

Halte au gaspillage alimentaire



Plein d'idées
pour économiser
du blé!





1,3
milliard de tonnes

C'est la quantité de denrées comestibles qui est jetée chaque année dans le monde (source FAO).



40%

Plus d'un tiers des ressources alimentaires de la planète sont gaspillées (Source: Fonds mondial pour la Nature WWF - Mai 2022).



1,4

milliard €

C'est le coût des denrées alimentaires jetées chaque année à la poubelle en Wallonie.



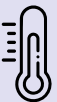
15 kg

C'est la quantité de produits alimentaires jetés annuellement par chaque Wallon (Source: état de l'environnement wallon).



250 €

C'est le prix moyen que nous payons, par an et par personne, pour les emballages de nos produits!



-18°C

C'est la température minimum que doit atteindre le congélateur pour conserver durablement les aliments.



13,44

milliards de tonnes

C'est le nombre de tonnes de CO² produit chaque année par les transports alimentaires.

Sommaire

Changeons nos habitudes	4
Planifiez vos achats	5
Pensez aux circuits courts	6
DDM ou DLC, quelle différence?	7
Achetez des fruits et légumes de saison	8
Optimisez la conservation des aliments	10
Congelez malin!	12
Cuisinez les justes quantités	13
L'art d'accommoder les restes	14
Ne jetez plus, compostez!	18
La liste anti-gaspillage alimentaire	19

Incroyable, mais vrai: 40% de la nourriture produite chaque année dans le monde finit à la poubelle sans avoir été consommée!

UN GRAND DÉFI

Miroir de notre société de surconsommation, le gaspillage alimentaire est devenu l'un de nos plus grands défis actuels, en lien direct avec notre pouvoir d'achat, la gestion des déchets, les inégalités sociales et le changement climatique.

DE MULTIPLES EFFETS NÉGATIFS

Les impacts négatifs du gaspillage alimentaire touchent autant les ménages (dépenses inutiles) que les collectivités (surproduction de déchets à traiter, augmentation des coûts) et l'environnement (utilisation de ressources et pollutions inutiles).

RÉAPPRENDRE À RESPECTER LA NOURRITURE

Pour réduire ce gaspillage, nous devons réapprendre à respecter la nourriture et celui qui la produit. Nous devons également retrouver le plaisir de manger sain et bon, redécouvrir les savoir-faire culinaires, optimiser le stockage et la conservation de la nourriture, utiliser les bonnes quantités et jeter le moins possible.

Changeons nos habitudes



Halte au gaspillage alimentaire !

Planifiez vos achats



Halte au gaspillage alimentaire !

La lutte contre le gaspillage alimentaire commence par le changement de nos propres habitudes de consommation. En tant que consommateurs, nous sommes en effet de grands gaspilleurs.

À nous d'agir donc pour améliorer notre pouvoir d'achat et protéger notre environnement !

Des études récentes ont clairement démontré que certains produits alimentaires (entamés ou périmés) sont plus jetés que d'autres.

- Le pain, les pâtisseries, les biscuits, les fruits et les légumes sont les aliments entamés qui finissent le plus souvent à la poubelle.
- Les fruits, les légumes frais, la viande et les produits laitiers sont les aliments périmés qui finissent le plus souvent à la poubelle.

Parmi les aliments jetés :

- 50 % sont des produits entamés
- 25 % sont des produits périmés
- 25 % sont des restes de repas cuisinés



N'oubliez jamais qu'en amont de notre assiette se cache une chaîne de production consommatrice d'énergie, d'eau, de fertilisants, de pesticides et productrice de déchets.



8 RAISONS QUI EXPLIQUENT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

- 1 Achat en trop grande quantité
- 2 Achat d'aliments peu consommés
- 3 Achats impulsifs
- 4 Oubli d'aliments dans le réfrigérateur, dans le congélateur ou le placard
- 5 Portion trop importante dans les assiettes
- 6 Plat non apprécié
- 7 Préparation ratée
- 8 Mauvaise interprétation des dates de consommation

AVANT VOS EMPLETTES

Pour éviter le gaspillage alimentaire, il est indispensable de bien préparer vos courses avant de vous rendre au magasin.

- Faites tout d'abord l'inventaire de votre frigo et de vos armoires à victuailles. Profitez de l'occasion pour mettre bien en vue les produits qui doivent être consommés en premier.
- Établissez en famille les menus de la semaine en tenant compte de ce que vous avez déjà. Le fait de composer les menus tous ensemble est une garantie supplémentaire pour éviter le gaspillage. Car ce qui a été demandé doit être mangé. N'hésitez pas non plus à prévoir un menu «restes» sur la semaine. Plus d'excuses !
- Rédigez ensuite une liste de courses en tenant compte des quantités de nourriture dont vous aurez besoin (voir page 13).



PENDANT VOS EMPLETTES

Au magasin, ne vous jetez pas à corps perdu dans les rayons. Tenez-vous-en strictement à votre liste de courses et ne vous laissez pas tenter par les «sirènes» du marketing.

- Examinez les étiquettes et la date de péremption des denrées alimentaires avant de les placer dans votre caddie (voir en page 7).
- Assurez-vous que l'emballage de l'aliment n'est pas endommagé.
- Achetez des quantités adaptées à la taille de votre ménage et de vos habitudes alimentaires. Les «grosses quantités» à prix cassés des grandes surfaces ne sont pas forcément intéressantes si elles finissent à la poubelle.
- Respectez la chaîne du froid en achetant les produits réfrigérés et surgelés en dernier lieu, et utilisez toujours des sacs isothermes pour les transporter. Les produits dégelés ne pourront pas être recongelés : ils devront être consommés immédiatement ou jetés.

TRUCS ET ASTUCES

Ne faites jamais vos courses quand vous avez faim, vous éviterez ainsi les achats impulsifs et un parcours anarchique dans le magasin ! L'estomac vide, vous aurez en outre tendance à acheter plus de nourriture grasse et sucrée.

Pensez aussi aux circuits courts



Halte au gaspillage
alimentaire !

N'hésitez pas à acheter vos aliments (fruits, légumes, viandes, produits laitiers, etc.) directement chez un producteur proche de chez vous (vente directe à la ferme, dépôt de paniers, coopérative, etc.).

Pour vous, ce sera l'occasion d'acquérir des légumes de saison à bon prix et de rencontrer les producteurs locaux. Ces produits frais et sains (issus de l'agriculture bio ou raisonnée) ont l'avantage de se conserver plus longtemps et de renfermer plus de nutriments (vitamines, oligoéléments, etc.).

Pour l'économie et l'environnement de votre région, les avantages seront également nombreux : développement des activités agricoles durables, réduction de l'usage des produits phytosanitaires, diminution des dépenses énergétiques (moins de distance parcourue par les produits), moins d'emballage (distribution en vrac), revalorisation de variétés anciennes, etc.

Envie d'en savoir plus ?
Surfez sur <https://www.apaqw.be/fr>
et <https://www.biowallonie.com/>



De grandes quantités d'aliments encore parfaitement comestibles terminent trop souvent leur vie à la poubelle. En effet, 75% des Belges ne connaissent pas la différence entre «à consommer de préférence avant» et «à consommer jusqu'au». Cette mauvaise interprétation conduit inévitablement au gaspillage alimentaire, car 1 personne sur 3 jette de la nourriture parce que sa date de péremption est dépassée (Source: Test achats 2021).

DDM ou DLC, quelle différence ?



Halte au gaspillage
alimentaire !

À CONSOMMER « AVANT » OU « JUSQU'AU »

La mention «À consommer de préférence avant le...»

ou DDM (date du durabilité minimale) indique la limite d'utilisation (de vente) d'un aliment. Lorsque cette date est dépassée, le produit ne présente normalement pas de danger pour la santé, mais certaines de ses propriétés comme le goût, la couleur et la texture peuvent être altérées.

ASTUCE

Observez, sentez, goûtez. Demandez-vous si le goût, l'odeur et la texture sont comme d'habitude. Si c'est le cas, vous pouvez consommer le produit en toute sécurité. Un doute ? Ne le consommez pas !

La mention «À consommer jusqu'au...»

ou DLC (Date Limite de Consommation) indique la date limite de consommation d'un aliment périssable d'un point de vue microbiologique. Lorsque cette date limite de consommation est expirée, la consommation de cet aliment peut présenter un risque pour la santé.

SAUVEZ LES ALIMENTS !

Les initiatives se multiplient afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. L'application Too Good to Go en est un bon exemple.

Chaque jour, des aliments frais sont gaspillés dans des commerces alimentaires simplement parce qu'ils n'ont pas été vendus à temps. Too Good To Go permet aux utilisateurs d'acheter des produits invendus à petit prix auprès des commerçants autour de chez eux, et d'éviter qu'ils ne soient jetés.



TRUCS ET ASTUCES

Pour les œufs, ne vous fiez pas à la date de péremption. Il existe un moyen tout simple **pour savoir si un œuf est frais ou non**.

Mettez votre œuf délicatement dans un bol d'eau. S'il flotte, ne le consommez pas, il n'est plus frais. S'il coule au fond du bol, c'est qu'il est encore bon.

Achetez des fruits et légumes de saison



Halte au gaspillage alimentaire !



Halte au gaspillage alimentaire !

Pourquoi vaut-il mieux acheter des fruits et légumes de saison ? Parce que les avantages de cette pratique sont multiples : les fruits et légumes frais sont plus savoureux, parfumés, vitaminés et généralement moins chers. Quand ils sont cultivés à proximité du lieu de vente et à ciel ouvert,

leur impact environnemental est encore moins important. Les fruits et légumes cultivés sous serres chauffées ou à l'autre bout du monde nécessitent en effet une consommation d'énergie considérable avant d'arriver dans nos assiettes.

 Hiver	Légumes	Fruits
		

 Printemps	Légumes	Fruits
		

 Été	Légumes	Fruits
		

 Automne	Légumes	Fruits
		

Optimisez la conservation de vos aliments



Halte au gaspillage alimentaire !



Halte au gaspillage alimentaire !

La bonne conservation des aliments permet d'éviter le gaspillage alimentaire et de profiter du meilleur de leur goût et de leur texture. Mal conservés, certains aliments deviennent en effet rapidement impropres à la consommation et doivent être jetés.

LES RÈGLES D'OR

- Stockez les aliments non périssables au sec et à l'abri de la lumière.
- Mettez au frais toutes les denrées périssables le plus rapidement possible.
- Tenez compte des dates limites de consommation et rangez devant ou au-dessus les aliments qui doivent être consommés le plus rapidement.
- Conservez les restes au réfrigérateur (dans un récipient fermé) et faites-les réchauffer avant consommation (pas valable pour les restes de plats froids, salades...).
- Au réfrigérateur, ne laissez jamais d'aliments dans des boîtes de conserve ouvertes.

TRUCS ET ASTUCES

Vos **biscuits secs** conserveront toute leur fraîcheur et leur croustillant s'ils sont placés dans une boîte métallique bien fermée.

Pour éviter le développement de germes sur **les pommes de terre**, mettez quelques pommes fruits dans leur bac de conservation.

Pour conserver **les jaunes d'œufs frais** (2 ou 3 jours max.), placez-les au réfrigérateur dans un bol rempli d'eau froide.

Pour conserver des **herbes aromatiques**, mettez-les dans un bac à glaçons avec un peu d'huile et placez-le au congélateur.

FRUITS ET LÉGUMES

Pour éviter les pertes de vitamines, ne conservez pas les fruits et légumes à température ambiante plus de deux à trois jours.

Placez-les plutôt dans un endroit frais, sec et sombre (cave) ou conservez-les dans le bac à légumes du réfrigérateur (sauf les bananes). Pour optimiser leur conservation, emballez-les séparément, dans un sac en papier ou en plastique perforé.

VIANDES

Les viandes se conservent au réfrigérateur, dans leur emballage d'origine. Il est important de suivre la date limite de consommation indiquée sur l'emballage.

Il convient d'observer les règles de prudence valables pour tous les aliments: un emballage anormalement gonflé, une boîte de conserve déformée, une odeur désagréable, une couleur anormale, une charcuterie un peu collante ou gluante, la présence de moisissures ou d'insectes doivent vous inciter à ne pas les consommer.

Cela peut aussi être observé pour les aliments qui n'ont pas de date de péremption, même quand les dates de durabilité annoncées ne sont pas dépassées.

RÉFRIGÉRATEUR : 4 ZONES À RESPECTER

À moins que vous ne possédiez un réfrigérateur à froid brassé ou ventilé, la température à l'intérieur de votre appareil sera variable. Il est donc important de ranger chaque denrée au bon endroit.



La zone froide: entre 0 °C et 3 °C

Partie haute du réfrigérateur: laitages entamés, fromages frais ou au lait cru, viandes et poissons crus, charcuterie, jus de fruits frais, produits à décongeler, plats cuisinés, crustacés.



La zone fraîche: entre 4 °C et 6 °C

Partie centrale du réfrigérateur: viandes et poissons cuits, fruits et légumes cuits, pâtisseries, sauces, fromages à pâte dure ou semi-ferme, yaourts, crème fraîche...



Le bac à légumes: entre 6 °C et 8 °C

En bas du réfrigérateur: fruits et légumes frais ainsi que fromages en cours d'affinage. Si le réfrigérateur comporte deux bacs, placez les légumes d'un côté et les fruits de l'autre.



La porte du réfrigérateur - la zone tempérée: entre 6 °C et 8 °C

Zone tempérée: œufs, beurre, confitures, condiments (cornichons), boissons (jus de fruits, eau, sodas), vinaigrettes, mayonnaise, ketchup, moutarde...



Priorité à l'hygiène!

- Nettoyez régulièrement votre frigo avec des produits respectant l'environnement.
- Videz-le souvent afin d'ôter les aliments (oubliés) en cours de décomposition. Leurs microbes pourraient en effet se transmettre aux autres aliments.
- Évitez les «contaminations croisées»: placez les aliments à risque comme la viande dans des emballages hermétiques.

Congelez malin



Congeler des aliments et des préparations permet de gagner du temps en cuisine et de limiter le gaspillage alimentaire. La congélation permet de conserver les saveurs et textures des aliments, ainsi que leur teneur en nutriments.

On peut congeler quasiment tous les aliments* : fruits, légumes, herbes aromatiques, viande, poisson, fromages à pâte dure, pain, pâtisseries et plats préparés maison...

4 ÉTOILES (****)

Seul un congélateur 4 étoiles (capable de maintenir un produit à -18 °C et muni d'une fonction de congélation) vous permet de congeler des aliments. L'idéal est de congeler de petites quantités pour que le procédé de congélation soit plus court et les risques moins importants.

FREEZER ≠ CONGÉLATEUR

Le freezer n'est pas conçu pour congeler les aliments. Sa température ne descend jamais en dessous de -12 °C. Les durées de conservation des denrées placées au freezer sont très limitées et dépendent du nombre d'étoiles indiquées sur votre frigo :

- une étoile (*) : une à deux semaines ;
- deux étoiles (**): deux mois.



TRUCS ET ASTUCES

Quand vous procédez à la congélation, **n'entassez pas les aliments** et prévoyez un petit espace entre les différents paquets. Lorsque vous congélez des aliments, utilisez des **sacs congélation** ou de préférence des **boîtes réutilisables**. Mentionnez la date de congélation et le contenu sur l'emballage.

Les emballages du boucher, du poissonnier, les barquettes en polystyrène et le carton **ne doivent pas être employés pour la congélation**.

Évitez de congeler des aliments décongelés qui n'ont pas été cuits entre-temps.

* Certains aliments ou certaines préparations ne supportent pas la congélation, par exemple : la mayonnaise, les aliments frits, les fromages frais et à pâte molle, les crèmes pâtisseries et garnitures à la crème, les fruits et légumes qui ont une teneur élevée en eau (comme le melon, les tomates, la laitue...). Cela altère leur texture.

Cuisinez les justes quantités



Pour éviter de gaspiller la nourriture, il est préférable de cuisiner les justes proportions. Les restes qui transitent par le frigo finissent en effet bien souvent à la poubelle.

Les quantités données ci-dessous sont une moyenne et correspondent à une personne d'appétit moyen pour un repas quotidien normal.

PÂTES	40 à 50 g en accompagnement, 80 à 100 g en plat principal
RIZ	60 à 70 g de riz, soit l'équivalent d'un 1/2 verre
CÉRÉALES (SEMOULE, BOULOUR, BLÉ, POLENTA, ETC.)	60 g
POMMES DE TERRE	2 grosses (240 g environ)
CRUDITÉS	80 à 100 g
LÉGUMES	250 à 300 g
LÉGUMES SECS (LENTILLES, HARICOTS, POIS CHICHES, ETC.)	80 g
OEUFS (POUR UNE OMELETTE OU SUR LE PLAT)	1 à 2
POISSON	13 à 170 g (220 à 260 g avec déchets)
VIANDE	150 g (200 à 250 g avec os)
FROMAGE	30 g

FRUITS ET LÉGUMES

Les nutritionnistes conseillent de manger 5 portions de fruits et légumes par jour. Une portion correspond à 80 grammes environ.

- Une barquette de framboises équivaut à deux portions de fruits ;
- Une demi-pomme ou 150 ml de jus de fruit frais = une portion ;
- Une poignée de haricots verts, une dizaine de tomates cerise, une demi-courgette = une portion.

TRUCS ET ASTUCES

En utilisant un doseur à spaghetti, vous mangerez à votre faim sans risquer de cuire trop de pâtes. Son utilisation est toute simple : il suffit en effet de prendre une poignée de spaghettis et de la glisser dans le trou correspondant à la quantité souhaitée.

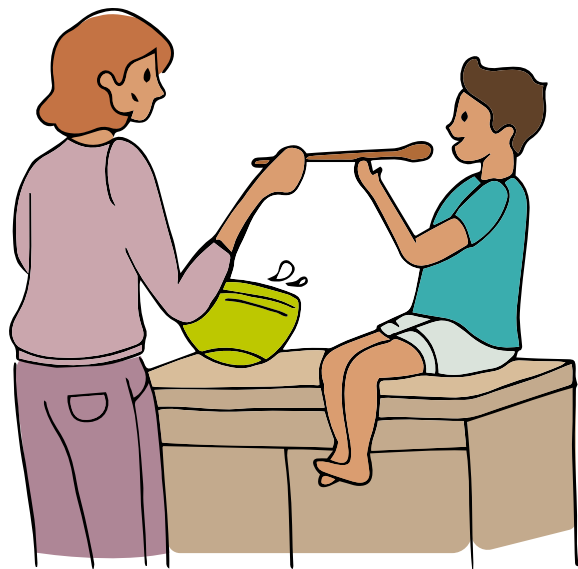


L'art d'accomoder les restes



Halte au gaspillage alimentaire !

Vous ne savez que faire des restes du repas de famille? Avec un peu d'imagination, la purée de la veille, la tranche de jambon, le reste de fromage, la tomate ou les quelques tranches de pain rassis peuvent devenir en un rien de temps de délicieux plats originaux et... économiques!



CAKE « AUX RESTES DU FRIGO »

Votre réfrigérateur regorge de restes encore consommables? N'hésitez pas: concoctez-vous un cake «aux restes du frigo» aussi facile à faire que délicieux.

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 3 œufs
- 10 cl d'huile d'olive
- 15 cl de lait
- Sel, poivre
- + les restes du frigo: olives, jambon, fromage de chèvre, raisins, roquefort...

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un saladier, battez les œufs énergétiquement, ajoutez-y les ingrédients liquides (lait et huile). Mélangez bien. Ajoutez la farine et la levure. Salez, poivrez.
- Incorporez ensuite le mélange de garniture (au choix) avant de remuer.
- Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné. Enfourez à 180 °C pendant 40 minutes environ. Laissez refroidir, démoulez et dégustez.



PAIN PERDU

Il vous reste quelques tranches de pain rassis? Ne les jetez pas et transformez-les plutôt en «pain perdu», une recette succulente et rapide.

Ingrédients (pour 4 personnes):

- 8 tranches de pain rassis
- 2 œufs
- 15 cl de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- Beurre

Préparation:

ÉTAPE 1

Battez grossièrement les deux œufs avec le lait et le sucre dans une assiette creuse.

ÉTAPE 2

Coupez les tranches de pain en deux dans le sens de la diagonale.

ÉTAPE 3

Trempez rapidement les demi-tranches dans le mélange ainsi obtenu.

ÉTAPE 4

Saisissez-les une minute de chaque côté dans une poêle chaude dans laquelle vous aurez fait fondre une noix de beurre.

ÉTAPE 5

Saupoudrez de sucre et servez.



SOUFFLÉS À LA PURÉE

Un reste de purée dont vous ne savez que faire? Épatez vos amis avec cette recette plutôt «gonflée».

Ingrédients (pour 2 personnes):

- Un reste de purée (une bonne cuillère à soupe par personne)
- 3 œufs
- Une cuillère à soupe d'herbes (persil, cerfeuil...)
- 50 g de fromage râpé
- Sel et poivre

Préparation:

ÉTAPE 1

Mettez le four à préchauffer à 180 °C et beurrez 4 ramequins.

ÉTAPE 2

Séparez les blancs des jaunes et battez-les en neige ferme.

ÉTAPE 3

Mélangez le reste des ingrédients et assaisonnez.

ÉTAPE 4

Incorporez les blancs délicatement et remplissez les ramequins aux trois quarts.

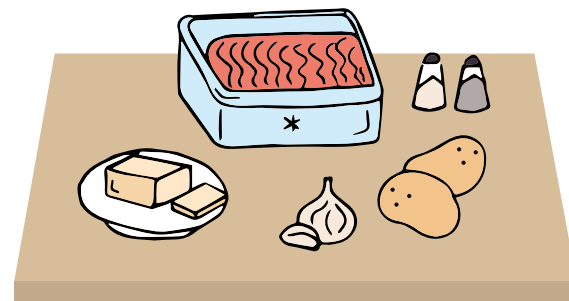
ÉTAPE 5

Disposez au four pendant 20 minutes et augmentez à 200 °C pour les 10 dernières minutes.



HACHIS PARMENTIER

Le hachis Parmentier est une préparation phare pour accommoder les restes de viande et de volaille. La préparation des boulettes de restes peut également servir à farcir une courgette, une tomate ou un poivron défraîchis.



Ingrédients (pour 4 personnes):

- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de beurre
- 300 g de restes de viande hachés
- 300 g de restes de pommes de terre ou de purée
- 300 g de restes de légumes
- 1 œuf (facultatif)
- Sel, poivre, aromates au choix

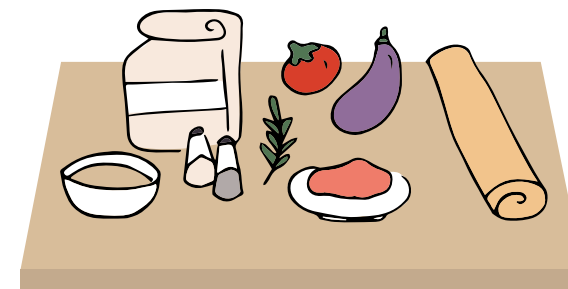
Préparation:

- Faites revenir les oignons hachés et les gousses d'ail mixées dans du beurre.
- Ajoutez les restes de légumes taillés en dés, les restes de viande hachés, sel, poivre et aromates.
- Faites cuire à feu moyen 15 min. avant d'ajouter un œuf battu.
- Mélangez cette préparation et étalez-la au fond d'un plat à gratin.
- S'il vous reste des pommes de terre de la veille, réduisez-les en purée avec un peu de lait ou de crème et un œuf (facultatif). Disposez la purée sur la viande.
- Saupoudrez de fromage râpé et placez au four (200°C) pour gratiner.



EMPANADAS

Une manière futée d'accommoder les restes consiste à les hacher avant de les enfermer dans une pâte croustillante ou moelleuse.



Ingrédients (pour 4 personnes):

- 300 g de restes de viande
- 300 g de restes de légumes
- 1 c. à soupe de farine
- 10 cl de bouillon fait maison
- 200 g de pâte brisée
- 3 c. à soupe d'herbes aromatiques
- Sel et poivre

Préparation:

- Pour la farce, faites revenir des oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez les restes de viande (ou de poisson), de légumes hachés, d'olives, de fromage... Mouillez avec un peu de bouillon et épaississez avec 1 càs de farine. Rectifiez l'assaisonnement et ajoutez des herbes aromatiques selon le goût.
- Étalez la pâte brisée sur 5 mm d'épaisseur et découpez-y des ronds de 10 cm. Disposer la farce sur une moitié, mouillez les bords, repliez et soudez pour obtenir un chausson. Faites une cheminée pour laisser échapper la vapeur. Dorez éventuellement avec un œuf battu. Faites dorer 20 minutes à 200°C.

Ne jetez plus, compostez !



Halte au gaspillage
alimentaire !

La liste anti-gaspillage alimentaire

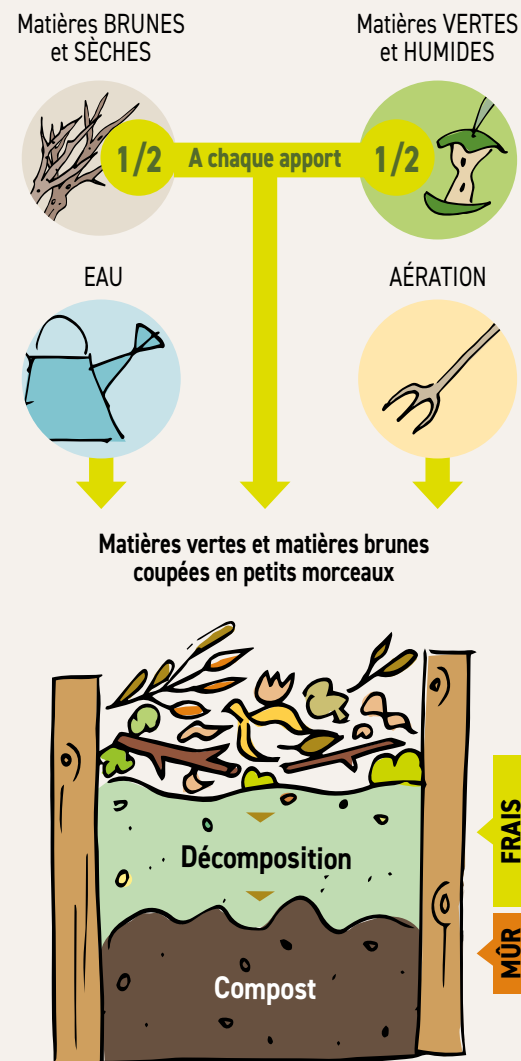


Halte au gaspillage
alimentaire !

Supprimer totalement le gaspillage alimentaire est difficile. À défaut, le compostage reste une alternative zéro déchet aussi. Déchets de jardin et déchets organiques issus de nos cuisines peuvent être valorisés à domicile grâce au compostage qui présente de multiples avantages :

- Il est économique: le compost ne coûte (presque) rien et évite l'achat d'engrais en magasin.
- Il permet d'alléger votre poubelle et votre facture déchets.
- Il fournit un engrais naturel: outre l'économie financière, le compost permet aussi d'éviter le recours à des engrais chimiques, polluant lors de leur production et lors de leur utilisation.
- Il fait gagner du temps: en réduisant vos déplacements au recyparc.

🗨 Pour en savoir plus,
consultez notre brochure
« Mon pote le compost ! »



Bien acheter



Conserver les aliments
et restes alimentaires



Accommoder les restes



Trucs et astuces pour
éviter le gaspi



Quelques conseils d'hygiène



IPALLE

Intercommunale de gestion
de l'environnement
069 84 59 88
compost@ipalle.be
www.ipalle.be

in BW

Votre partenaire
économique et
environnemental en
Brabant wallon
067 21 71 11
direction@inbw.be
www.inbw.be

INTRADEL

Intercommunale de
traitement des déchets en
région liégeoise
04 240 74 74
info@intradel.be
www.intradel.be

HYGEA

Intercommunale de gestion
environnementale
065 87 90 90
hygea@hygea.be
www.hygea.be

Tibi

Intercommunale de gestion
intégrée des déchets dans
la région de Charleroi
0800/94 234
info@tibi.be
www.tibi.be

BEP Environnement

Bureau Economique de la
Province de Namur
081 71 82 11
environnement@bep.be
www.bep-environnement.be

IDELUX Environnement

Gestionnaire
de vos déchets
063 23 18 11
idelux@idelux.be
www.idelux.be

Halte au gaspillage alimentaire

Grâce à ce petit guide vous ferez
le plein d'idées pour économiser du blé.

Avec le soutien de
la

