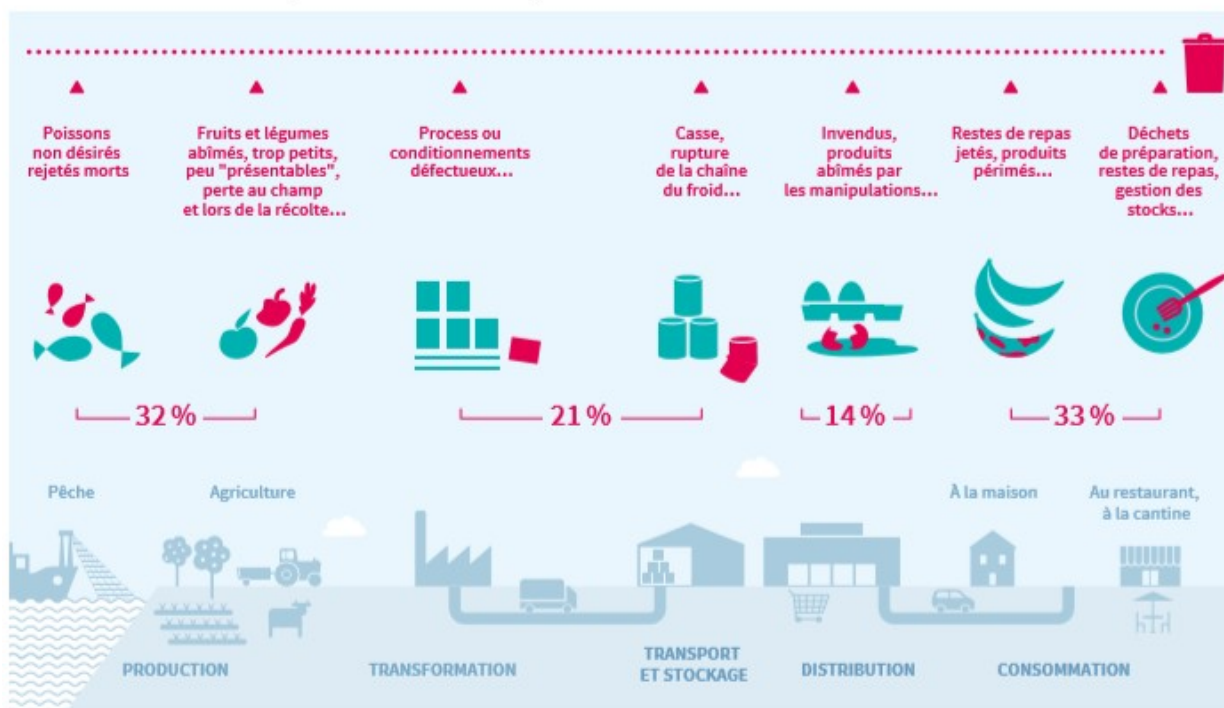


Gaspillage Alimentaire

GASPILLAGE ET PERTES ALIMENTAIRES (EN % DU POIDS TOTAL GASPILLÉ)



QUE GASPILLE-T-ON À LA MAISON ?



Source: Étude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages, ADEME, octobre 2014 (à partir d'une étude réalisée sur 20 foyers français).



Les légumes représentent une part importante du gaspillage alimentaire. Même abîmés, il sont pourtant faciles à cuisiner et délicieux en soupe ou en purée.

Comprendre les dates de péremption

Pour moins gaspiller, veillez aux dates de péremption en magasin comme à la maison. Deux types d'indications coexistent.

► La **date limite de consommation** s'applique à des produits susceptibles, après une courte période, de présenter un danger pour la santé.



► La **date de durabilité minimale** s'applique à des produits de plus longue conservation, présentant une faible teneur en eau ou stérilisés. Une fois la date passée, la denrée ne présente pas de danger pour la consommation mais peut avoir perdu quelques qualités gustatives.



D'autres idées pour moins gaspiller

- Dressez une liste de courses avant de faire vos achats.
- Préparez vos menus à l'avance.
- Achetez la juste quantité.
- Veillez à la bonne conservation des aliments.
- Videz soigneusement les emballages.
- Cuisinez les bonnes quantités.
- Cuisinez les restes.

EN SAVOIR PLUS

Tous les conseils à retrouver sur: www.casuffitegachis.fr