

Pour la page actualité

A vos tabliers pour le grand concours « Recette sans déchet, sans gaspillage ! »

Du champ à notre assiette, le gaspillage alimentaire représente une perte estimée à 50 % de la production agricole mondiale. **En France, c'est 1,2 milliards de Kg de nourriture qui finissent dans la poubelle.** Dans nos foyers, le gaspillage alimentaire représente 20 Kg de nourriture jetée par personne chaque année soit 400 € pour une famille de 4 personnes.

Le gaspillage alimentaire est un problème environnemental, économique et social qui affecte la durabilité de nos sociétés :

Enjeux environnementaux :

En France, notre alimentation génère aujourd'hui 20 % des émissions de gaz à effet de serre. Ainsi, un repas équivaut à 3 Kg de gaz à effet de serre. De plus, notre alimentation est fortement consommatrice en eau. A titre d'exemple, il faut 500 litres d'eau pour produire une baguette et 16 000 litres d'eau pour produire 1 Kg de viande rouge.

Enjeux économiques :

Gaspiller de la nourriture, c'est indéniablement jeter de l'argent à la poubelle. Mises bout à bout les économies que nous pouvons faire en adoptant des gestes simples pour moins gaspiller deviennent considérables.

Enjeux sociaux :

Un des grands défis du monde est de nourrir 9 milliards de personnes d'ici 2050. Il apparaît ainsi indispensable pour prévenir une crise alimentaire mondiale de réduire le gaspillage alimentaire. En effet, pendant que les uns gaspillent de la nourriture, d'autres souffrent de la faim. Une personne sur six dans le monde est atteinte de malnutrition.

Le gaspillage alimentaire est au cœur des préoccupations actuelles. En 2013, la France lance un « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » dont l'objectif ambitieux est de diminuer par 2 le gaspillage alimentaire dans notre pays d'ici 2025. De plus, 2014 est « L'année européenne contre le gaspillage alimentaire ».

Grand concours « Recette sans déchet, sans gaspillage ! »

Localement, nos élus, l'ADEME et le Conseil Général, via les 3 Programmes locaux de Prévention des Déchets agissent, entre autre, en proposant un concours gratuit et ouvert à tous.

Pour participer, chaque candidat devra réaliser une recette anti-gaspillage, c'est-à-dire, une recette (entrée, plat ou dessert) proposant l'utilisation de restes alimentaires ou une recette générant peu ou pas de déchets. L'utilisation de produits locaux sera appréciée.

Pour chaque Programme de Prévention, les 10 meilleures recettes gagneront un prix :

1^{er} prix : une invitation pour deux personnes dans un restaurant gastronomique

2^{ème} prix : un panier garni de produit locaux

3^{ème} prix : une yaourtière

du 4^{ème} au 10^{ème} prix : un livre de cuisine

Pour participer, contactez votre Programme Local de Prévention des Déchets :

Sud Lozère : Cantons de Meyrueis, de Florac, du Pont de Montvert, de Barre des Cévennes, de Saint Germain de Calberte et de Sainte Enimie.

Marion Pouget au 04 66 45 62 64 ou par email mp-meyrueis@wanadoo.fr

Nord-Ouest Lozère : Cantons de Fournels, de Nasbinals, de Saint Chély d'Apcher, du Malzieu, de Saint Alban sur Limagnole et d'Aumont-Aubrac

Diane Gaudriault au 06 37 83 23 97 par e-mail dg.sivom.montagne@orange.fr

Est Lozère et Haut-Allier : Cantons du Bleynard, de Châteauneuf de Randon, de Grandrieu, de Langogne, de Villefort et de Cayres-Pradelles

www.lozere.fr/le-programme-de-prevention-des-dechets-est-lozere-et-haut-allier.html

Amandine Loti au 04 66 46 80 67 ou par e-mail loti.a@villefort-cevennes.com



J'ACHÈTE MALIN :

Établir sa liste de course en fonction des menus de la semaine, adopter les bons réflexes en magasin (acheter les justes quantités, faire les achats de produits frais à la fin)...



JE CUISINE ASTUCIEUX :

Cuisiner les quantités adaptées au nombre de personnes à table, respecter les dosages, veiller à utiliser en premier les produits ayant les dates de péremption les plus proches...



JE CONSERVE BIEN LES ALIMENTS :

Chaque aliment à sa place au réfrigérateur, au congélateur et dans les placards. Dans tous les cas, la règle d'or est « le premier entré est le premier sorti ».



J'ACCORDE LES RESTES :

Les restes de repas sont encore des aliments et de nombreuses recettes, très faciles, permettent de les accommoder...

Tous les produits que nous jetons, nous les avons payés, à ceci s'ajoute les coûts de collecte et de traitement des déchets. Or par des gestes simples, nous pouvons agir !

Pour la page du PLPD Est Lozère et Haut-Allier

**A vos tabliers pour le grand concours
« Recette sans déchet, sans gaspillage ! »**

Du champ à notre assiette, le gaspillage alimentaire représente une perte estimée à 50 % de la production agricole mondiale. **En France, c'est 1,2 milliards de Kg de nourriture qui finissent dans à**

la poubelle. Dans nos foyers, le gaspillage alimentaire représente 20 Kg de nourriture jetée par personne chaque année soit 400 € pour une famille de 4 personnes.

Le gaspillage alimentaire est un problème environnemental, économique et social qui affecte la durabilité de nos sociétés :

Enjeux environnementaux :

En France, notre alimentation génère aujourd'hui 20 % des émissions de gaz à effet de serre. Ainsi, un repas équivaut à 3 Kg de gaz à effet de serre. De plus, notre alimentation est fortement consommatrice en eau. A titre d'exemple, il faut 500 litres d'eau pour produire une baguette et 16 000 litres d'eau pour produire 1 Kg de viande rouge.

Enjeux économiques :

Gaspiller de la nourriture, c'est indéniablement jeter de l'argent à la poubelle. Mises bout à bout les économies que nous pouvons faire en adoptant des gestes simples pour moins gaspiller deviennent considérables.

Enjeux sociaux :

Un des grands défis du monde est de nourrir 9 milliard de personnes d'ici 2050. Il apparaît ainsi indispensable pour prévenir une crise alimentaire mondiale de réduire le gaspillage alimentaire. En effet, pendant que les uns gaspillent de la nourriture, d'autres souffrent de la faim. Une personne sur six dans le monde est atteinte de malnutrition.

Le gaspillage alimentaire est au cœur des préoccupations actuelles. En 2013, la France lance un « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire » dont l'objectif ambitieux est de diminuer par 2 le gaspillage alimentaire dans notre pays d'ici 2025. De plus, 2014 est « L'année européenne contre le gaspillage alimentaire ».

Grand concours « Recette sans déchet, sans gaspillage ! »

Localement, nos élus, l'ADEME et le Conseil Général, le Programme Local de Prévention des Déchets agissent, entre autre, en proposant un concours gratuit et ouvert à tous.

Pour participer, chaque candidat devra réaliser une recette anti-gaspillage, c'est-à-dire, une recette (entrée, plat ou dessert) proposant l'utilisation de restes alimentaires ou une recette générant peu ou pas de déchets. L'utilisation de produits locaux sera appréciée.

Les 10 meilleures recettes gagneront un prix :

1^{er} prix : une invitation pour deux personnes dans un restaurant gastronomique

2^{ème} prix : un panier garni de produit locaux

3^{ème} prix : une yaourtière

du 4^{ème} au 10^{ème} prix : un livre de cuisine

Pour participer :

Consulter le règlement : règlement du concours

Télécharger le bulletin de participation : Bulletin de participation (format word)

Bulletin de participation (format pdf)

Contactez Amandine Loti :

Par téléphone : 04 66 46 80 67

par e-mail loti.a@villefort-cevennes.com

Par courrier : Programme Local de Prévention des Déchets
19 Rue de l'église – 48 800 Villefort



J'ACHETE MALIN :

Établir sa liste de course en fonction des menus de la semaine, adopter les bons réflexes en magasin (acheter les justes quantités, faire les achats de produits frais à la fin)...



JE CUISINE ASTUCIEUX :

Cuisiner les quantités adaptées au nombre de personnes à table, respecter les dosages, veiller à utiliser en premier les produits ayant les dates de péremption les plus proches...



JE CONSERVE BIEN LES ALIMENTS :

Chaque aliment à sa place au réfrigérateur, au congélateur et dans les placards. Dans tous les cas, la règle d'or est « le premier entré est le premier sorti ».



J'ACCOMMODE LES RESTES :

Les restes de repas sont encore des aliments et de nombreuses recettes, très faciles, permettent de les accommoder...