

CAMPU

DÉFI
CAMPUS

N°25



Ce mois-ci :

Je lutte contre le gaspillage alimentaire

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes de produits par an.

Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles, telles que les terres cultivables et l'eau, et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées.

De notre côté, la cantine scolaire a atteint un niveau optimal en terme de réduction des déchets alimentaires. En moyenne, c'est pas de déchets voire l'équivalent d'un verre.

Les quantités sont bien maîtrisées par notre cuisinière et les enfants sont servis en petite quantité puis resservis à volonté et de façon raisonnée (petit peu par petit peu pour éviter l'effet « les yeux plus gros que le ventre »)

*Opération de sensibilisation sur la base de choix personnels qui n'amène aucune obligation d'action ou de résultat

Les déchets alimentaires sont des déchets qui pourraient être évités qui n'auraient donc pas à être traités et n'engendreraient pas les coûts de gestion afférents.

Toutes les étapes de la chaîne alimentaire, production, transformation, distribution et consommation, participent aux pertes et gaspillages alimentaires.

L'étude de l'Ademe sur l'état des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire montre que la répartition de ces pertes et gaspillages est la suivante :

32 % en phase de production ;

21 % en phase de transformation ;

14 % en phase de distribution ;

33 % en phase de consommation.

Pour la phase de consommation, cela représente 30 kg par personne et par an de pertes et gaspillages au foyer (dont 7 kg de déchets alimentaires non consommés encore emballés), auxquels s'ajoutent les pertes et gaspillages générés en restauration collective ou commerciale.

A notre échelle, c'est bien sur la phase consommation que l'on peut agir.

Du 18 au 26 novembre 2023

**Semaine Européenne
de réduction des
déchets 2023**



**SEMAINE EUROPÉENNE
DE LA RÉDUCTION
DES DÉCHETS**

Le lutte contre le gaspillage alimentaire

Une des clefs pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la maison : Bien comprendre la nuance entre DLC et DDM.

DLC = DATE LIMITE DE CONSOMMATION

C'est la seule date indiquée sur les produits qui ne doit pas être dépassée car au-delà, le produit représente un risque pour la santé. Un produit en DLC dépassée est d'ailleurs interdit à la vente.

La DLC est surtout présente sur les charcuteries, viandes fraîches, certaines produits laitiers, etc... La DLC concerne le produit non ouvert (une fois ouvert, l'emballage indique le temps de conservation).

Attention, la DLC est garantie par le fabricant sur un produit non altéré. Une odeur ou couleur désagréable, une absence de « pop » à l'ouverture d'un bocal, un emballage gonflé, sont d'autant de signes que le produit est impropre à la consommation.

DDM (ex DLUO) = DATE DE DURABILITÉ MINIMALE.

C'est sur celle-ci qu'il faut être vigilant car une DDM dépassée ne signifie pas que le produit doit être jeté!

La DDM se retrouve souvent sur les gâteaux secs, conserves, café...). **Une DDM dépassée signifie simplement un risque de perte qualitative et gustative mais pas un risque pour la santé** (par exemple, des gâteaux secs seront un peu mous ou le café perdra un peu de son arôme... mais ils restent consommables).

Ainsi, avant de jeter, bien lire les étiquettes et comprendre la nuance :

DLC = Jusqu'à...

DDM = de préférence avant...



Sources :

<https://www.ecologie.gouv.fr/gaspillage-alimentaire>
www.mangerbouger.fr

CERTAINS ALIMENTS NE SE PÉRIMENT JAMAIS ! C'EST LE CAS DU SEL, SUCRE, CHOCOLAT, VINAIGRE, MIEL...