

PENSEZ À CUISINER LES JUSTES QUANTITÉS

JE SERAIS VERTE
DE FINIR
À LA POUBELLE.



#ÇA
SUFFIT
LE
GÂCHIS

Cuisiner en fonction du nombre et de l'appétit des personnes présentes à table, c'est éviter d'avoir des restes en fin de repas. Et pour ne pas se tromper dans les dosages, il suffit de suivre les indications sur les paquets ou les recettes de cuisine et d'utiliser les appareils de mesure.

Avec des gestes simples, on peut réduire le gaspillage alimentaire qui représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées par an en France.

Tous les bons gestes sur casuffitlegachis.fr



MINISTÈRE
DE L'ENVIRONNEMENT,
DE L'ÉNERGIE
ET DE LA MER

