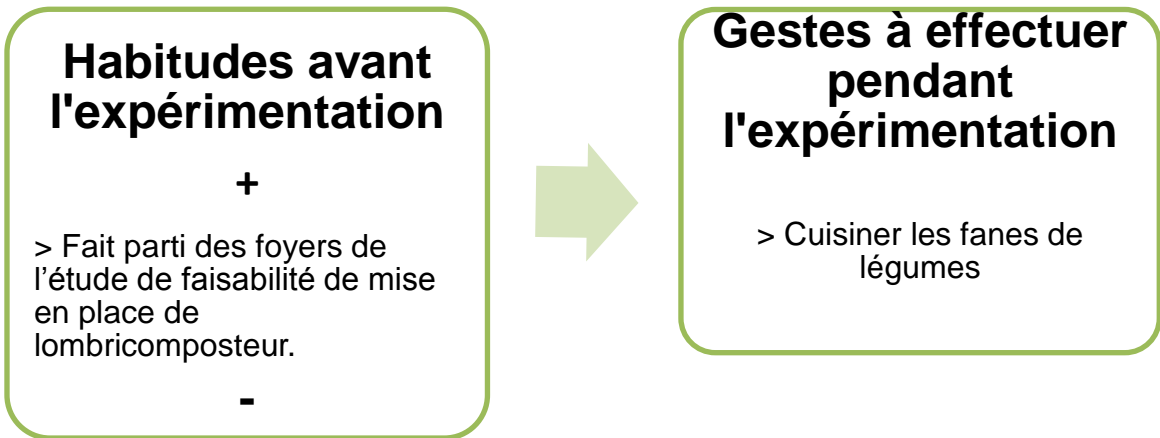


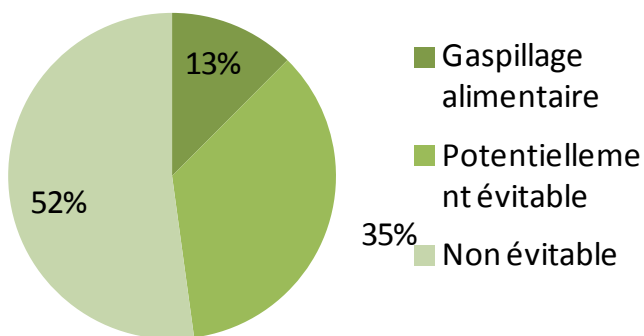
FAMILLE 6 PAYS D'AIX

Description du foyer : Couple retraité 68 et 67 ans, 1 enfant 27 ans



Phase 1 - Point « zéro »

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



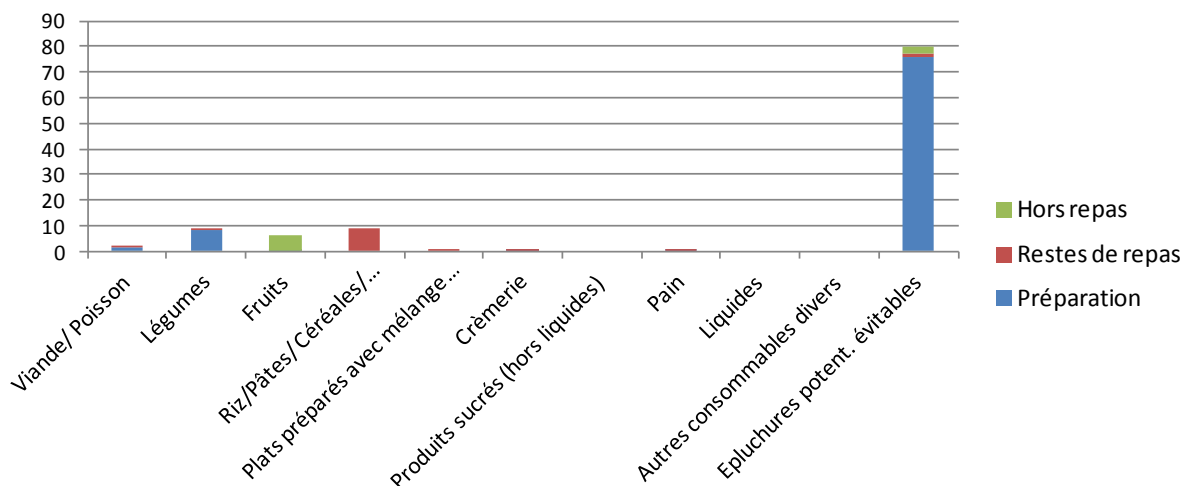
226 kg / an de déchets alimentaires

Dont **28 kg** de gaspillage alimentaire

Et **80 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **9 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

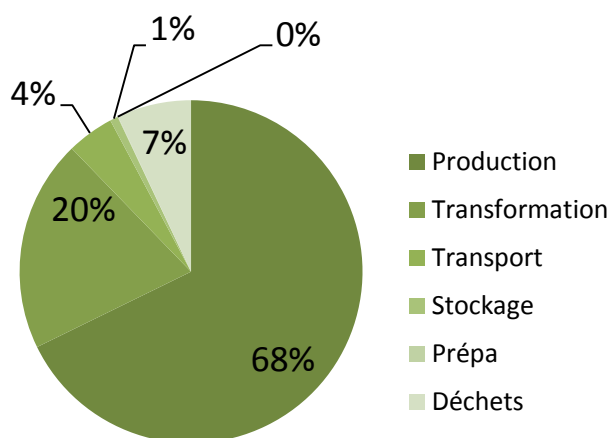
⇒ **Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an**



A l'issue de la phase 1 :

- ➔ Les produits les plus gaspillés sont les épluchures potentiellement évitables.
- ➔ Le gaspillage se situe essentiellement en préparation (81%).
- ➔ Le repas le plus concerné par le gaspillage est le dîner (58%).

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



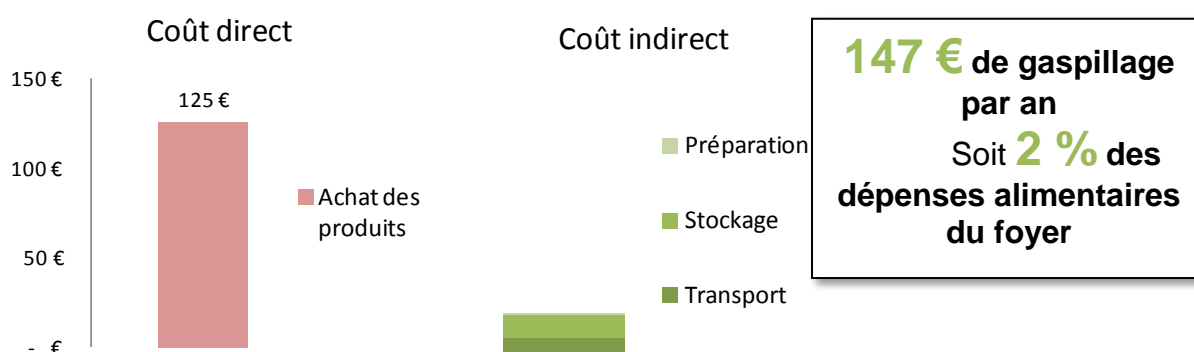
Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

106 kg_{eq} CO₂/foyer

35 kg_{eq} CO₂/personne

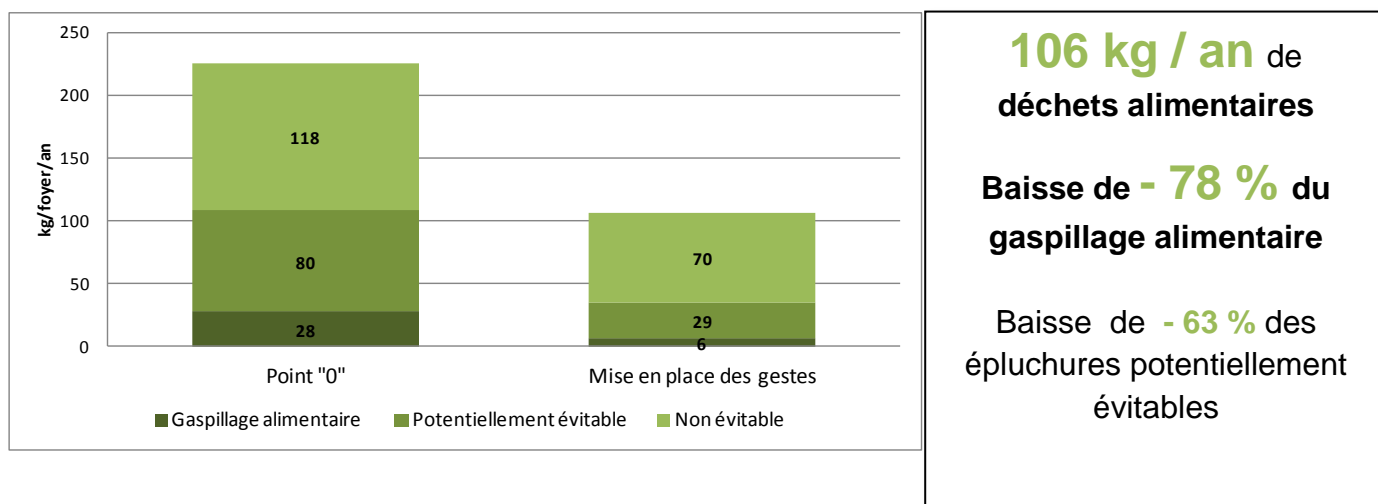
- Soit l'équivalent de **816 km** en voiture.
- C'est aussi **46 970 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

⇒ **Le coût du gaspillage alimentaire pour le foyer**

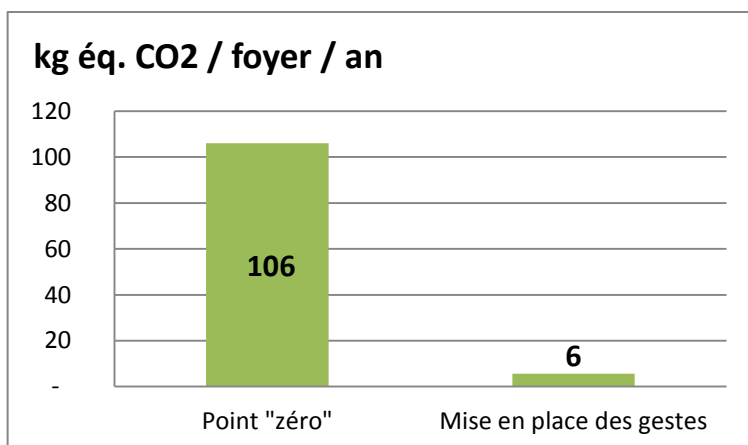


Phase 2 – Expérimentation des gestes

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



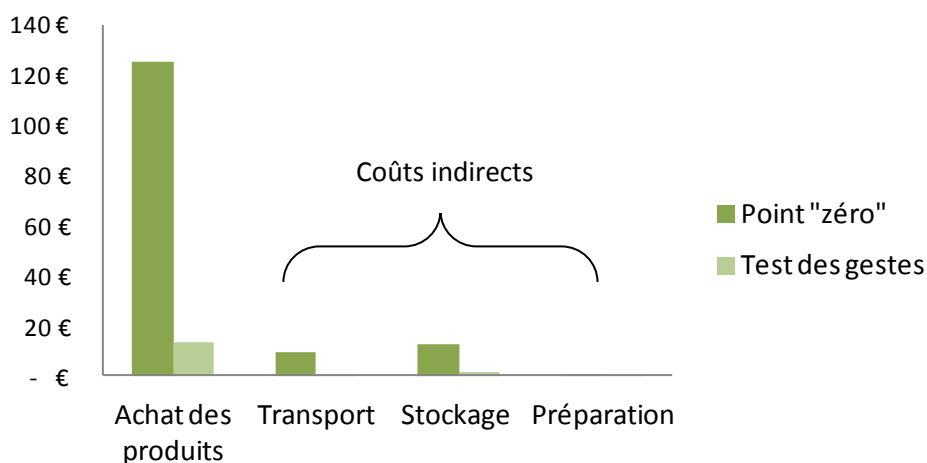
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont baissé de **- 95 %**.

➔ Baisse des émissions liées la baisse globale du gaspillage alimentaire et des pertes de riz en particulier.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



131 € économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 89 %**