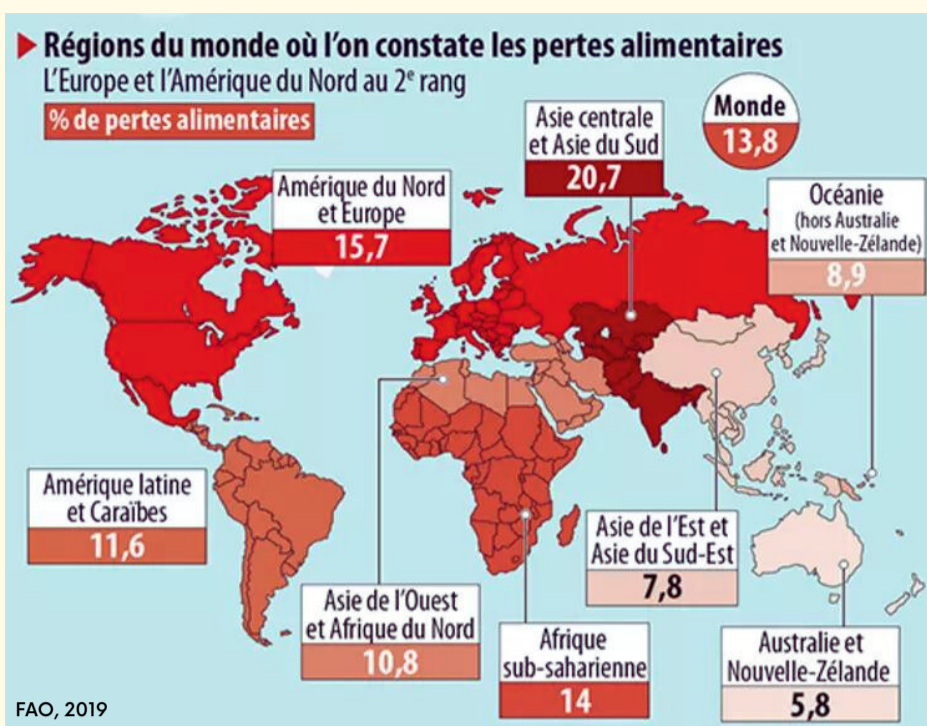




NOTRE ASSIETTE DE JPIC



Environ un tiers de la nourriture produite n'est jamais consommée, alors même que 10% de la population mondiale souffre chaque jour de la faim. Les ressources utilisées, y compris l'eau, la terre et l'énergie, sont également gaspillées

Le volume du gaspillage alimentaire dans le monde est suffisant pour nourrir trois milliards de personnes, tandis que le gaspillage alimentaire en Europe pourrait nourrir 200 millions de personnes, en Amérique latine 300 millions de personnes et en Afrique 300 millions de personnes.

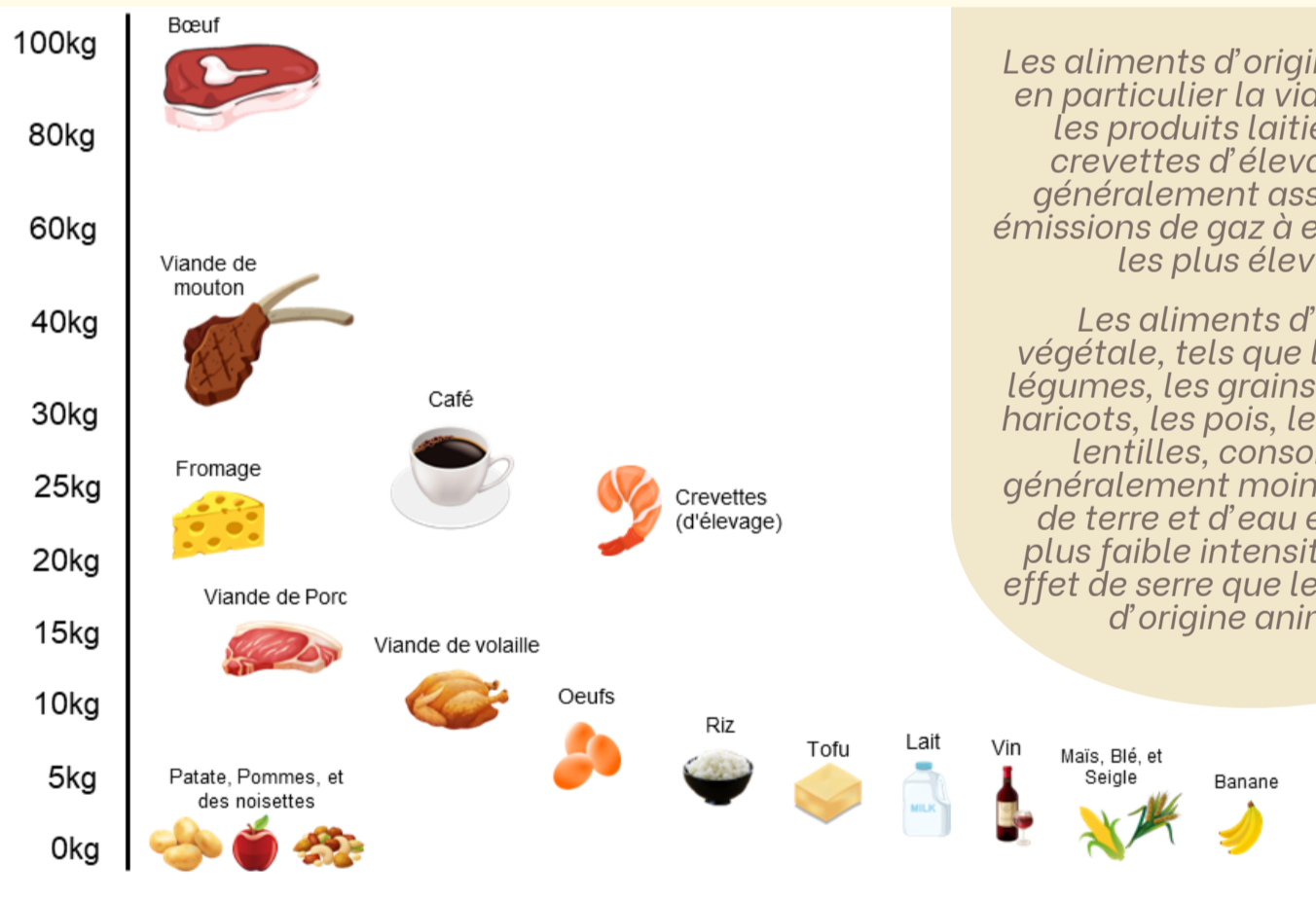
Un moyen important de tirer le meilleur parti de la nourriture produite et des ressources utilisées est de rendre la consommation plus durable.

Gaspillage alimentaire mondial

Environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont perdues ou gaspillées chaque année. Cela représente environ un tiers de tous les aliments produits pour la consommation humaine dans le monde.



Quels aliments sont à l'origine du plus grand nombre d'émissions de gaz à effet de serre?

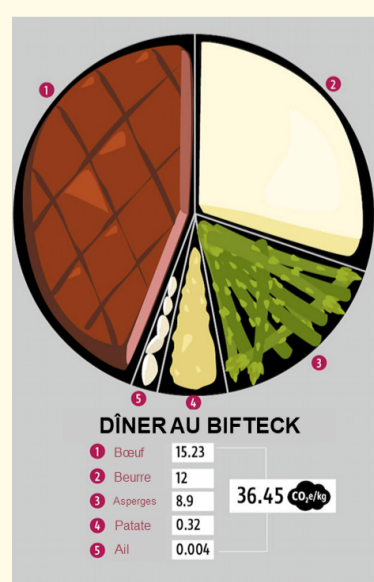
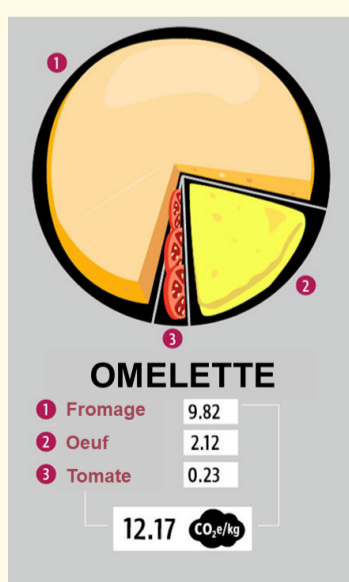
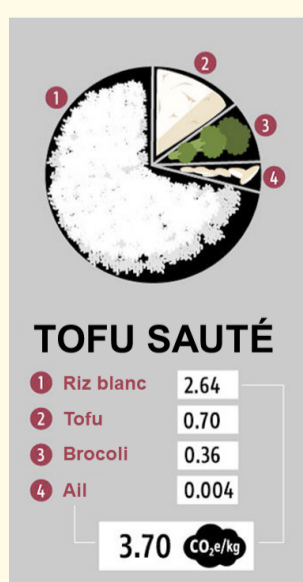


Les aliments d'origine animale, en particulier la viande rouge, les produits laitiers et les crevettes d'élevage, sont généralement associés aux émissions de gaz à effet de serre les plus élevées.

Les aliments d'origine végétale, tels que les fruits et légumes, les grains entiers, les haricots, les pois, les noix et les lentilles, consomment généralement moins d'énergie, de terre et d'eau et ont une plus faible intensité de gaz à effet de serre que les aliments d'origine animale.

Kilogrammes (kg) d'émissions de gaz à effet de serre pour 1 kg d'aliments

Émissions de dioxyde de carbone (CO2) provenant des aliments populaires



Ensemble, nous pouvons travailler à un système alimentaire qui non seulement nous nourrit, mais célèbre également la vie, un système qui nourrit les gens, ajoute de la couleur et de la saveur à nos plats et à nos palais, et surtout, nous assure un avenir sur cette planète.