Stop au gaspillage

En moyenne, les Français jettent 20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés ! Un gaspillage qui a de multiples conséquences sur le budget des ménages, l’environnement et qui pèse sur nos poubelles !

Faites une liste de courses

Avant de partir en course faites l'inventaire de votre réfrigérateur et de vos placards pour éviter les doublons.
De plus, la liste de course vous permettra de n’acheter que les quantités adaptées et uniquement les produits dont vous avez réellement besoin.

rgba(255,255,255,1)

Vérifiez les dates de péremption

Avant d'acheter un produit assurez vous qu'il sera consommer à temps.

Il faut savoir différencier les dates limite de consommation (avant le) et les dates de durabilité minimale (de préférence avant le...)

rgba(255,255,255,1)

Rangez les placards et le réfrigérateurs

Placer à l'avant du réfrigérateur et des placards les aliments dont les dates de consommation sont les plus proches

rgba(255,255,255,1)

Cuisinez malin

Pensez à cuisiner en quantité raisonnable.
Conservez vos aliments entamés dans des boites hermétiques transparentes.
Pour les restes accommodez les avec d'autres aliments ou congelez-les

rgba(255,255,255,1)