

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



**Exposition réalisée dans le cadre
du projet de recherche APR GASPILAG 2023**

Coordination :

**Geneviève PIERRE, Professeure en Géographie,
Laboratoire CEDETE, Université d'Orléans**

Collaboration :

**étudiants Master 2 GAED DDLs Université d'Orléans,
Noémie ATEK, Kadia DIALLO, Zoé GUILLAUME, Brice BATI KITSATA,
Alhadji Kolé MAHAMAT, Léa MOISDON, Maëva RZEGOCZAN**

Réalisation :

**Béatrice SAULNIER, Centre•Sciences,
CCSTI de la Région Centre-Val de Loire**

Illustrations :

Samuel ROUX

**Avec le soutien du Conseil régional
Centre-Val de Loire**



**EN FRANCE 10 MILLIONS
DE TONNES DE NOURRITURE
CONSOMMABLE SONT JETÉES, CE QUI
REPRÉSENTE 20 KG PAR PERSONNE ET
PAR AN DE DÉCHETS ALIMENTAIRES
(ADEME, 2016).**



**FACE À LA SURABONDANCE
DES PRODUITS, PRÉVOIR UNE LISTE
DE COURSES PERMET DE NE PAS
ACHETER PLUS QUE NÉCESSAIRE
ET D'ÉVITER LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE.**



MALGRÉ L'ENCADREMENT DES PROMOTIONS,* **LE MARKETING** EST TOUJOURS TRÈS PRÉSENT, IL EST DONC FACILE DE SE FAIRE AVOIR EN ACHETANT DES PRODUITS DONT ON N'A PAS BESOIN EN PENSANT POURTANT FAIRE DES ÉCONOMIES.

* PRÉVU PAR LA LOI D'ACCÉLÉRATION ET DE SIMPLIFICATION DE L'ACTION PUBLIQUE DU 7 DÉCEMBRE 2020



LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PASSE AUSSI PAR DES GESTES DU QUOTIDIEN À L'ÉCHELLE INDIVIDUELLE TELS QUE **LE RANGEMENT DE SON FRIGO** OU ENCORE LA TECHNIQUE DU PEPS : **PREMIER ENTRÉ, PREMIER SORTI.**



L'OUBLI EST AUSSI DU
GASPILLAGE ALIMENTAIRE.
POUR ÉVITER CETTE SITUATION,
IL EST UTILE DE **PRÉVOIR SES REPAS**
ET DE S'ADAPTER EN FONCTION
DE L'ÉTAT DES ALIMENTS
DÉJÀ ACHETÉS.



**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
COÛTE 16 MILLIARDS D'EUROS
PAR AN EN FRANCE (ADEME, 2016).
ÉCOUTER SON APPÉTIT PARTICIPE
AUSSI À RÉDUIRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE..**



**GÉRER MIEUX SES
ALIMENTS C'EST AUSSI
PARTAGER
UN BON REPAS.**



UN DÉMÉNAGEMENT ?
UN DÉPART EN VACANCES ? PAS LÀ
CE WEEKEND ? TOUTES LES INITIATIVES
DE **DONS DE PRODUITS ALIMENTAIRES**
CONSOMMABLES CONSTITUENT UNE
DES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE
LE GASPILLAGE.



**SOUPE, PESTO,
COMPOTE... LE CHAMP DES
POSSIBLES S'OFFRE À VOUS
POUR CUISINER LES LÉGUMES
DANS LEUR ENTIÈRETÉ !
A VOS FOURNEAUX !**



**L'ASPECT EXTÉRIEUR
D'UN LÉGUME NE DÉTERMINE
PAS SON GOÛT, LES LÉGUMES
"MOCHES" SONT TOUT AUSSI
BONS QUE LES AUTRES.**



**S'IMPLIQUER DANS LE
CHOIX DE SES PRODUITS,
C'EST DONNER DE LA VALEUR
À SON ALIMENTATION ET
LIMITER LE GASPILLAGE.**

13:59



**LE BRUIT, L'AGITATION,
LE MANQUE DE TEMPS...
AUGMENTENT LE RISQUE DE
GASPILLAGE ALIMENTAIRE.**