

Le gaspillage alimentaire, que dit la loi ?

Tel que défini par la loi du 11 février 2020, le gaspillage alimentaire désigne « **Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée ou dégradée** ». On pourrait penser que le gaspillage alimentaire se limite à la nourriture que nous jetons au moment des repas mais c'est faux. Il commence dès la production des denrées et intervient ensuite pendant leur transport, leur transformation, leur distribution, leur conservation et enfin au moment de leur consommation. En France, cela représente 25 kg de denrées jetées par personne et par an.

Pourquoi faut-il agir pour limiter le gaspillage alimentaire ?

Parce qu'il implique l'utilisation d'eau et de ressources naturelles mais également des émissions de gaz à effet de serre pour RIEN. Le gaspillage alimentaire est donc une aberration d'autant plus qu'une partie de la population accède difficilement à une alimentation suffisante, saine et équilibrée. En France, 1 personne sur 10 a du mal à se nourrir. Enfin, le gaspillage alimentaire a un coût. On estime qu'il représente une dépense inutile de 100 euros par an pour chaque Français.

Et au collège, où en sommes-nous avec le gaspillage alimentaire ?

Les écodélégués et M. Ledru, notre chef cuisinier, ont pesé les déchets après plusieurs repas. Vous êtes peut-être concernés alors jetez un œil attentif aux résultats affichés dans le self. Vous remarquerez des écarts importants selon les menus : de 30 g par couvert, soit un demi Petit Suisse, à 128 g par couvert, soit un yaourt. Toutes les semaines, des pyramides de tartines de pain terminent à la poubelle. Heureusement, il y a quelques solutions simples. Les écodélégués vous encouragent à demander des doses adaptées à votre appétit et vous conseillent de prendre peu de pain lorsque des féculents comme les frites, les pâtes ou le riz sont au menu.