

apprennent comment manipuler et stocker correctement les denrées alimentaires et ce que l'on peut créer par magie à partir de différentes denrées alimentaires ou de restes, en faisant preuve de créativité.

Laissez-nous lutter conjointement ici en Sarre contre les pertes de denrées alimentaires et générer moins de déchets alimentaires par de simples moyens. « **Les petits ruisseaux font les grandes rivières** » - un dicton qui s'applique également aux montagnes de déchets.

Vous trouverez plus d'informations sur la semaine d'action, les acteurs impliqués et les dates sous <http://bit.ly/2FmDleH>.



Reinhold Jost
Ministre de l'Environnement
et de la Protection des
Consommateurs



Ministerium für Umwelt
und Verbraucherschutz
Keplerstraße 18
66117 Saarbrücken
Tel.: +49 (0) 681 501-4366
www.umwelt.saarland.de
f /umwelt.saarland.de
Saarbrücken 2018
Titelfoto: fotolia

Ministerium für
Umwelt und
Verbraucherschutz

SAARLAND



Aktionswoche gegen Lebensmittelverluste

Semaine de lutte contre le gaspillage alimentaire



16.-21.4.
2018

**ZU
GUT
FÜR DIE
TONNE.de**
!

Ministerium für
Umwelt und
Verbraucherschutz

SAARLAND





Liebe Saarländerinnen und Saarländer,

Jahr für Jahr werden etwa 6,7 Millionen Tonnen Lebensmittel in Deutschland weggeworfen; Das sind rund 82 Kilogramm pro Kopf. Lebensmittelverluste entstehen aber nicht nur bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern sondern entlang der gesamten Produktionskette vom Erzeuger über die Veredelung bis hin zum Einzelhandel oder in der Gastronomie. Vom **16. bis 21. April** wird das Umweltministerium zusammen mit verschiedenen Partnern mit saarlandweiten Aktionen das Thema Lebensmittelverluste in den Fokus der Öffentlichkeit rücken. Das Thema liegt mir sehr am Herzen, denn es geht dabei in großem Maße auch um die Wertschätzung von Lebensmitteln und den Erzeugern sowie Produzenten, die dahinter stehen.

Viele Lebensmittelverluste gerade auf Konsumentenseite können mit wenigen ganz einfachen Mitteln vermieden werden. Das fängt beim Kaufen und Lagern von Nahrungsmitteln an und reicht bis zur sinnvollen Verwendung von Resten. Auch für das „Mindesthaltbarkeitsdatum“ wollen wir in unserer Aktionswoche und darüber hinaus den Blick schärfen. Wie der Name schon sagt, ist dieses MHD in den meisten Fällen nicht etwa ein

Verfallsdatum. Bei sachgerechter Aufbewahrung sind viele Produkte in der Regel ohne nennenswerte Geschmacks- und Qualitätseinbußen oder gar gesundheitliche Risiken deutlich über das MHD hinaus haltbar. Ein prüfender Blick und eine einfache Geruchsprobe würden oftmals schon ausreichen, das ein oder andere Lebensmittel mit abgelaufenem MHD vor der Mülltonne zu bewahren.

Das saarländische Umweltministerium leistet mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung und seinem Schulobstprogramm schon seit vielen Jahren Ernährungsbildung von Kindesbeinen an. Dabei wird in mehreren Hundert Kitas und Schulen vermittelt, wie Lebensmittel verarbeitet und richtig gelagert werden, und was man auf kreative Art aus einzelnen Nahrungsmitteln oder Resten davon zaubern kann.

Lassen Sie uns gemeinsam hier im Saarland aktiv gegen Lebensmittelverluste angehen und mit ganz einfachen Mitteln weniger Nahrungsabfall produzieren. **„Großes entsteht immer im Kleinen“ – das gilt auch für Müllberge.**

Weitere Informationen zur Aktionswoche und den beteiligten Akteuren und stattfindenden Terminen finden Sie unter <http://bit.ly/2FmDleH>.

Reinhold Jost
Minister für Umwelt
und Verbraucherschutz



Chers amis français ,

Environ 6,7 millions de tonnes de denrées alimentaires sont jetées chaque année en Allemagne, soit quelque 82 kilogrammes par habitant. Les pertes de denrées alimentaires ne se produisent pas seulement chez les consommateurs, mais tout au long de la chaîne de production, depuis le producteur jusqu'au commerce de détail et à la gastronomie, en passant par la transformation des denrées alimentaires. Du **16 au 21 avril**, le ministère de l'Environnement organisera avec différents partenaires des actions sur l'ensemble du territoire sarrois pour sensibiliser le public à la thématique des pertes de denrées alimentaires. Ce thème me tient à cœur, car il s'agit également, dans une grande mesure, de la reconnaissance de denrées alimentaires et de l'estime portée aux producteurs respectifs.

De nombreuses pertes de denrées alimentaires, chez les consommateurs notamment, peuvent être évitées par quelques moyens très simples. Citons par exemple l'achat et le stockage de denrées alimentaires ou l'utilisation judicieuse de restes. Durant notre semaine d'action et au-delà, nous souhaitons également attirer l'attention du public sur la « date de durabilité minimale ». Comme le dit déjà son nom, cette DDM n'est pas, dans la majorité des cas, une date limite de consommation. S'ils sont dûment conservés, de nombreux produits peuvent généralement être consommés bien au-delà de la DDM sans perte sensible de goût ou de qualité et, bien sûr, sans risques pour la santé. Il suffit le plus souvent d'un contrôle visuel ou d'un simple test d'odeur pour préserver de la poubelle l'une ou l'autre denrée alimentaire dont la DDM est dépassée.

Avec le service de mise en réseau 'Restauration scolaire' et son programme de distribution de fruits à l'école, le ministère sarrois de l'Environnement joue depuis des années déjà un rôle important dans la formation nutritionnelle dès l'enfance. Dans plusieurs centaines de crèches/maternelles et d'écoles, les enfants