

Activité 3 : Les mesures de prévention individuelles et collectives pour limiter le gaspillage et la surconsommation.

Objectif : Être capable de proposer des mesures de prévention individuelles et collectives au regard du gaspillage alimentaire et de la surconsommation.

Document 1 : Les dates de conservation des aliments.

**GASPILLAGE ALIMENTAIRE
 LES DATES DE CONSERVATION DES ALIMENTS**

AFIN DE NE PAS JETER INUTILEMENT DES ALIMENTS ENCORE CONSOMMABLES, NE CONFONDEZ PAS :

DLC - date limite de consommation
 A CONSOMMER JUSQU'AU 23 / 04 / 2016
 après cette date, **le produit est périmé** et non consommable

DDM - date de durabilité minimale
 A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT LE 23 / 04 / 2016
 après cette date, **le produit n'est pas périmé**, il est sans danger mais peut avoir perdu certaines de ses qualités

Seuls les produits munis d'une DLC doivent impérativement être retirés de la vente et de la consommation dès lors que cette date est atteinte.

Par ailleurs, un emballage gonflé, une boîte de conserve déformée, l'absence de « pop » à l'ouverture d'un bocal, une odeur désagréable, une couleur anormale doivent vous alerter : **il y a danger et il faut jeter cet aliment.**

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Source : agriculture.gouv.fr

Document 2 : Publicité d'un supermarché contre le gaspillage alimentaire.

LES FRUITS ET LEGUMES MOCHES

SONT AUSSI BONS QU'ILS SONT MOCHES.

Avant ces fruits et légumes moches, impressionnés par leur aspect, le gaspillage alimentaire.

les fruits & légumes **Moches** Intermarché

Source : lareclame.fr

Document 3 : Conserver ses aliments.

**UN FRIGO BIEN RANGÉ
 DES ALIMENTS MIEUX CONSERVÉS**

0 à 4°C : légumes, poisson, viande crue, volaille crue, œufs, yaourts, lait.

4 à 6°C : produits laitiers, plats cuisinés, viande cuite, poisson cuit, légumes cuits.

6 à 10°C : fruits, légumes crus, plats cuisinés, viande cuite, poisson cuit, légumes cuits.

-18°C : plats surgelés, légumes surgelés, viande surgelée, poisson surgelé.

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

QUELQUES CONSEILS POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION DES ALIMENTS

- ✓ Ranger les aliments en respectant les températures mentionnées par les fabricants sur les étiquettes.
- ✓ Respecter la chaîne du froid.
- ✓ S'assurer que le réfrigérateur est réglé sur une température de +4°C et de -18°C pour le congélateur.
- ✓ Préférer un réfrigérateur à froid ventilé.
- ✓ Entretien son réfrigérateur et son congélateur pour éviter que les bactéries ne se propagent entre aliments.
- ✓ Nettoyer au moins une fois par mois le réfrigérateur.
- ✓ Dégivrer le congélateur au moins une fois par an et le nettoyer.
- ✓ Conserver les plats faits maison en les mettant au réfrigérateur mais les consommer rapidement.

Selon le modèle du réfrigérateur, la zone la plus froide est située soit en haut soit en bas.

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Document 4 : Verre doseur.



Source : ademe.fr

Consigne : Réaliser à partir des documents et des connaissances, une affiche illustrant divers gestes en prévention du gaspillage alimentaire et de la surconsommation.