

En France, les déchets alimentaires sont composés de 43% de déchets comestibles : du gaspillage alimentaire !

La Commission européenne a mis en place une surveillance des niveaux de déchets alimentaires des états membres

En France, il était prévu de réduire le gaspillage alimentaire de 50% en 2025

Ce gaspillage, dû à 58% à la chaîne de production et de distribution, a de graves impacts environnementaux et sociaux



Il faut consommer au maximum ce qui est produit, pour limiter les impacts négatifs du gaspillage



La “Cuisine de
Jeannette”

transforme les surplus
de production
des maraîchers et les fruits et
légumes “déclassés” en
délicieuses conserves.

**La “Cuisine de Jeannette” inclue les
personnes en situation de handicap
et promeut une alimentation saine
et durable pour tous**

**Cette action repose sur un
modèle économique -
l'économie solidaire - qui
conjugue ressources
émanant du marché, de la
redistribution et du don**

**L'économie solidaire
articule création
d'activités locales,
efficacité économique et
réduction des inégalités.**

