



De la production d'un produit jusqu'à sa consommation, le gaspillage et les pertes alimentaires sont présents à chaque étape.

La production

En pêche ou en agriculture, 32 % de la nourriture produite (en % de gaspillage au poids) est perdue : poissons non désirés rejetés morts, fruits et légumes abîmés, trop petits, peu « présentables », perte au champ et lors de la récolte...

La transformation, le transport et le stockage

En raison de process ou de conditionnements défectueux, de casse ou de rupture de la chaîne du froid, les pertes alimentaires s'élèvent à 21 %.

La distribution

14 % du poids total des produits mis en magasins est gaspillé : invendus, produits abîmés par les manipulations...

La consommation

Une fois entre les mains du consommateur (chez soi, au restaurant ou à la cantine), la quantité d'aliments gaspillés s'élève à 33 % : restes de repas jetés, produits périmés, déchets de préparation, gestion des stocks...