

Le gaspillage alimentaire



C'est en moyenne : **400 à 700 € par an** pour un foyer moyen
20 kg de déchets par et par personne **dont**
7 kg de déchets alimentaires non consommés, encore emballés

2014 est l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire,
nous pouvons tous agir !

Lorsque l'on fait ses courses.



Avant les courses...

- Vérifier le réfrigérateur et les placards pour faire une liste de course
- Eviter de partir le ventre vide afin de ne pas être tenté par des achats superflus

Pendant les courses...

- Vérifier les dates de péremption
 - DLC : date limite de consommation, à ne pas dépasser !
 - DLUO : date limite d'utilisation optimale, il peut être consommé après la date indiquée sans risque pour la santé



Après les courses...

- Ranger vos produits en fonction des dates de péremption. Les produits avec les dates les plus courtes sont à mettre devant et à consommer en priorité.
- Les denrées alimentaires sont à ranger en fonction des zones du réfrigérateur. L'image à gauche en est une bonne illustration.

Pour en savoir plus consultez la plaquette « consommer mieux pour gaspiller moins » du Smictom de la région de Saverne.
www.smictomdesaverne.fr