

Le gaspillage ALIMENTAIRE

Près de la moitié des aliments cultivés à l'échelle mondiale est gaspillée.

Les aliments sont gaspillés dans nos cuisines, mais aussi lors de leur culture, leur transformation, leur transport et leur entreposage dans les supermarchés.

EUROPE & AMÉRIQUE DU NORD



Entre 95 kg et 115 kg sont gaspillés par an par personne.

Et la moitié de ce gaspillage se fait à la maison.

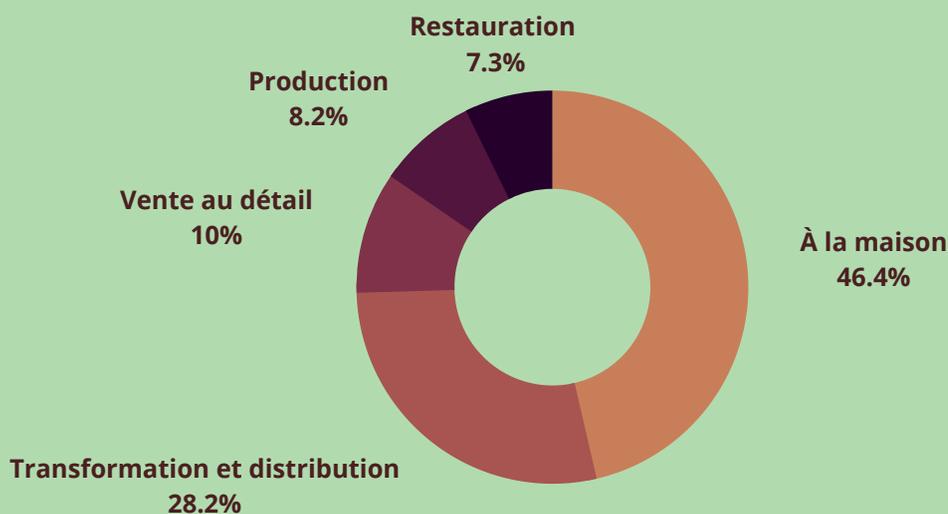
AFRIQUE & ASIE



Entre 6 kg à 11 kg sont gaspillés par an par personne.

Et la majorité de ce gaspillage est dû à un mauvais entreposage.

Causes du gaspillage alimentaire au Canada



LES SOLUTIONS

SAIS-TU C'EST QUOI UN "TOUSKI"?

Il s'agit de cuisiner une recette qui permet de vider "tout ce qui reste" dans le frigo!

Par exemple: une soupe aux légumes, un smoothie aux fruits, une omelette, un chili, etc.

Faire une liste pour les courses, de cette manière on achète juste ce dont on a besoin;

Se servir des portions plus petites;

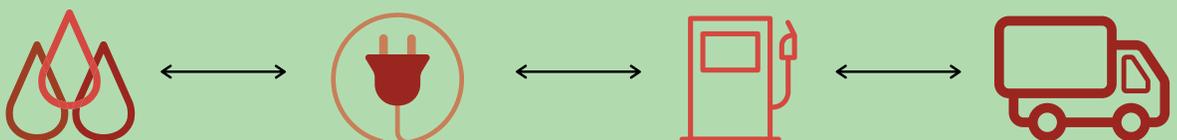
Remettre les restes des repas au frigo pour les manger le lendemain ou plus tard dans la semaine;

Prioriser les aliments qui sont près de la date de péremption, mais qui sont toujours bons, avant de choisir les plus récents;

Aider les parents à cuisiner des aliments qui pourraient éventuellement se perdre et faire un "touski" avec ceux-ci.

SAVAIS-TU QUE ...

Lorsque nous gaspillons la nourriture, nous ne gaspillons pas seulement des aliments, mais aussi l'eau, l'essence et l'énergie utilisés lors de la production, transformation et distribution.



SOURCES

- Fondation David-Suzuki
- Value Chain Management Center
- Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture



ÉCOLES ÉCOCITOYENNES
de l'Outaouais