

A l'échelle mondiale



931 millions de tonnes
de nourriture ont été
gaspillées en 2019

Soit l'équivalent de **17%** de la
nourriture totale disponible.

La majeure partie de
ce gaspillage
provient des
ménages qui rejettent
11% de la nourriture
totale disponible



11%
Ménages



5%
Restauration



2%
Points de vente

Les services de restauration en jettent **5%**, les
points de vente **2%**.

A l'échelle du consommateur

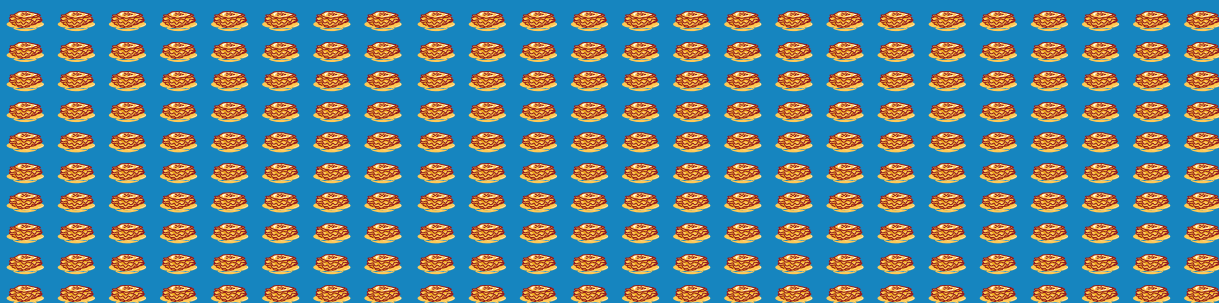
121 kg

de nourriture sont
gaspillés par an



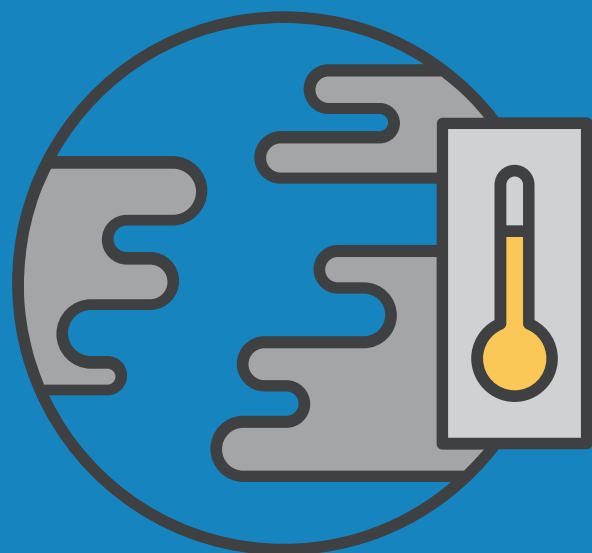
dont **74kg**
à l'échelle
des ménages

Soit l'équivalent de **240** parts de lasagne



Et tout ceci n'est pas sans
conséquence sur l'environnement

8 à 10% des émissions de
gaz à effet de serre mondiales
sont associées à des aliments
qui ne sont pas consommés*



* Si l'on tient compte des pertes avant que
les denrées arrivent au consommateur.

Réduire le gaspillage alimentaire c'est :

Réduire les émissions de GES



Ralentir la destruction de la nature



Améliorer la disponibilité des aliments



Réduire la faim

