

FAMILLE 7 PAYS D'AIX

Description du foyer

> Couple 38 et 35 ans,
 2 enfants 5 et 1,5 ans
 > vit en pavillon et pratique le compostage

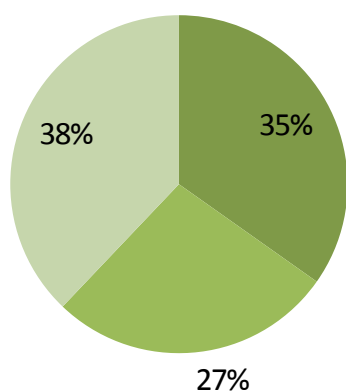


Gestes à effectuer pendant l'expérimentation

> Cuisiner les fanes de légumes

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

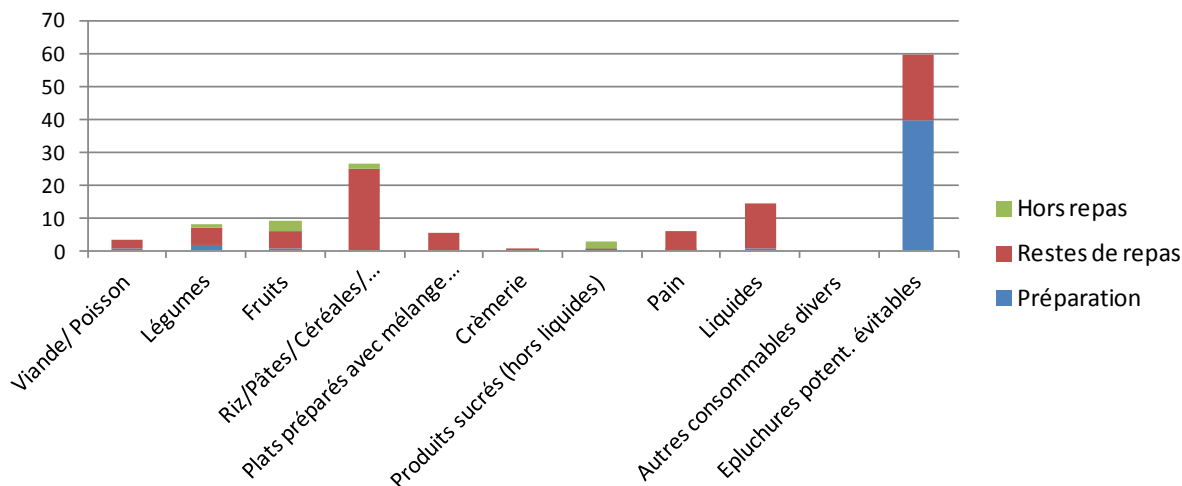
218 kg / an de déchets alimentaires

Dont **76 kg** de gaspillage alimentaire

Et **59 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **19 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

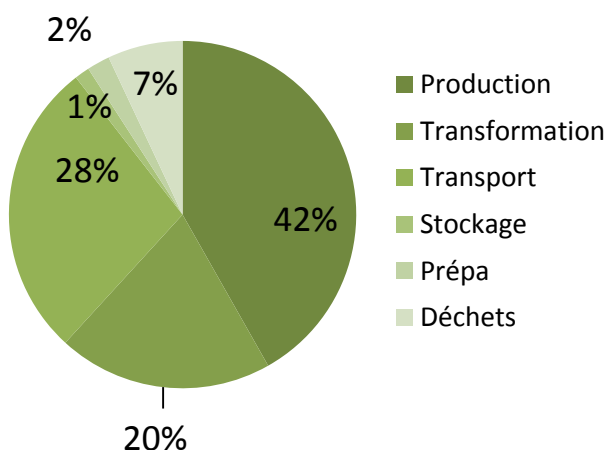
⇒ **Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an**



A l'issue de la phase 1 :

- ➔ Les produits les plus gaspillés sont les épluchures potentiellement évitables, les féculents et le lait de vache (100% des liquides).
- ➔ Le gaspillage se situe essentiellement en restes de repas (61%).
- ➔ Le repas le plus concerné par le gaspillage est le dîner (52%).

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



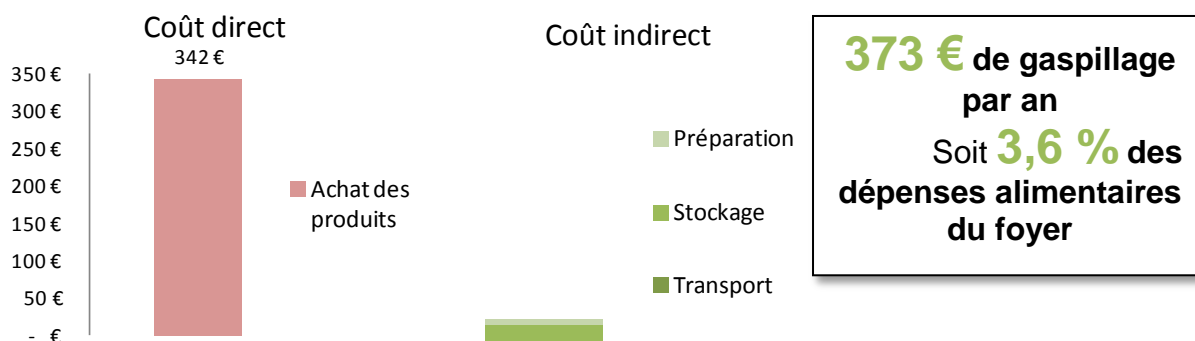
Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

107 kg_{eq} CO₂/foyer

27 kg_{eq} CO₂/personne

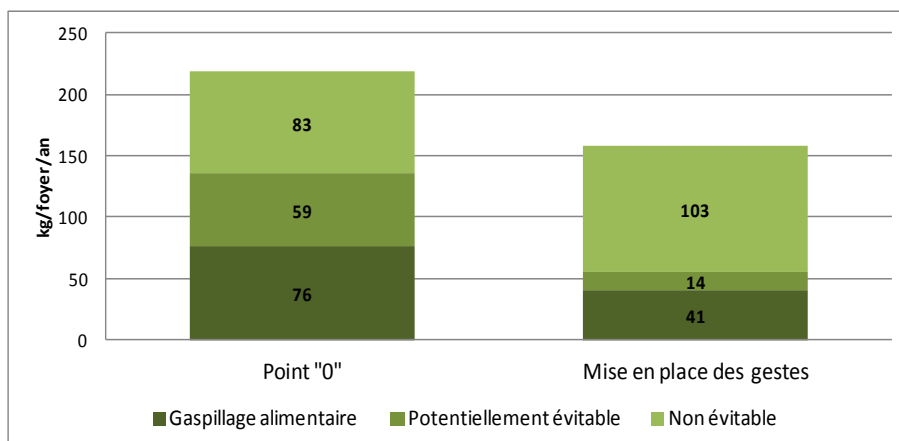
- Soit l'équivalent de **821 km** en voiture.
- C'est aussi **106 466 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

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



Phase 2 – Expérimentation des gestes

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

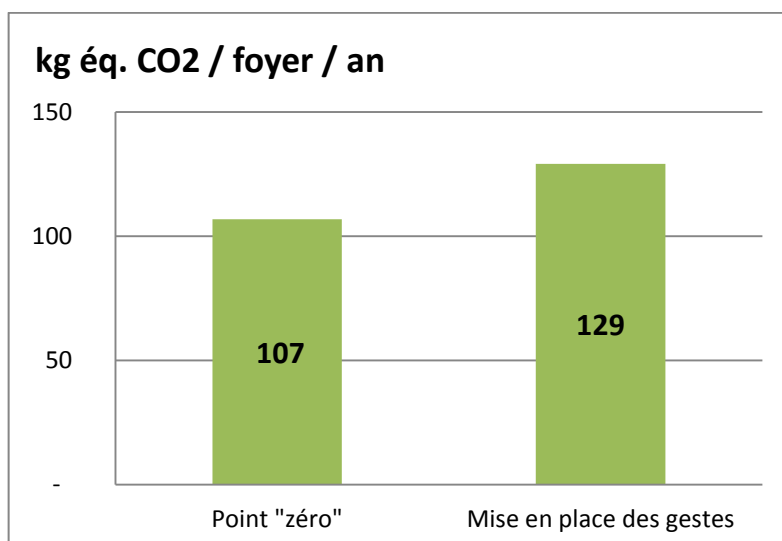


158 kg / an de déchets alimentaires

Baisse de **- 47 %** du gaspillage alimentaire

Baisse de **- 76 %** des épiluchures potentiellement évitables

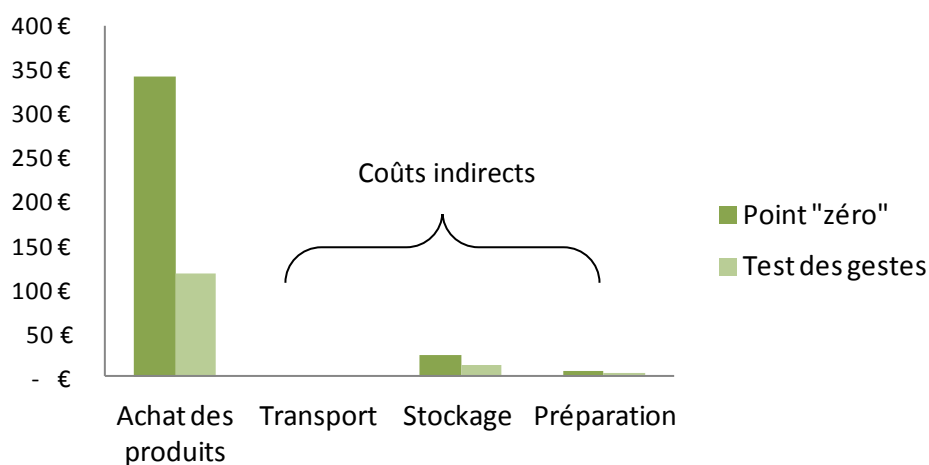
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont augmenté de **21 %**.

➔ Augmentation des émissions liées à l'augmentation des pertes de bœuf et riz.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



238 € économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 64 %**