



CONSOMMATION RESPONSABLE: COMMENT LIMITER LE

GASPILLAGE ALIMENTAIRE GRÂCE AUX APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS!

LES ENJEUX LIÉS AU DÉVELOPPEMENT DURABLE SONT DE PLUS EN PLUS PRÉGNANTS, NOTAMMENT SUR LA QUESTION DE L'ALIMENTATION. IL APPARAIT ESSENTIEL DE CHANGER NOS HABITUDES POUR CONSOMMER DE FAÇON PLUS RESPONSABLE. LES FABRICANTS D'APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS FONT ÉVOLUER LEURS PRODUITS POUR MIEUX CONSERVER ET PRÉPARER VOS ALIMENTS ET VOUS AIDER À LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

HISTOIRE



1930-1950 L'ESSOR DE LA CONSOMMATION

Années 1930 - Les premiers supermarchés émergent aux États-Unis (1930). Àla même période, les premiers congélateurs apparaissent mais n'entrent dans les foyers que dans les années 1960.

Fin des années 1940 - Le supermarché n'arrivera que plus tard en Europe, encore soumise au rationnement jusqu'en 1949 pour certains produits. Le phénomène atteint d'abord Londres puis Bâle en 1951. Le premier magasin en libre-service ouvre en 1949 en Bretagne.

1958 - Ouverture du premier supermarché (surface comprise entre 400 et 2500 m²) avec parking en France à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine). 5 ans plus tard, c'est le premier hypermarché (surface supérieure à 2 500 m2) qui est inauguré à Sainte-Geneviève-des-Bois (Essonne).

Années 1970 - La naissance des supermarchés mène à une baisse des prix des aliments mais aussi à une surconsommation. Les consommateurs font moins attention à ce qu'ils mangent, la cuisine devient un effort et ils cherchent à réduire le temps passé à cuisiner. Le compartiment surgelé est intégré au réfrigérateur en 1973 pour conserver en avance les préparations et gagner du temps au quotidien.

Années 1980 - À la suite de la crise alimentaire en Éthiopie, les Français prennent conscience du gaspillage alimentaire et des distorsions d'accès à la nourriture entre les riches et les pauvres.

1985 - Création des Restos du cœur par Coluche.





Années 1990-

Fin des années 1990 – Les premiers scandales alimentaires font prendre conscience aux de la surconsommation. L'Union Européenne commence à édicter des normes pour une

Années 2000 – À la suite de différentes crises alimentaires et environnementales, les consommateurs cherchent à mieux manger.

Années 2010 - Le succès des émissions culinaires pain, robots culinaires multifonctions, yaourtières intègrent la cuisine. En 2015 : la date limite d'utilisation optimale (DLUO) est supprimée pour certains produits et s'appelle désormais date de durabilité minimale (DDM).





LA RÈGLEMENTATION ÉVOLUE!

LES POUVOIRS PUBLICS SE SONT D'ABORD INTÉRESSÉS À LA CONSERVATION DES ALIMENTS AVANT DE SE CONCENTRER SUR UN EN JEU PLUS RÉCENT : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

En 1989, l'Union Européenne met en place une directive qui indique que les aliments destinés à être congelés doivent l'être à une température inférieure ou égale à -18°C. C'est en 1996, qu'elle impose par ailleurs la classification des appareils de réfrigération en fonction de la température de conservation des aliments allant de 0 étoile (> -6°C) à 4 étoiles (≤ 18°C).

Depuis octobre 2002, la zone la plus froide des réfrigérateurs de type « froid statique » doit être identifiée en France : c'est dans cette zone entre 0°C et 4°C que doivent être rangés les aliments dits hautement périssables.

En 2015, la Commission européenne publie un plan d'action pour promouvoir une croissance économique durable et dont l'un des secteurs prioritaires est celui des déchets alimentaires. 3 ans plus tard, la directive Déchets est incluse dans le paquet Économie circulaire. L'objectif est de réduire les déchets alimentaires de 30% d'ici 2025 et de 50% d'ici à 2030. Plusieurs moyens sont proposés aux États : des actions de prévention et de réduction avec des campagnes de sensibilisation, mais aussi des actions pour encourager les dons alimentaires . Pour la première fois, 27 États s'engagent pour limiter le gaspillage alimentaire.

En 2016, la France est le 1^{er} pays au monde à adopter une législation aussi forte contre le gaspillage alimentaire avec l'obligation aux surfaces de 400 m² de donner leurs invendus à des associations.

PAROLES D'EXPERTS



LES FRANÇAIS SONT TOUJOURS PLUS ATTENTIFS AUX
GESTES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE. AIDÉE PAR DES APPAREILS
ÉLECTROMÉNAGERS INNOVANTS ADAPTÉS AUX
ENJEUX ACTUELS ET AUX BESOINS, LA CUISINE
DEVIENT UN VÉRITABLE ACTEUR ANTI-GASPILLAGE!
EXPLICATIONS D'ALEXANDRINE FADIN, RESPONSABLE
DÉVELOPPEMENT DURABLE DU GIFAM.

Après la période d'excès des années 1970 et à l'heure où les enjeux environnementaux et de pouvoir d'achat sont au centre des préoccupations, les Français interrogent et prennent conscience des impacts de la surconsommation.

En réponse, les habitudes tant alimentaires que culinaires changent peu à peu : on fait davantage attention à l'origine des produits (circuit court, fruits et légumes de saison ...), on favorise le « fait maison », plébiscité en 2019 par 80% des Français*. Le bio émerge aussi à la même période : le consommateur se soucie de sa santé. Il cherche à mieux manger et s'intéresse à la provenance et à l'impact de ses aliments quitte à les payer plus chers.

Face à ces nouvelles pratiques en cuisine, les fabricants d'électroménagers se sont adaptés en proposant des appareils novateurs pour répondre au mieux aux enjeux actuels et aux nouveaux besoins du consommateur. Ainsi, yaourtières, blenders, et robots culinaires sont remis aux goûts du jour et permettent de composer ses propres recettes. Exit les plats transformés riches en sucres et trop salés, place à la créativité! Si les fruits et légumes sont un peu mûrs : soupes, smoothies, jus et compotes peuvent être élaborés. Les robots culinaires sont également fortement plébiscités par le public et donnent la possibilité aux consommateurs de cuisiner facilement chez soi des restes comme des plats raffinés. Aujourd'hui 57% des foyers français sont équipés d'un robot multifonctions. Sans oublier les appareils plus traditionnels comme le four, très utile pour préparer tartes et gratins à base de légumes datés. On observe que les épluchures s'invitent dans les recettes, limitant les déchets alimentaires! Les appareils sont élaborés pour être astucieux et répondre à cet enjeu majeur de ce siècle : rien ne se jette, tout peut se transformer!

Enfin, l'électroménager contribue à une meilleure conservation de la nourriture. Le réfrigérateur est un bon allié pour les consommateurs. Outre une conservation optimale de ses aliments, les nouvelles générations d'appareils connectés vont plus loin dans la gestion des denrées et offrent de nombreuses fonctionnalités: contrôle de la date de péremption, nombre de produits stockés, achats en ligne ou encore recettes de cuisine proposées en fonction des aliments en stock. C'est une vraie innovation! Et pour ceux qui auraient trop cuisiné ou voudraient conserver plus longtemps, le congélateur permettra d'en profiter quelques jours, semaines voire quelques mois plus tard! Autant de gestes et d'habitudes qui comptent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire!

* Étude Gifam – Levier d'avenir 2019

ADOPTONS LES BONS GESTES POUR ÉVITER LE GASPILLAGE!

Vos appareils d'électroménagers vous aident à mieux conserver vos aliments et lutter contre le gaspillage alimentaire! Saviez-vous que votre réfrigérateur possède des zones dédiées pour garder vos aliments au frais le plus efficacement possible?



Consultez-vite le nouveau guide pratique édité par le Gifam!

Il recense astuces et gestes simples à adopter pour préserver vos aliments et mieux les consommer grâce aux appareils électroménagers. Chacun peut consommer de façon plus durable et faire des économies !

TÉLÉCHARGEZ LE GUIDE GIFAM DES GESTES ANTI-GASPI DE LA MAISON

