

تحت الرعاية السامية لمعالي وزير التجارة  
*Sous le haut patronage de Monsieur le ministre du commerce*  
وزارة التجارة  
*Ministère du commerce*  
مديرية التجارة لولاية مستغانم  
*Direction du commerce de Mostaganem*

## "مكافحة التبذير الغذائي"

# «La lutte contre le gaspillage alimentaire»

مارس 2018  
*Mars 2018*

## "مكافحة التبذير الغذائي مسؤولية الجميع" « La lutte contre le gaspillage alimentaire la responsabilité de tous »

ما هو التبذير الغذائي؟



هو رمي المواد الغذائية رغم إمكانية استهلاكها،  
سواء كانت مستعملة أو لا.  
و التبذير ظاهرة موجودة على امتداد سلسلة  
الإنتاج، التوزيع حتى الاستهلاك.

### Le gaspillage alimentaire qu'est-ce que c'est ?

C'est le fait de jeter à la poubelle des  
denrées alimentaires, entamées ou  
non, qui auraient pu être consommées.  
Il est présent tout au long de la chaîne  
de production, de distribution et de  
consommation.



للمزيد من المعلومات، تواصلوا معنا على:

الموقع الإلكتروني:

[www.dcw-mostaganem.dz](http://www.dcw-mostaganem.dz)

الهاتف: 045.39.29.11

الفاكس: 045.39.29.12

# « La lutte contre le gaspillage alimentaire »

## 1- Sur votre lieu d'achat :

- Préparez votre liste de courses avant de partir en vérifiant vos stocks de nourriture.
- Examinez la date de péremption des produits
- Respectez la chaîne du froid en finissant vos courses par les produits frais et surgelés.

## 2- Dans votre cuisine :

- Rangez votre réfrigérateur, chaque aliment à sa place.
- Respectez la règle « 1<sup>er</sup> entré, 1<sup>er</sup> sorti ».
- Emballez les aliments dans des boîtes hermétiques ou du film alimentaire.
- Congelez le produit si vous ne comptez pas le manger aussitôt.
- Dosez correctement les quantités cuisinées pour éviter les restes.



# « مكافحة التبذير الغذائي »

## 1- عند التسوق:

- أعدوا قائمة المشتريات قبل الخروج من المنزل بعد تفقد مخزون المواد الغذائية الموجودة.
- تحققوا من تاريخ نهاية الصلاحية للمواد الغذائية.
- احترموا سلسلة التبريد و اشترى دائما المواد المبردة و المجمدة في الأخير.
- اشترىوا الحاجات الأساسية اللازمة دون زيادة و بكميات محددة.

## 2- في المطبخ:

- عليكم بترتيب الثلاجة.
- بالنسبة للمواد الغذائية، احترموا قاعدة " ما يدخل أولا، يخرج أولا ".
- قوموا بتغليف المواد الغذائية بالغللاف الشفاف الغذائي أو في علب محكمة الإغلاق.
- جمدوا المواد الغذائية إذا لم ترغبوا في استهلاكها سريعا.
- احترموا مقادير الأكل عند الطبخ لتجنب بقايا الطعام.

