

159 € par an, c'est ce que représente le gaspillage alimentaire pour chaque français.

Le gaspillage alimentaire est l'un des plus grands enjeux de notre société de par son impact social, environnemental et économique.

Lutter contre le gaspillage évite de dépenser inutilement de l'espace cultivable, de l'eau, de l'énergie, des déchets et des gaz à effet de serre.

Selon les Nations Unies, on estime qu'un tiers de la production mondiale de nourriture finit comme déchet avant même d'être servit à table ! Tous ces aliments pourrissent et produisent du méthane...

Bref vous l'aurez compris, la réduction du gaspillage alimentaire aurait des impacts positifs pour une meilleure redistribution de la nourriture aux plus vulnérables, une réduction des émissions de gaz à effet de serre et une réduction de la dégradation des sols et des eaux.

COMMENT AGIR ?



RECUP & GAMELLES est une association engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elle met en place des actions concrètes et participatives afin d'agir et de permettre aux citoyens et aux acteurs de la chaîne alimentaire de s'engager et d'échanger des pratiques autour de la thématique Zéro Gaspi - Zéro Déchet.

L'association nous partage ses astuces et conseils pour agir au quotidien:

Durant les Semaines de l'Environnement, Recup&Gamelles a également sensibilisé les élèves du lycée Germaine Tillon de Sain Bel et l'école primaire des Pierres Dorées à Bully à travers une exposition :



Pendant le marché de l'environnement, l'association a également réalisé une démonstration de gaufre anti-gaspi suivie d'une dégustation. L'animation a été un franc succès et les visiteurs se sont régalés ? !



On vous partage leur fameuse recette de « Gaufres au pain sec » juste [ici](#) !

Pour plus de recettes, rendez-vous sur : www.recupetgamelles.fr