

## FAMILLE 7 NANTES METROPOLE

### Description du foyer

> Couple de plus de 60 ans et un étudiant présent de façon ponctuelle le we.

+

> Achat de produits avec label rouge ou bio, congélation des restes de repas, liste de courses, Large part des déchets alimentaires sont non évitables,

-

mais des déchets en préparation potentiellement évitables, en reste, des liquides et des fruits.



### Gestes à effectuer pendant l'expérimentation

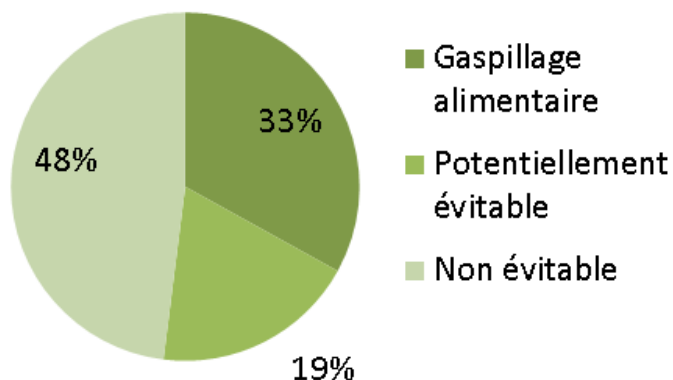
> Geste 3 : faire attention aux dates de péremption

> Geste 5 : adapter les quantités (dosage de la bonne quantité de thé le matin)

> Geste 8 : don des restes aux enfants et petits-enfants

## Phase 1 - Point « zéro »

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



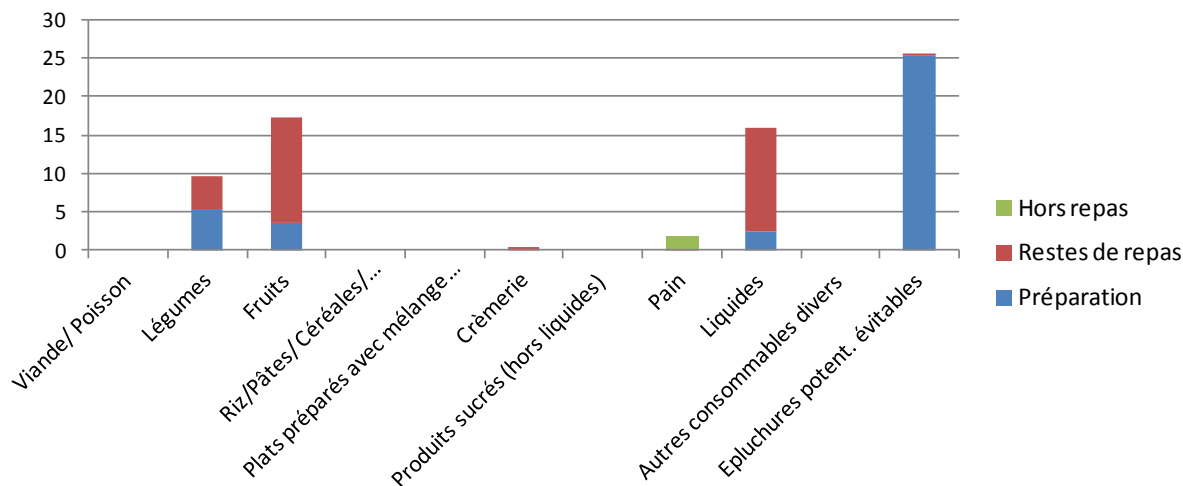
**136 kg / an** de déchets alimentaires

Dont **45 kg** de gaspillage alimentaire

Et **26 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **22 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

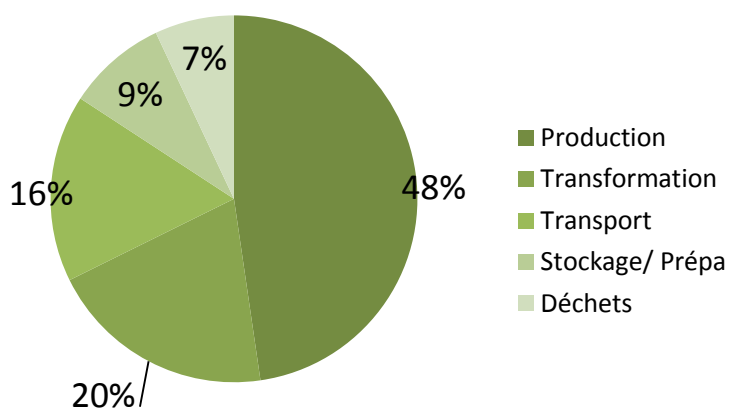
⇒ **Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an**



A l'issue de la phase 1 :

- ➔ Les produits les plus gaspillés sont les épluchures, les fruits (pommes) et les liquides (non alcoolisés).
- ➔ Le gaspillage se situe pour moitié lors de la préparation, et pour l'autre lors des restes de repas
- ➔ Il se produit essentiellement au moment du déjeuner (46%) ou du dîner (39%).

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

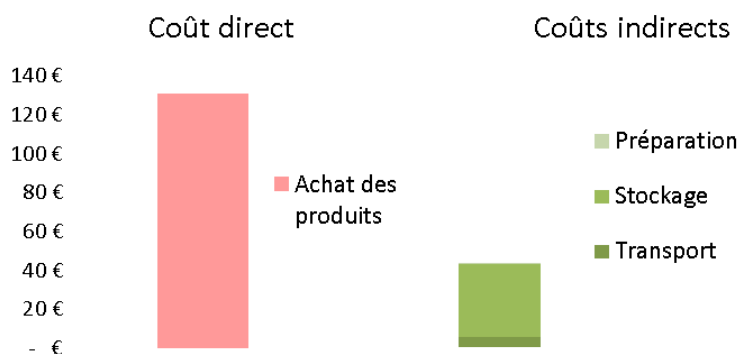


Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

**20 kg<sub>eq</sub> CO<sub>2</sub>/foyer**  
**10 kg<sub>eq</sub> CO<sub>2</sub>/personne**

- Soit l'équivalent de **174 km** en voiture.
- C'est aussi **55 945 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

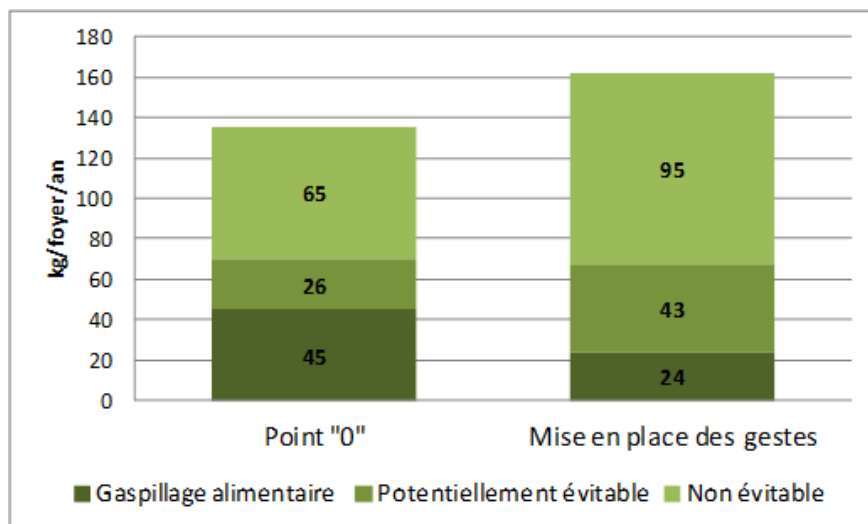
⇒ **Le coût du gaspillage alimentaire pour le foyer**



**174 € de gaspillage par an**  
Soit **1.5 %** des dépenses alimentaires du foyer

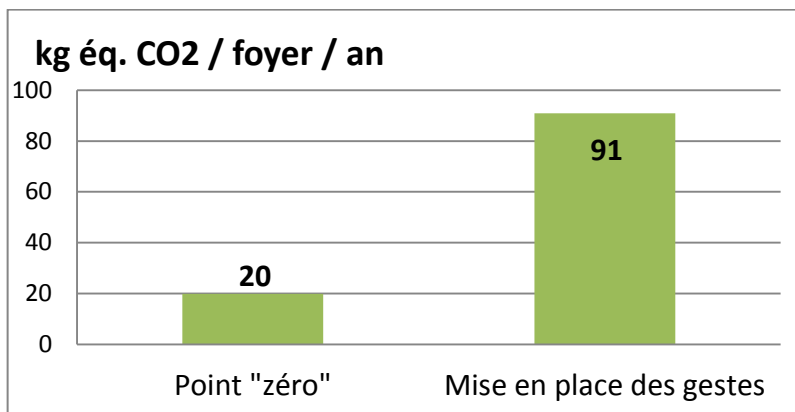
## Phase 2 – Expérimentation des gestes

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



**162 kg / an** de déchets alimentaires  
**Baisse de - 47 %** du gaspillage alimentaire  
Mais augmentation de **65 %** des épluchures potentiellement évitables

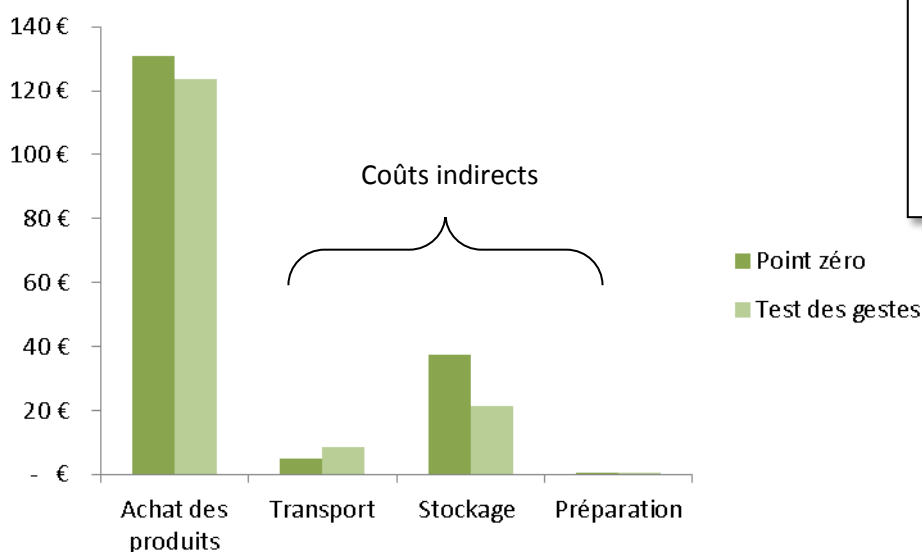
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont augmenté de **357 %**.

➔ Une petite quantité de fromage jetée induit un impact significatif sur les émissions de CO2 (sur les 10 produits cibles – il n'y en avait pratiquement pas en phase 1). Les émissions ont donc augmenté malgré la diminution globale du gaspillage alimentaire.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



**20 €** économisés pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, soit une baisse de **- 11 %**

