MAIRIE DE PARIS

À Paris, le gaspi c'est fini !

La Ville s'engage contre le gaspillage alimentaire

ANTI-GASPI
= économies !

Les Parisiens jettent 3 x plus chaque année d'aliments consommables que le reste des Français dont 59 000 tonnes encore emballées jetées à Paris !
Ne pas gaspiller, c'est économiser 400 euros par an et par foyer !

ANTI-GASPI

la Ville de Paris agit auprès des acteurs de la filière alimentaire

Dans les cantines scolaires :
6,5 tonnes de déchets alimentaires par cantine et par an sauvées

Dans les restaurants de la Ville de Paris :
21 bonnes pratiques partagées

Dans les restaurants :
Soutien financier et distribution de 10 000 boîtes à lunch « anti-gaspi » dans 100 restaurants

Sur les marchés alimentaires :
Redistribution des invendus, soit un gisement total de 1180 tonnes par an

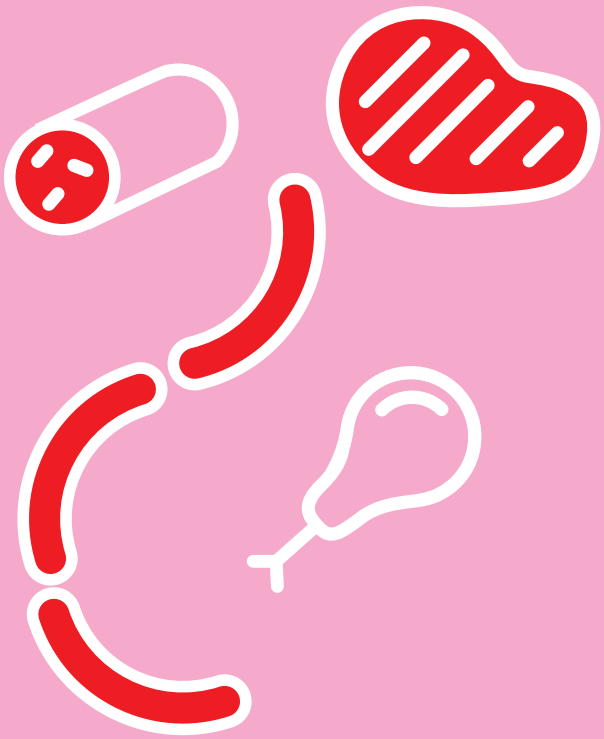
Dans les magasins alimentaires :
Incitation au vrac, dont un magasin 100% vrac dans le 10e

Pour tous :
Sensibilisation, animation jeune public, cours de cuisine

Votre défi :
le GASPI c'est fini !

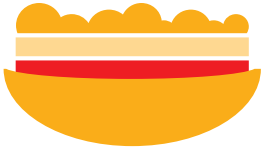
- → Recenser les stocks existants dans le réfrigérateur et les placards
- → Faire une liste de course en fonction des besoins
- → Planifier les menus autant que possible
- → Acheter les fruits et légumes en quantité adaptée
- → Cuisiner des portions adaptées à son appétit et selon le nombre de convives
- → Ne pas confondre date de péremption et date limite de consommation
- → Congeler les aliments selon la date limite de consommation
- → Ranger le frigo, positionner les aliments selon la date limite de consommation
- → Partager, donner
- → Au restaurant, emporter son plat
- → Accomoder les restes en cuisinant et en réinventant les recettes

Que faire avec des restes de viande?



des aubergines farcies !

des lasagnes !



du hachis parmentier !

des pâtes à la bolognaise !

Que faire avec des fruits abîmés?

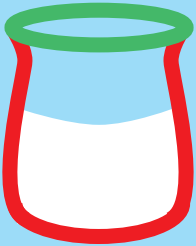
des sorbets,
de la glace !

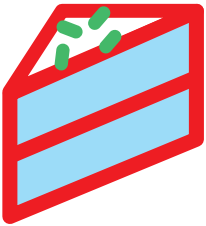
des milk-shakes !

une banane
flambée !

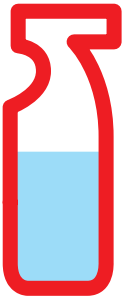
de la compote !

Que faire avec un yaourt périmé?



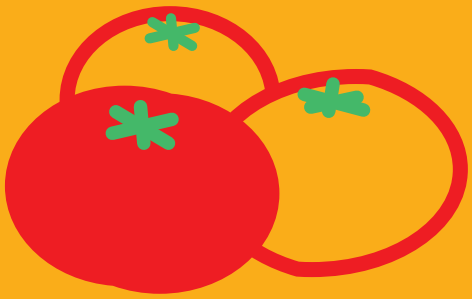


un gâteau !



un antibactérien
pour WC !

Que faire avec des tomates abîmées?



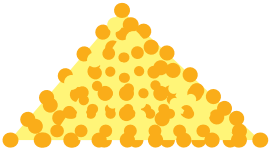
de la sauce tomate,
du coulis
ou de la purée !

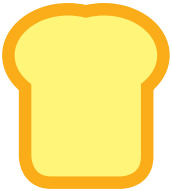
des soupes
ou un velouté !

de la
ratatouille !

Que faire avec du pain rassis ?

de la chapelure !





du pain perdu !

du pudding !

des croutons !

www.paris.fr