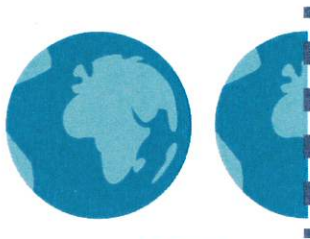


L'EXPO ANTIGASPI, *c'est parti !*

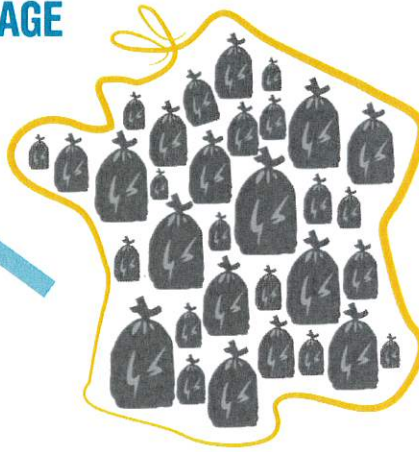
LES CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



1/3 de la **PRODUCTION MONDIALE ALIMENTAIRE** est GASPILLÉE.



La **PRODUCTION AGRICOLE MONDIALE** pourrait nourrir **12 MILLIARDS** de personnes, soit **1,6 FOIS** la **POPULATION MONDIALE** en 2017.



En **FRANCE**, **10 MILLIONS DE TONNES D'ALIMENTS** sont GASPILLÉS chaque année, ce qui représente :



150 KG par **PERSONNE** dont **29 KG** à la maison.

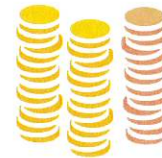
Suivez le guide !

Dans les vastes plaines de la cuisine, on m'appelle **El Boco**.

Mes missions ? Protection et conservation. Je vous accompagne au fil du temps et des recettes dans le nouveau monde de l'**AntiGaspi**. Suivez-moi tout au long de l'expo !



LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



159 €

PAR AN ET PAR PERSONNE.

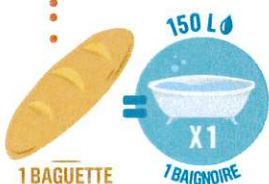
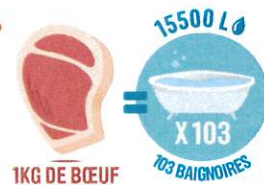
700 MILLIARDS d'EUROS, soit 1/3 du **PIB** de la **FRANCE**.

COMPARATIFS DES RESSOURCES NÉCESSAIRES A LA PRODUCTION D'UN ALIMENT

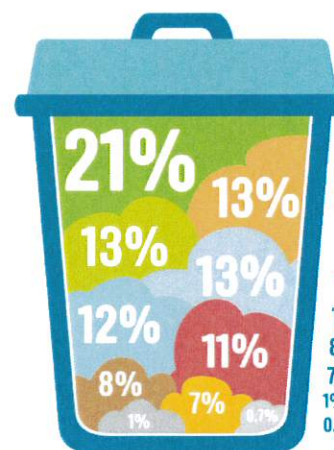
TOUS LES ALIMENTS NE NÉCESSITENT PAS LA MÊME QUANTITÉ DE RESSOURCES, VOUS POUVEZ DONC ADAPTER VOTRE ASSIETTE POUR LA PLANÈTE !

Concept «d'eau virtuelle» : c'est la quantité théorique d'eau nécessaire à la production d'une chose, en l'occurrence un aliment. <http://waterfootprint.org/en/>

Ces chiffres sont des moyennes et peuvent varier en fonction du système de production, de la provenance, etc.



A LA MAISON SONT GASPILLÉS :



- 21% Légumes
- 13% Pain
- 13% Fruits
- 13% Produits laitiers
- 12% Lait
- 11% Viandes
- 8% Produits secs
- 7% Boissons
- 1% Conserves
- 0,7% Poissons et surgelés

Le gaspillage c'est quoi ?

«C'est lorsqu'on jette des aliments que l'on pourrait encore consommer, soit parce qu'ils ne paraissent plus bons, soit parce que la date est dépassée, soit parce qu'il y a trop de quantité, soit parce qu'on les a oubliés au fond du frigo ou du placard... Viens découvrir avec moi les solutions simples à utiliser à la maison pour ne plus jeter !»

