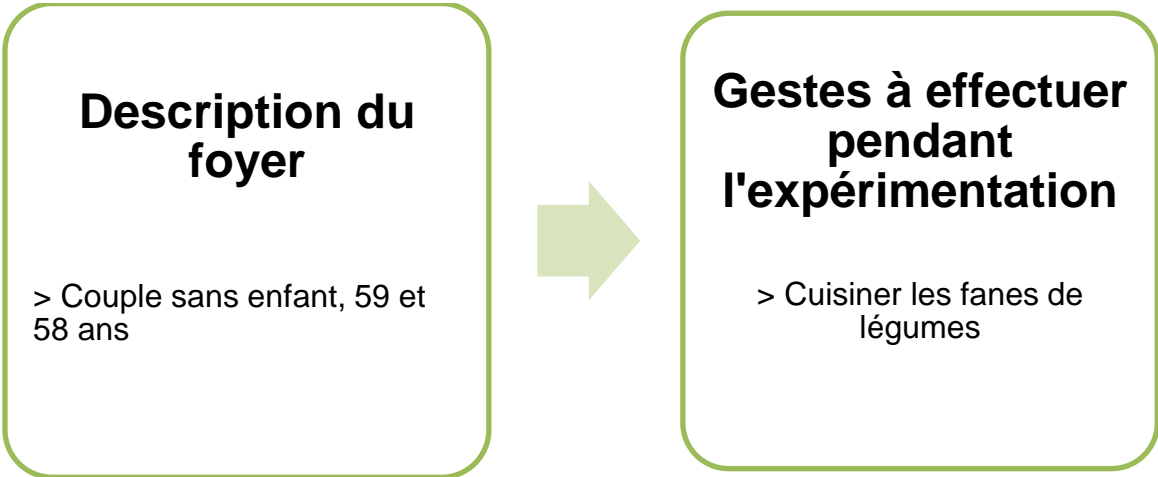
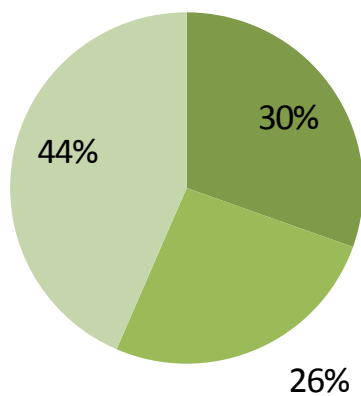


FAMILLE 5 PAYS D'AIX



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

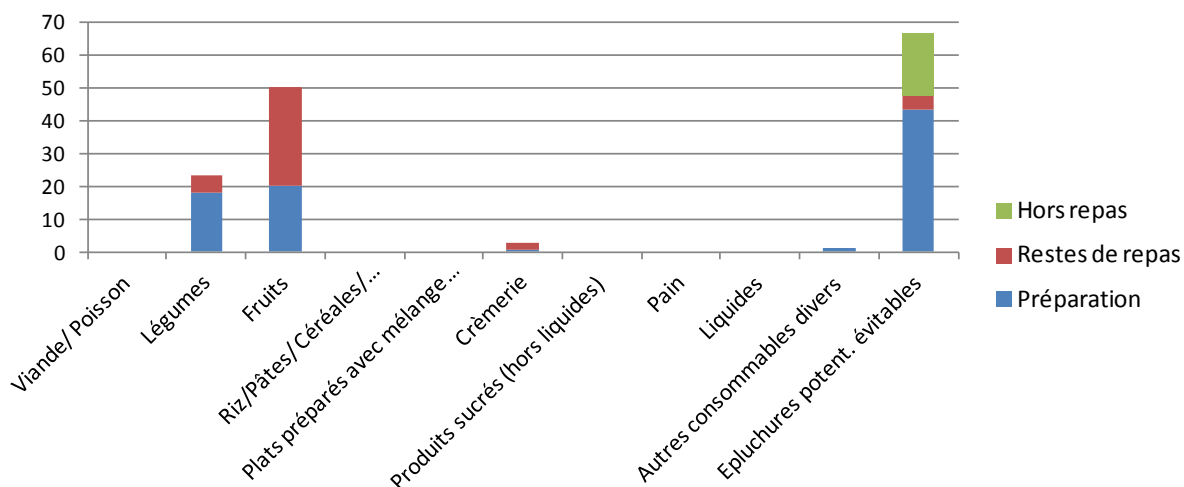
255 kg / an de déchets alimentaires

Dont **78 kg** de **gaspillage alimentaire**

Et **66 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **39 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

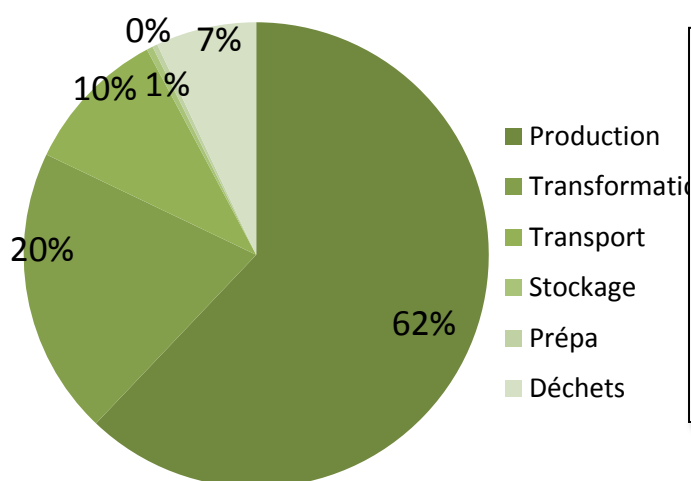
⇒ **Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an**



A l'issue de la phase 1 :

- Les produits les plus gaspillés sont les épluchures potentiellement évitables, les fruits et les légumes.
- Le gaspillage se situe essentiellement lors de la préparation (58%).
- Les repas les plus concernés par le gaspillage sont le dîner (31%) et le déjeuner (30%).

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

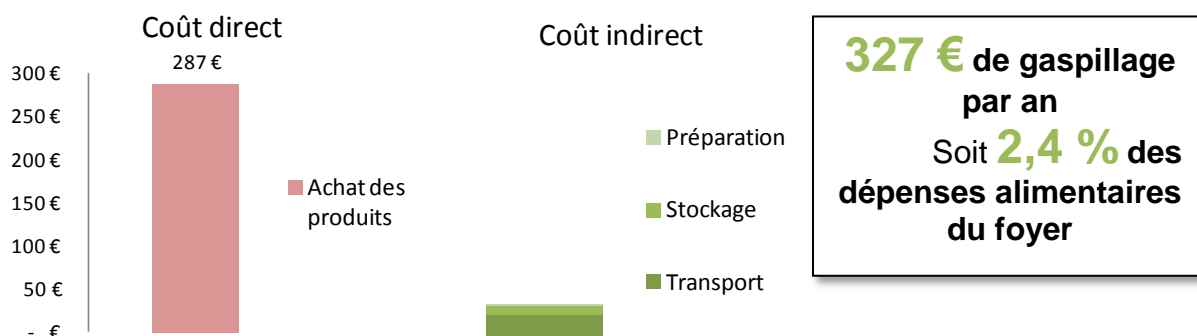


Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

146 kg_{eq} CO₂/foyer
73 kg_{eq} CO₂/personne

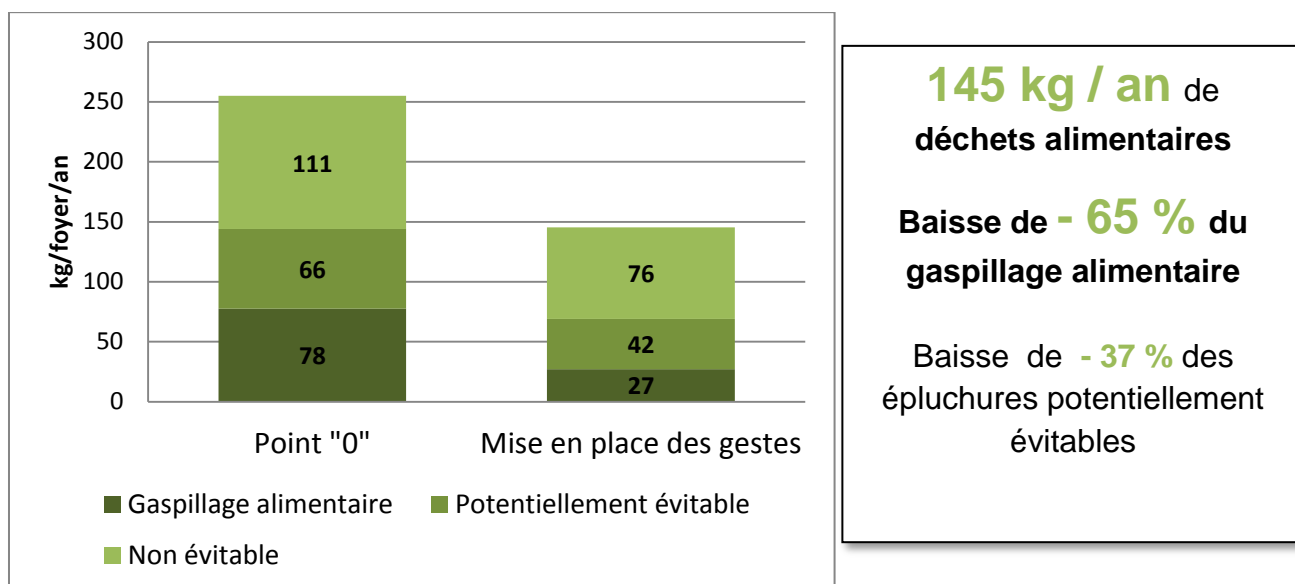
- Soit l'équivalent de **1 121 km** en voiture.
- C'est aussi **34 466 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

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

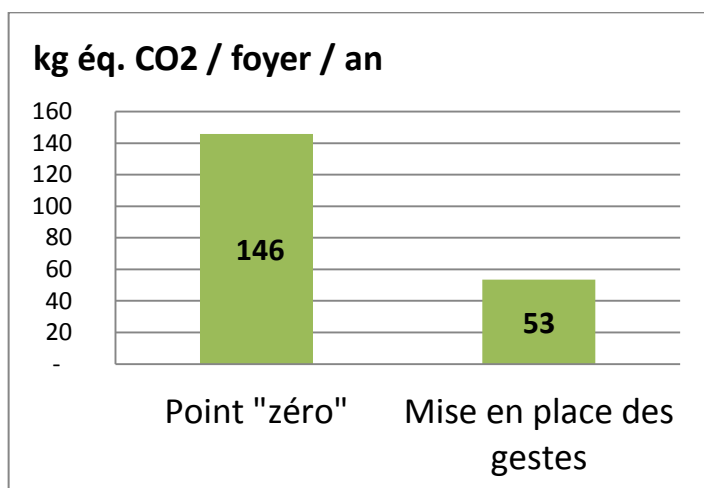


Phase 2 – Expérimentation des gestes

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



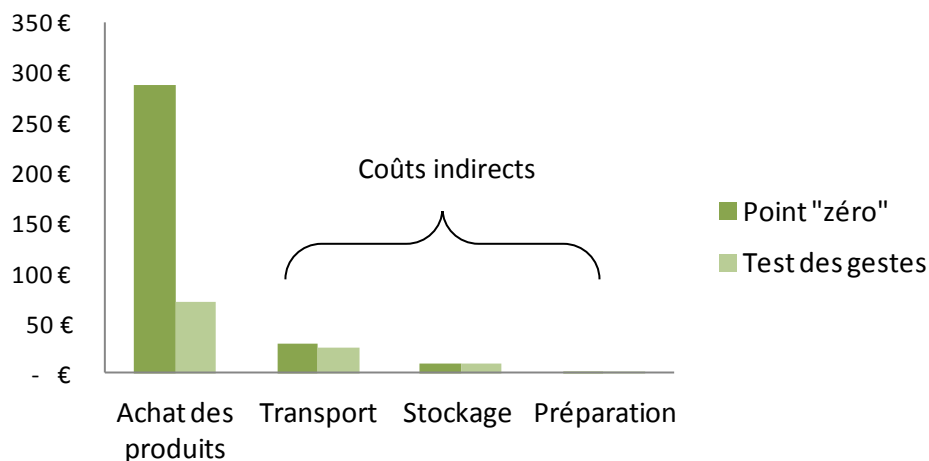
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont baissé de **- 63 %**.

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

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



219 € économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 67 %**