

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : COMMENT MOINS GASPILLER ?

LES DONNÉES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE*

Dans les poubelles de chaque français :
20 kg de déchets alimentaires jetés
dont **7 kg** d'aliments encore emballés



soit **400€/an** pour une famille de 4 personnes

* source : ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer.

16% des Meurthe-et-Mosellans déclarent jeter des aliments périmés encore emballés.
19% déclarent jeter des restes de repas.

SUPER MARCHÉ

25% DE LA NOURRITURE ACHETÉE FINIT À LA POUBELLE*

VOUS AUSSI, VOUS ACHETEZ POUR JETER ?



POURQUOI LE GASPILLAGE ?

Jeter est devenu un acte banalisé, nous y pensons peu.


- Nous ne savons pas toujours gérer nos besoins véritables pour nos courses et la préparation de nos repas (peur de manquer, gourmandise, pas de liste de courses, influence des promotions...).
- Nous ne savons pas bien comment conserver nos aliments (dates limites, congélation, nature des aliments, organisation du frigo).
- Nous manquons d'idées pour cuisiner les restes.

DES SOLUTIONS POUR MOINS GASPILLER !


MANGEZ DES PRODUITS DE QUALITÉ

- Donnez de la valeur aux aliments que vous consommez pour éviter de gaspiller.
- Produits bio, Label rouge, commerce équitable ou durable, autant de labels mettant en avant les démarches environnementales mises en place par le fabricant (limitation d'utilisation de matières dangereuses, bien-être animal...), pensez-y !


LES SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE EN FRANCE




GARANTIE DE LA QUALITÉ SUPÉRIEURE




GARANTIE DE L'ORIGINE




GARANTIE DU RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET DU BIEN-ÊTRE ANIMAL




GARANTIE D'UNE RECETTE TRADITIONNELLE




UNE DÉMARCHÉ COLLECTIVE ET VOLONTAIRE DE LA PART DES PRODUCTEURS




LE MAINTIEN D'UN TISSU ÉCONOMIQUE EN MILIEU RURAL, NOTAMMENT EN MONTAGNE




DES CONDITIONS DE PRODUCTION STRICTES VALIDÉES PAR L'ÉTAT




DES CONTRÔLES RÉGULIERS RÉALISÉS PAR DES ORGANISMES INDÉPENDANTS AGRÉÉS PAR L'ÉTAT




330
AOP/AOC VINS, CIDRES ET EAUX DE VIE




74
IGP VITICOLES




50
AOP LAITIÈRES



45
AOP AGRO-ALIMENTAIRES



119
IGP AGRO-ALIMENTAIRES



45
LABELS ROUGE

COMPRENEZ LA DATE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Afin de ne pas jeter inutilement des aliments encore consommables, ne confondez pas DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimale).

DLC - Date Limite de Consommation

À CONSOMMER AVANT LE : 01 / 04 / 2016 ou À CONSOMMER JUSQU'AU : 01 / 04 / 2016
Cela signifie qu'**après cette date le produit est périmé** et non consommable.



DDM- Date de Durabilité Minimale

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : 01 / 04 / 2016
Cela signifie qu'**après cette date le produit n'est pas périmé**.
Il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités.



À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : 01 / 04 / 2016 : sa qualité est garantie jusqu'à 3 mois après cette date.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT : 04 / 2016 : sa qualité est garantie entre 3 et 18 mois après cette date.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT : 2016 : sa qualité est garantie plus de 18 mois après cette date.

CUISINEZ VOS RESTES RAPIDEMENT MAIS AVEC GOÛT !

Certaines recettes permettent d'utiliser les restes tout en les rendant appétissants !

Les restes de légumes peuvent être transformés sous forme de cakes, quiches et tartes, de salades, de gratins, de purées, de soupes...

Les restes de viande peuvent être accommodés en boulettes ou en farce pour diverses préparations.

Les restes de fruits peuvent être consommés sous forme de compotes, tartes, smoothies...

Plus d'infos sur alimentation.gouv.fr et sur reduisonsnosdechets.fr