

La diminution du gaspillage alimentaire	Question 1	Économie, connaiss.de base	Réponse 1
<p>Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?</p> <p>Donnez quelques exemples !</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<p>Le gaspillage alimentaire désigne les pertes alimentaires évitables.</p> <p>C'est la partie comestible des aliments produits pour la consommation humaine mais qui ne sont pas consommés par les humains.</p> <p>Tige du brocoli Peaux de carottes Yaourt après la date de péremption Salade flétrie</p>
La diminution du gaspillage alimentaire	Question 2	Économie, connaiss.de base	Réponse 2
<p>Quelle est la quantité de gaspillage générée par l'alimentation de la population suisse chaque année ?</p> <p>Quelles sont les trois catégories d'aliments qui contribuent le plus aux pertes alimentaires (en quantité) ?</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<p>Environ 2,8 millions de tonnes de pertes alimentaires évitables par an sont perdues, ce qui correspond à environ 330 kg par personne et par an.</p> <p>Ces pertes se produisent en différents endroits de la chaîne de création de valeur.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. légumes frais 2. fromage (dont le sous-produit, le petit-lait, est particulièrement important) 3. pains et produits de boulangerie
La diminution du gaspillage alimentaire	Question 3	Économie, connaiss.de base	Réponse 3
<p>Pourquoi la prévention du gaspillage alimentaire est-elle une mesure importante pour réduire notre empreinte écologique ?</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<p>Le système alimentaire – qui comprend la production agricole de denrées alimentaires, leur transformation, leur emballage, leur transport, leur commerce et leur préparation – génère environ un quart de notre impact environnemental total. Un quart de cette portion elle-même est due à des pertes alimentaires évitables.</p>

La diminution du gaspillage alimentaire	Question 4	Économie, connaiss.de base	Réponse 4
<p>L'impact environnemental des pertes alimentaires varie en fonction du produit et de sa position dans la chaîne de valeur. Pourquoi ?</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<p>Chaque tonne de gaspillage alimentaire n'a pas le même impact environnemental. D'une part, certains produits comme la viande sont particulièrement dommageables pour l'environnement.</p> <p>D'autre part, plus un produit est gaspillé tard dans la chaîne de création de valeur, plus il est polluant, car il a déjà été transporté, réfrigéré, transformé, voire préparé, toutes choses qui nécessitent de l'énergie.</p>
La diminution du gaspillage alimentaire	Question 5	Économie, connaiss.de base	Réponse 5
<p>Citez trois raisons pour lesquelles les ménages privés occasionnent du gaspillage alimentaire.</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Trop d'achats - Les aliments s'abîment parce qu'ils ne sont pas stockés convenablement - Les restes ne sont pas utilisés
La diminution du gaspillage alimentaire	Question 6	Économie, connaiss.de base	Réponse 6
<p>Citez trois raisons pour lesquelles le commerce de détail génère du gaspillage alimentaire.</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Demande fluctuante - Préférences esthétiques des clients pour les produits frais - Vaste assortiment, même pour les denrées alimentaires rapidement périssables, jusqu'à la fermeture du magasin

La diminution du gaspillage alimentaire	Question 7	Économie, connaiss.de base	Réponse 7
<p>Quelles sont les causes les plus fréquentes du gaspillage alimentaire dans les pays en développement ?</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<p>Manque d'infrastructures, notamment les installations de stockage et de refroidissement inadaptées.</p>
La diminution du gaspillage alimentaire	Question 8	Économie, connaiss.de base	Réponse 8
<p>Quel est l'objectif du plan d'action contre le gaspillage alimentaire et à qui s'adressent les mesures ?</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<p>Avec ce plan, le Conseil fédéral se donne comme but de réduire de moitié la quantité de pertes alimentaires évitables en Suisse d'ici 2030. La réalisation de cet objectif permettrait de réduire de 10 à 15 % l'impact environnemental et les émissions de gaz à effet de serre liés au système alimentaire.</p> <p>Les quatorze mesures s'adressent aussi bien aux acteurs économiques qu'à la Confédération, aux cantons et aux communes.</p>
La diminution du gaspillage alimentaire	Question 9	Économie, connaiss.de base	Réponse 9
<p>Qu'est-ce qu'un accord volontaire ?</p> <p>Quels sont les engagements pris par les entreprises et associations du secteur alimentaire qui ont signé l'accord sur la réduction des pertes de denrées alimentaires ?</p> <p>© Schatz Verlag</p>			<p>Dans le cadre d'un accord volontaire, les acteurs concernés négocient des objectifs sur lesquels ils s'engagent publiquement, mais qui ne sont pas juridiquement contraignants.</p> <p>Ils s'engagent à réduire de moitié les pertes alimentaires évitables d'ici 2030.</p>