

La Confédération syndicale des familles est une association de loi 1901 à but non lucratif, dont l'objectif est l'éducation populaire.

Elle regroupe plus de 500 associations locales dans presque tous les départements et accompagne les familles dans la défense de leurs droits et ceci dans tous les domaines d'activité : consommation, éducation, santé, intégration, logement, loisirs et culture, environnement...

Une fédération d'aide à domicile, la FNAAFP/CSF peut intervenir chez les familles pour les aider (naissance, vieillesse, handicap...) et la fédération FSFM accompagne les familles monoparentales dans leur reconnaissance.

Au niveau de la consommation, la CSF est reconnue comme organisation nationale de consommateurs et a obtenu en 2011 la reconnaissance spécifique du Ministère de la consommation. La CSF siège dans différentes instances, tient de nombreuses permanences et mène des actions d'information et d'éducation des consommateurs.

La CSF est aussi une association agréée de protection de l'environnement et est également agréée association de représentants des usagers de la santé.

Votre CSF locale :

Novembre 2011



Halte au gaspi alimentaire !

Ne pas jeter sur la voie publique



Confédération syndicale des familles
53, rue Riquet - 75019 Paris
Tél. : 01 44 89 86 80 - Fax : 01 40 35 29 52
www.la-csf.org - e-mail : contact@la-csf.org

Le saviez-vous ?

En France, les consommateurs jettent **7 kilos par an*** de produits alimentaires **non déballés**. De plus des restes rejoignent aussi nos poubelles.

En Europe, l'Angleterre et la Belgique ont commencé à se préoccuper du sujet du gaspillage et des études ont été réalisées. Elles aboutissent au constat qu'un tiers de la nourriture achetée en Angleterre est jetée. En Belgique, les études montrent une quantité de 15 à 20 kg de déchets alimentaires par an et par habitant.

1,3 milliard de tonnes de produits alimentaires seraient perdues par an au niveau mondial !

Ce gaspillage n'est pas acceptable de par les déchets qu'il génère mais également lorsque l'on sait que près d'un milliard de personnes souffrent d'insécurité alimentaire ou de malnutrition.

De plus, quand un produit, emballé ou non, est perdu ou gaspillé, cela induit la perte ou le gaspillage de toutes les ressources qui ont été utilisées en amont.

Les impacts induits par le gaspillage et les pertes sont à la fois d'ordre environnemental, social et économique.

Environnemental :

- ☞ Pression sur les ressources : eau, matières premières (épuisement des ressources non renouvelables)
- ☞ Changement climatique et émissions de gaz à effet de serre
- ☞ Production et gestion de déchets
- ☞ Consommation d'énergie

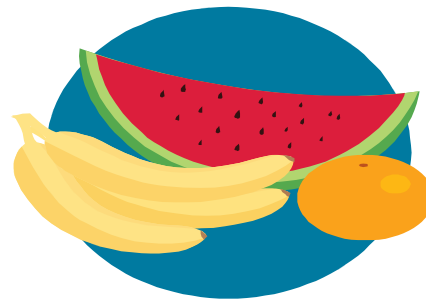
Social :

- ☞ Gros paradoxe entre le gaspillage et faim dans le monde,

Economique :

- ☞ Coût des pertes et gaspillage (430 € par an et par habitant en France) *
- ☞ Coûts indirects (eau, matières premières, emballages, main d'oeuvre, traitement des déchets, etc.)

☞ L'alimentation pèse plus lourd sur le budget des ménages français les plus pauvres (de 21 % à 50 % environ) que sur celui des ménages les plus aisés (14 %). Les projections réalisées par les Nations Unies prévoient une augmentation de la population de plus de



2,3 milliards de personnes d'ici à 2050 et de nombreuses études montrent que pour nourrir cette population, il sera nécessaire d'accroître les productions alimentaires... **et donc de ne surtout pas gaspiller !**

Les bons réflexes et conseils de la CSF

Nous avons tous un rôle à jouer dans la prévention du gaspillage :

☞ Planifier les actes d'achats :

C'est-à-dire prévoir le volume de vos achats, votre « besoin » de consommation et le lien avec les durées de vie des produits.

Et pensez à la liste de courses ! Celle-ci permet d'effectuer moins d'achats impulsifs (ceux-ci peuvent représenter jusqu'à 70 % de nos choix de consommation !)

☞ **Bien prendre connaissance de la date limite de consommation** (DLC) et/ou de la date limite d'utilisation optimale (DLUO)

☞ Bien gérer son réfrigérateur

Respecter la pratique du premier produit entré, premier produit sorti ! De même placer les produits les plus anciens sur le devant du réfrigérateur

☞ La consommation différée

Penser à transférer le contenu du produit dans des boîtes hermétiques réutilisables

Penser à écrire la date de consommation limite sur la boîte.

☞ Accommoder les restes

Il y a bien souvent une bonne manière d'accommoder les restes !

☞ La congélation

Sous réserve de possibilités sanitaires (bien vérifier sur l'emballage), il est possible de congeler des denrées périssables.

☞ **Préférez quand c'est possible les produits en vrac car vous pouvez alors prendre la quantité dont vous avez vraiment besoin** (vérifier le prix au kilo)



Prévenir le gaspi, ça se fait en amont de l'achat et lors du choix du produit !

* source Ademe