



Le ministère de l'Agriculture,  
de l'Agroalimentaire et de la Forêt  
présente les contes de l'antigaspi





gaspillagealimentaire.fr

# 1 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... »