

# La chasse au gaspi est ouverte !



**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE CONSISTE À JETER DES DENRÉES ALIMENTAIRES, ENTAMÉES OU NON, PARFOIS ENCORE CONTENUES DANS LEURS EMBALLAGES, QUI AURAIENT PU ÊTRE CONSOMMÉES.**



**IL REPRÉSENTE 20 KG DE DÉCHETS PAR PERSONNE ET PAR AN :**

- 7 kg d'aliments encore emballés,
- 13 kg de restes de repas, de fruits et légumes abîmés non consommés.

**EN FAISANT ATTENTION, CHACUN PEUT AISÉMENT ÉVITER CE GASPILLAGE !**

## J'ACHÈTE MALIN

J'établis ma **LISTE DE COURSES** en fonction de ce qu'il reste dans le réfrigérateur et les placards. Au supermarché, je suis attentif. **JE VÉRIFIE LES DATES DE PÉREMPTION.** Je termine par les produits frais et surgelés. Je les place dans un sac isotherme afin de préserver la chaîne du froid.



## JE CONSERVE BIEN LES ALIMENTS

**CHAQUE ALIMENT A SA PLACE :** au réfrigérateur, au congélateur, dans les placards, à l'air libre... Je suis les recommandations de conservation sur les emballages. Je dispose devant les aliments à consommer rapidement.



## J'ACCOMMODE LES RESTES

On ne pense pas toujours à cuisiner les restes. Pourtant, il existe **DES RECETTES TRÈS FACILES :** des compotes, des tartes, des salades, des gratins... Je farfouille sur internet à la recherche d'idées.

