

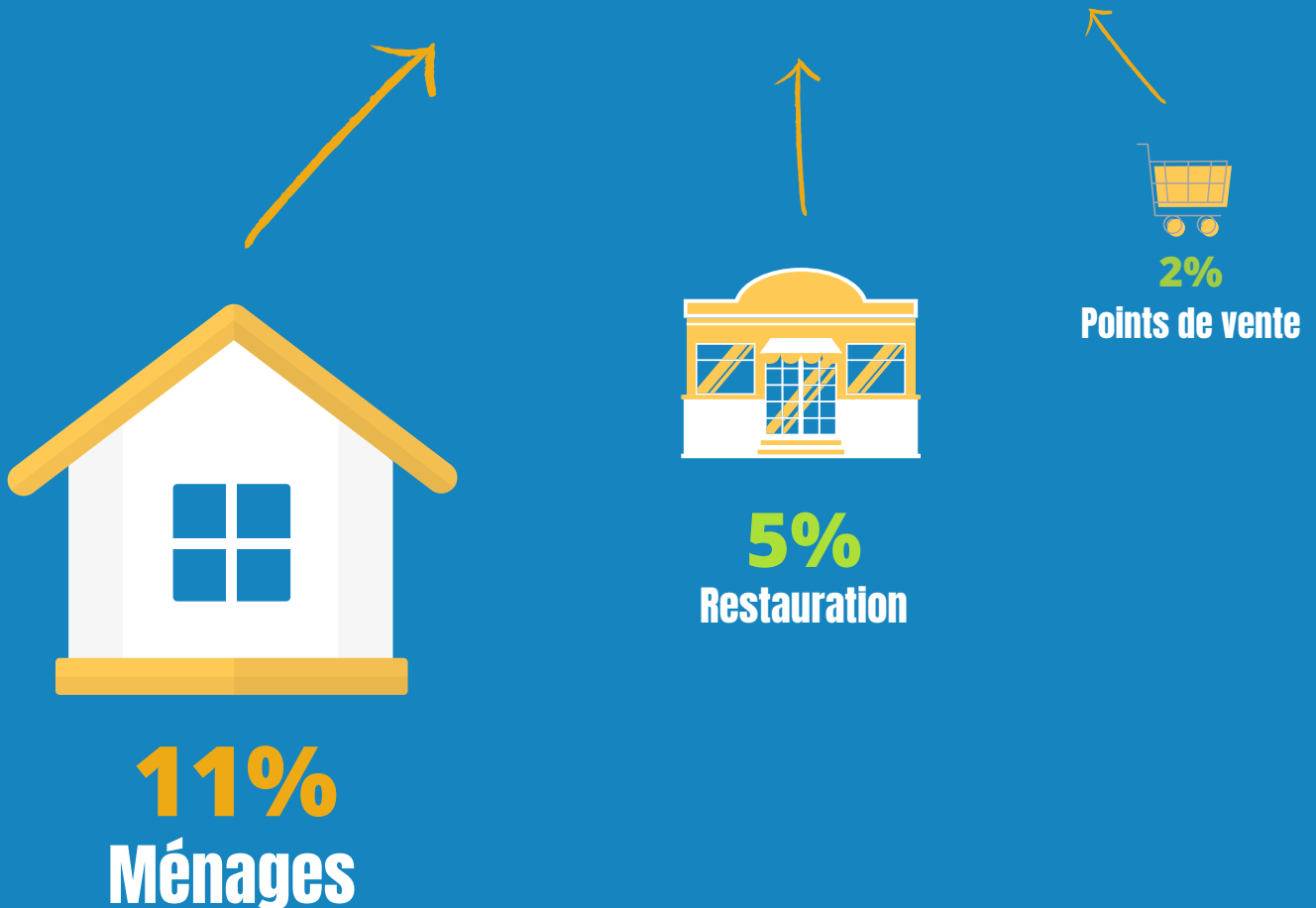
A l'échelle mondiale



931 millions de tonnes
de nourriture ont été
gaspillées en 2019

Soit l'équivalent de **17%** de la
nourriture totale disponible.

La majeure partie de
ce gaspillage
provient des
ménages qui rejettent
11% de la nourriture
totale disponible



Les services de restauration en jettent **5%**, les
points de vente **2%**.

A l'échelle du consommateur

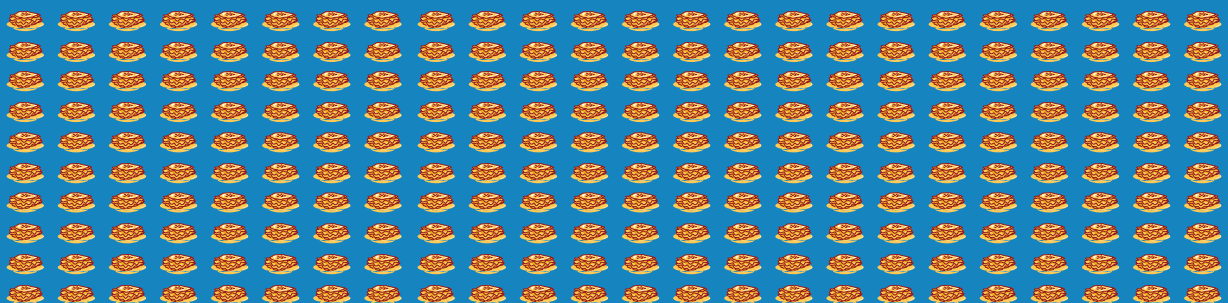
121 kg

de nourriture sont
gaspillés par an



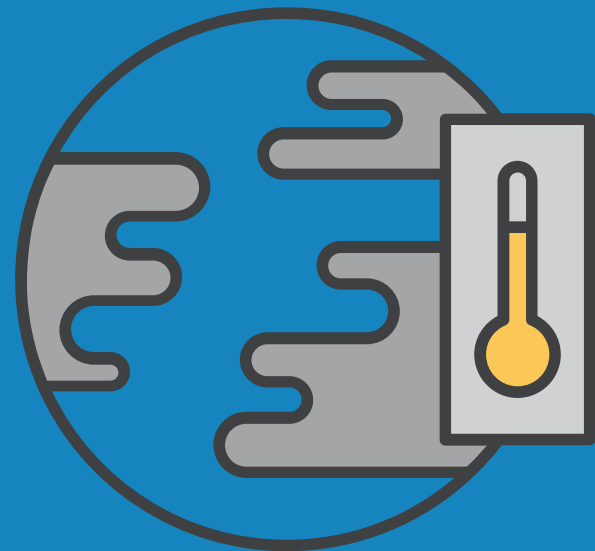
dont **74kg**
à l'échelle
des ménages

Soit l'équivalent de **240** parts de lasagne



Et tout ceci n'est pas sans
conséquence sur l'environnement

8 à 10% des émissions de
gaz à effet de serre mondiales
sont associées à des aliments
qui ne sont pas consommés*



* Si l'on tient compte des pertes avant que
les denrées arrivent au consommateur.

Réduire le gaspillage alimentaire c'est :

Réduire les émissions de GES



**Ralentir la destruction de la
nature**



**Améliorer la disponibilité
des aliments**



Réduire la faim

