

## FAMILLE 3 PAYS D'AIX

*Description du foyer : 2 adultes de 26 ans. Foyer composé d'un étudiant et d'une personne en recherche d'emploi. Membre d'une association de consommateur.*

### Habitudes avant l'expérimentation

+

> La famille consomme des produits locaux et/ou bio

-

> Cependant, ils n'adaptent pas forcément les quantités à leurs besoins

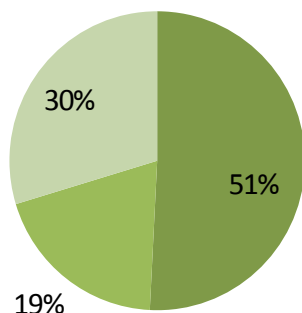


### Gestes à effectuer pendant l'expérimentation

> Expérimenter des recettes

## Phase 1 - Point « zéro »

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



- Gaspillage alimentaire
- Potentiellement évitable
- Non évitable

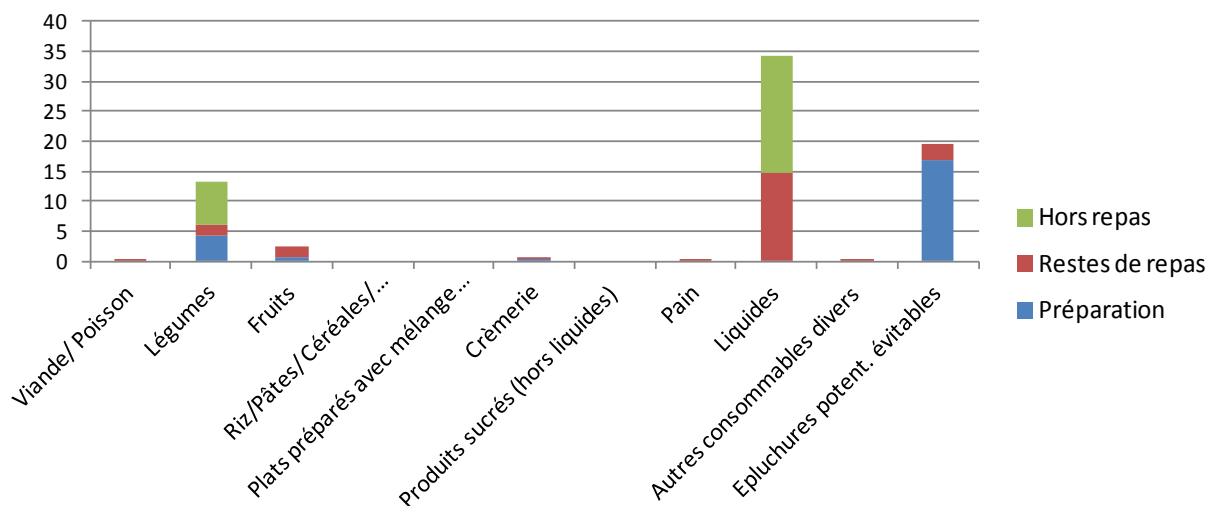
**100kg / an** de déchets alimentaires

Dont **51 kg** de **gaspillage alimentaire**

Et **20 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **25 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

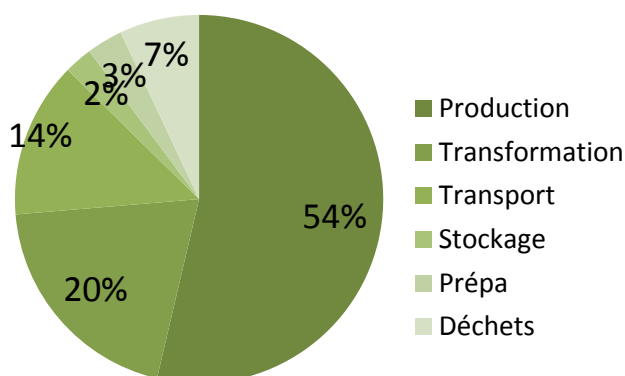
### ⇒ Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an



A l'issue de la phase 1 :

- Les produits les plus gaspillés sont les liquides non alcoolisés (30%), les alcools (19%), les épluchures potentiellement évitables (19%) et les légumes (13% dont 8% de tomates).
- Le gaspillage est partagé de manière égale entre la préparation (31%), les restes de repas (31%) et le « hors repas » (38%).
- De même pour la répartition par type de repas (déjeuner 30%, dîner 32% et petit déjeuner 38%).

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



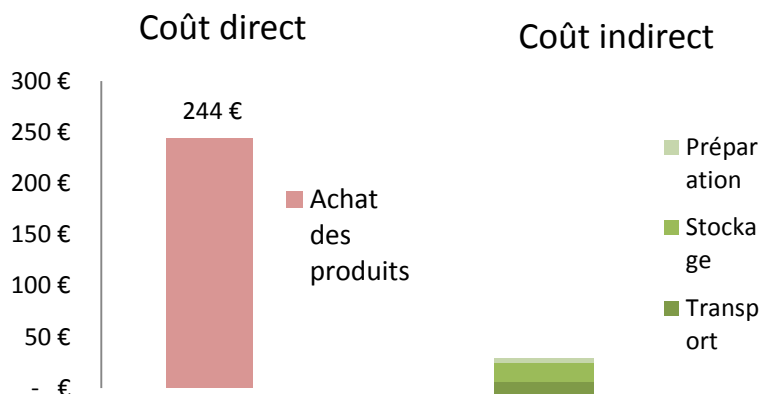
Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

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

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

- Soit l'équivalent de **1 588 km** en voiture.
- C'est aussi **53 333 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

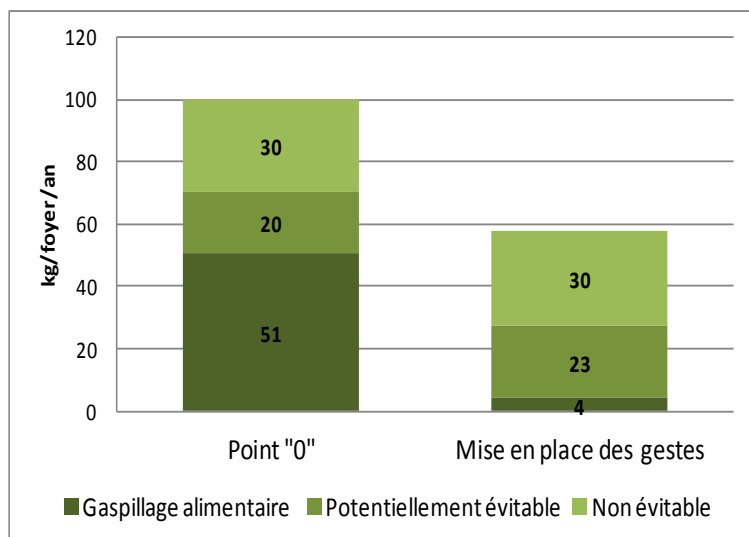
⇒ **Le coût du gaspillage alimentaire pour le foyer**



**281 €** de gaspillage par an  
Soit **1 %** des dépenses alimentaires du foyer

## Phase 2 – Expérimentation des gestes

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

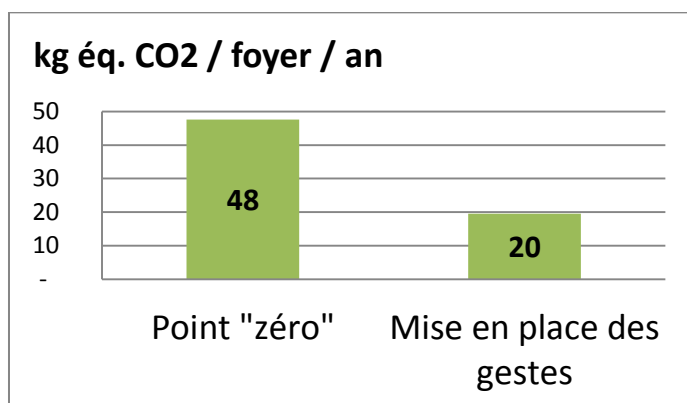


**58 kg / an** de déchets alimentaires

Baisse de **-91 %** du gaspillage alimentaire

Augmentation de **18 %** des épluchures potentiellement évitables

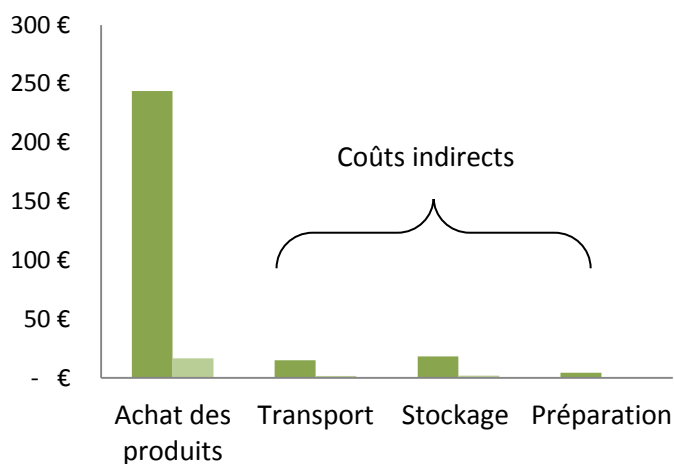
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont diminué de **- 59 %**.

→ Baisse des émissions liées en particulier à la baisse du gaspillage de tomates.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



**261 €** économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 93 %**

■ Point "zéro"  
 ■ Test des gestes