

Mission anti-gaspi : du 20 au 24 novembre

Du 20 au 24 novembre, l'animation « Mission anti-gaspi » pour sensibiliser les élèves et le personnel au gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire est au cœur de nos réflexions : par respect envers les populations qui n'ont pas de quoi se nourrir au quotidien, mais aussi pour préserver les ressources.

Ainsi, nous nous devons d'agir et de **sensibiliser au maximum les futurs adultes**. La campagne de sensibilisation dans le restaurant scolaire prendra notamment la forme d'affiches.

Notre implication dans le gaspillage alimentaire ne s'arrête pas à la sensibilisation des élèves : nous avons mis en place **une collecte de pains** avec une association à Fougères, qui le redistribue au Mali (plus d'informations dans la Rubrique « Lutte contre le Gaspillage Alimentaire » de l'onglet Restauration du site internet de l'école).



MISSION
ANTI
GASPI
2017-2018

DATE IS COMING

**Bien lire les étiquettes des produits,
c'est plus facile que de franchir le mur.**

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



Date is coming !

BIEN LIRE LES ÉTIQUETTES DES PRODUITS, C'EST PLUS FACILE QUE DE FRANCHIR LE MUR.

Selon l'Ademe, on estime que, dans les pays riches, 30 à 40 % de la nourriture serait jetée sans avoir été consommée. Or, ce chiffre pourrait être réduit facilement : il est manifestement dû à une mauvaise lecture des conseils de conservation des aliments indiqués sur les emballages. Mal compris, ceux-ci conduisent les consommateurs à jeter des produits qui sont pourtant toujours consommables ! Au moment d'acheter les aliments dans le magasin ou de les consommer, il est donc essentiel de bien savoir déchiffrer les dates de péremption pour deux raisons : ce sont de précieuses indications pour manger en toute sécurité et pour éviter de jeter sans raison.

29 kg
de nourriture sont
jetés par personne
et par an en France,
dont 7kg toujours
emballés.



Source : ADEME, Juin 2016 (Agence de
l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie)



ALORS,
QUE PEUT-ON FAIRE
CONCRÈTEMENT ?

IL EXISTE 2 TYPES
DE DATES DE CONSERVATION
J'APPRENDS À DÉCHIFFRER LES ÉTIQUETTES !

1

« À consommer jusqu'au » :
c'est une **DLC**

La date limite de consommation (DLC) concerne les denrées périssables qui doivent être impérativement conservées au frais (viande en barquette ou poisson par exemple). Lorsque cette date est dépassée, le produit présente un danger pour la santé humaine et doit donc être jeté.

2

« À consommer de préférence avant » :
c'est une **DDM**

La date de durabilité minimale (DDM) s'applique à des produits de plus longue conservation, qui présentent une faible teneur en eau ou qui sont stérilisés (gâteaux secs, café, sucre, riz, conserves...). Lorsque la date est dépassée, le produit ne présente aucun danger pour la santé humaine et peut donc être consommé sans risque. Il aura peut-être perdu un peu en goût et en texture.



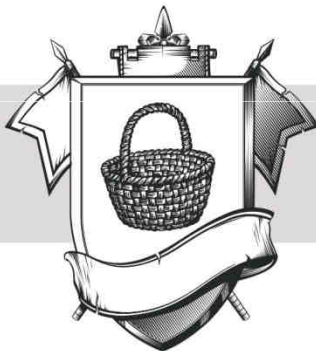


Quesako ? JE COMPRENDS LES INDICATIONS DE CONSERVATION.

Parce que la température de conservation est indiquée clairement sur l'étiquetage des produits, **j'apprends à décrypter les modes de conservation recommandés.** Source : ADEME

- « CONSERVER AU CONGÉLATEUR » → au minimum à - 18 °C (ex. : glaces, poissons surgelés...)
- « CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR » → entre + 2 °C et + 5 °C (ex. : viandes, poissons, fruits et légumes cuits...)
- « CONSERVER AU FRAIS » → jusqu'à + 15 °C, hors réfrigérateur (ex. : échalotes, oignons...)
- « CONSERVER À TEMPÉRATURE AMBIANTE » → entre + 18 °C et + 22 °C (ex. : œufs, avocats...)
- « CONSERVER AU SEC » → dans un endroit sec avec un degré hygrométrique* maximal de 70 % (ex. : ail, pain...)
- « CONSERVER À L'ABRI DE LA LUMIÈRE » → protéger de la lumière directe (ex. : glaces, poissons surgelés...)
- « CONSERVER DANS UN ENDROIT HUMIDE ET FRAIS » → entre + 6 °C et + 15 °C avec un degré hygrométrique* maximal de 70 % à 90 % (ex. : herbes fraîches...)

* **hygrométrique** = Le degré hygrométrique désigne la quantité d'eau contenue dans l'air.



5 ASTUCES QUAND JE FAIS LES COURSES POUR MOINS JETER !



Je planifie les repas
de la semaine.

Je prépare une liste
en fonction de mes besoins et de ce qu'il reste dans le réfrigérateur et dans les placards.

Je prévois des quantités
de nourriture adaptées au nombre de personnes pour lesquelles je cuisine, inutile d'acheter plus.

Je privilégie les petites courses
plutôt que le gros ravitaillement qui sera plus long à consommer.

Je m'en tiens à ma liste
et j'évite de me laisser séduire par les promotions.