

Les Français jettent 5 kg de moins de déchets alimentaires par an : impliquer parents et enfants pour aller encore plus loin ?

Réduire le gaspillage alimentaire ? C'est possible, et le combat est déjà bien engagé !

Pour preuve, le poids moyen du gaspillage alimentaire par Français et par an est passé de 30 à 25kg.*

Il est nécessaire de continuer et dans les pistes à envisager pour réduire encore le gaspillage alimentaire, on note que 39 %** des Français estiment que ce sont encore les enfants qui gaspillent le plus.

Quantités trop grandes, goûts mélangés, recettes non adaptées... Les raisons sont nombreuses mais il est aussi possible de changer les habitudes et les comportements : il faut accompagner les parents à agir et jouer leur rôle. Laure Manaudou s'est mobilisée avec HelloFresh sur ce sujet : elle a même essayé de nager avec le poids du gaspillage alimentaire sur le dos, un vrai défi ! Elle a aussi partagé ses conseils pour sensibiliser ses enfants : les faire participer aux choix des recettes, adapter les quantités et ne pas multiplier les goûts ou les nouveautés dans un même repas sont ainsi de bonnes solutions pour que chacun finisse son assiette.

*HelloFresh s'engage pour accompagner les familles. Plus généralement, il est constaté que **les ménages qui cuisinent avec des kits de repas gaspillent 38% de nourriture en moins** que ceux qui achètent en supermarché***. L'élaboration de menus et les justes quantités sont des éléments considérables dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.*

Pour télécharger l'ensemble des informations : <https://fromsmash.com/CP-HelloFresh-Gaspillage-alimentaire>

*Source ADEME

**Étude Censwide pour HelloFresh réalisée du 29 juin au 17 juillet 2023 sur 1016 personnes représentatives de la population nationale française âgée de 18

ans et plus.

*** <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0959652622035739?via%3Dihub#>