

**JETER
MOINS
=
MANGER
MIEUX**



**Le ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation présente
Les contes de l'antigaspi**

**MAÎTRE
CORBEAU
NE LAISSERA
PLUS TOMBER
SON FROMAGE**



gaspillagealimentaire.fr

**PETIT
POUCET
A COMPRIS
COMBIEN
LE PAIN
EST PRÉCIEUX**



gaspillagealimentaire.fr

**BLANCHE
NEIGE
AURAIT DÛ
CROQUER
UNE POMME
MOCHE**



gaspillagealimentaire.fr

**QUAND
PEAU D'ÂNE
PRÉPARE
SA GALETTE
LE PRINCE N'EN
PERD PAS
UNE MIETTE**



gaspillagealimentaire.fr

**À MINUIT
LE POTIRON
DE CENDRILLON
FERA UN BON
BOUILLON**



gaspillagealimentaire.fr



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 ses restes.

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