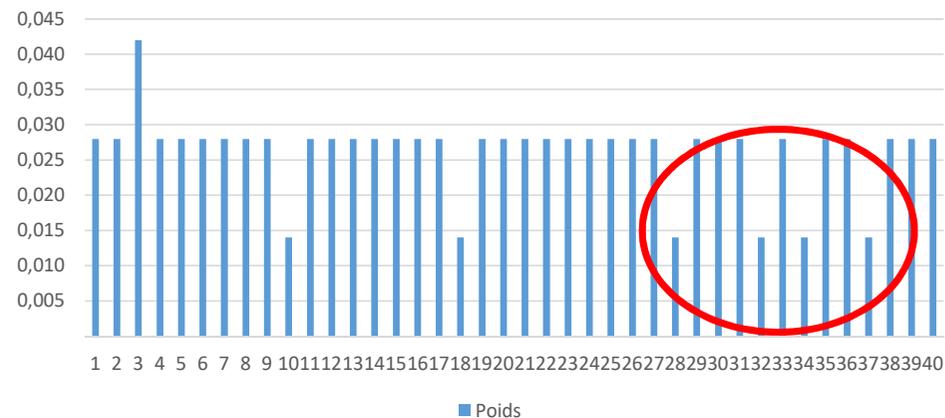


Gaspillage alimentaire IdF
Janvier 2020 - septembre 2021



En 2020, sur une période de 10 mois, un écart se creuse.

Gaspillage alimentaire IdF
Janvier 2020 - septembre 2021



Sur une même période de 10 mois, l'écart observé est doublé.

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an, soit une valeur commerciale estimée à 16 milliards d'euros.

Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées. Ces dernières sont évaluées par l'Ademe à 3 % de l'ensemble des émissions nationales.

Ce sont également des déchets qui pourraient être évités qui n'auraient donc pas à être traités et n'engendreraient pas les coûts de gestion afférents. Toutes les étapes de la chaîne alimentaire, production, transformation, distribution et consommation, participent aux pertes et gaspillages alimentaires. L'étude de l'Ademe sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire montre que la répartition de ces pertes et gaspillages est la suivante :

- 32 % en phase de production ;
- 21 % en phase de transformation ;
- 14 % en phase de distribution ;
- 33 % en phase de consommation.

Pour la phase de consommation, cela représente 30 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés), auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.



Le gaspillage alimentaire est un fléau d'une telle proportion qu'il est difficile de l'imaginer. Selon la FAO, un tiers des denrées (aliment) alimentaires que l'on produit à destination de la consommation humaine chaque année est gaspillée. Un produit sur trois est produit pour être jeté. Mais à l'échelle mondiale, ça donne quoi ?

Pas moins de 1,3 milliard de tonnes sont jetées chaque jour.

Définition de l'ademe. L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie est un établissement public à caractère industriel et commercial français créé en 1991. Elle affiche également le nom d'« Agence de la transition écologique ».

Définition de fao. L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture est une organisation spécialisée du système des Nations unies, créée en 1945 à Québec. Son siège est à Rome, au Palazzo spécialisé dans le traitement et la valorisation des déchets ménagers et assimilés.

Définition de sycotom : Le sycotom est un syndicat mixte française Île-de-France spécialisé dans le traitement et la valorisation Des déchets ménagers et assimilés.

