

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE? TOUS CONCERNÉS, TOUS IMPLIQUÉS

Bien manger ne signifie pas gaspiller...

Gourmet bag, une initiative responsable et astucieuse.



*Cusì bonu! Frazu ùn ni facciu,
u mi portu in casa !*

68 restaurateurs de la CAPA s'engagent contre le gaspillage alimentaire!

Bien qu'ayant un style différent tous ces restaurateurs partagent un même engagement et une même énergie pour limiter le gaspillage alimentaire. N'hésitez plus à leur rendre visite !



POURQUOI ?

Un établissement de restauration collective servant 500 clients jette en moyenne entre 15 et 20 tonnes de nourriture par an, soit l'équivalent de 30 000 à 40 000 €. En adoptant les bons réflexes, je peux contribuer à réduire ce gaspillage inutile d'aliments et d'argent.

COMMENT ?

- > Au self-service et en restauration collective, je me sers ou je demande une assiette plus ou moins copieuse selon mon appétit.
- > Au restaurant, je demande au serveur si les portions sont importantes et de me décider pour un menu complet. En cas de doute, j'attends avant de commander un dessert.
- > En cas de restes, je demande s'il est possible de les emporter à condition, bien sûr, de pouvoir les consommer rapidement.
- > Je n'hésite pas à partager avec les autres convives si je me rends compte que mon assiette est trop garnie.



Tous les bons gestes sur casuffitlegachis.fr

