



DU 14 AU 18 MAI '18

CAMPAGNE DE PESÉE DES DÉCHETS OUVERTE AUX PARENTS QUI SOUHAITENT Y ASSISTER. *

En lien avec les orientations du Grenelle de l'Environnement, Toulouse Métropole a lancé un programme local de prévention des déchets en vue de réduire de 10 % la production d'ordures ménagères d'ici 2020. En restauration collective, les pertes et gaspillage alimentaire représentent 17 % des quantités achetées, 15 % des coûts et 17 % des émissions de gaz à effet de serre des repas. C'est pourquoi la Ville de Cornebarrieu s'engage sur deux sites pilotes : la cantine des Ambrits et la cantine Saint-Exupéry.

Suite aux pesées, le cas échéant, la ville de Cornebarrieu pourra prendre 3 mesures**, afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Pour connaître les résultats de la pesée jour par jour, abonnez-vous aux brèves de Cornebarrieu sur le site internet de la ville.

* Merci de prendre contact avec le directeur ALAE du site, votre aide sera précieuse.

** Ces mesures, proposées et accompagnées par Toulouse Métropole seront mises en place sur les 3 restaurants scolaires de la ville.

COMMENT MIEUX
CONSERVER
LES ALIMENTS ?

PROLONGER LE PÉTILLANT DES BOISSONS GAZEUSES

Pour éviter que le gaz ne s'échappe, les placer le goulot en bas dans le réfrigérateur.



CONSERVER UN CITRON COUPÉ EN DEUX

Saupoudrez-le de sel.



PRÉSERVER DES CHAMPIGNONS DE PARIS

Emballez-les dans du papier journal.



UTILISER LES TOMATES

Blanchir un surplus de tomates, les peler et les couper en dés. On les congèle pour les utiliser dans une prochaine sauce tomate.



ÉVITER LA GERMINATION DES POMMES DE TERRE

Les entreposer dans un endroit sombre avec deux pommes



GARDER LE MOELLEUX DU PAIN

Le mettre dans une boîte avec une moitié de pomme.



RAFRAÎCHIR DES VIEILLES POMMES

Les ébouillanter quelques minutes.



RENDRE CROQUANTS DES LÉGUMES

Les couper et les laisser tremper dans de l'eau au frigo.



RAJEUNIR DE VIEILLES CAROTTES

Rajouter une cuillère à café de sucre dans l'eau de cuisson.



RAMOLLIR LE PAIN DUR

Pour le manger de suite, le placer quelques secondes au micro-onde ou l'humidifier légèrement puis le placer au four quelques minutes.

