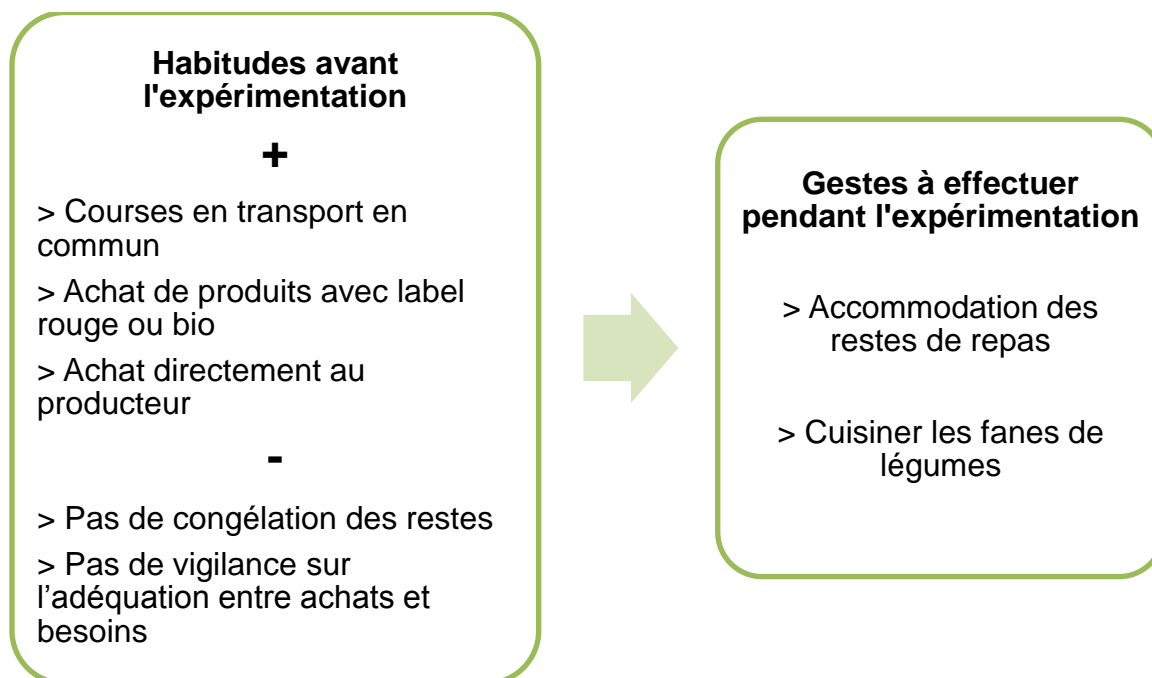


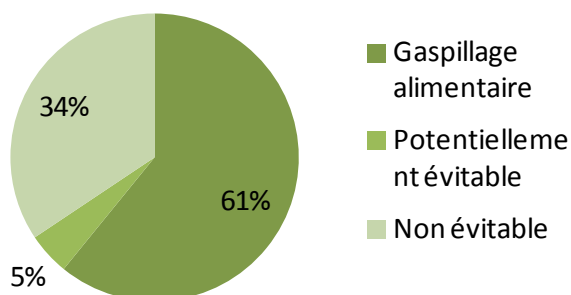
FAMILLE 1 NANTES METROPOLE

Description du foyer : Couple – 37 et 38 ans, 1 enfant de 3 ans



Phase 1 - Point « zéro »

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



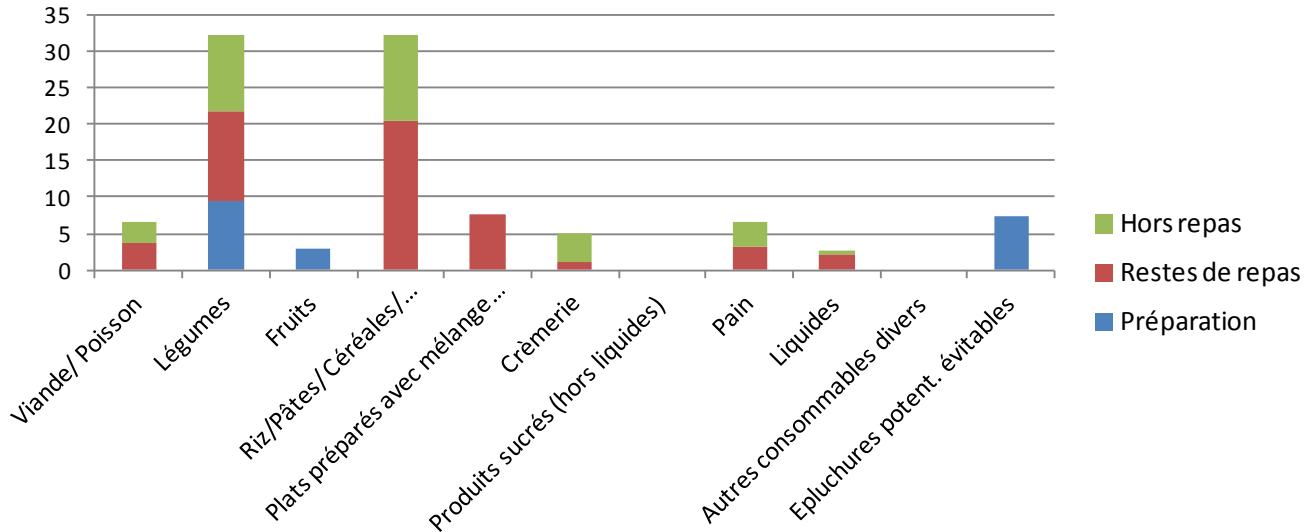
157 kg / an de déchets alimentaires

Dont **96 kg** de **gaspillage alimentaire**

Et **7 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **32 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

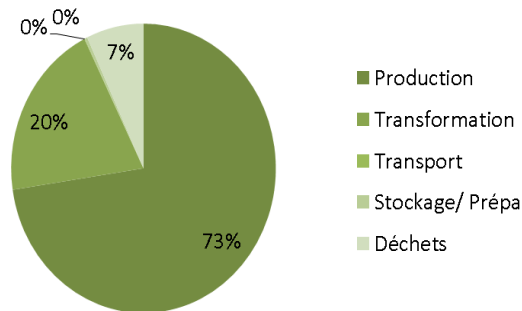
⇒ Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an



A l'issu de la phase 1 :

- Les produits les plus gaspillés sont les légumes et les féculents.
- Le gaspillage se situe surtout dans les restes de repas (40%), en dehors des repas (32%) et lors de leur préparation (28%)
- Il se produit essentiellement au moment du « diner » (41%)

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

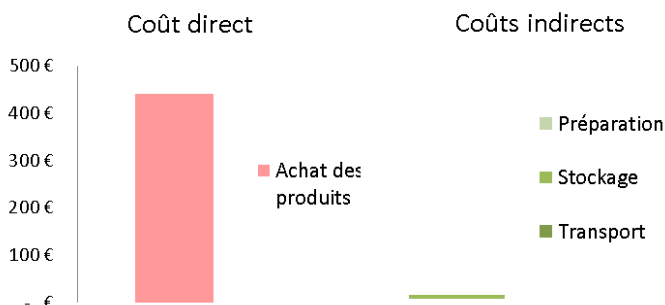


Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

211 kg_{eq} CO₂/foyer
70 kg_{eq} CO₂/personne

- Soit l'équivalent de **1 688 km** en voiture.
- C'est aussi **41 606 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments

⇒ Le coût du gaspillage alimentaire pour le foyer



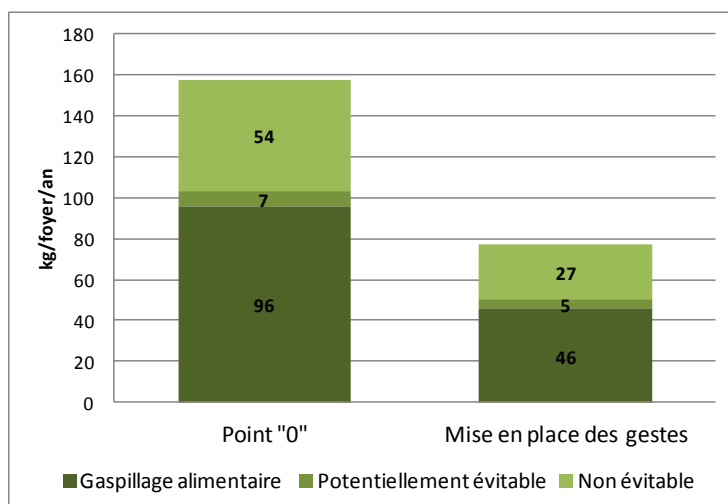
449 € de gaspillage par an pour le foyer
 Soit **3%** des dépenses alimentaires

Phase 2 – Expérimentation des gestes

⇒ Exemple de gestes mis en place

Utilisation des queues d'épinard, concombres consommés non épluchés, pesée des féculents pour dosage précis par personne, pommes de terre nouvelles consommées avec la peau, courgettes non épluchées, fromage consommé avec les croûtes, conservation des fanes de radis, pesée de la quantité de semoule, consommation des restes de la veille, recette de cosse de petits pois, pain conservé pour faire de la chapelure, cuisson du jambon à la date de consommation limite.

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

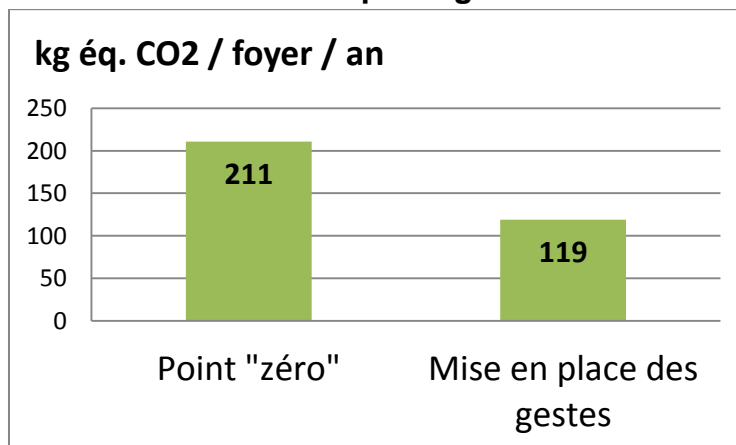


78kg / an de déchets alimentaires

Baisse de **- 52%** du gaspillage alimentaire

Baisse de **- 28%** des épluchures potentiellement évitables

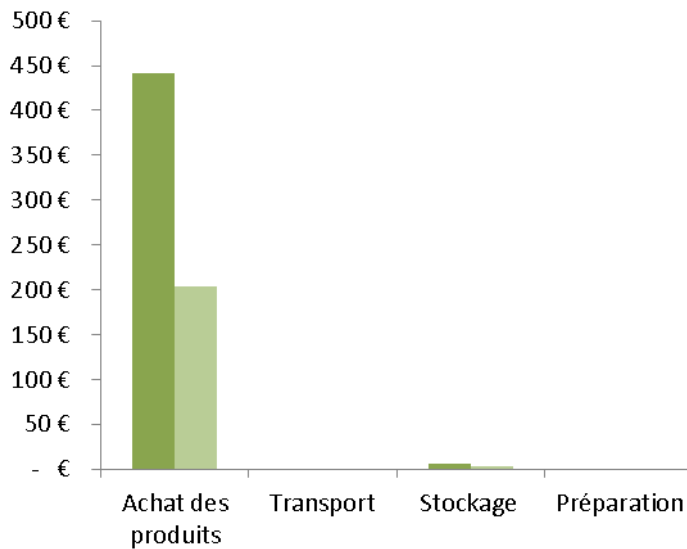
⇒ Evolution des impacts gaz à effet de serre :



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont diminué de **- 44 %**.

⇒ Baisse des émissions liées à la baisse du gaspillage du bœuf, du poulet et du riz même si elle est réduite par une augmentation des pertes de fromage.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



241 € économisés pour le foyer
 si ces gestes avaient été mis en
 place sur une année entière, soit
 une baisse de **- 54 %**

■ Point zéro
 ■ Test des gestes

Bilan de l'opération : Baisse très importante du gaspillage alimentaire en lien avec un nombre de gestes bien plus important et diversifié que déclaré initialement. Les résultats se ressentent surtout sur la diminution des restes et des déchets générés en dehors des repas.