

Gaspillage alimentaire

Les 3 classes de 6ème ont eu une intervention sur le gaspillage alimentaire ; encadrée par Mme CADORET du Conseil départemental.



STOP AU GACHIS

Comment lutter contre le gaspillage alimentaire ?

AU SELF

DES GESTES SIMPLES

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est facile. Voici quelques gestes simples pour moins gâcher...et réaliser des économies !

1

JE DIS AU SERVEUR DE NE PAS ME SERVIR SI JE N'AIME PAS LE PLAT

2

J'OSE DIRE « MERCI, J'EN AI ASSEZ » QUAND LA DOSE DANS MON ASSIETTE ME PARAÎT SUFFISANTE

3

JE ME SERS RAISONNABLEMENT, JE REVIENDRAI ME SERVIR SI J'AI ENCORE FAIM

4

JE PRENDS SEULEMENT LES PLATS ET LES ALIMENTS (NOTAMMENT LE PAIN ET LES PRODUITS LAITIERS) QUE JE VAIS VRAIMENT MANGER



Le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective : en moyenne 30 à 40% de la quantité des produits du repas finissent à la poubelle. (source Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement)



Plus d'infos, d'astuces et d'outils pratiques :
www.gaspillagealimentaire.com
www.reduisonsnosdechets.fr

