

CHRONIQUE VERTE



VOLUME 7, NUMÉRO 9 OCTOBRE 2016



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le **gaspillage alimentaire** se définit comme étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui est **perdue** ou **jetée** tout au long de la chaîne alimentaire, que ce soit au champ, dans le transport, lors de leur transformation, à l'épicerie, dans les restaurants ou hôtels ou encore à la maison.

Pourquoi éviter le gaspillage alimentaire ? Parce que...

1/3

de la production alimentaire mondiale finit à la poubelle

La nourriture gaspillée

annuellement par un ménage canadien s'élève à un coût de **3 100 \$**

Près de 50 % de nos déchets sont des **matières organiques**

47 %

du gaspillage alimentaire a lieu à la **maison**

Si le gaspillage alimentaire était un **pays**, il serait le **3^e plus grand émetteur de GES**

13 millions de tonnes de déchets sont produits chaque année au Québec

GES : gaz à effet de serre

Sources : RECYC-QUÉBEC

Semaine québécoise de réduction des déchets (www.sqrd.org)

COMMENT L'ÉVITER ?

PLANIFIEZ

Faites l'inventaire du frigo et de l'armoire et planifiez vos repas à l'avance.

ORGANISEZ VOTRE FRIGO

Avancez les produits plus anciens et laissez à portée de main les produits périssables.

CUISINEZ LES RESTES, OU CONGEEZ-LES

Vos fruits trop mûrs feront de bonnes compotes et les pâtes de la veille, agrémentées d'une béchamel, feront un bon gratin. Congelez vos restants en portions individuelles.

PRENEZ CONSCIENCE DU COÛT DU GASPILLAGE

Notez le prix des aliments jetés à la poubelle et faites le décompte à la fin du mois. Vous risquez d'être surpris!

Le gaspillage dans nos cuisines est généralement de **3 à 5 fois supérieur** à ce que nous estimons.

Écocentre et Centre de valorisation des matières résiduelles (CVMR)

15, boulevard Industriel, La Sarre
☎ 819 333-2807



Des questions?

Écrivez-nous:
bottinvert@mrcao.qc.ca

MRC d'Abitibi-Ouest

6, 8^e avenue Est, La Sarre J9Z 1N6

☎ 819-339-5671

☎ 819 339-5400

✉ mrcao@mrcao.qc.ca