

## FAMILLE 3 NANTES METROPOLE

### Description du foyer

> Couple –40 - 50 ans  
 2 adolescents et 1 enfant de 10 ans

+

Peu de déchets en préparation, liste de courses systématique,

-

mais légumes jetés, également de la viande, pas de congélation des restes, gestion du réfrigérateur et/ou achats à optimiser.



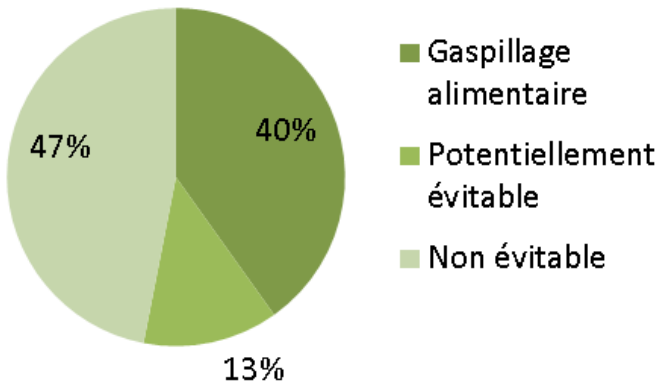
### Gestes à effectuer pendant l'expérimentation

> Geste 3 : meilleur rangement dans le réfrigérateur ou le congélateur, en étant plus vigilant sur la conservation de produits achetés en grande quantité

> Geste 10 : accommoder différemment les plats, utilisation de nouvelles idées recettes

## Phase 1 - Point « zéro »

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



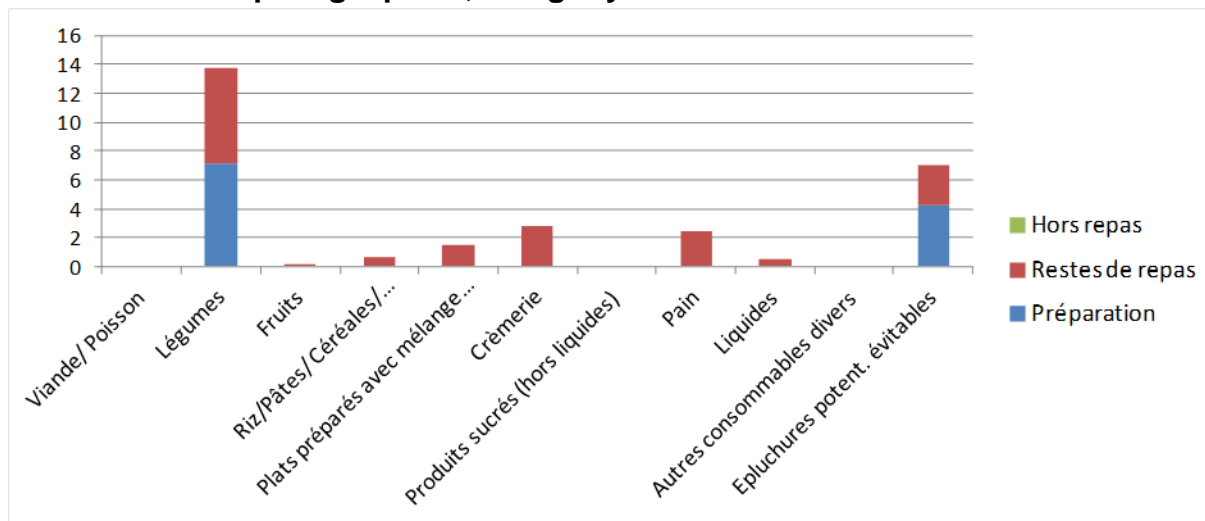
**60 kg / an** de déchets alimentaires

Dont **24 kg** de gaspillage alimentaire

Et **8 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **5 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

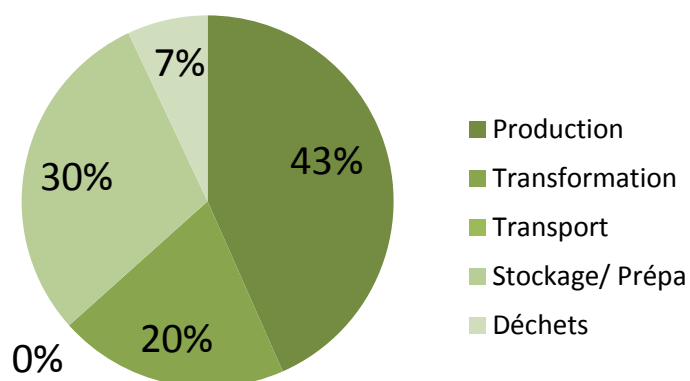
⇒ **Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an**



A l'issue de la phase 1 :

- ➔ Les produits les plus gaspillés sont les légumes (pommes de terre, tomates) et les épluchures.
- ➔ Le gaspillage se situe surtout dans les restes de repas (69%),
- ➔ Il se produit essentiellement au moment du « diner » (56%).

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



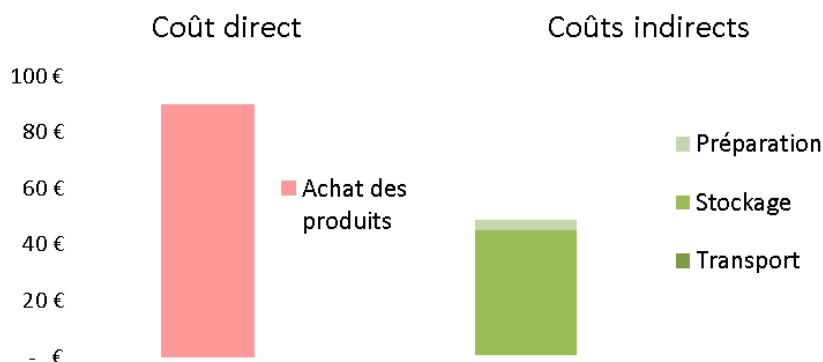
Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

**34 kg<sub>eq</sub> CO<sub>2</sub>/foyer**

**7 kg<sub>eq</sub> CO<sub>2</sub>/personne**

- Soit l'équivalent de **291 km** en voiture.
- C'est aussi **207 531 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

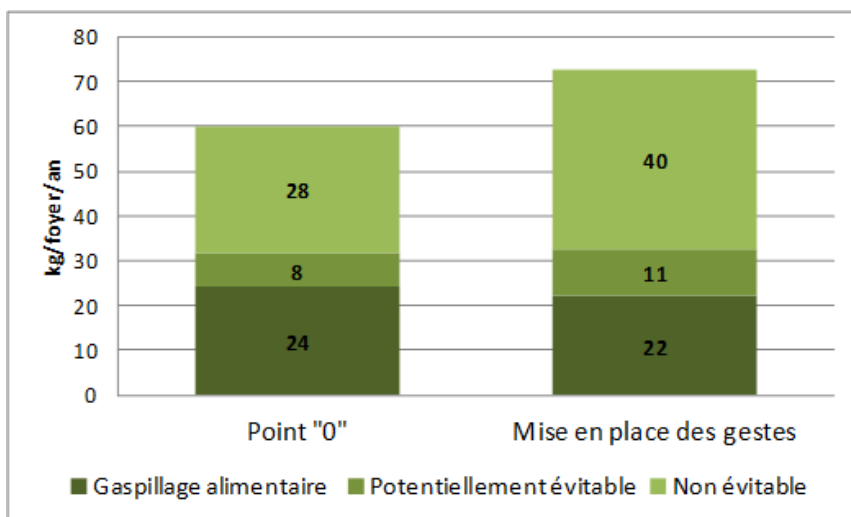
⇒ **Le coût du gaspillage alimentaire pour le foyer**



**138 € de gaspillage par an**  
Soit **3 % des dépenses alimentaires du foyer**

## Phase 2 – Expérimentation des gestes

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



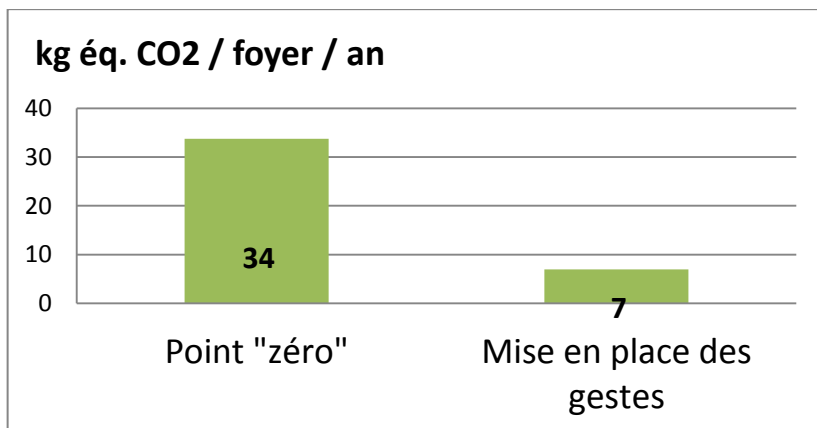
**73 kg / an de déchets alimentaires**

**Baisse de - 8 % du gaspillage alimentaire**

Mais augmentation des épluchures potentiellement évitables et des déchets alimentaires inévitables.

➔ Baisse tendancielle du gaspillage alimentaire, même si on constate un report sur les autres déchets alimentaires (notamment les épluchures). Cependant les gestes choisis (touchant les restes de repas essentiellement) ont incontestablement portés leurs fruits : sur les légumes et sur le pain notamment.

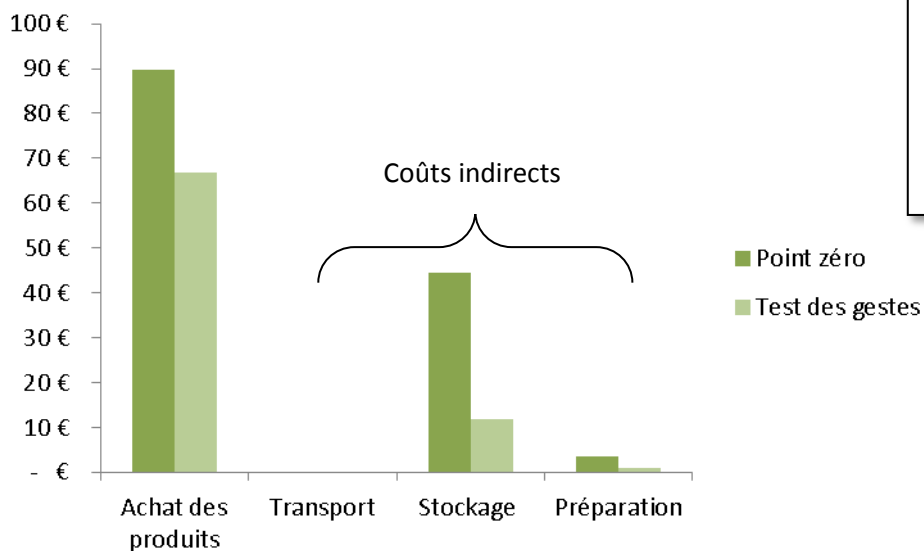
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont baissé de **- 79 %**.

→ Baisse des émissions liées à la baisse générale du gaspillage.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



**58 €** économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 42 %**