

Edito

Jeter de la nourriture paraît pour beaucoup d'entre nous inconcevable, surtout si notre âge est avancé.

Pourtant des quantités considérables d'excellents aliments finissent aujourd'hui dans les poubelles. En même temps, beaucoup n'ont pas accès à une nourriture de qualité ou même ne mangent pas à leur faim. Le Parlement Européen s'est penché sur la question et a souhaité faire de 2014 une « année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

L'EHPAD Emmaüs-Diaconesses Koenigshoffen, en lien avec l'équipe de restauration de la SODEXO, est sensible depuis longtemps à cette préoccupation. Mais elle reste toujours d'actualité et l'établissement a donc décidé de s'impliquer dans un travail sur le sujet avec la Ville et la Communauté Urbaine de Strasbourg, à la demande de celles-ci. D'où le sujet de cette Lettre.

Paul HEGE

Gaspillage alimentaire : peut-on rester indifférent ou inactif ?

Selon un rapport de la FAO¹, environ **1,3 milliards de tonnes de nourriture sont perdues** chaque année dans le monde. Cela représente environ **un tiers de la production** alimentaire totale. Et surtout : c'est plus du **double de ce qu'il faudrait pour nourrir le milliard d'humains qui ne mangent pas à leur faim !**

Ce gaspillage résulte d'un **enchaînement de causes** qui touchent la production, la distribution et la consommation. Dans notre société de surconsommation, seuls les produits « conformes » sont commercialisés : ainsi, des tonnes de fruits et légumes sont jetés parce que leur taille, leur forme ou leur apparence n'est pas « satisfaisante ». Une autre partie de la production est ensuite perdue pendant le stockage et le transport. Enfin chez les consommateurs, particuliers comme professionnels (restaurants, cantines...), de la nourriture se perd à cause d'achats mal calculés, de repas non terminés, de produits oubliés dans un réfrigérateur...

Comment ne pas se remettre en question et se mobiliser face à un tel scandale humanitaire ? Sans compter le coût de la production de toute cette nourriture perdue, en argent et en ressources précieuses (eau, énergie...)

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...
www.alimentation.gouv.fr

**MA BEAUTÉ
EST INTÉRIEURE**



CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400€ POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE. ALOUS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !
www.alimentation.gouv.fr

L'Europe, la France, Strasbourg... et l'EHPAD EK se mobilisent

Le **Parlement Européen** a adopté fin 2012 une résolution demandant aux pays membres de **réduire le gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025** et d'améliorer l'accès aux aliments pour les personnes démunies.

Le **gouvernement français**, adhérant à cet objectif, a proposé en juin 2013 un « **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** ». Il propose, parmi un ensemble de 11 mesures², une campagne de communication dont certains éléments illustrent cette Lettre. Ce pacte a reçu de nombreuses signatures : producteurs, industrie agro-alimentaire, distributeurs, restaurateurs, collectivités locales, associations de consommateurs, d'aide alimentaire et de défense de l'environnement...

La Ville et la Communauté Urbaine de Strasbourg aussi se mobilisent et mettent actuellement en place des projets sur le sujet avec différents partenaires, parmi lesquels **l'EHPAD EK**. Ainsi, la démarche se déroulera en 3 phases : une phase de diagnostic (d'ici fin avril), une phase de définition d'un plan d'actions (mai-juin) et enfin une phase de mise en œuvre des actions (de juillet à fin décembre).

¹ Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture

² Voir www.gaspillagealimentaire.fr

**J'AIME
LA NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.**



CHAQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...
www.alimentation.gouv.fr

**MANGER
C'EST BIEN
JETER
CA CRAINT !**

Les conseils pratiques du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

- Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas
- Acheter les produits frais en dernier
- Respecter la chaîne du froid
- Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO³
- Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement
- Congeler pour mieux conserver ses aliments
- Accommoder les restes
- À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
- À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés
- Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers

³ DLC : date limite de consommation – DLUO : date limite d'utilisation optimale. Une DLC est impérative. Une DLUO informe simplement que le produit peut perdre un peu de ses qualités, mais il reste tout-à-fait consommable. DLUO signifie « à consommer de préférence avant... »