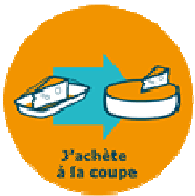




👉 Actions individuelles

Faire une liste de courses.



Acheter en vrac, à la coupe, ...

Bien apprendre à lire les dates de péremption (DLC et DLUO) pour une bonne sécurité alimentaire.

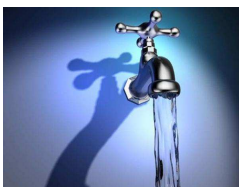


Apprendre à connaître les règles de stockage et de conservation des aliments.

Savoir gérer le stockage de denrées alimentaires (utilisation rationnelle du frigidaire, de caves, des emballages, ...).

Savoir cuisiner au regard des besoins de chacun et des saisons.

Savoir cuisiner les restes.



Promouvoir l'eau du robinet.

Adhérer à une Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP).

Déjouer les promotions, les offres « 2 produits achetés, 3 offerts », redoubler de prudence au moment des Fêtes,...



Privilégier les produits labellisés ou ayant un étiquetage environnemental.

Au restaurant, n'hésitez-pas à partir avec votre « doggy bag »



(petit sac pour les restes).

👉 Actions collectives



Actions « grand public » :

Actions de sensibilisation générale au gaspillage.

Actions de sensibilisation spécifique (bar à eaux, à fruits, mieux ranger son frigidaire pour moins gaspiller, aux bonnes portions, ...).



Après d'une restauration

collective : scolaire (opération « Halte au gaspillage du pain » dans les cantines), d'hôpital, maison de retraite, centres de loisirs,... quand une filière de valorisation existe.



Après de chaînes de distribution, de grandes et moyennes surfaces ; action « Caddy malin », ...

Après d'entreprises de l'agroalimentaire, de filières viandes, fruits et légumes.

Ateliers cuisine.

Conférences-débat dans les CCAS.

Monter une émission type « Consomag », ... se rapprocher de son Centre Technique Régional de la Consommation (CTRC ou UROC, ...).



Faire des enquêtes pour évaluer le gaspillage au niveau de chaque foyer, d'une collectivité, d'un territoire.

Agir auprès des élus pour le développement du compostage des fermentescibles.



Adhérer à une association familiale pour s'informer et peser sur les appels d'offre publique de restauration collective, ...



Détritus