



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST QUOI ?

C'est toute la nourriture gaspillée, jetée à la poubelle, alors qu'elle aurait dû être mangée. Un fruit qui pourri oublié dans le frigo, une assiette trop remplie et dont les restes sont jetés au lieu d'être gardés pour plus tard, C'EST DU GASPILLAGE !

chaque année dans le monde

1,3 MILLIARD DE TONNES DE

NOURRITURE

est

perdue ou gaspillée

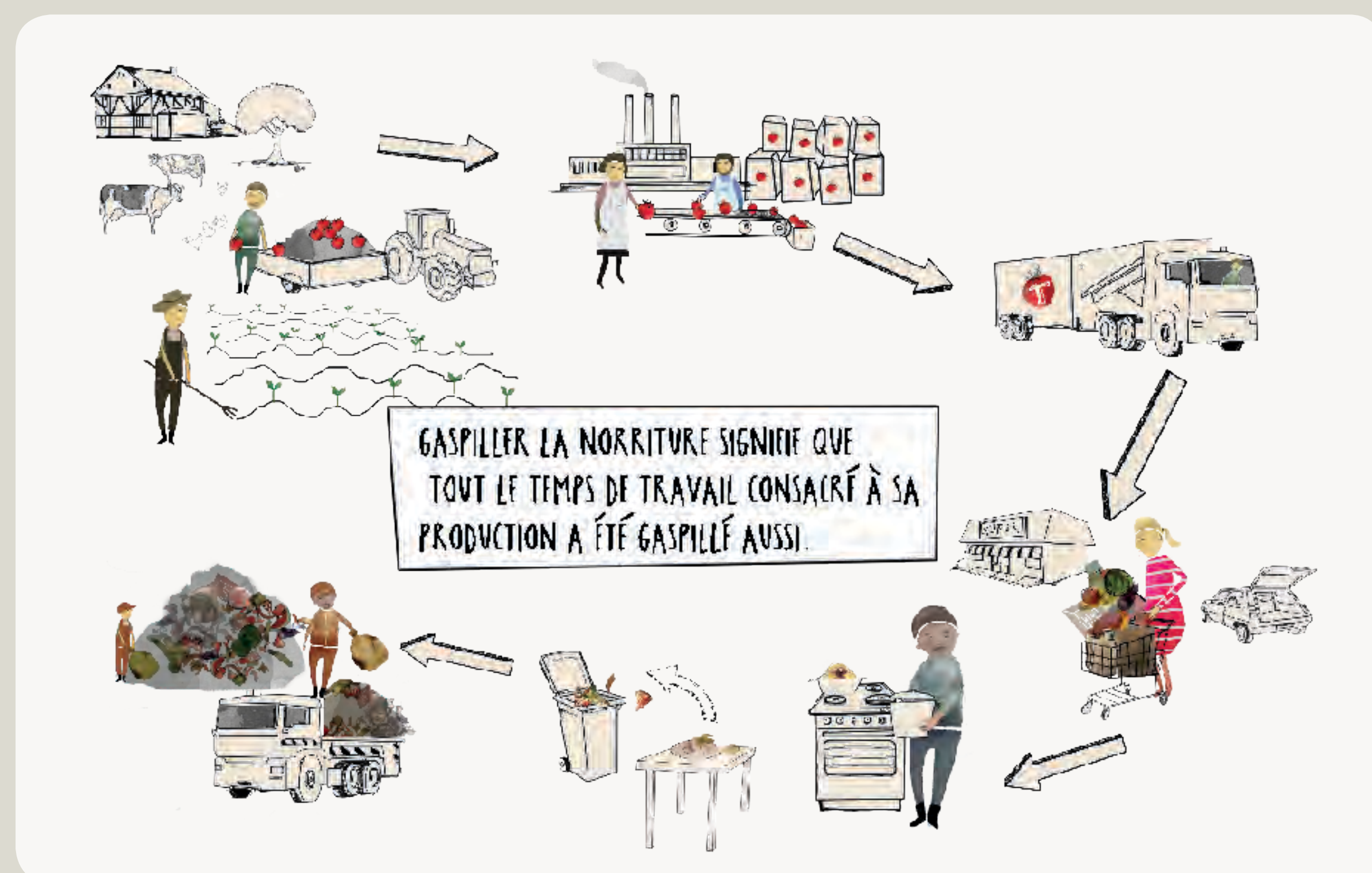
c'est

1/3

DE TOUTE LA NOURRITURE PRODUITE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE

NOUS DEVONS CESSER DE GASPILLER LA NOURRITURE PARCE QUE :

- ✓ Gaspiller la nourriture signifie gaspiller de l'argent, du travail et des ressources telles que l'énergie, la terre et l'eau utilisées pour la produire.
- ✓ Gaspiller la nourriture augmente les émissions de gaz à effet de serre et contribue au changement climatique.



C'EST FINI ! ZÉRO GASPILLAGE !

Conseils pour
éviter le gaspillage
alimentaire



1. FAITES VOS COURSES INTELLIGEMMENT

Souvent, nous achetons plus de nourriture que nécessaire. Pour éviter de trop acheter, planifiez à l'avance vos achats, faites une liste de courses et évitez de faire les courses le ventre vide !



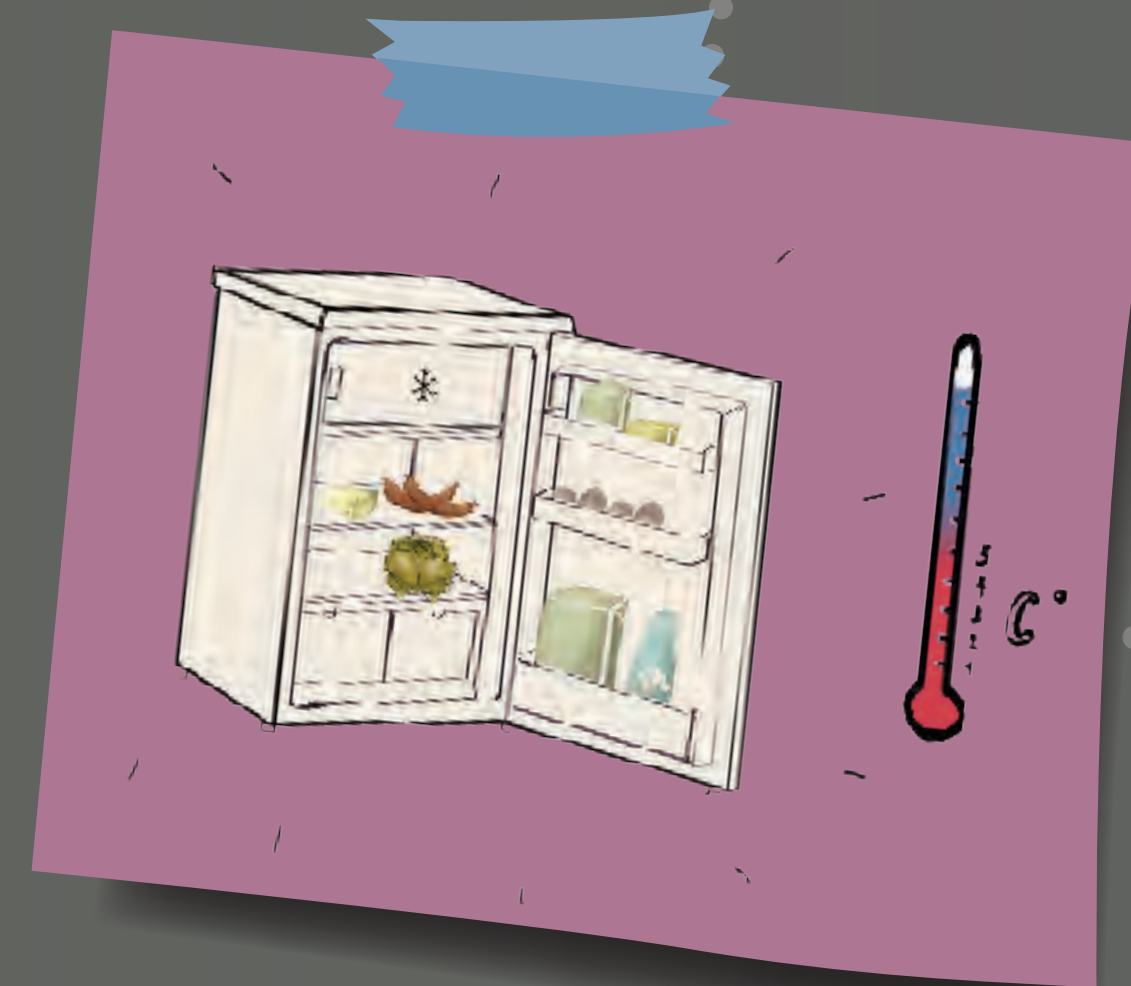
2. ACHETEZ DES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES

De nombreux magasins et marchés jettent les fruits et légumes qui ont des formes bizarres et des taches, même s'ils sont tous aussi bons à manger que les autres. Achetez des fruits et légumes moches pour montrer que vous ne voulez plus voir de la nourriture gaspillée !



3. RÉDUISEZ LES PORTIONS

Commencez votre repas avec des petites portions. Vous pouvez toujours en reprendre si vous avez encore faim.



4. VÉRIFIEZ ET RANGEZ VOTRE FRIGO

Pour conserver correctement les aliments dans votre frigo, réglez-le à la bonne température (entre 1 et 5 °C), placez les produits aux bons endroits dans le frigo et suivez les instructions fournies sur les emballages ou le manuel du frigo. Ne surchargez pas le frigo : vous utiliserez moins d'énergie et vous risquerez moins d'oublier de consommer la nourriture que vous avez achetée.



5. PRATIQUEZ LE PEPS : PREMIER ENTRÉ, PREMIER SORTI

Lorsque vous rangez vos achats dans le frigo ou dans le placard, placez les produits les plus « anciens » devant et mettez les nouveaux derrière. Faites attention aux dates de péremption car des aliments récemment achetés pourraient nécessiter une consommation rapide.



6. FAITES ATTENTION AU DATAGE DES PRODUITS : DLC ET DLUO

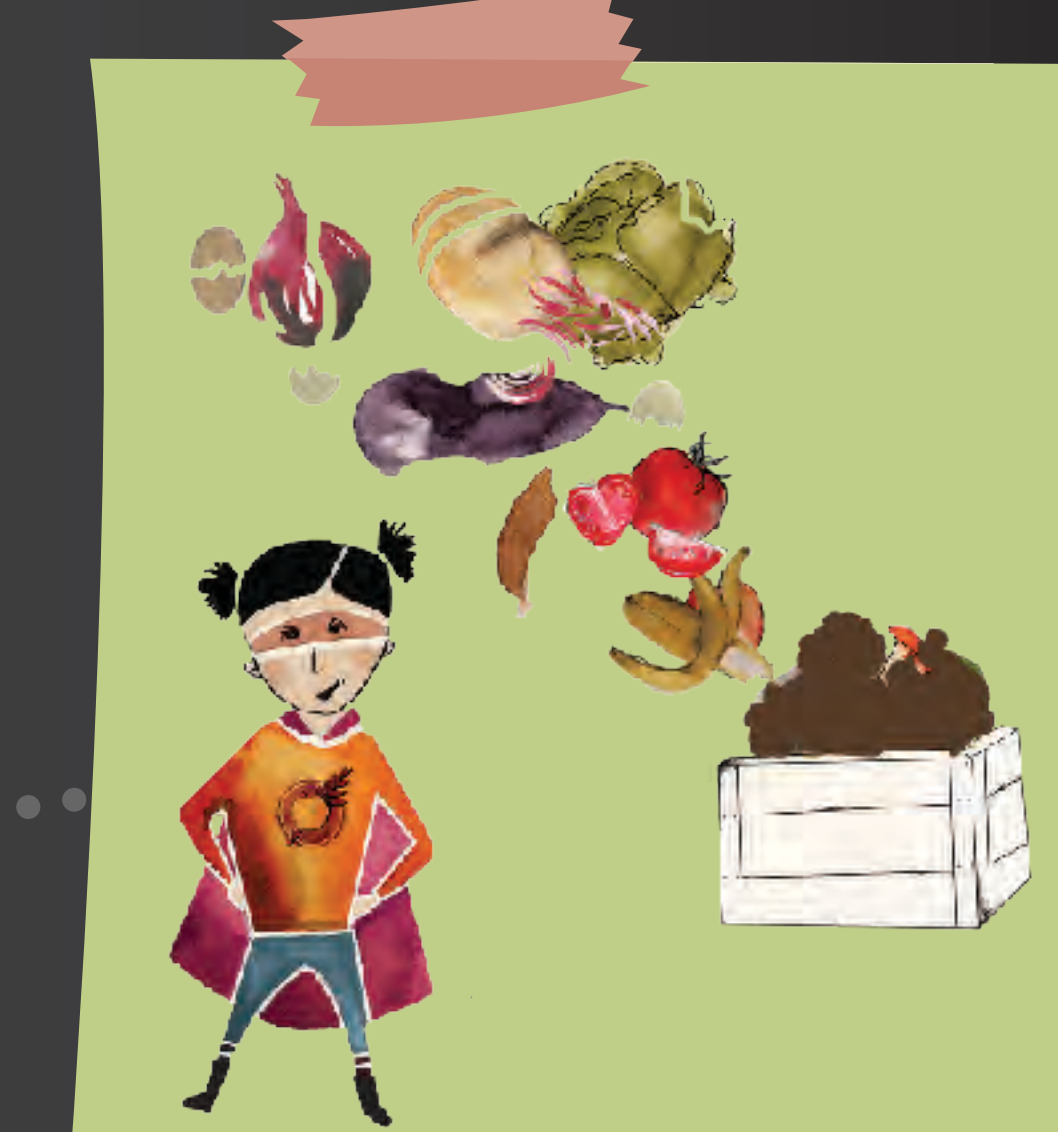
Après la date de péremption, ou la Date Limite de Consommation (DLC), mentionnée sur l'étiquette « A consommer jusqu'au/ avant le... », le produit ne peut plus être consommé. La Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO), mentionnée « A consommer de préférence avant le ... » informe sur la période où le produit est à sa meilleure qualité en termes d'odeur, de texture et de goût. La plupart des aliments sont encore comestibles après leur DLUO!

7. UTILISEZ VOS RESTES DE REPAS

Au lieu de jeter les restes dans la poubelle, gardez-les pour le prochain repas, à réchauffer ou à utiliser comme ingrédients. Rappelez-vous, si vous voulez utiliser les restes, il est très important de les mettre au frigo ou dans le congélateur dans les deux heures suivant la préparation de votre repas.

8. COMPOSTEZ LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Si vous finissez par perdre une partie de votre nourriture, malgré tout, transformez-les en compost : au lieu de les jeter dans votre poubelle et contribuer aux émissions de gaz à effet de serre liées au transport et à l'élimination des déchets, pourquoi ne pas installer un composteur pour les déchets alimentaires et les épluchures de fruits et légumes ? Vous pourrez ainsi recycler directement et avoir votre propre compost pour le jardinage !



Ensemble, nous pouvons lutter contre le gaspillage alimentaire. **C'est fini! Zéro gaspillage!**