

Gros plan

sur le gaspillage alimentaire !



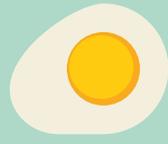
Nom :

Prénom :





Définition



Le gaspillage alimentaire, de quoi s'agit-il ?

Ensemble, nous avons construit cette définition :





Où gaspille-t-on les aliments ?

- Chez le producteur : les fruits et légumes tâchés, déformés, non calibrés, non ramassés, tombés à terre...
- Durant le transport : les produits abîmés dans les camions ou sur les quais...
- Dans les entrepôts : les produits qui périssent faute d'acheteur ou victimes de pannes de chambres froides...
- Dans les usines agro-alimentaires : pertes lors de découpes, de problèmes mécaniques sur les chaînes de production, casse...
- Chez les distributeurs : surplus de commande...
- Au supermarché : les produits sont écartés pour leur apparence ou leur manque de fraîcheur, date limite de conservation atteinte...
- À la maison, au restaurant, à la cantine : restes d'assiettes, surplus d'achats, oublis dans le réfrigérateur...



Le gaspillage alimentaire en chiffres :

- 25 kg par an et par habitant = le gaspillage alimentaire produit sur m2A, par les ménages et les activités économiques de bouche (restaurants, boucheries...).
- 20 % = l'objectif de réduction du gaspillage alimentaire par m2A, soit une différence de 4,14kg par habitant et par an.
- 430 € par an et par habitant = le coût généré par le gaspillage alimentaire des ménages en France.

Animation

Que trouve-t-on dans nos poubelles ?

Relie les points à la catégorie correspondante :



En kg/an/
habitant

- 13
- 21
- 16
- 9
- 110
- 14
- 9
- 40
- 25
- 2
- 16

Quels déchets ne devrions-nous plus retrouver dans les poubelles ?



A savoir !

Les produits alimentaires vendus dans un conditionnement doivent indiquer un délai pour la consommation

- Les denrées périssables, à conserver au frais (la température de conservation est indiquée clairement sur l'étiquetage) présentent généralement une **date limite de consommation (DLC)**. Cette DLC est indiquée sur le conditionnement par la formule « **A consommer jusqu'à...** ». Elle s'applique à des produits susceptibles, après une courte période, de présenter **un danger pour la santé humaine**, comme la viande vendue en barquette par exemple.
- A l'inverse, certains produits stérilisés ou présentant une faible teneur en eau comportent une **date de durabilité minimale ou DDM** (terme qui a remplacé la date limite d'utilisation optimale (DLUO)). C'est le cas par exemple des gâteaux secs ou encore des boîtes de conserve. Une fois la date passée, la denrée ne présente pas de danger mais peut en revanche avoir perdu tout ou partie de ses qualités : goût, texture... Sur le conditionnement, la DDM est indiquée par la formule « **A consommer de préférence avant...** ».
 - > Le dépassement de la DDM ne rend pas l'aliment dangereux : l'aliment peut donc encore être commercialisé et consommé.
 - > Il n'est pas nécessaire de jeter les produits concernés quand la DDM est dépassée, sauf en cas d'altération du produit.

Les produits non secs (purées, jus, sauces, compotes etc...) comportent également une DDM : cela signifie que ces produits peuvent être conservés très longtemps mais une fois ouverts, ils doivent être conservés au frais et consommés très rapidement.

Comment définit-on le délai de consommation ?

Le délai de consommation ne dépend pas seulement des caractéristiques des aliments. La qualité des matières premières, le site de production, le degré de maîtrise de la technologie mise en œuvre, le circuit de distribution...entrent aussi dans la détermination du délai de consommation que l'on appelle « **date de péremption** ».



Atelier

Frigo ou placard ?

Range les produits ci-dessous à l'endroit où ils doivent être stockés :

Note ① pour le placard et ②, ③ ou ④ pour le frigo

Viande

Spaghettis

Sauce tomate en boîte

Farine

Barres de céréales

Riz

Saucisses

Bouteille de crème

Boîte d'œufs

Gruyère

Salade

Tomate

Thon en boîte

Haricots en boîte

Mais en boîte

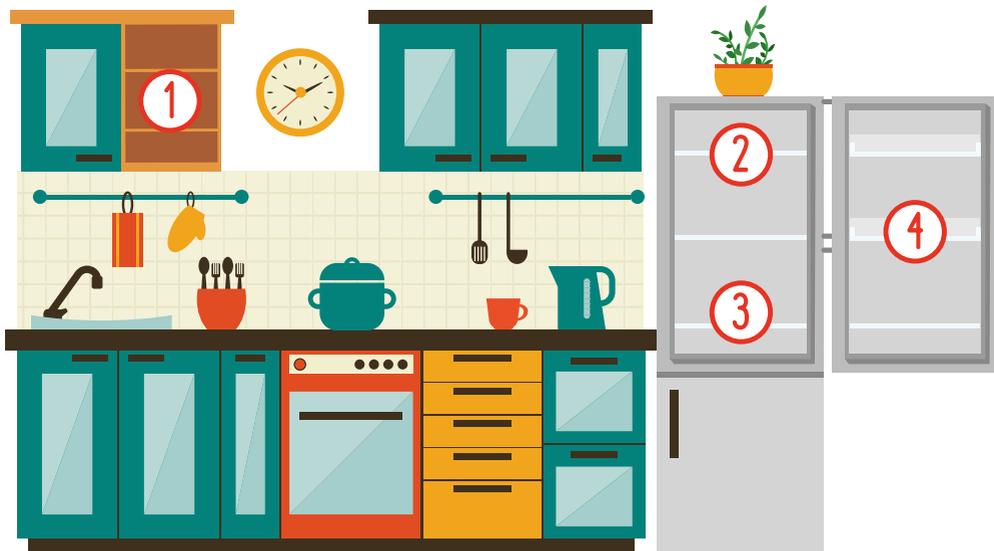
Amandes séchées en vrac

Raisins

Sucre en poudre

Beurre

Bouteille de lait



Le pain perdu

Recette

N'en perds pas une miette !

Chaque Français jette
20 kg de nourriture à la
poubelle chaque année, dont environ
4,5 kg de pain.

Pour ne plus jeter ton pain, découvre
comment le réutiliser grâce à une recette
simple : celle du pain perdu !

Tu pourras ainsi le manger jusqu'à la
dernière miette !



Le pain perdu se
conserve 48h
maximum au
réfrigérateur.

Ingrédients :

- 25 cl de lait
- 3 œufs
- 75g de sucre
- beurre
- Pain

- Mélange les œufs, le lait et le sucre
- Trempe le pain dans ce mélange
- Puis fais le revenir à la poêle avec du beurre
- Servir chaud

De nombreuses déclinaisons existent avec
des compotes de fruits (poires, pommes...),
de la confiture, de la cannelle...

En conclusion, que proposes-tu pour limiter le gaspillage alimentaire ?

.....

.....

.....

.....