

# STOP AU GÂCHIS ALIMENTAIRE EN FRANCE !

Chaque année, un tiers de la production alimentaire est gaspillé en France. Un Français moyen jette environ 30 kg d'aliments consommables par an (l'équivalent d'un repas par semaine), dont 7 kg encore emballés ! Le gouvernement français a enfin décidé de mettre un terme au gaspillage alimentaire.

Selon la loi du 21 mai 2015, les invendus ne peuvent plus être jetés. Les moyennes et grandes surfaces de plus de 400 mètres carrés auront l'obligation de signer une convention avec une association caritative de leur choix afin d'organiser les dons alimentaires et de les redistribuer à ceux qui en ont besoin. Ainsi, la France a enfin rattrapé son retard sur ses voisins européens, notamment la Belgique, qui avait déjà interdit cette pratique.

II

Observez les illustrations.  
Que voyez-vous ? Quel message transmet chacune d'elles ?



I

Lisez le texte et regardez la [vidéo](#).  
Ensuite, répondez aux questions :



6 conseils  
pour **éviter**  
le **gaspillage**  
**alimentaire**

1. Quels six conseils donne-t-on pour éviter de gaspiller ?
2. À quoi faut-il penser avant d'établir une liste de courses ?
3. Quels sont les deux types de dates de péremption ?
4. Comment faut-il organiser son frigo ?
5. Que pensez-vous de la loi contre le gaspillage alimentaire ?
6. Que faites-vous pour éviter le gaspillage au quotidien ?

## Pour vous aider...

- gaspiller → le gaspillage alimentaire
- jeter → les déchets → une poubelle / une benne
- consommer → la consommation → la surconsommation
- lutter contre → la lutte contre
- réduire le gaspillage
- éviter de gaspiller
- recycler → le recyclage
- trier les déchets
- acheter en vrac
- les restes
- une date de péremption
- périmé(e) ≠ encore comestible
- les denrées alimentaires
- les fruits et légumes « moches »
- une grande surface
- faire un don / donner les invendus
- une association caritative
- l'alimentation durable
- le changement climatique
- une pancarte / un slogan
- sensibiliser à un problème