



Préambule¹

Le gaspillage alimentaire correspond à toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée.

En France, ce sont environ 10 millions de tonnes de nourriture qui sont jetées chaque année.

Au sein des ménages, ce gaspillage représente en moyenne 30 kg par personne et par an, dont 7 kg de produits encore emballés. Gaspiller de la nourriture coûte cher : environ 160 euros par personne et par an.

En France, la distribution et de la consommation (à domicile ou en restauration collective et commerciale) représentent à elles seules près de la moitié de ce gaspillage.

Consommateurs, restaurateurs et commerçants représentent donc des leviers importants de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

¹Sources : ADEME

Engagements

Je soussigné,
je m'engage à déployer les actions suivantes :

1/ Avant les courses

- Dresser l'inventaire du réfrigérateur et des placards
- Élaborer un menu en fonction de ce qu'il me reste
- Faire une liste de courses adaptée aux besoins réels du foyer

2/ Pendant les courses

- Privilégier les produits frais dont la date limite de consommation (DLC) est la plus éloignée
- Privilégier les produits en vrac ou à la découpe qui réduisent la consommation d'emballages
- Ne pas avoir peur des fruits et légumes « moches » ou mal calibrés, car ils possèdent les mêmes qualités nutritives et gustatives que les autres

3/ Au quotidien

- Ranger les aliments en fonction des zones de température du réfrigérateur et effectuer la rotation des produits, en plaçant devant ceux à consommer le plus rapidement
- Faire la distinction entre la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM)
- Adapter les quantités cuisinées au nombre de convives, pour éviter les restes

4/ Avec les restes

- Congeler l'excédent de plats cuisinés pour allonger leur durée de vie
- Cuisiner et accommoder les restes, de nombreuses recettes existent
- S'essayer au compostage des déchets alimentaires, des collectifs existent près de chez moi

5/ En extérieur

- Au restaurant, ne pas hésiter à demander un doggybag, si l'assiette n'est pas terminée

Je m'engage également à sensibiliser les membres de mon foyer à la lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi qu'à faire état de mes avancées après signature de la charte.

Signé le à Paris,

Le signataire

Les élus