

Le gaspillage alimentaire

Un tiers au moins des aliments produits dans le monde ne sont pas consommés. Chaque français jette **79 kg de déchets** alimentaires par an dont 20 kg pourraient être évités si l'on acceptait de modifier **à la marge** nos comportements 13 kg sont des restes de repas non consommés et **7 kg sont des aliments même pas déballés**.

Nous en sommes tous insouciants.

Le gaspillage alimentaire a lieu du champ à l'assiette : **Production** : les fruits et légumes non calibrés sont jetés ; **Transport** : des produits sont abîmés et ne sont alors pas commercialisés ou sont délaissés par les consommateurs ; **Stockage** : tous les produits sont jetés lors des ruptures de la chaîne du froid ; **Usine** : la préparation des plats cuisinés entraîne d'importantes pertes ; - **Magasin** : des produits sont rejetés selon des critères esthétiques et lorsque leur date limite de consommation est dépassée ; **Maison, restaurant, cantine** : surplus d'achats, oublis dans le réfrigérateur et portions trop grosses.

Nous en sommes tous responsables.

Le gaspillage alimentaire constitue un scandale éthique. Un tiers des aliments produits dans le monde est jeté, alors qu'une personne sur six souffre de malnutrition et que plus de 3 millions de Français ont recours à une aide alimentaire.

Le gaspillage a un coût. Il ne nous viendrait pas à l'idée de jeter des billets de banque par les fenêtres, mais nous jetons pourtant tous les jours des sommes considérables à la poubelle.

Le gaspillage alimentaire à un impact sur le réchauffement climatique, induit un gaspillage d'eau ou des pollutions.

Nous sommes tous concernés

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est vraiment l'affaire de tous à tous les niveaux de la chaîne, des solutions existent.

Nous pouvons tous faire quelque chose

Réagissons ! Pensons à la préservation de notre maison commune. Il suffit de quelques gestes simples :

- Faire ses courses de manière responsable (se limiter strictement à sa liste de course, acheter en adéquation avec ses besoins, acheter les produits frais en petite quantité mais plus souvent, ne pas faire ses courses avant le repas...)
- Ranger ses courses de manière efficace
- Apprendre à déchiffrer les étiquettes, ne pas tenir compte de la DLUO invention de l'industrie alimentaire pour faire consommer plus
- Cuisiner malin (cuisiner les produits déjà entamés et ceux qui arrivent à expiration, bien gérer les quantités...)
- Apprendre à cuisiner les restes ...
- Trier ses déchets et si possible composter les déchets organiques

Ces petits gestes ne vont pas dégrader notre qualité de vie, ce sera un premier pas vers une sobriété joyeuse à l'image de Jésus de Nazareth. La sobriété c'est l'obligation de choisir entre l'essentiel et le superflu. **Le superflu des uns est un prélèvement sur l'essentiel des autres.**

Il est plus que temps de vivre enfin, personnellement et collectivement, une conversion écologique qui est une urgence vitale aussi bien qu'une espérance évangélique. *« Les chrétiens savent que leurs devoirs à l'intérieur de la Création et leurs devoirs à l'égard de la nature et du Créateur font partie intégrante de leur foi »* nous disait déjà Jean-Paul II il y a plus de 25 ans.