

RÉDUIRE LE GASPILLAGE - ON MANGE QUOI DEMAIN

?

ARTICLES

[mise à jour : 02/2024]



Gare au gâchis ! On cuisine l'entièreté des produits et on jette le moins possible.

On considère qu'on gaspille en moyenne **127 kilos de nourriture par personne et par an en Europe.** ^[1]

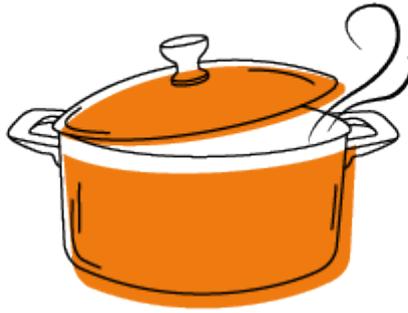
On fait le plein de conseils pour diminuer ce gaspillage bien trop courant. On adopte les bons réflexes : fixer ses menus à l'avance, dresser une liste de courses, anticiper les dates de péremption, bien ranger son frigo...

Et on cuisine les produits dans leur entièresité ! C'est le moment d'apprendre à cuisiner les fanes et les épiluchures. Bref, on chasse le gaspillage et on respecte les produits.

Cette page sera alimentée tout au long de l'année 2024.

> Lire : [Comment va-t-on manger demain ?](#)

> [Articles, vidéos et podcasts liés à notre action "On mange quoi demain ?"](#)



ON MANGE QUOI **DEMAIN** ?

Jeter moins

- [12 conseils pour éviter le gaspillage alimentaire](#)
- [Gaspillage alimentaire : combien de nourriture gaspille-t-on ?](#)

Cuisiner tout

- [Comment cuisiner les épluchures et les fanes des fruits et légumes ?](#)



[1] Selon les [dernières statistiques européennes](#) d'octobre 2022 (chiffres 2020). Ces stats sont les premières sur base de la nouvelle méthodologie de comptage dont tous les [détails sont disponibles ici](#). Selon [un précédent rapport de l'UE](#), on jetait 173 kg par personne et par an. Le [rapport FUSIONS \(2016\)](#) reprenait cependant une autre définition du gaspillage alimentaire (incluait par ex. les cultures non récoltées).

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/reduire-le-gaspillage-mange-quoi-demain>

[2] <https://www.ecoconso.be/fr/thematiques/alimentation>

[3] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/alimentation>

[4] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cles/alimentation-durable>

- [5] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-cl%C3%A9s/compost>
- [6] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-clés/zero-dechet>
- [7] <https://www.ecoconso.be/fr/mots-clés/mange-quoi-demain>
- [8] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>
- [9] https://www.ecoconso.be/fr/content/gaspillage-alimentaire-combien-de-nourriture-gaspille-t#_ftn1
- [10] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-va-t-manger-demain>
- [11] <https://www.ecoconso.be/miam>
- [12] <https://www.ecoconso.be/fr/Halte-au-gaspillage-alimentaire>
- [13] <https://www.ecoconso.be/fr/content/gaspillage-alimentaire-combien-de-nourriture-gaspille-t>
- [14] <https://www.ecoconso.be/fr/content/comment-cuisiner-les-epluchures-et-les-fanes-des-fruits-et-legumes>
- [15] https://www.ecoconso.be/fr/content/gaspillage-alimentaire-combien-de-nourriture-gaspille-t#_ftnref1
- [16] <https://ec.europa.eu/eurostat/web/products-eurostat-news/-/ddn-20220925-2>
- [17] https://ec.europa.eu/eurostat/cache/metadata/en/env_wasfw_esms.htm
- [18] <http://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20170505STO73528/infographie-les-chiffres-du-gaspillage-alimentaire-dans-l-union-europeenne>
- [19] <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

