



## NOURRITURE ISSUE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



**1/3 de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée.** [Rapport de la FAO de mai 2011]



**Nous produisons pour 12 milliards de personnes.** [Jean Ziegler, ancien rapporteur à l'ONU pour le droit à l'alimentation dans le monde].



**Un milliard d'individus sont sous-alimentés.** [Rapport de la FAO].



**Les matières premières alimentaires sont jetées pour maintenir l'équilibre des prix et du marché.**

## RÉCUP' / MODE D'EMPLOI



Regardez sur le net les supermarchés du coin par vue satellite.



Vérifier le degré d'accessibilité des poubelles



Attendez la nuit, dotez-vous de gants, lampes frontales et de sacs cabas. Soyez discrets.

## DISTRIB' / MODE D'EMPLOI



Munissez-vous d'une table, de flyers et d'affiches > à télécharger sur [lesgarspilleurs.org](http://lesgarspilleurs.org)



Choisissez une place publique affluente et envoyez-nous le lieu et l'horaire que nous relaierons sur le net.



Une tirelire peut être nécessaire pour amortir les frais kilométriques.

-----  
**Respectez les lieux, ne laissez aucune trace de votre passage.**  
-----

## COMMERCES EN VILLE

Les poubelles sortent le matin ou le soir.

Les boulangeries ou les petites surfaces sont souvent mitoyennes aux habitations.

Rentrez dans les halls d'immeuble [bouton service ou locataire entrant/sortant] et cherchez les poubelles...

Vérifiez aussi les sorties des poubelles de votre commune : moins les éboueurs passent, plus elles sont remplies...

Fin de marché :

se pointer lorsque les commerçants rangent leurs stands.

Demandez leurs invendus ou attendez qu'ils soient partis.



**La méthode reste la même quelque soit le commerce [station service, épicerie, snack, fast-food, magasin bio, etc]**

## INFOS

Lavez les fruits et légumes au vinaigre blanc pour bien les nettoyer.

Avant de consommer un aliment de récup', utilisez vos sens : dans le doute ne le mangez pas !

-----  
**Privilégiez les fruits et légumes biologiques**  
-----

## LE SAVIEZ-VOUS ?

- Des denrées non périssables ont une date de péremption. [sel, eau, produits secs, etc]
- Le prix du produit augmente par les pertes, casses et vols.
- 80% des animaux d'élevage sont nourris aux OGM.
- L'industrie de la viande consomme 4/5 des antibiotiques.
- Il faut 15 000 litres d'eau pour produire 1kg de boeuf.
- La France est le premier consommateur européen de pesticides [1/3 de la consommation totale européenne].
- 11 multinationales détiennent le marché de l'agroalimentaire mondiale.

Ne pas jeter sur la voie publique.

« RIEN NE SE PERD, TOUT SE RÉCUPÈRE ! »

### Renseignements :

Partage Ton Frigo, Disco Soupe, Feeding the 5 000, Food Not Bombs, Les Incroyables Comestibles, Gratiférias, Zéro-Gâchis, Global Gâchis le film, Freegan.fr, ....



[lesgarspilleurs.org](http://lesgarspilleurs.org)  
[facebook.com/lesgarspilleurs](https://facebook.com/lesgarspilleurs)

Conception : Asokka - Impression : à la maison!