



La FRC s'engage contre le gaspillage alimentaire

Barbara Pfenniger, Responsable Alimentation

FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATEURS

Association créée et financée par et pour les consommateurs.
Reconnue d'utilité publique – libre de toute influence.

Lutter contre le gaspillage est dans l'ADN de la FRC.



Travail pour améliorer la situation:

- Monitoring du gaspillage alimentaire par l'UE.
- Clarification des dates limites avec les autorités.
- Stratégie suisse contre le gaspillage alimentaire.
- Interventions auprès des distributeurs.



Travail avec les consommateurs:

- Des bons plans à mettre en pratique.
- Echanger les astuces et les diffuser plus loin.
- Concours anti-gaspillage et quiz.
- Animations, cours et conférences.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Gaspillage alimentaire = pertes évitables de denrées comestibles
- Environ 1/3 des aliments sont perdus sur toute la chaîne.

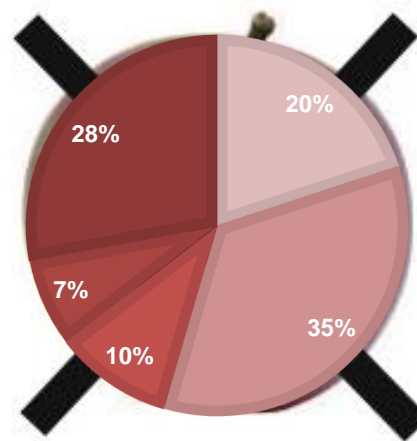


LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Gaspillage alimentaire = pertes évitables de denrées comestibles
- Environ 1/3 des aliments sont perdus sur toute la chaîne.



VOLUME D'ALIMENTS GASPILLÉS



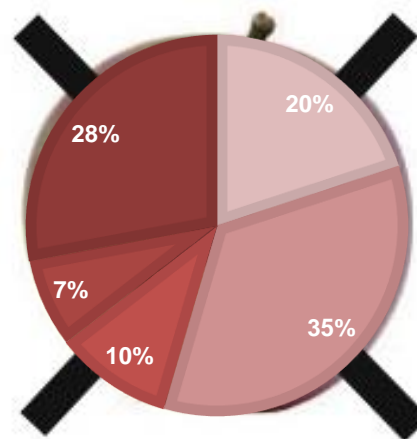
- agriculture
- transformation
- commerce de gros et de détail
- restauration
- ménages

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Gaspillage alimentaire = pertes évitables de denrées comestibles
- Environ 1/3 des aliments sont perdus sur toute la chaîne.



VOLUME D'ALIMENTS GASPILLÉS



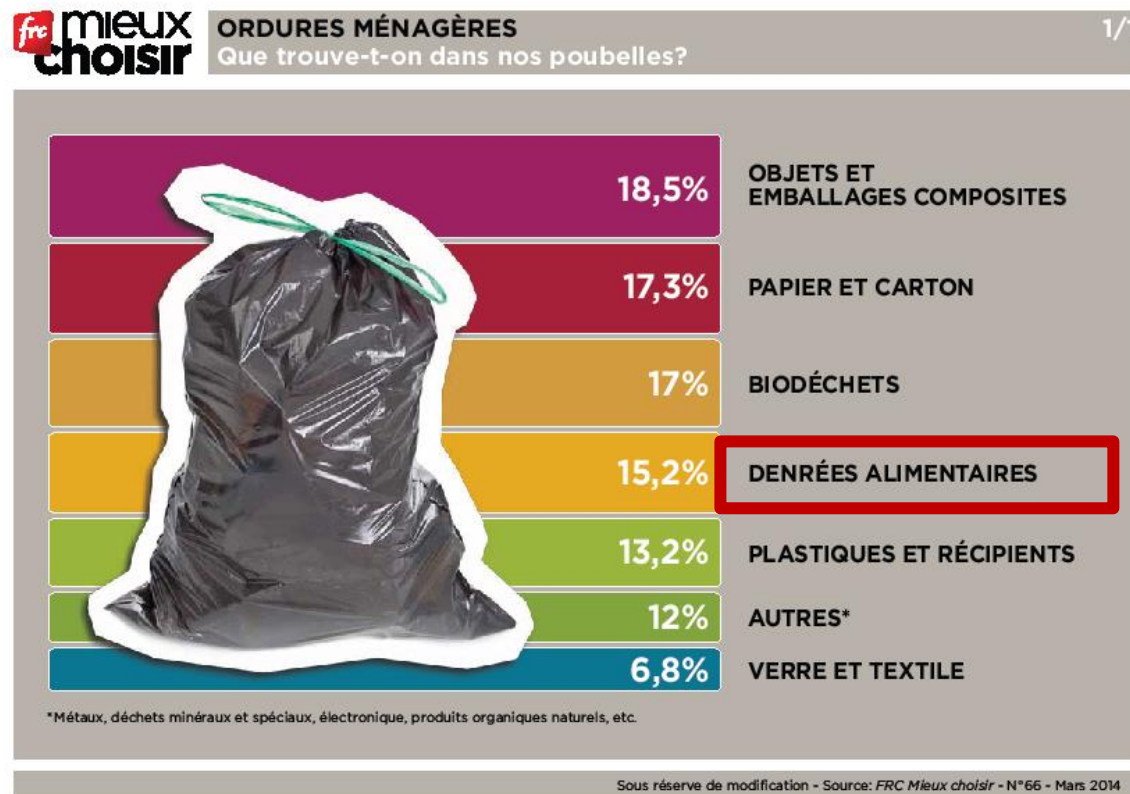
- agriculture
- transformation
- commerce de gros et de détail
- restauration
- ménages

**77% des consommateurs
veulent lutter énergiquement**



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE: LES MÉNAGES

- Les ménages perdent en moyenne 90 kg par personne
- Ce gaspillage leur coûte environ 600 CHF/pers./an



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE: LES MÉNAGES

Pourquoi tout ce gaspillage?

- Difficulté d'acheter et de cuisiner les bonnes quantités
- Manque de savoir-faire pour accommoder les restes
- Confusion parmi les dates de péremption
- Manque de connaissances pour bien conserver les aliments

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE: LES MÉNAGES

Pourquoi tout ce gaspillage? Les fiches FRC permettent d'agir.

- Difficulté d'acheter et de cuisiner les bonnes quantités

LES COURSES

Acheter malin pour moins jeter

LES REPAS DE FÊTE

Bien s'organiser pour mieux fêter

AU RESTAURANT

Choisir malin pour moins jeter

- Manque de savoir-faire pour accommoder les restes
- Confusion parmi les dates de péremption
- Manque de connaissances pour bien conserver les aliments

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE: LES MÉNAGES

Pourquoi tout ce gaspillage? Les fiches FRC permettent d'agir.

- Difficulté d'acheter et de cuisiner les bonnes quantités

LES COURSES

Acheter malin pour moins jeter

LES REPAS DE FÊTE

Bien s'organiser pour mieux fêter

AU RESTAURANT

Choisir malin pour moins jeter

- Manque de savoir-faire pour accommoder les restes

LES RESTES

Bien les refroidir pour mieux les valoriser

- Confusion parmi les dates de péremption

LES DATES LIMITES

Mieux les comprendre pour moins jeter

- Manque de connaissances pour bien conserver les aliments

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE: LES MÉNAGES

Pourquoi tout ce gaspillage? Les fiches FRC permettent d'agir.

- Difficulté d'acheter et de cuisiner les bonnes quantités

LES COURSES

Acheter malin pour moins jeter

LES REPAS DE FÊTE

Bien s'organiser pour mieux fêter

AU RESTAURANT

Choisir malin pour moins jeter

- Manque de savoir-faire pour accommoder les restes

LES RESTES

Bien les refroidir pour mieux les valoriser

- Confusion parmi les dates de péremption

LES DATES LIMITES

Mieux les comprendre pour moins jeter

- Manque de connaissances pour bien conserver les aliments

LES FRUITS ET LÉGUMES

Bien les entreposer pour moins jeter

LA CONGÉLATION

Bien les stocker au froid pour mieux profiter des aliments

Le matériel de campagne mis à disposition par la FRC

54 recettes pour accommoder les restes

1 quiz en ligne sur notre page dédiée à l'antigaspillage

Des accroches-portes

7 fiches pratiques à télécharger

Le défi des familles



frc.ch/gaspillage

AVEC LA FRC - POUR MOINS GASPILLER

Le gaspillage alimentaire a des conséquences sur le climat, le sol, la biodiversité – il faut le réduire sur toute la chaîne. **Chacun compte.**

Lancez-vous avec la FRC dans la lutte contre le gaspillage:

- **L'accroche-porte FRC** pour motiver les consommateurs à se lancer.
- **Les fiches thématiques** pour donner des repères et des astuces.
- **Les conférences et stands FRC** avec des exercices pratiques autour des dates de péremption, de la conservation des aliments, de l'accommodation des restes, etc.
- **La page [frc.ch/gaspillage](https://www.frc.ch/gaspillage)** pour se tester au quiz et découvrir les recettes pour valoriser les restes.
- D'autres activités à venir comme le **défi des familles**.

MERCI DE VOTRE ATTENTION
LANCEZ-VOUS AVEC NOUS!

