



Le ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt
présente les contes de l'antigaspi





gaspillagealimentaire.fr

1 STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

GESTES ANTIGASPI

1.

Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas.

2.

Acheter les produits frais en dernier pour préserver leur fraîcheur.

3.

Respecter la chaîne du froid, c'est l'assurance d'un aliment bien conservé.

4.

Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DDM.*

5.

Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement.

6.

Congeler pour mieux conserver ses aliments.

7.

Savoir accommoder les restes, en apprenant à cuisiner autrement.

8.

À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre.

9.

À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés.

10.

Au restaurant, demander à emporter ses restes.

*DLC : « à consommer jusqu'au... » et DDM : « à consommer de préférence avant le... »