

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE COMTÉ DE MONTGOMERY

Le comté de Montgomery a un objectif de réduire les déchets et de recycler davantage, en visant le zéro déchet. La plus haute priorité du comté est de prévenir ou de réduire la quantité de déchets générés en premier lieu.

Selon l'étude la plus récente du comté sur la composition des déchets (2023), environ 89,000 tonnes de déchets alimentaires sont jetées en la poubelle chaque année.

D'où viennent les aliments gaspillés?

- Déchets alimentaires générés à la maison pendant la préparation des repas
- Déchets alimentaires générés dans les cuisines des restaurants, traiteurs, cafétérias, hôtels, hôpitaux et autres entreprises ou établissements de services alimentaires
- Aliments considérés comme « expirés » ou dont les dates « à consommer de préférence avant le », « à vendre avant le » ou « meilleur si consommé avant le » sont dépassées
- Aliments présentant des imperfections ou des marques qui n'attirent pas les clients.
- Aliments excédentaires ou indésirables qui sont encore consommables mais qui ne sont pas consommés
- Aliments inutilisés du secteur agricole, tels que des cultures non récoltées

Il est possible d'éviter de jeter les excédents alimentaires préparés, les produits cuisinés, les produits frais, la nourriture en conserve ou en boîte en les donnant à des organisations de secours alimentaire.

En dirigeant ces aliments vers des gens dont les besoins ne sont pas satisfaits, on garantit la meilleure utilisation de ces aliments tout en aidant à lutter contre l'insécurité alimentaire.

POURQUOI SE SOUCIER DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE?

Selon *Feeding America*, le plus grand réseau du pays de lutte contre la faim, 8,6 % de la population du comté de Montgomery a été classée en « insécurité alimentaire » en 2019, ce qui signifie que ces gens n'ont pas régulièrement accès à une alimentation nutritive de qualité.

Le Plan de sécurité alimentaire 2017 du comté de Montgomery révèle que près de 14 % des enfants du comté « soit environ 33 000 » relèvent de cette désignation.

Grâce aux efforts visant à augmenter les dons alimentaires, le comté peut réduire la quantité de nourriture comestible qui est jetée et réduire l'insécurité alimentaire. En même temps, minimiser la quantité d'aliments gaspillés et jetés comme déchets à la poubelle aidera le comté à atteindre ses objectifs zéro déchet et à lutter contre le changement climatique.

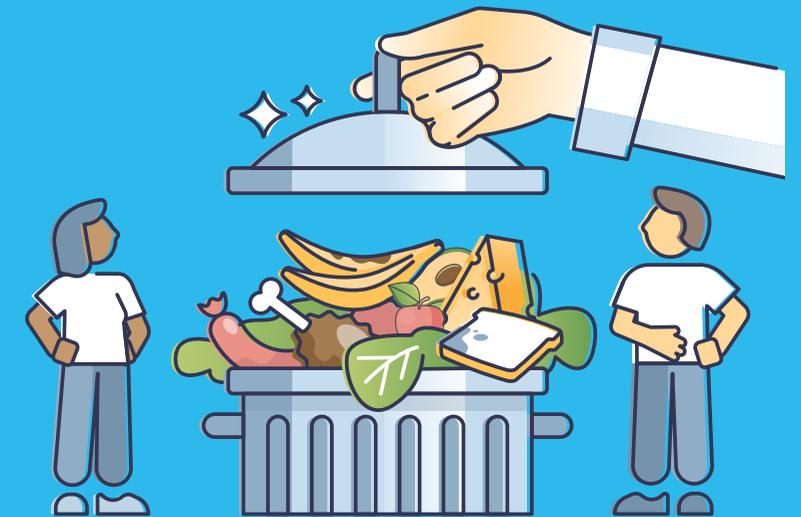


Montgomery County, Maryland
Department of Environmental Protection
Recycling and Resource Management Division
Waste Reduction and Recycling Section

2425 Reedie Drive, 4th Floor, Wheaton, Maryland 20902
MontgomeryCountyMD.gov/ReduceFoodWaste
Phone: 311 or 240-777-0311 TTY: MD Relay 711

LA NOURRITURE EST TROP BONNE POUR ÊTRE GASPILLÉE

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE COMMENCE AVEC VOUS!



MontgomeryCountyMD.gov/ReduceFoodWaste
311 or 240-777-0311



DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL PROTECTION
MONTGOMERY COUNTY • MARYLAND

Voici quelques moyens facile de réduire la quantité de nourriture gaspillée qui finit à la poubelle:

L'ACHETER



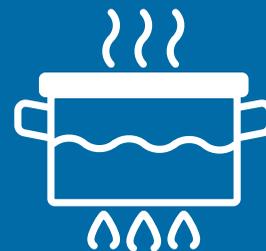
- ✓ Planifiez vos achats à l'avance.
- ✓ Achetez seulement ce que vous allez préparer ou conserver.
- ✓ Vérifiez les dates d'expiration.

CONSOMMATION



- ✓ Servez des parts plus petites.
- ✓ Consommez les aliments périssables en premier.

FAITES-LE CUIRE



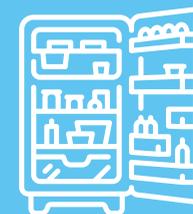
- ✓ Organisez vos ingrédients à l'avance.
- ✓ Faites cuire seulement ce qu'il faut et en quantité voulue.
- ✓ Congelez le surplus pour de prochains repas.

CONSERVATION



- ✓ Conservez les restes de façon saine.
- ✓ Conservez les restes dans des récipients réutilisables.
- ✓ Mettez sur le récipient une étiquette indiquant le contenu et la date.

Autres conseils pour réduire le gaspillage alimentaire:



Avant d'aller faire vos courses, vérifiez votre congélateur, votre réfrigérateur et votre garde-manger pour voir ce que vous avez déjà pour vos prochains repas.



Utilisez les restes ou les morceaux dans des recettes. Utilisez les morceaux de légumes pour faire du bouillon. Utilisez le pain rassis pour préparer vos propres croûtons. Soyez créatifs dans la cuisine.



Congelez les produits que vous ne prévoyez pas d'utiliser immédiatement. Emballez correctement les aliments à conserver au congélateur et ajoutez une étiquette indiquant le contenu et la date.



Donnez les aliments comestibles excédentaires à des organisations locales: sauvetage alimentaire, banques alimentaires, refuges.

LA NOURRITURE. NE LA GASPILLEZ PAS!