



30 kg/hab.

d'aliments gaspillés chaque année

dont **7 kg** d'aliments encore emballés

= 1 repas

par semaine

= 100 €

par habitant chaque année

Les + gaspillés



Légumes



Liquides



Fruits

OBJECTIF 2030

-50 % de gaspillage

dans les foyers (par rapport à 2015)

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

1 Avant les courses



Établir ses menus

et dresser une liste de courses

Acheter juste ce qu'il faut

(attention aux grandes quantités en promo !)



Regarder les dates de péremption

2 Pendant les courses

Décryptage des dates de péremption

À CONSOMMER

JUSQU'AU
01.04.23

À CONSOMMER DE

PÉREURANCE AVANT LE
01.04.23

Ne pas dépasser car risque pour la santé

Dépassement possible avec des qualités gustatives et nutritionnelles moindres

3 À la maison



Bien conserver les aliments

et mettre devant ceux à consommer le plus vite



Ajuster les portions

en utilisant des doseurs, et en évitant de servir trop



Cuisiner les restes

et trouver des recettes pour les fruits et légumes abîmés

À la cantine ou au restau, même combat !

On se sert selon son appétit et on n'hésite pas à emporter ce qu'on n'a pas consommé.

