

Astuce déchets – Décembre 2017



Mon Noël anti-gaspillage alimentaire

Chaque Français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an à la poubelle : environ 7kg de produits encore emballés et 13 kg de restes de repas, de fruits et de légumes abimés, non-consommés.

Mettre rapidement les restes au frigo

Le risque de contamination des aliments augmente en proportion du temps qu'ils sont laissés sur la table ou le comptoir.

Acheter intelligemment et partager

N'achetez pas plus que nécessaire « au cas où... ». Vous pouvez aussi demander aux invités d'emporter les restes, ou encore organiser un repas partagé où chacun amène ses restes !



Manger local

Parce que les aliments parcourent une moins grande distance, les produits d'ici sont plus frais et, donc, se conservent plus longtemps.

Libérer son frigo et son congélateur

Pour ceux qui reçoivent, on peut s'attendre à ce que le frigo et le congélateur débordent. Il est donc recommandé, une ou deux semaines avant le début des festivités, de manger les plats congelés pour faire de la place.

La loi du 3 Février 2016 oblige les moyennes et grandes surfaces de plus de 400 mètres carrés à conclure une convention avec une association caritative, afin de faciliter les dons alimentaires. Par ailleurs, les produits sous marque de distributeur qui seraient retournés au fournisseur, alors qu'ils sont détruits actuellement, seront autorisés au don.



STOP
au gaspillage
alimentaire

refusonsnosdechets.fr