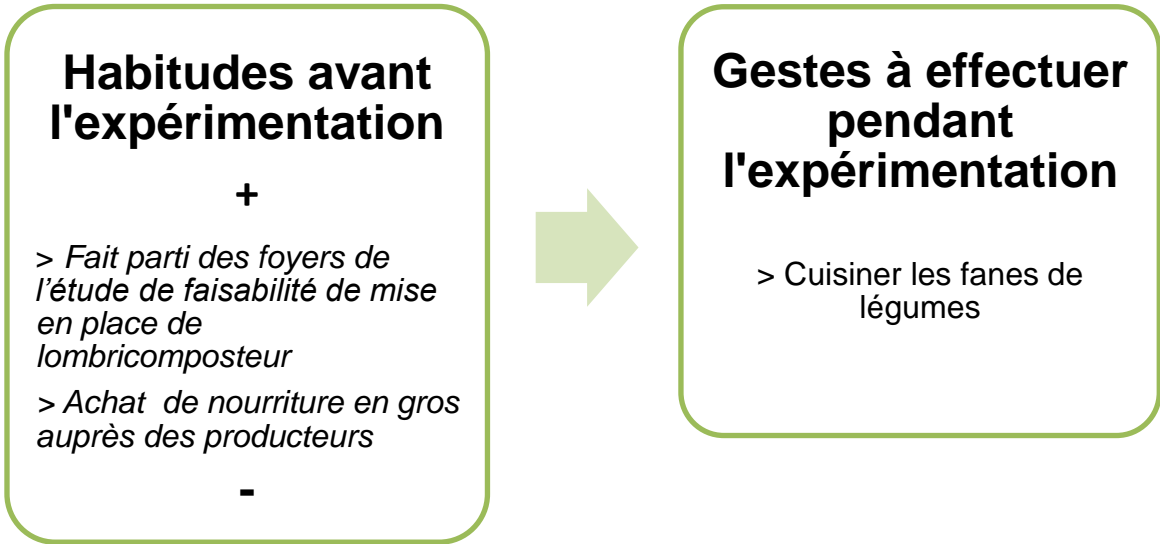


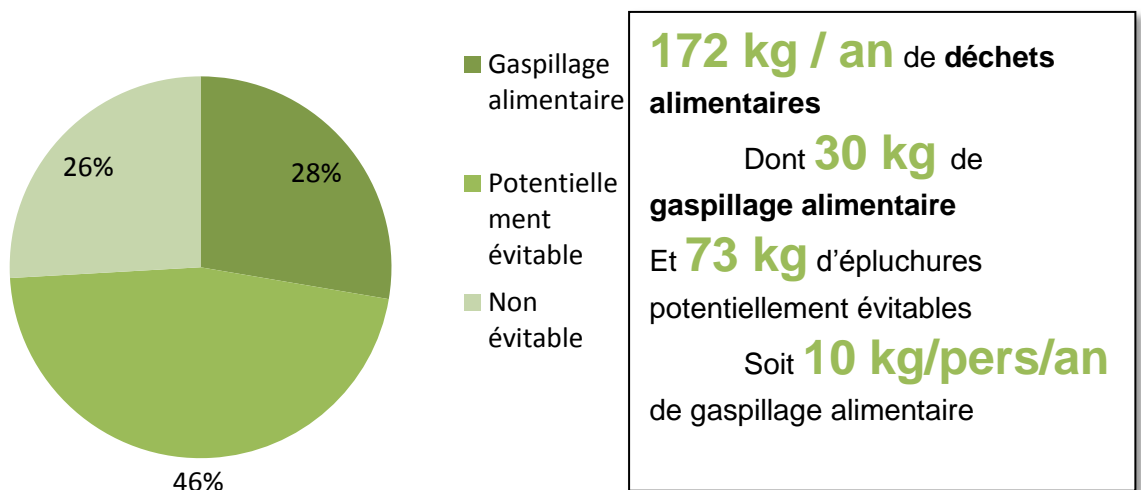
FAMILLE 1 PAYS D'AIX

Description du foyer : Femme célibataire - 36 ans, 2 enfants de 8 ans.

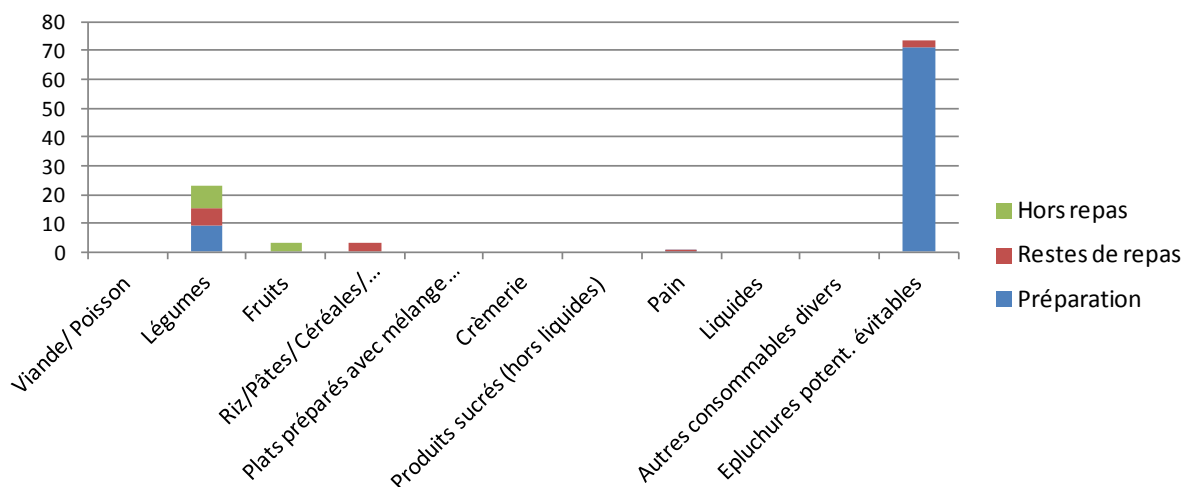


Phase 1 - Point « zéro »

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



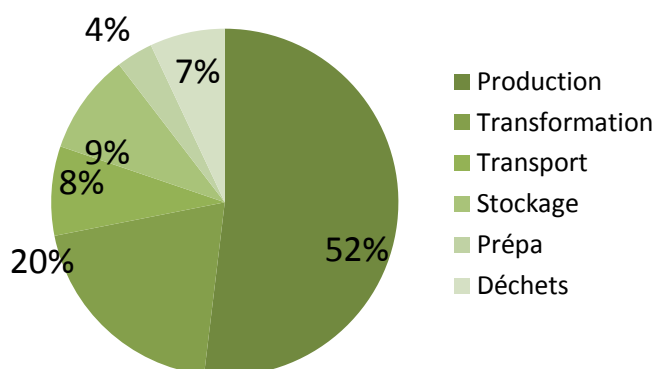
⇒ **Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an**



A l'issue de la phase 1 :

- Les produits les plus gaspillés sont les épluchures potentiellement évitables (68%) et les pommes de terre (13%).
- Le gaspillage se situe essentiellement au niveau de la préparation des repas (78%).
- Le repas le plus concerné est le dîner (71%).

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



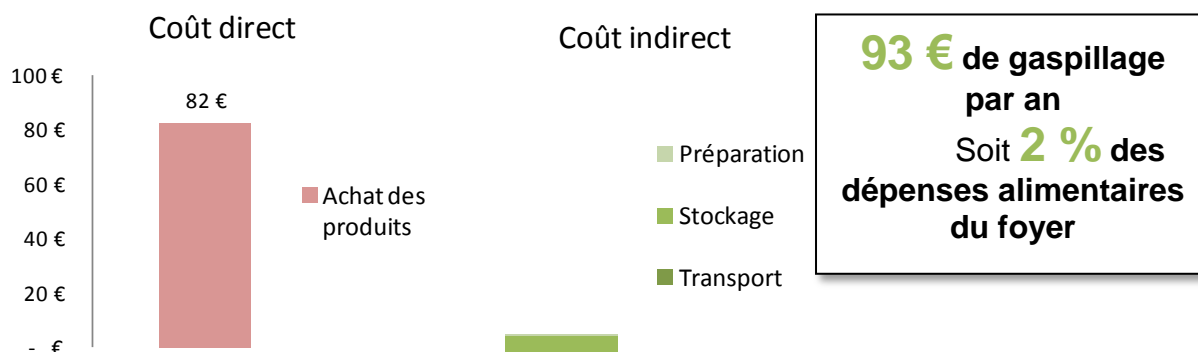
Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

7 kg_{eq} CO₂/foyer

2 kg_{eq} CO₂/personne

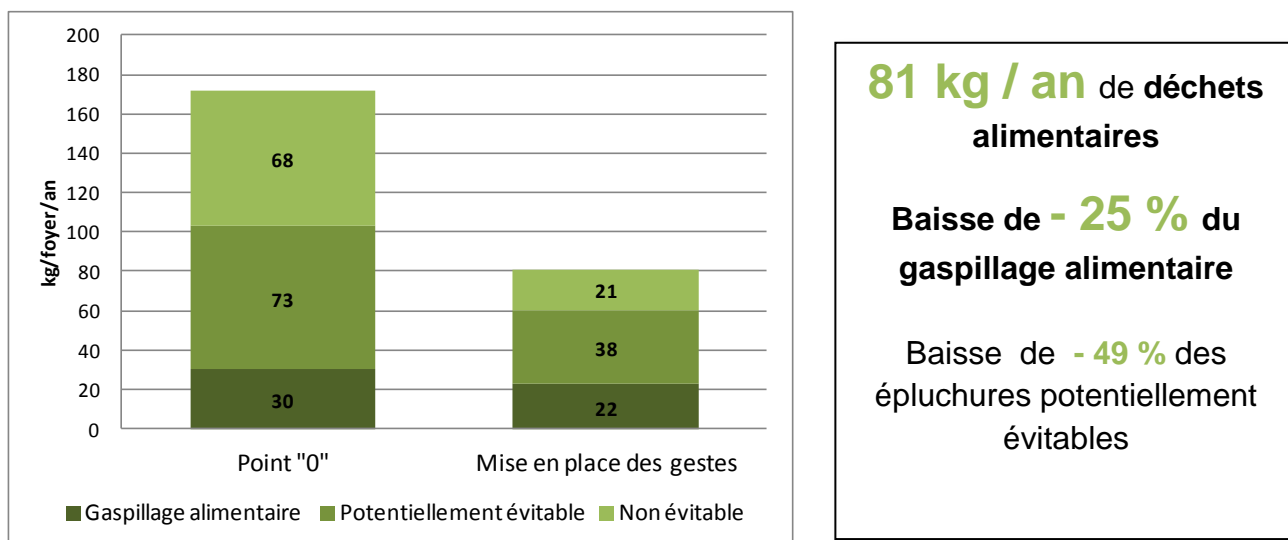
- Soit l'équivalent de **61 km** en voiture.
- C'est aussi **46 678 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

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



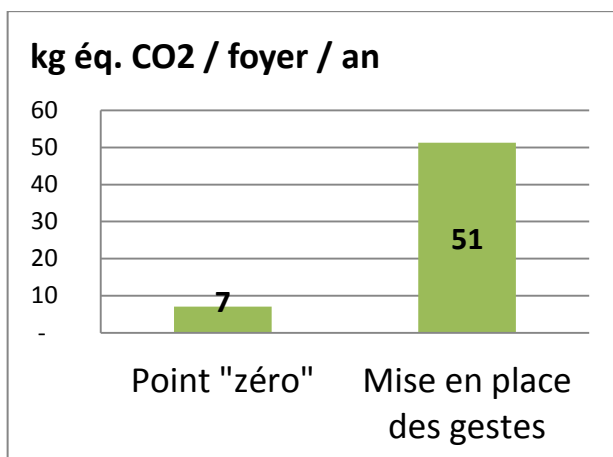
Phase 2 – Expérimentation des gestes

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



⇒ Baisse du gaspillage alimentaire (-8 kg/an) et surtout une baisse de près de - 50% des épluchures potentiellement consommables.

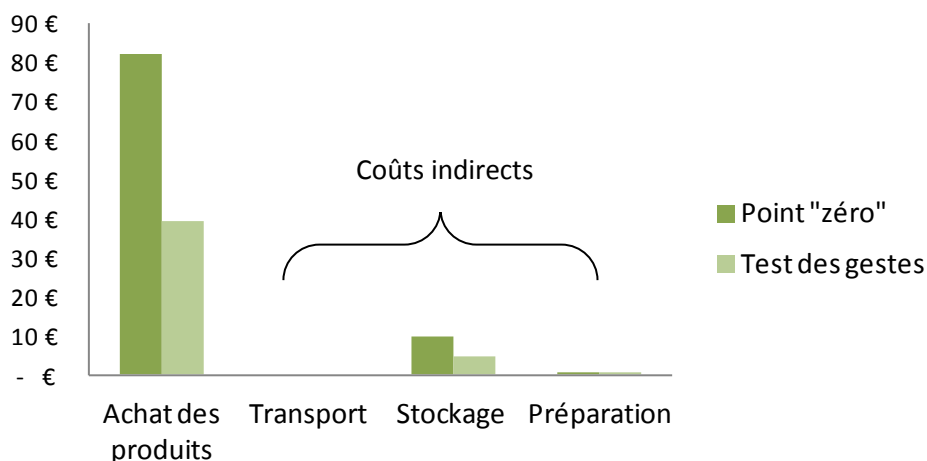
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont augmenté de **621 %**.

➔ Augmentation des émissions liées à l'augmentation très importante du gaspillage de riz.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



48 € économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 52 %**