

100 % de nos crèches font du bio

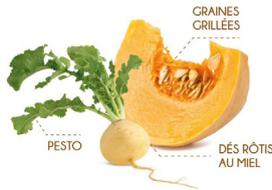
Focus alimentation



Jeudi 19 septembre 2019

Une démarche eco-responsable - Stop au gaspillage !

*C'est si bon
de ne pas jeter !*



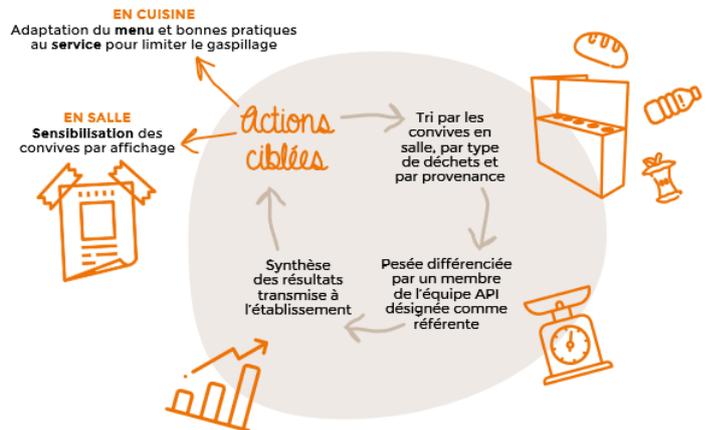
25% des denrées alimentaires sont jetées à la poubelle chaque jour dans le monde !

people & baby s'inscrit dans une démarche eco-responsable qui ne peut tolérer le gaspillage alimentaire qui n'est ni écologique ni éthique. Des gestes quotidiens et de bonnes pratiques sont mis en oeuvre au sein de notre réseau.

Service Qualité & Relation Client

Achetez mieux pour jeter moins !

En choisissant notre prestataire alimentaire, nous avons eu a coeur de l'interroger sur ces pratiques anti-gaspillages. Particulièrement sensibilisé au problème, notre prestataire alimentaire met en place des actions ciblées à double connotation : environnementale et sociale.



Réduction & recyclage des emballages !

Nous privilégions les produits frais, peu transformés et les conditionnements groupés. Nous trions scrupuleusement les déchets au débarrasage. Au siège, dans nos agences régionales et dans nos crèches, nous organisons le recyclage de nos déchets valorisables: papier, bouteilles plastiques et canettes.



www.people-and-baby.com



Vous aussi à la maison, ayez les bons reflexes ! Nos conseils anti-gaspillage

1 – Congeler les restes, les légumes et fruits qui s'abîment, beurre, fromage...

2 – Utiliser les restes pour faire un deuxième plat

3 – Ne pas jeter les citrons pressés

4 – Utiliser les carcasses et les légumes pour faire des bouillons maison

5 – Congeler dans des bacs à glaçons, des restes de sauces (pesto, sauce tomate, béchamel...), coulis de fruits, jaunes et les blancs d'œufs ...

6 – Réutiliser les blancs d'œufs, pour faire des meringues, ou une mousse au chocolat toute légère

7 – Faire griller les graines de courges avec un peu d'huile d'olive, nature ou avec des épices !

8 – Réutiliser l'eau de cuisson, l'eau des pommes de terre est un très bon désherbant !

9 – Faire des chips avec les épluchures de légumes, des soupes ou des quiches avec les fanes

10 – Faire attention aux indications sur la péremption

11 – Transformer les fruits et légumes qui s'abîment

12 – Investir dans un composteur, lombricomposteur

13 – Emporter ses restes au restaurant

14 – Faire des gâteaux avec les chocolats de Pâques

15 – Dans le panier de fruits, mettre les pommes à part. Les pommes ont tendance à faire mûrir les autres fruits.

16 – Mettre des bouchons en liège dans le panier de fruits. Cela prolonge la durée de vie des fruits, et empêche l'apparition de petits moucheron !

17 – Ne jetez pas le pain sec pour faire un pudding, du pain perdu, de la chapelure, des croûtons...

18 – Conserver certains légumes dans du sable. Un bac à légumes avec un peu de sable au fond permet de conserver plus longtemps des légumes comme les carottes ou les pommes de terre par exemple, sans les mettre au frigo

19 – Vérifier tous les 3-4 jours les dates dans le frigo

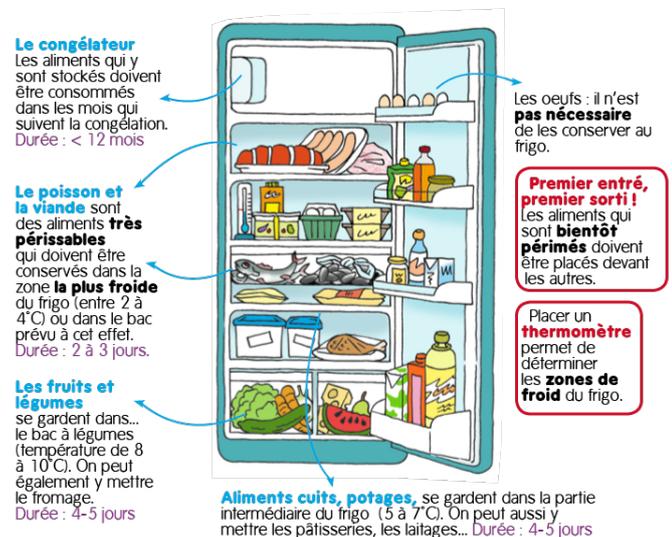
20 – Noter les dates d'ouvertures sur les bouteilles de lait, crème fraîche, fromage blanc...

21 – Organiser ses menus pour la semaine

22 – Faire le tour des placards et du frigo avant de faire les courses

23 – Plonger la salade dans l'eau froide une à deux heures permet de la conserver intact une dizaine de jours

24 – Ne pas servir de trop grosses portions à table. Il vaut mieux se resservir plutôt que de jeter ce qu'il reste dans l'assiette.



Les durées de conservation des aliments

	Réfrigérateur	Congélateur
Viandes et volailles cuites	3-4 jours	2-3 mois
Poisson cuit	1-2 jours	4-6 mois
Pommes de terre cuites	3 jours	non
Riz cuit et pâtes cuites	3 jours	3 mois
Ragoûts, quiches	2-3 jours	3 mois
Soupes	3-4 jours	2-3 mois