



11

Alimentation - Valoriser ses invendus alimentaires



En France, les invendus alimentaires représentent 1,4 million de tonnes de déchets par an. Ces produits, encore consommables mais retirés des circuits de distribution n'ont que 3 fins possibles : le don, la destruction, la vente ou la revalorisation.

Par définition, un invendu alimentaire est un produit qui doit être retiré du circuit de vente "classique", et cela pour diverses raisons :

- un produit abîmé lors de la production ou du transport : par exemple, un paquet de gâteaux cabossé ou entrouvert.
- un produit non conforme aux normes esthétiques : par exemple, des fruits et légumes difformes, avec un calibre trop grand ou trop petit.
- un produit proche de la date limite de consommation : par exemple, de la viande qui arrive à expiration
- un produit ayant dépassé la date de durabilité minimale : par exemple, un paquet de chips à date dépassée
- un produit frais qui n'a pas été vendu à temps : par exemple, les viennoiseries d'une boulangerie à la fin de la journée qui ne peuvent pas être remis en vente le lendemain.

Un invendu est-il toujours consommable ?

Lorsqu'on qualifie des produits d'invendus alimentaires, il s'agit donc de produits abîmés, non conformes, proches de la DLC ou à DDM dépassée, ou parfois simplement de produits qui n'ont pas trouvé preneur au cours de la journée et qui risquent donc d'être gaspillés.

+ d'infos
ici



Acteurs engagés contre le gaspillage alimentaire :



HORS NORMES



LE CHAÎNON MANQUANT
Le + de la chaîne alimentaire

