



***In Frankreich haben 8 Millionen Menschen wenig Geld zum Essen. Aber jedes Jahr werden 10 Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen.***

Um die Verschwendung einzudämmen, organisieren sich immer mehr Menschen. Dies ist zum Beispiel der Fall bei La salle à manger, einem Restaurant, dessen Gerichte aus unverkauften Lebensmitteln zubereitet werden. Besonders engagiert sind die „Null-Abfall-Familien“, die versuchen, nichts mehr wegzuerwerfen, um auf diese Weise den Klimawandel zu bekämpfen. Ein Bäcker recycelt seine unverkauften Lebensmittel mit einem „Öko-Brot“. Eine Reportage von France 24: