Le GASPILLAGE ALIMENTAIRE POURQUOI le réduire ?

CAP Nord Martinique

JETER COÛTE CHER !

Le coût du gaspillage alimentaire ne se limite pas au prix d'achat des aliments non consommées.
Pour connaître le coût réel du gaspillage alimentaire, il convient de prendre en compte les coûts liés aux opérations de :

PRÉPARATION :
temps passé par l'équipe de cuisine à préparer ces aliments.

CUISSON :
consommation énergétique liée à la cuisson.

GESTION DES DÉCHETS :
ces prestations sont facturées soit par un prestataire privé soit par les services publics (au travers des impôts locaux).

TRANSPORT DES ALIMENTS :
consommation énergétique du mode de transport du lieu de production au lieu de restauration.

STOCKAGE :
consommation énergétique liée au maintien au froid ou au chaud des produits.

4 BONNES RAISONS D'EVITER LE GASPILLAGE !

- Gaspiller, ça **coûte cher** au porte-monnaie.
  L'éviter, c'est économiser de l'argent à coup sûr !
- Gaspiller, ça fait **mal à notre île.**
  L'éviter, se comporter en martiniquais amoureux de son île et responsable !
- Gaspiller, ça fait des **tonnes de déchets.**
  L'éviter, c'est préserver la nature martiniquaise !
- **Consommer juste,** << ça le fait >>.
  L'éviter, c'est réduire la quantité de déchets produite par notre île !

2AGM AGISSONS AUTREMENT GASPILLONS MOINS

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

CTM Collectivité Territoriale de Martinique

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie