

## QUI SOMMES-NOUS ?

La CNL est une association agréée de consommateurs. C'est la première organisation nationale de défense des intérêts des usagers du logement et des consommateurs.

La CNL siège dans toutes les instances nationales et locales de concertation et de médiation en matière de logement et de consommation.

## QUELLES SONT NOS ACTIONS ?

La mission principale de la CNL consiste à défendre les droits des consommateurs, locataires, copropriétaires et accédants à la propriété.

Elle milite pour un droit au logement pour tous, la préservation du pouvoir d'achat et l'amélioration de la vie quotidienne des familles.

### LES DATES CLES

**1916** / Naissance de l'Union Confédérale des Locataires de France et des colonies (UCL).

**1946** / L'UCL fait place à la Confédération Nationale des Locataires, des usagers de l'eau, du gaz et de l'électricité (CNL).

**1964** / Adhésion à l'Alliance Internationale des Locataires.

**1973** / L'association s'ouvre aux personnes accédant à la propriété de leur logement et devient la Confédération Nationale du Logement.

**1980** / La CNL est agréée association de consommateurs.

**2015** / La CNL est agréée association de jeunesse et d'éducation populaire.

## POURQUOI ADHÉRER À LA CNL ?

### **Adhérer à la CNL,**

c'est faire respecter ses droits de consommateurs et d'habitants et en conquérir de nouveaux.

### **Adhérer à la CNL,**

c'est s'unir face aux difficultés communes et créer un rapport de forces.

### **Adhérer à la CNL,**

c'est participer au mieux-vivre ensemble et préserver son cadre de vie.

### **Adhérer à la CNL,**

c'est être écouté, conseillé, informé et aidé dans ses démarches : de la rédaction de courrier, au contrôle des charges locatives, en passant par l'assistance juridique.

**La CNL est une association présente dans 21 régions, organisée en 89 fédérations départementales qui regroupe plus de 4 600 amicales de locataires sur tout le territoire français.**

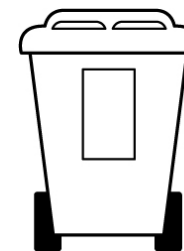
**Renseignez-vous auprès de notre antenne locale.**

Adresse de votre contact local

Communication : La CNL - 2015-07-04 - Dépliant - GaspillageAlimentaire



# Lutter contre le gaspillage alimentaire



**La  
Confédération  
Nationale  
du Logement  
vous informe,  
vous conseille,  
vous aide.**

**Confédération Nationale du Logement**

ASSOCIATION AGRÉÉE DE CONSOMMATEURS

8, rue Mériel - BP119-93104 MONTREUIL CEDEX

Tél. : 01.48.57.04.64 - Fax : 01.48.57.28.16

E-mail : [cnl@lacnl.com](mailto:cnl@lacnl.com)

[www.lacnl.com](http://www.lacnl.com)

## La CNL et ses fédérations vous conseillent et vous aident dans vos démarches.

En moyenne, les Français jettent **20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés.**

### PETITS GESTES, GRANDES ÉCONOMIES

Quelques gestes simples permettent de maîtriser le gaspillage alimentaire et de préserver l'environnement :

- Faire ses courses en fonction de ses besoins.
- Acheter des produits de saison.
- Faire attention aux dates de péremption lors de ses achats.
- Respecter la chaîne du froid.
- Ranger les aliments en fonction de leur dates de péremption.
- Cuisiner les restes.
- Nettoyer régulièrement son réfrigérateur pour éviter la propagation des bactéries.
- ♦ Installer un composteur dans son espace extérieur.

### COMMENT BIEN CONSERVER SES ALIMENTS ?

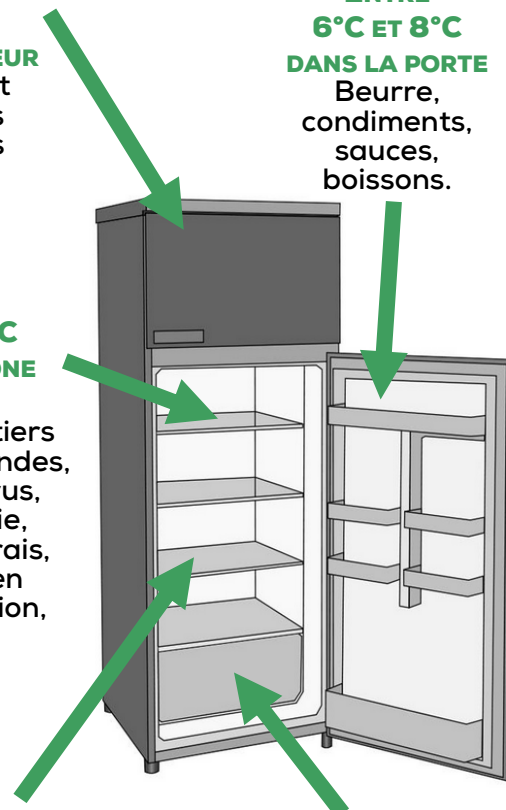
**- 18°C**  
**DANS LE CONGÉLATEUR**  
Glaces et produits surgelés

**ENTRE 6°C ET 8°C**  
**DANS LA PORTE**  
Beurre, condiments, sauces, boissons.

**ENTRE 0°C ET 3°C**  
**DANS LA ZONE FROIDE**  
Produits laitiers entamés, viandes, poissons crus, charcuterie, fromages frais, produits en décongélation, etc.

**ENTRE 4°C ET 6°C**  
**DANS LA ZONE FRAÎCHE**  
Viandes et poissons cuits, fromages durs, yaourts, crème fraîche, etc.

**ENTRE 8°C ET 10°C**  
**DANS LE BAC À LÉGUMES**  
Légumes et fruits frais.



### DLC, DATE DE DURABILITÉ MINIMALE, QUELLE DIFFÉRENCE ?

La **date limite de consommation (DLC)** concerne les aliments périssables, à conserver au frais. Leur consommation après la date indiquée peut entraîner un risque d'intoxication alimentaire.

#### Exemple d'étiquetage

Date d'emballage : 23/12/2014

A consommer jusqu'au :  
**26/12/2014**

La **date de durabilité minimale**, anciennement date limite d'utilisation optimale (DLUO), concerne les produits stérilisés ou présentant une faible teneur en eau. Si le dépassement de la date indiquée ne présente pas de danger pour la santé, l'aliment en question peut avoir perdu tout ou partie de ses qualités nutritives et gustatives.

#### Exemple d'étiquetage

A consommer de préférence avant le :

**26/12/2014**

Après ouverture, à conserver au froid en dessous de + 6°C, et à consommer rapidement.