



Qu'est ce que c'est ?

C'est le fait de jeter à la poubelle des denrées alimentaires, entamées ou non, qui auraient pu être consommées. Il faut **différencier ces denrées des déchets** alimentaires comme les coquilles d'œuf, os de viandes, arêtes... savez vous qu'en France, l'estimation serait d'environ 29kg/an/habitant de nourriture jetée, dont 7kg d'aliments encore emballés...

La restauration collective représente la moitié des repas pris hors foyer.

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des priorités du ministère de l'Environnement. Dans les cantines scolaires, un tiers des repas préparés seraient jetés. Des municipalités comme **la commune de Trets**, ont décidé de mener des **actions pédagogiques** auprès des élèves par le biais des garderies et/ou TAP, en cuisine centrale et auprès de tous les acteurs en lien avec la restauration collective.

Mon ambition sera de vous apporter pour ce premier trimestre une information, des astuces et des recettes qui je l'espère, vous permettront de mieux consommer et de moins gaspiller ; même s'il est parfois difficile au quotidien de composer avec des contraintes budgétaires, les habitudes alimentaires, les goûts de chacun....

La réduction du gaspillage alimentaire peut être un objectif commun à tous !

La première étape sera de vous proposer

- 2 recettes de pain perdu *et retrouvé* !
- de vous rappeler quelques consignes afin d'optimiser votre réfrigérateur et donc, vos aliments !
 - Réfrigérateur : chaque aliment à bonne température
 - Chaque aliment à sa place !