

Le gaspillage alimentaire, où en sommes-nous ?

Mis à jour le 16 octobre 2017

30%, c'est la part de la production alimentaire gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette, selon différentes études menées par la FAO. À l'occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire, le 16 octobre, le Cerdd fait le point sur les solutions pour limiter le gâchis.

Gaspillage alimentaire

des chiffres clés

Le gaspillage alimentaire n'a jamais été aussi important qu'au cours de ces dernières années : selon une [étude de la FAO \(l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture\)](#) datant de 2011, près d'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue, ce qui représente **1,3 milliard de tonnes de nourriture jetées ou encore 14 millions de km² de terres** qui ont été cultivées pour ne finalement nourrir personne, soit une superficie supérieure à celle du Canada !

L'empreinte carbone du gaspillage alimentaire, quant à elle, est estimée à 3,3 milliards de tonnes de CO2 équivalent de gaz à effet de serre rejetés dans l'atmosphère chaque année. »

Des chiffres qui appellent à réagir ! Producteurs, industriels, distributeurs, restaurateurs et ménages, chaque acteur peut modifier ses habitudes pour limiter le gaspillage alimentaire.

Des solutions

Par le biais d'un petit déjeuner, réalisé en partenariat avec [Groupement Qualité Nord-Pas de Calais](#), nous avons réfléchi aux rôles de ces différents acteurs dans la chaîne alimentaire : la structure familiale (le foyer), la Restauration Hors Domicile (RHD, i.e. restaurateurs et restauration collective) et les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS). La diversité des situations et des professions des participants a permis de proposer des pistes d'actions essentielles dans l'effort de réduction du gaspillage alimentaire.

Au cours de ces travaux, les participants ont recherché les sources de gaspillage et proposé des solutions (éviter et réduire) portant sur 3 champs :

- L'individu et le changement de comportement
- La structure et l'organisation
- Les relations avec les partenaires

Découvrez toutes ces propositions dans notre article complet :

Article Gaspillage Alimentaire

Si vous ne parvenez pas à consulter le document, [cliquez ici](#).

Pour aller plus loin

Changer de regard sur l'alimentation

Durée: 09:18

Cette vidéo nous questionne sur les nouveaux enjeux de l'alimentation durable et le rôle de chaque acteur dans ce système (agriculteurs, élus, acteurs économiques, associations, consommateurs, distributeurs...). Véritable outil de débat, elle nous questionne sur nos capacités à pouvoir changer de postures (dialogue, écoute, plaisir...) et à travailler ensemble de manière transversale.

Découvrez d'autres contenus similaires

- [Gaspillage alimentaire](#)
- [Le gaspillage alimentaire, un triple...](#)
[Enregistrer](#)
- [Gaspillage alimentaire : du diagnosti...](#)
[Enregistrer](#)
- [MOOC sur le gaspillage alimentaire](#)
- [Des applis pour moins de gaspillage a...](#)
[Enregistrer](#)
- [Guide ADEME "gaspillage alimentaire d...](#)
[Enregistrer](#)
- [Synthèse "Etat des lieux des masses d...](#)
[Enregistrer](#)
- Du 17 au 18.11.2020

[Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale](#)

- Du 26 au 27.03.2020

[Journées A3P "Agir sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable en restauration collective et commerciale"](#)

- **Lutte contre le gaspillage alimentaire : r...**
- **Systeme alimentaire territorial durable**
- **Infographie le systeme alimentaire**

[Enregistrer](#)

Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat

[S'inscrire](#)