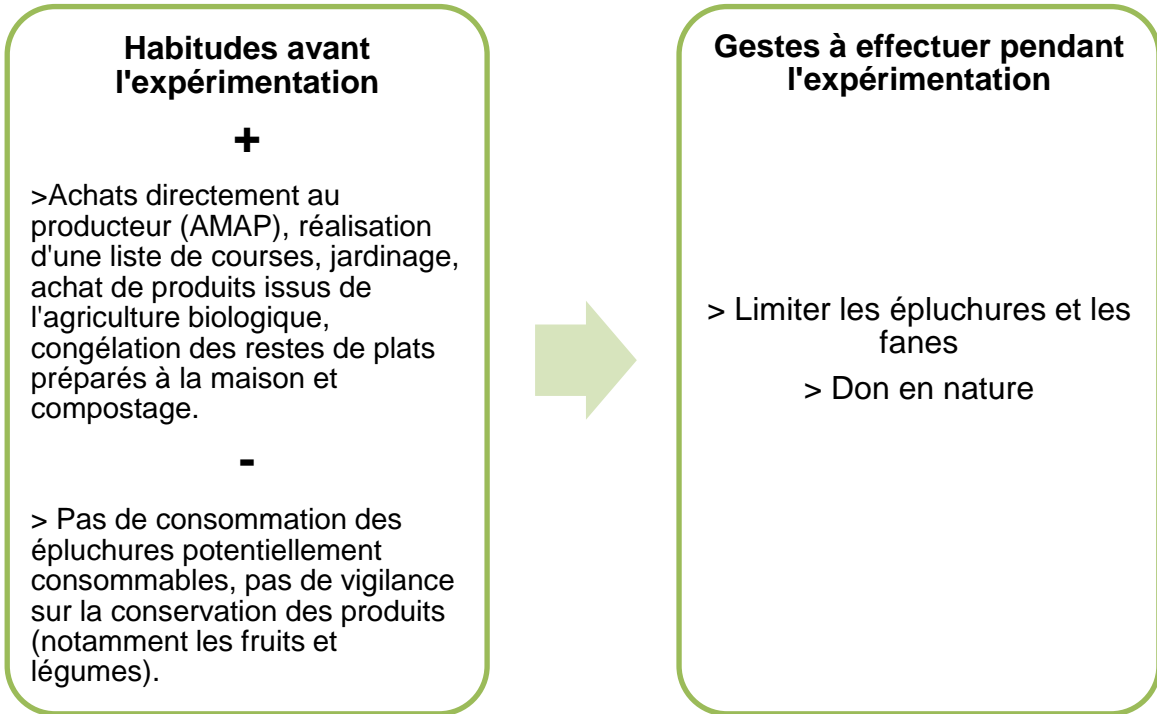


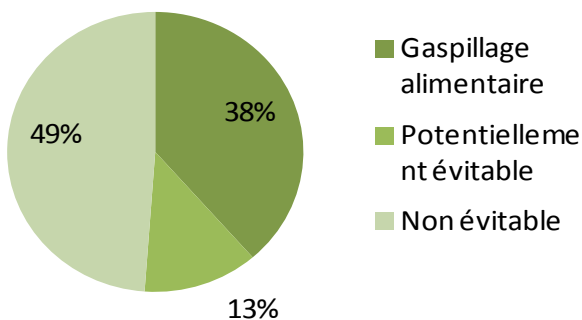
FAMILLE 5 AULNAY-SOUS-BOIS

Description du foyer : Couple - 40 ans et 40 ans, 3 enfants – 11, 7 et 7 ans



Phase 1 - Point « zéro »

⇒ **Bilan de la quantité de déchets du foyer, en kg/foyer ramené à l'année**



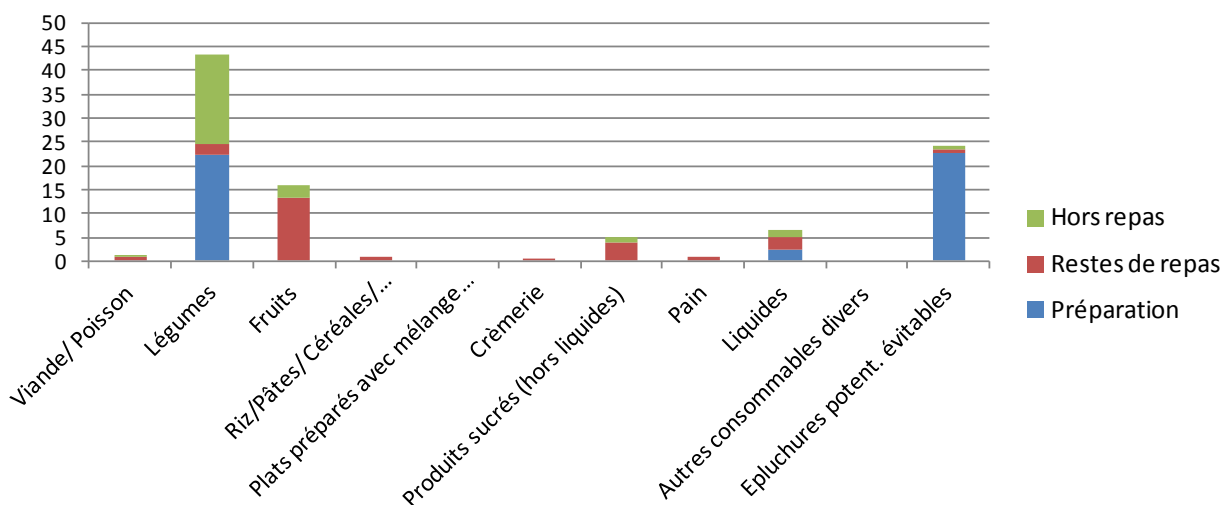
224kg / an de déchets alimentaires

Dont **86 kg** de **gaspillage alimentaire**

Et **28 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **17 kg/pers/an** de gaspillage

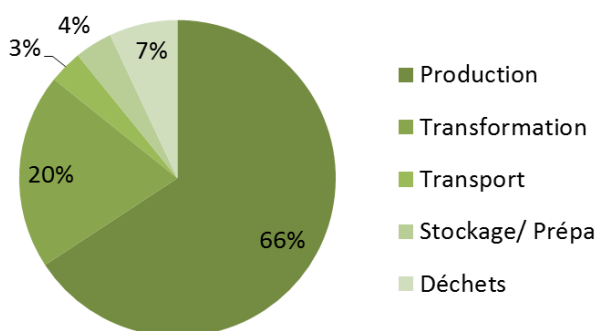
⇒ Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an



A l'issue de la phase 1 :

- Les produits le plus gaspillés sont les fruits et légumes et les épluchures potentiellement consommables.
- Le gaspillage se situe surtout dans les préparations (48%).

⇒ Les émissions de gaz à effet de serre de ce gaspillage



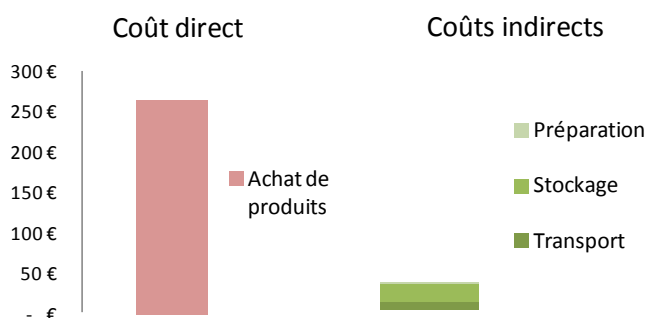
Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

60 kg_{eq} CO₂/foyer
12 kg_{eq} CO₂/personne

- Soit l'équivalent de **492 km** en voiture.
- C'est aussi **36 973 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.



Le coût du gaspillage alimentaire pour le foyer

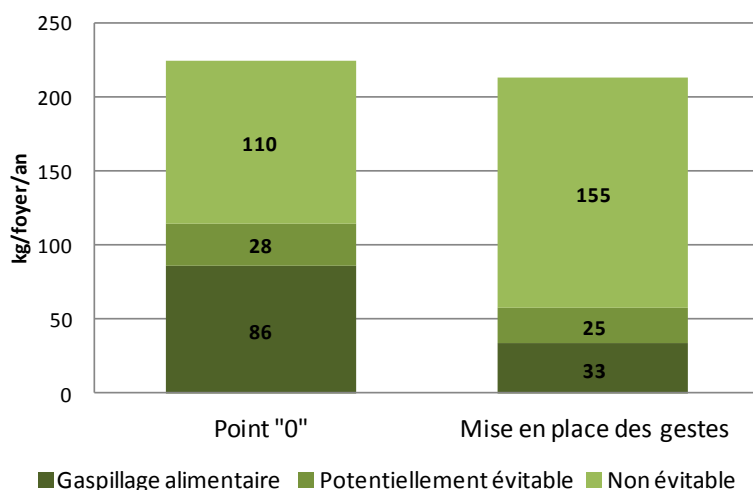


297 € de gaspillage par an

Soit **2 %** des dépenses alimentaires du foyer

Phase 2 – Expérimentation des gestes

⇒ Evolution des quantités de déchets du foyer (kg/foyer/an)



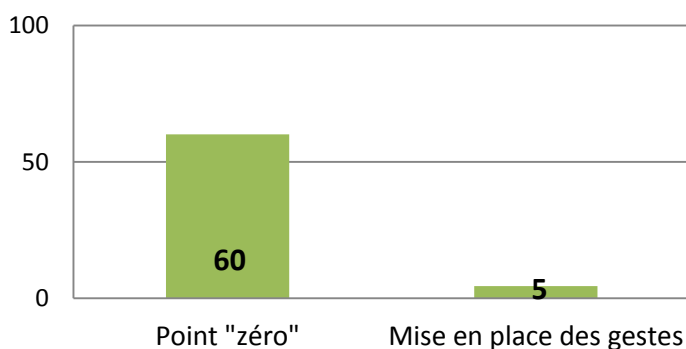
213 kg /an de déchets

Baisse de **- 61%** du gaspillage alimentaire

Baisse de **- 12%** des épluchures potentiellement évitables

⇒ Evolution des impacts gaz à effet de serre :

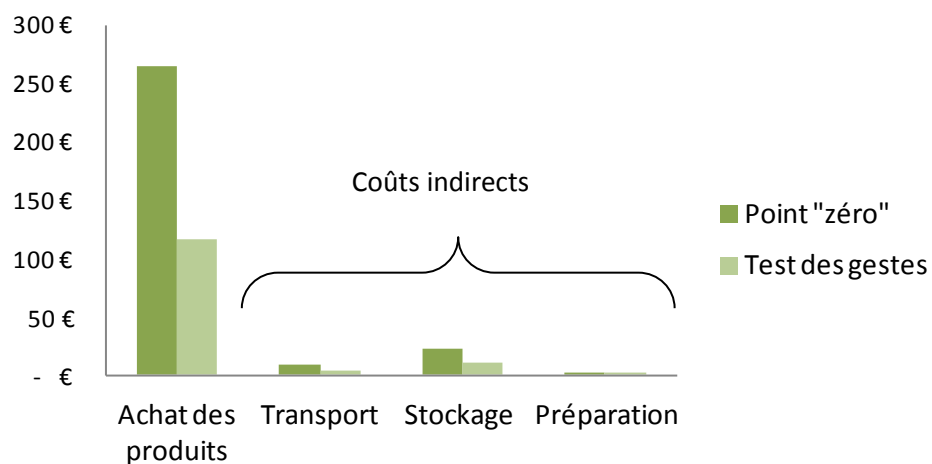
kg éq. CO₂ / foyer / an



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont diminué de **- 92 %**.

➔ Baisse des émissions liées à la baisse de gaspillage sur les produits pris en compte dans le calcul des gaz à effet de serre (à l'exception de la consommation du pain dont les émissions ont augmenté).

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



165€ économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 56%**.