



Quiz sur le gaspillage alimentaire



 1 - Quelle quantité de nourriture consommable est jetée chaque année par un français ?

- a) 10 kg
- b) 20 kg
- c) 30 kg

 2 - Le gaspillage alimentaire se produit-il uniquement à la maison ?

- a) Oui
- b) Non

 3 - Quelle est l'information importante à regarder sur un aliment pré-emballé pour le consommer à temps ?

- a) La date de péremption
- b) La date de fabrication

 4 - Quand tu as du pain rassis, quel est le bon geste "anti-gaspillage" ?

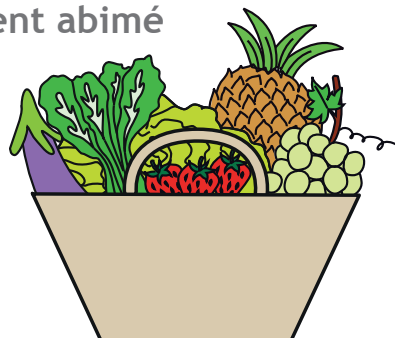
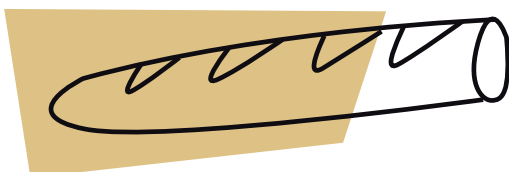
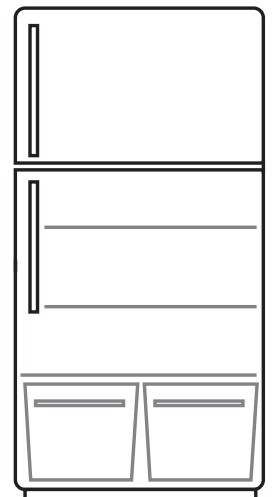
- a) Le mettre à la poubelle.
- b) Le cuisiner avec du lait et oeufs pour faire un délicieux pain perdu.

 5 - Quand tu ranges les aliments dans le placard, quel est le bon geste "anti-gaspillage" ?

- a) Les ranger rapidement en repoussant les plus anciens vers le fond du placard.
- b) Mettre ceux qui ont la date de péremption la plus courte devant et ceux qui ont la date la plus longue derrière.

 6 - Quand les légumes commencent à devenir moins beaux dans le panier, quel est le bon geste "anti-gaspillage" ?

- a) Les jeter.
- b) Retirer ce qui est éventuellement abimé et faire une délicieuse soupe.



Les bonnes réponses du Quiz sur le gaspillage alimentaire

Question 1 : La bonne réponse est la B. Chaque français jette par an en moyenne 20 kg de nourriture encore consommable.

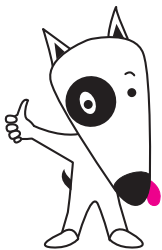
Question 2 : La bonne réponse est la B. Le gaspillage des aliments ne se passe pas uniquement à la maison. Le gaspillage se produit également chez le producteur, le distributeur...

Question 3 : La bonne réponse est la A. La date importante à regarder est la date de péremption en faisant la différence entre la date limite de consommation (DLC) et la date de durabilité minimale (DDM).

Question 4 : La bonne réponse est la B. Quand tu as du pain rassis, ne le mets pas à la poubelle. Il peut encore se cuisiner en faisant du pain perdu ou des croûtons.

Question 5 : La bonne réponse est la B. Regarde la date sur les emballages et mets devant ceux dont la date est la plus courte.

Question 6 : La bonne réponse est la B. Quand les légumes commencent à devenir moins beaux, n'attends pas pour les cuisiner. Retire ce qui est éventuellement abîmé et fais une délicieuse soupe.



Un grand bravo si tu as trouvé
toutes les bonnes réponses

Bonne dégustation

