

Gaspillage alimentaire : un fléau à contrer pour un avenir durable



Le saviez-vous ? Le gaspillage alimentaire commence bien avant que la nourriture n'arrive dans nos assiettes. 8,8 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits en France en 2021, soit 129 kg par personne. La moitié de ces 8,8 millions de tonnes, soit 4,3 millions de tonnes, est dû gaspillage alimentaire.

Que pouvez-vous faire concrètement pour éviter de gaspiller à la maison ?

- Dressez une liste de courses avant vos achats et préparez vos menus à l'avance
- Achetez la juste quantité et vérifiez les dates de péremption
- Cuisinez les bonnes quantités et sinon, utilisez les restes

À l'extérieur aussi on peut agir :

Servez-vous en fonction de votre appétit :

- Au self de votre entreprise, adaptez les quantités de pain au reste du menu car l'appétit évolue au cours du repas
- Au restaurant, renseignez-vous sur le volume des plats avant de commander et emportez ce que vous n'avez pas consommé en demandant un doggy bag (cette pratique, devenue courante en France, est imposée à tous les restaurateurs depuis 2021)

<http://www.youtube.com/watch/0Akargsfbel>
Infos pratiques

SIGIDURS

1, rue des Tissonvilliers

95520 Sarcelles

0 800 735 736

sigidurs.fr