



Une boulangerie à GF a eu la même idée : Bäckerei Cleverlie
 = une promotion
 = un avantage pour le client et par ex. la boulangerie/l'entreprise
 Qui vendent moins cher / la moitié prix
 Ce qu'ils n'ont pas vendu
 avant l'heure de fermeture

- Restaurants
- Boulangeries
- Primeurs

C'est une appli antigaspillage

Die App „Too good to go“

Müll trennen

Recycling organischer Abfälle

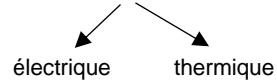
Méthanisation

→ trier les déchets à la cantine

→ transport des biodéchets au GAEC
 (= une coopérative agricole)

→ pour être méthanisés
 = produire à partir de matière organique
 un biogaz

→ = produire de l'énergie



Was kann ich gegen Lebensmittelverschwendung tun?



Que faire contre le gaspillage alimentaire?



Nicht zu viel / Auf Lagerung achten

Sinnvoll einkaufen

- acheter „malin“
- acheter des quantités dont on a réellement besoin
- respecter la chaîne du froid
- acheter les produits frais en dernier
- ranger logiquement les aliments dans son réfrigérateur
- surveiller les dates
- ranger et conserver malin
- nettoyer régulièrement son frigo



Sich nicht mehr auf den Teller laden, als man essen möchte

- adapter les quantités à nos besoins
- à la fin du repas ne jeter que les aliments où les restes qui ne peuvent pas être conservés
- emporter ses restes dans un « Doggy Bag »



Lebensmittel „retten“

Im Supermarkt auf reduzierte Ware achten

- Peu avant la DLUO, les supermarchés vendent leurs « invendus » souvent moins cher => des promos
- Depuis 2016 une loi oblige les supermarchés à donner leurs invendus à des associations

Foodsharing-Cafe „Raupe Immersatt“ unterstützen

- Dans ce café à Stuttgart, on va faire des repas avec des aliments « sauvés » et on les donnera aux clients qui ne doivent payer que pour les boissons



Bewusster essen und kochen

Regional - Saisonal

- ✓ .cuisiner avec des produits frais de la région et de la saison
- ✓ Accommoder les restes/ trouver des recettes avec ce qui reste (« Awarulli » : kochen mit 'allem was rumliegt')
<https://restegourmet.de/>
- ✓ <https://www.zugutfuerdietonne.de/praktische-helfer/app/>
- ✓ cuisiner aussi avec des « légumes tordus », car ce n'est pas la forme qui fait le goût !



Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht gleich Verrallsdatum

Mindesthaltbarkeitsdatum nicht mit dem Verrallsdatum verwechseln

DLUO <= DLC

DLUO : la date limite d'utilisation optimale
 n'indique pas qu'il faut jeter le produit, mais que le goût n'est peut-être plus aussi bon qu'au début

DLC : la date limite de consommation = la date de péremption indique le moment où l'aliment n'est plus mangeable