



ACTUEL

LA DURABILITÉ CHEZ LIDL



REduce REuse REcycle

RÉduire: économiser la nourriture = protéger la planète

Particulièrement en été, les aliments s'abiment plus rapidement que prévu et finissent à la poubelle. Mais en suivant quelques règles et astuces simples, il est possible d'économiser beaucoup d'argent et de préserver les ressources limitées de notre planète. #EarthOvershootDay #movethedate #reLIDL



Difficile à digérer, mais...

dans les ménages suisses, environ 778 000 tonnes de déchets alimentaires sont produites chaque année tout au long de la chaîne de valeur alimentaire.



Comment réduire tes déchets alimentaires évitables:

Planifier tes achats



Regarde dans ton réfrigérateur avant d'aller faire tes achats, et fais une liste de courses avec les aliments dont tu as vraiment besoin.

Conserver



Tu en as tout de même acheté trop? Il est facile d'éviter la détérioration des aliments grâce, par exemple, à la congélation, au saumurage ou à la mise en conserve.

La beauté intérieure



Opte pour le bon goût: les aliments comme les fruits et les légumes n'ont pas nécessairement besoin d'avoir l'air parfaits pour être délicieux.

Stocker correctement les aliments



Ne laisse aucune chance aux nuisibles et stocke les aliments à longue conservation tels que la farine, les pâtes et le muesli dans des récipients hermétiques.



Fais confiance à tes sens

Si l'aliment a l'air bon, sent bon et a bon goût, c'est qu'il est généralement comestible, même si sa date de péremption est dépassée.

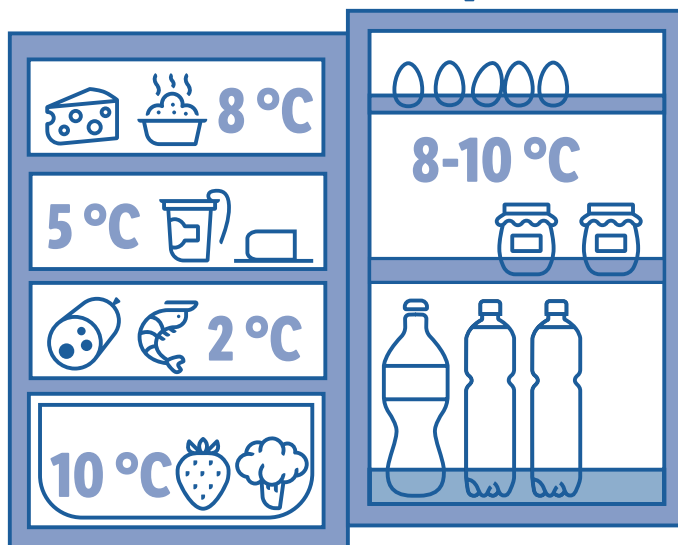


Vers les délicieuses recettes de **ZERO FOODWASTE KITCHEN** by René Schudel

Retrouve plus d'informations et d'exemples d'actions sur Facebook et Instagram via **#reLIDL**



Le rangement du frigo: toute une technique



- Dans le compartiment du haut, il convient de mettre le fromage et les plats préparés.
- Les yaourts, le fromage blanc et le beurre ont leur place dans le compartiment du milieu.
- En dessous se rangent le poisson et la viande.
- Les fruits (sauf les bananes) et les légumes vont dans le bac à légumes.
- Les boissons, œufs et confitures se rangent dans la porte.