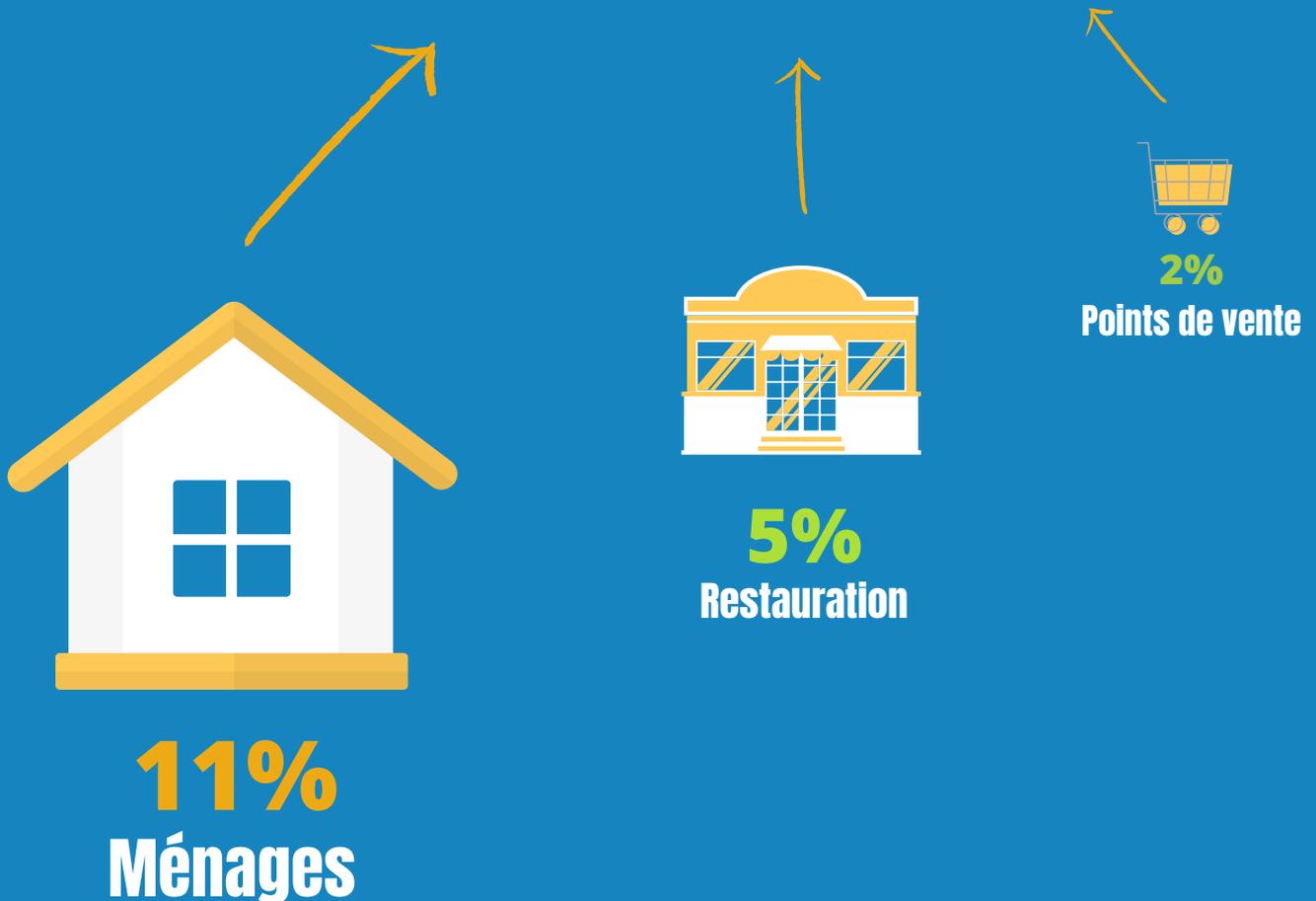




La majeure partie de  
ce gaspillage  
provient des  
ménages qui rejettent  
**11%** de la nourriture  
totale disponible



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

A l'échelle du consommateur

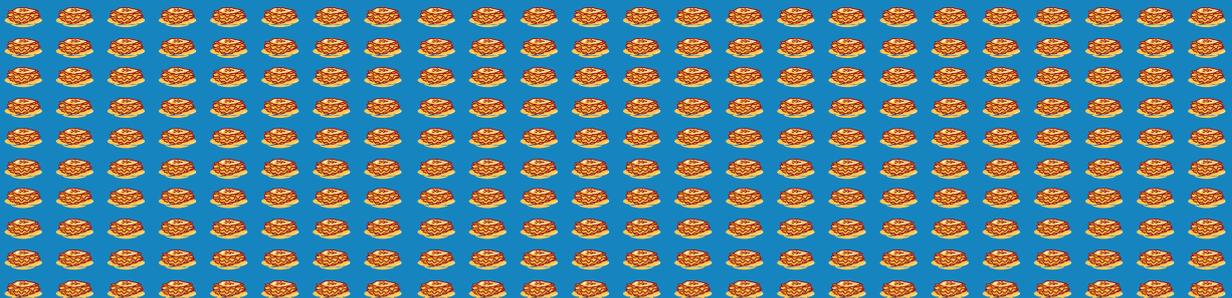
# 121 kg

de nourriture sont  
gaspillés par an



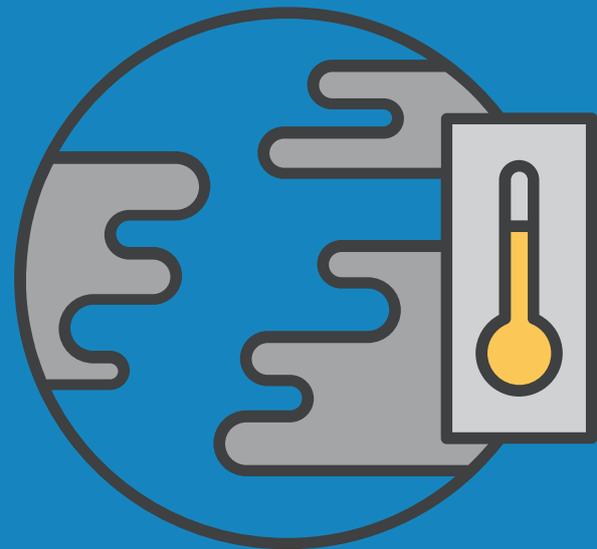
dont **74kg**  
à l'échelle  
des ménages

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**

