

FAMILLE 8 NANTES METROPOLE

Description du foyer

- > Couple –moins de 40 ans
Un enfant de moins de 3 ans
- +
- > Achat de produits avec label rouge ou bio, congélation des restes de repas, liste de courses,
-
- > Mais des déchets en préparation (épluchures) et restes de repas, et une vigilance à apporter sur les quantités préparées par repas.

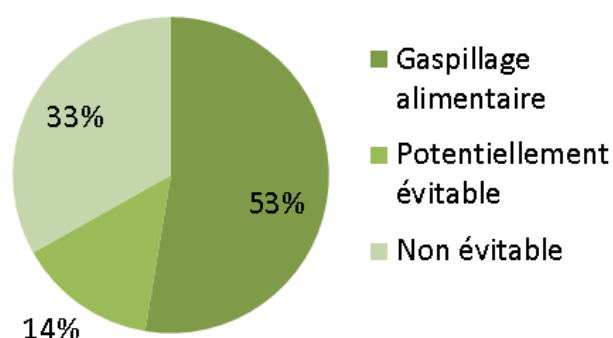


Gestes à effectuer pendant l'expérimentation

- > Geste 9 : utilisation des restes en paniers repas
- > Geste 5 : adapter les quantités (dosage de la bonne quantité de pâtes)
- > Geste 8 : don d'un gâteau
- > Geste 6 : limiter les épluchures, les fanes (carottes à moitié épluchées, concombre non épépinés).

Phase 1 - Point « zéro »

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



129 kg / an de déchets alimentaires

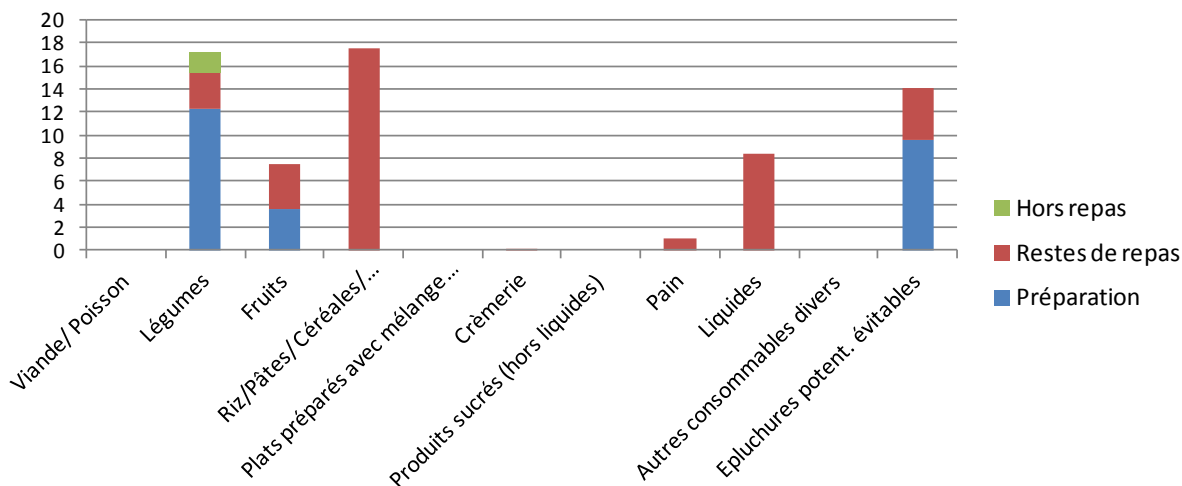
Dont **68 kg** de gaspillage alimentaire

Et **18 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Et **18 kg** d'épluchures potentiellement évitables

Soit **23 kg/pers/an** de gaspillage alimentaire

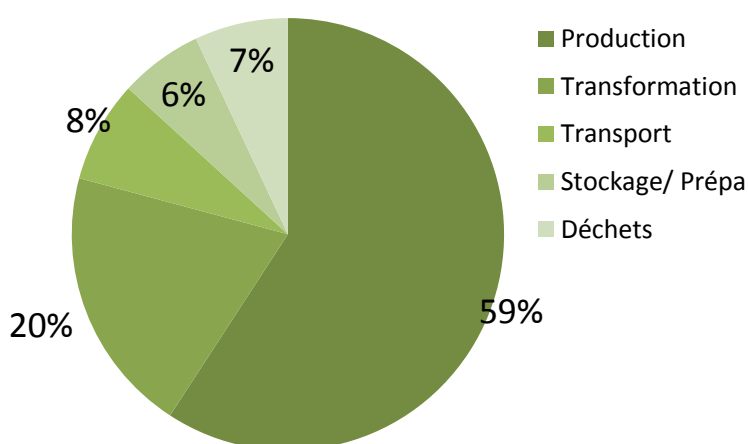
⇒ **Aliments les plus gaspillés, en kg/foyer/an**



A l'issue de la phase 1 :

- ➔ Les produits les plus gaspillés sont les légumes (pommes de terre), d'autres féculents et les épluchures.
- ➔ Le gaspillage se situe dans les restes de repas (59%), en préparation (38%) et plus faiblement en dehors des repas (3 %)
- ➔ Il se produit essentiellement au moment du dîner (55%) ou du déjeuner (29%).

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

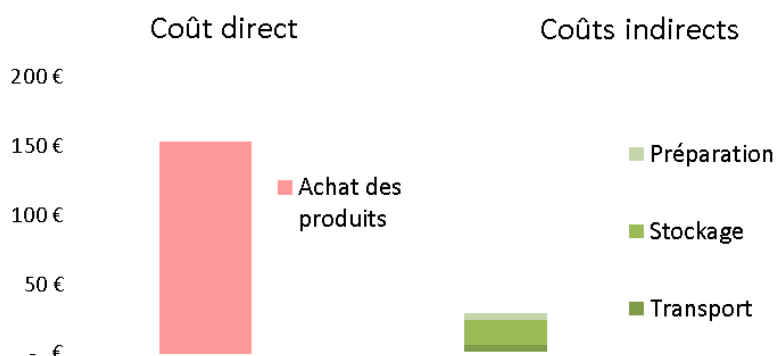


Sur une année, le gaspillage alimentaire génère :

47 kg_{eq} CO₂/foyer
16 kg_{eq} CO₂/personne

- Soit l'équivalent de **395 km** en voiture.
- C'est aussi **87 267 l d'eau** nécessaire à la production de ces aliments.

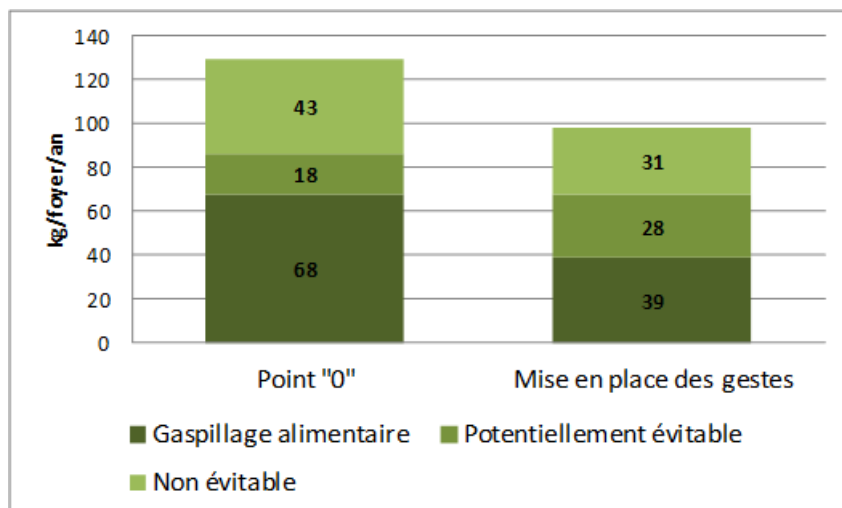
⇒ **Le coût du gaspillage alimentaire pour le foyer**



181 € de gaspillage par an
 Soit **7 %** des dépenses alimentaires du foyer

Phase 2 – Expérimentation des gestes

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



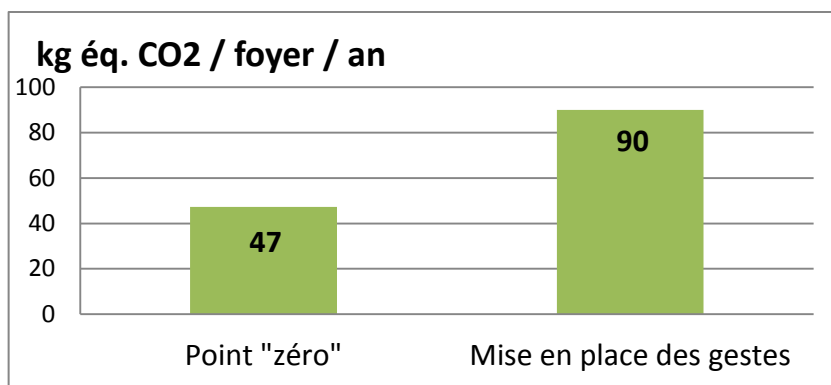
98 kg / an de déchets alimentaires

Baisse de - 43 % du gaspillage alimentaire

Mais augmentation de **55 %** des épluchures potentiellement évitables

➔ La vigilance et la consommation des restes au quotidien (gestes adoptés chaque jour) a eu des effets très forts sur la diminution du gaspillage. Les baisses les plus marquées concernent les féculents et les liquides. Les épluchures ont en revanche augmenté.

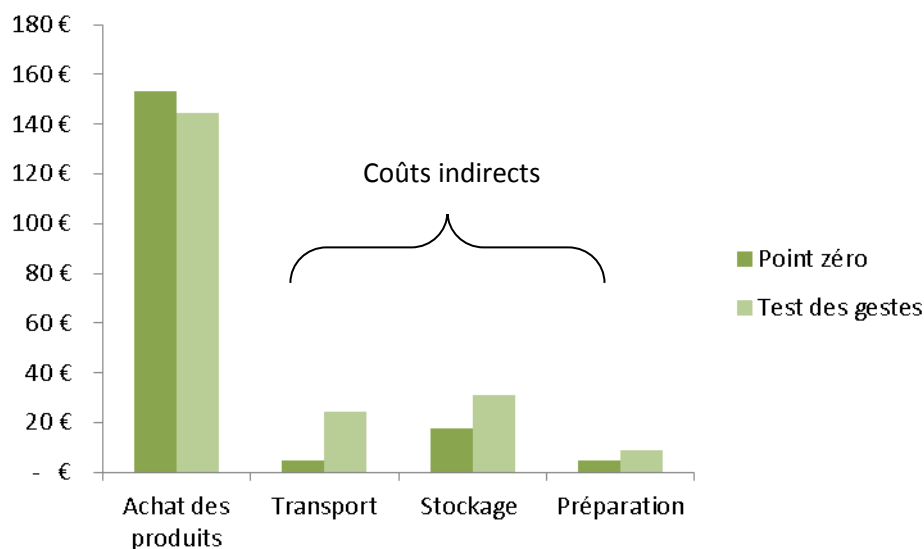
⇒ **Evolution des impacts gaz à effet de serre :**



Les émissions de **Gaz à Effets de Serre** ont augmenté de **91 %**.

➔ Augmentation des émissions liées à une forte augmentation du gaspillage de fromage.

⇒ **Evolution du coût du gaspillage alimentaire**



84 € de dépenses supplémentaires pour le foyer si ces gestes avaient été mis en place sur une année entière, due à la part financière du gaspillage alimentaire sur la valeur des produits achetés plus importante en phase 2, soit une augmentation de **15 %**