

Lire la transcription textuelle de l'infographie « Ma recette anti-gaspi »

Ma recette anti-gaspi, une méthode simple et efficace pour se nourrir sans gaspiller

Chaque Français jette en moyenne **30 kg de nourriture par an**, soit 100 euros gaspillés. Vider des assiettes à moitié pleines dans la poubelle ou jeter des aliments périmés vous dérange ? Changer vos habitudes vous tente, mais vous ne savez pas par où commencer ? L'ADEME vous livre un guide complet.

Étape 1 : je fais mon autodiagnostic

L'objectif de cette première étape est de mesurer la quantité de nourriture que vous jetez chez vous. Choisissez, parmi les 3 niveaux ci-dessous, celui qui vous correspond le mieux et suivez les instructions.

Niveau débutant : j'observe

- **Quel matériel ?** 1 carnet ou 1 agenda
- **Quels aliments prendre en compte ?** Ce que j'ai préparé à manger mais que je vais jeter.
- **Que dois-je faire ?** 3 techniques au choix :
 - Je prends une photo des restes
 - Je décris dans un carnet mes restes : type d'aliment, quantité
 - Je remplis un agenda avec des croix : une croix s'il y a peu de restes, plusieurs s'il y en a beaucoup
- **À quel moment ?** À chaque repas
- **Sur quelle durée ?** Pendant 7 jours

Niveau confirmé : j'évalue

- **Quel matériel ?** 1 balance, 1 grande boîte, 1 carafé, 1 carnet
- **Quels aliments prendre en compte ?** Ce que j'ai préparé à manger mais que je vais jeter
- **Que dois-je faire ?**
 1. Je rassemble les restes solides dans la boîte et les liquides dans la carafe à chaque repas (y compris les restes de préparation).
 2. Je pèse en fin de journée.
 3. Je note le poids des restes.
 4. Je vide la boîte et la carafe.
 5. Je fais le total à la fin des 14 jours.
- **À quel moment ?** À la fin de chaque repas + pesée en fin de journée.
- **Sur quelle durée ?** Pendant 14 jours

Niveau expert : j'évalue et j'analyse mes habitudes

- **Quel matériel ?** 1 balance, 1 grande boîte, 1 carafé, 1 carnet
- **Quels aliments prendre en compte ?** Ce que j'ai préparé à manger mais que je vais jeter ainsi que ce que j'ai n'ai pas consommé, mais qui aurait pu être mangé (exemple : vert de poireau en soupe, etc.).
- **Que dois-je faire ?**
 1. Je procède comme au niveau du niveau « confirmé ».

2. J'ajoute des commentaires pour trouver comment changer mes habitudes (exemple : « je jette souvent du pain », « trop grosses quantités préparées », « j'aurais pu faire des chips avec les épluchures », etc.).
- **À quel moment ?** À la fin de chaque repas + pesée en fin de journée.
 - **Sur quelle durée ?** Pendant 14 jours

Étape 2 : je passe à l'action

L'objectif de cette étape est de trouver des solutions pour diminuer son gaspillage alimentaire. Découvrez une méthode testée et approuvée par 250 familles.

1. Choisissez dans la liste ci-dessous, un ou plusieurs gestes.
2. Entraînez-vous pendant une à deux semaines.
3. Refaites l'étape 1 comme précédemment ou en suivant un niveau plus élevé.
4. Comparez vos résultats.

Voici la liste des **gestes destinés à diminuer son gaspillage alimentaire** :

Achat

- J'établis mes menus à l'avance** pour acheter uniquement ce dont j'ai besoin.
- Je dresse une liste de courses** pour ne pas trop acheter.
- Je regarde les dates de conservation** pour être sûr de pouvoir consommer dans les temps.
- Je choisis les formats des produits les plus adaptés** à ma situation familiale.

Conservation

- Je veille à la bonne conservation des aliments :**
 - Je remets rapidement les aliments au frais.
 - J'emballe bien mes restes.
- Je contrôle les dates :**
 - Je range les aliments en fonction de leur date de péremption.
 - Je peux manger les denrées même si la date précédée de la mention « à consommer de préférence avant » est dépassée.

Préparation

- Je prépare les bonnes quantités** pour éviter les restes à la fin du repas.
- J'adopte la cuisine anti-gaspi :**
 - Je trouve des recettes pour accommoder les restes.
 - J'épluche moins mes fruits et légumes (pommes, courgettes, potimarron...).

Repas

- Je sers les bonnes portions** pour éviter les restes dans les assiettes.
- Je conserve les restes** de repas pour le resservir rapidement.

Défi anti-gaspi réussi ?

Vous avez réduit votre gaspillage, bravo ! Pour vous comparer à la moyenne nationale (30 kg/personne/an), et calculer combien vous coûte le gaspillage alimentaire :

1. **Votre gaspillage** (en kg/personne/an) = [le poids total de l'étape (en kg) divisé par 14 jours] multiplié par [365 jours divisé par le nombre de personnes de votre famille]
2. **Vos euros gaspillés** = votre gaspillage (en kg) x 3 (euros).

Pour aller plus loin : article de l'ADEME « [Pourquoi gaspillons-nous autant de nourriture ?](#) »

Infographie réalisée pour l'ADEME et le Gouvernement en partenariat avec Familles Rurales, vivre mieux ! CLCV, la CSF (Confédération Syndicale des Familles) et Zéro Gâchis académie, août 022 (011955).