

Qu'est ce qu'un repas durable ?

Beaucoup ont trouvé les pommes de terre meilleures !

Pour 73 % des consommateurs
« C'est un repas comme les autres »

Dans l'assiette
mais pas avant
l'assiette !

Ben non c'est pas la révolution ! On peut faire durable sans changer d'alimentation !

Un repas durable c'est un repas fabriqué à partir de produits locaux de saison qui engendre peu de déchets d'emballage et peu de gaspillage avec un coût raisonnable

Pour notre repas :

(Il n'y avait pas de produits Bio)

- ✓ Tous les produits venaient de la région (ou même du Lot-et-Garonne)
- ✓ Tous les produits étaient des produits de saison
- ✓ Autant de déchets en volume mais plus de déchets recyclables
- ✓ Hélas toujours autant de gaspillage
(mais pas davantage non plus, vous aimez le chou !!!!)
- ✓ Coût du repas global proche du coût habituel

Intrus =



Certains l'ont remarqué

Ça fait réfléchir !

« Plus près ne veut pas dire moins cher ! »

Coût du transport pour des tomates qui font
3 000 km = 1 % du prix des tomates seulement

« Transformé ne veut pas dire plus cher ! »

Prix d'achat au producteur très bas

Main d'œuvre peu payée

Qualité ?

« Produits de qualité et patiemment cuisinés ne veut pas dire moins de gaspillage ! »

Pourquoi ? Pourquoi ?

Ce sont nos choix de consommation qui peuvent remettre de la logique dans tout ça !