

**JETER
MOINS
=
MANGER
MIEUX**



**Le ministère de l'Agriculture,
de l'Agroalimentaire et de la Forêt
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

10 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
à emporter
ses restes.

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