

RÉSERVÉ AUX ABONNÉS

Bien manger sans gaspiller! Par Paola Riva Gapany

Chaque famille jette à la poubelle chaque année pour 2000 francs d'aliments qui auraient pu servir. La FRC s'engage contre ce gaspillage.

Valais

Les conseils de la FRC

13 déc. 2021, 10:13

/ Mâj, le 16 déc. 2021 à 11:00



Paola Riva Gapany, présidente de la Fédération romande des consommateurs, Section Valais. ©DR

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas et, avec elles, leur lot de ripailles et de festins qui égaieront un peu le climat morose et anxiogène que nous traversons. Vous vous apprêtez peut-être à faire bombance avec vos proches? Cet article est alors fait pour vous!

En Suisse, chaque habitant produit 90 kilos de déchets alimentaires par an. Les déchets alimentaires, qui renvoient également au terme «gaspillage alimentaire», englobent l'ensemble des denrées alimentaires perdues ou jetées tout au long du processus d'approvisionnement entre le producteur et le consommateur, jusqu'au moment où ce dernier les mange ou les jette. Au moins deux tiers de ces pertes sont évitables, c'est-à-dire que ces aliments auraient encore pu être consommés au moment où ils ont été jetés et s'ils avaient été utilisés à temps.

Nous mettons 2000 francs à la poubelle chaque année

Les objectifs de développement durable de l'Organisation des Nations Unies prévoient de diminuer de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2030. La FRC s'y engage pour des raisons financières, environnementales et éthiques. Cela coûte! Un ménage de quatre personnes jette par an environ l'équivalent de 2000 francs de denrées à la poubelle.

Cela pollue! La production alimentaire provoque entre 25 et 30% des impacts de la consommation sur l'environnement. Si des aliments ne sont pas consommés, leur production aura généré des émissions de CO₂, contribué à la perte de biodiversité et utilisé les sols et les eaux en vain.

Un milliard de personnes ne mangent pas à leur faim

Cela choque! Un milliard de personnes ne mangent pas à leur faim alors que, rien qu'en Suisse, 2,6 millions de tonnes de nourriture par an finissent à la poubelle. Des animaux doivent perdre leur vie inutilement pour de la viande que nous ne consommons même pas. Il faut aussi respecter le travail de ceux qui ont produit et élaboré les aliments.

Concrètement, la FRC recommande au consommateur lors de l'achat de planifier ses menus et de dresser une liste de commissions. En cas de restes, il convient de bien les refroidir et de les emballer dans des récipients fermés afin de les valoriser le jour suivant. Interpréter les dates limites des aliments peu ou très périssables afin d'organiser ses repas est essentiel tout comme veiller à leur entreposage. Finalement, en cas de restes ou d'achats en trop grande quantité, la congélation est une solution.

A relever aussi que de nombreuses applications ont vu le jour afin que les entreprises puissent écouler les invendus à bas prix.

A vous tous chers lecteurs et chères lectrices du «Nouveliste», la Fédération romande des consommateurs Valais vous souhaite un joyeux Noël et se réjouit de vous retrouver en 2022.

 Soyez le premier à commenter


À lire aussi

VALAIS, SAXON

M Saxon: l'Association pour les animaux sans famille recueille les chats malades pour leur donner une seconde chance

par Joël Jenzer



CHRONIQUES, VALAIS, HAUT-VALAIS

M Rétrospective de l'année 2021. Par Peter Bodenmann

08.01.2022 14:00



ENTREPRISES & INNOVATION, VALAIS

M 2 guides valaisans vont traverser les Alpes équipés de capteurs de données innovants

par Florent Bagnoud

