

Le gaspillage alimentaire



Au Canada,
60%
de la nourriture
est gaspillée.

3,11 MILLIONS
de tonnes sont gaspillées dans le domaine du service alimentaire par année.

Les entreprises gaspillant moins
AUGMENTENT LEURS MARGES DE 3,3%

Tous les jours au Canada nous gaspillons

SI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ÉTAIT UN PAYS

IL SERAIT LE 3^e PLUS GROS PRODUCTEUR DE GES MONDIAL

1 TONNE
DE RÉSIDUS ALIMENTAIRES DE MOINS

Équivaut à une voiture de moins sur les routes chaque année

- 470 000 laitues
- 1 200 000 tomates
- 2 400 000 pommes de terre
- 750 000 pains
- 1 225 000 pommes
- 555 000 bananes
- 450 000 œufs
- 1 000 000 de tasses de lait

!!!

5 astuces pour réduire vos coûts de 2 à 6%

- 1 Minimiser le nombre d'ingrédients
- 2 Surveiller la date de péremption
- 3 Utiliser les restes
- 4 Revoir les techniques de préparation
- 5 Monitorer le poids des pertes