

# du **CHAMP** à la **POUBELLE** : les étapes du gaspillage





**FRUITS ET LÉGUMES  
NON CALIBRÉS = JETÉS**

**DES PRODUITS SONT ABÎMÉS**

**SI RUPTURE DE LA CHAÎNE  
DU FROID, TOUS  
LES PRODUITS SONT JETÉS**

**PERTES PENDANT LA  
PRÉPARATION DES PLATS  
CUISINÉS**

**PRODUITS REJETÉS  
SELON DES CRITÈRES  
"ESTHÉTIQUES",  
COURSE À LA FRAÎCHEUR  
DES PRODUITS**

**SURPLUS D'ACHAT, OUBLIS  
DANS LE RÉFRIGÉRATEUR,  
PORTIONS TROP GROSSES**