



Correction du Quiz de l'Expo Antigaspi

1

En France, combien de kilos de nourriture sont gaspillés par an et par personne ?

- ☐ 50 kg ☒ 150 kg ☐ 200 kg

2

Quel est l'aliment le plus gaspillé ?

- ☐ le pain ☒ les légumes ☐ les produits laitiers

3

Quelle cause du gaspillage alimentaire puis-je éviter facilement ?

- ☒ Date de péremption dépassée
☐ Panne de réfrigérateur

4

Quelle quantité d'eau (en baignoire) est nécessaire pour produire un oeuf ?

- ☐ 103 baignoires ☒ 2 baignoires ☐ 1 baignoire

5

Que peut-on faire à la maison pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

- ☒ Avoir des astuces anti gaspi pour ne pas jeter
☐ Proposer aux clients de repartir avec leurs restes

6

Comment puis-je éviter de jeter des restes de repas ?

- ☐ Je me force à finir mon assiette
☒ Je les conserve au réfrigérateur et je les mange rapidement (2-3 jours maximum)

7

Pourquoi est-il plus intéressant de consommer un fruit ou légume de saison et local ?

- ☒ Il a plus de qualités gustatives et nutritionnelles
☐ Il a meilleur aspect
☒ Il a consommé moins de ressources pour sa production et son transport

8

A quelle période de l'année puis-je trouver des tomates produites localement (à moins de 50 km) ?

- ☐ Toute l'année
☐ De mars à septembre
☒ De juin à septembre

La tomate n'est pas produite toute l'année localement. Comment puis-je faire ?

9

- ☒ Je la remplace par d'autres légumes de saison
☐ J'achète des tomates produites sous serre en Espagne

Quels labels les plus connus assurent qu'aucun produit chimique de synthèse n'a été utilisé pour la production des aliments ?

10

- ☒ AB ☒ Nature et Progrès ☐ Bio Rêve

Que m'indiquent ces sigles sur les emballages des produits alimentaires ?

11

DDM rien, ça n'existe pas
DLC encore consommable au-delà de la date
DLM risque d'intoxication au-delà de la date

Combien de temps ces produits encore fermés restent consommables après la date de péremption (DDM) ?

12

Crème fraîche	2 mois
Miel	10 jours
Lait UHT	2 semaines
Fromage à pâte molle	ne se périmé jamais

Quelle est la proportion des matières organiques (fermentescibles) dans nos poubelles ?

13

- ☐ 2 % ☐ 11 % ☒ 30 %

Quel est le seul logo qui signifie qu'un emballage est concerné par une consigne de tri ? Attention, les consignes varient selon les territoires.

14



Quels conseils Zéro Gaspi apparaissent dans la liste des conseils de l'expo ?

15

- ☐ Je fais des conserves ou bien je congèle mes surplus de légumes
☒ Je cuisine les restes en développant ma créativité
☒ Je fais une liste de courses et je planifie mes repas