

LE LIVRE
DE RECETTES
TRANSNATIONAL

Le gaspi,
ça suffit !



LE LIVRE
DE RECETTES
TRANSNATIONAL

Le gaspi, ça suffit !



AVANT-PROPOS

Cher lecteur,

Avez-vous acheté plus de nourriture que finalement nécessaire ? Votre réfrigérateur est-il rempli de produits proches de leur date limite de consommation ? Que faire des restes de la soupe d'hier ? La plupart des consommateurs connaissent ces questions, qui sont toutes liées au thème central du projet GreenCook :

comment réduire le gaspillage alimentaire ?

Avec 90 millions de tonnes de nourriture gaspillée en Europe chaque année, le problème est important. Et il va au-delà de la question du seul gaspillage : la production et le transport d'aliments finalement non consommés nécessitent aussi des ressources et provoquent des émissions de gaz à effet de serre inutiles. Dans sa feuille de route pour une Europe efficace dans l'utilisation des ressources, la Commission européenne définit l'alimentation comme un secteur clé où des efforts s'avèrent nécessaires pour limiter le gaspillage de nourriture, dans les ménages et l'ensemble de la chaîne alimentaire. L'Europe du Nord-Ouest est tout spécialement touchée par un gaspillage élevé, en raison de l'intensité de l'urbanisation et de ses

“Avec 90 millions de tonnes de nourriture gaspillée en Europe chaque année, le problème est important.”

activités économiques. L'Union européenne soutient GreenCook par l'intermédiaire du programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest, en mettant en avant la nécessité de développer de nouvelles approches pour une gestion plus durable de l'alimentation et des déchets en Europe, au plus près de la vie quotidienne des citoyens.

Douze partenaires provenant de cinq pays d'Europe du Nord-Ouest collaborent à travers GreenCook.

Ils créent et testent des moyens innovants aidant les consommateurs et les professionnels du secteur alimentaire à éviter le gaspillage pendant la production, le transport,

la vente, la préparation et la consommation de la nourriture. Un changement de nos attitudes et comportements s'avère aussi indispensable pour y parvenir. J'espère que les approches, les recettes et les conseils présentés par ce projet transnational vous inspireront ! Bonne lecture !

Ruut Louwers

Directeur du programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest





INTRODUCTION

Tristram Stuart, co-auteur de “La Grande (sur)Bouffe”, fondateur de “Feeding the 5,000” et co-fondateur de la campagne “The Pig Idea”

En jetant de la nourriture, nous jetons aussi tout ce qui a été utilisé pour sa production : le carburant des tracteurs et des camions, l’eau et les engrais qui ont servi à faire pousser les plantes et les aliments ayant nourri les animaux qui finissent dans notre assiette. Ce gaspillage présente un énorme impact sur notre environnement et la capacité de notre planète à nous nourrir, maintenant et dans le futur.

Les Nations Unies estiment que si les paysans à l’échelle mondiale nourrissaient leurs animaux avec les restes des récoltes et la nourriture gaspillée, on aurait suffisamment de céréales pour nourrir trois milliards de personnes supplémentaires, c’est-à-dire davantage que l’augmentation prévue de la population mondiale d’ici 2050.

Le gaspillage dans l’agriculture et au niveau des ménages n’est pas le seul en cause. Chaque année, 2,3 millions de tonnes de poisson sont rejetées dans l’Atlantique Nord et la Mer du Nord. 40 à 60% de l’ensemble du poisson capturé en Europe est rejeté mort dans la mer parce qu’il n’est pas de la bonne taille ou de la bonne espèce ou à cause du système

européen des quotas de pêche. Il est encourageant de constater que les pays européens commencent enfin à collaborer pour mettre fin à ce gaspillage honteux.

“Chacun s’entend aujourd’hui pour dire qu’il est crucial de trouver des solutions au problème du gaspillage de la nourriture.”

Le temps est venu pour chacun de passer à l’action, que l’on soit citoyen, restaurateur, gérant de supermarché ou décideur politique. Chacun ou presque s’entend aujourd’hui pour dire qu’il est crucial de trouver des solutions au problème du gaspillage de la nourriture. Les Nations Unies ont lancé, cette année, une campagne internationale intitulée “Pensez, mangez, préservez”

(www.thinkeatsave.org) à laquelle participe notamment “Feeding the 5,000”. Au niveau européen, il est positif de voir que le projet GreenCook, qui est à la base du présent ouvrage, fournit des conseils experts et inspire les ménages, restaurants, supermarchés et cantines de toute l’Europe du Nord-Ouest à participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plus d’information sur : www.feeding5k.org et www.thepigidea.org





UN PARTENARIAT
ENGAGÉ,
À VOTRE SERVICE

71

CE QU'ILS DISENT
DE GREENCOOK

57

AU
RESTAURANT

51

À LA CANTINE

41

UNE RÉPONSE
EUROPÉENNE
ET MULTI-
DIMENSIONNELLE

12

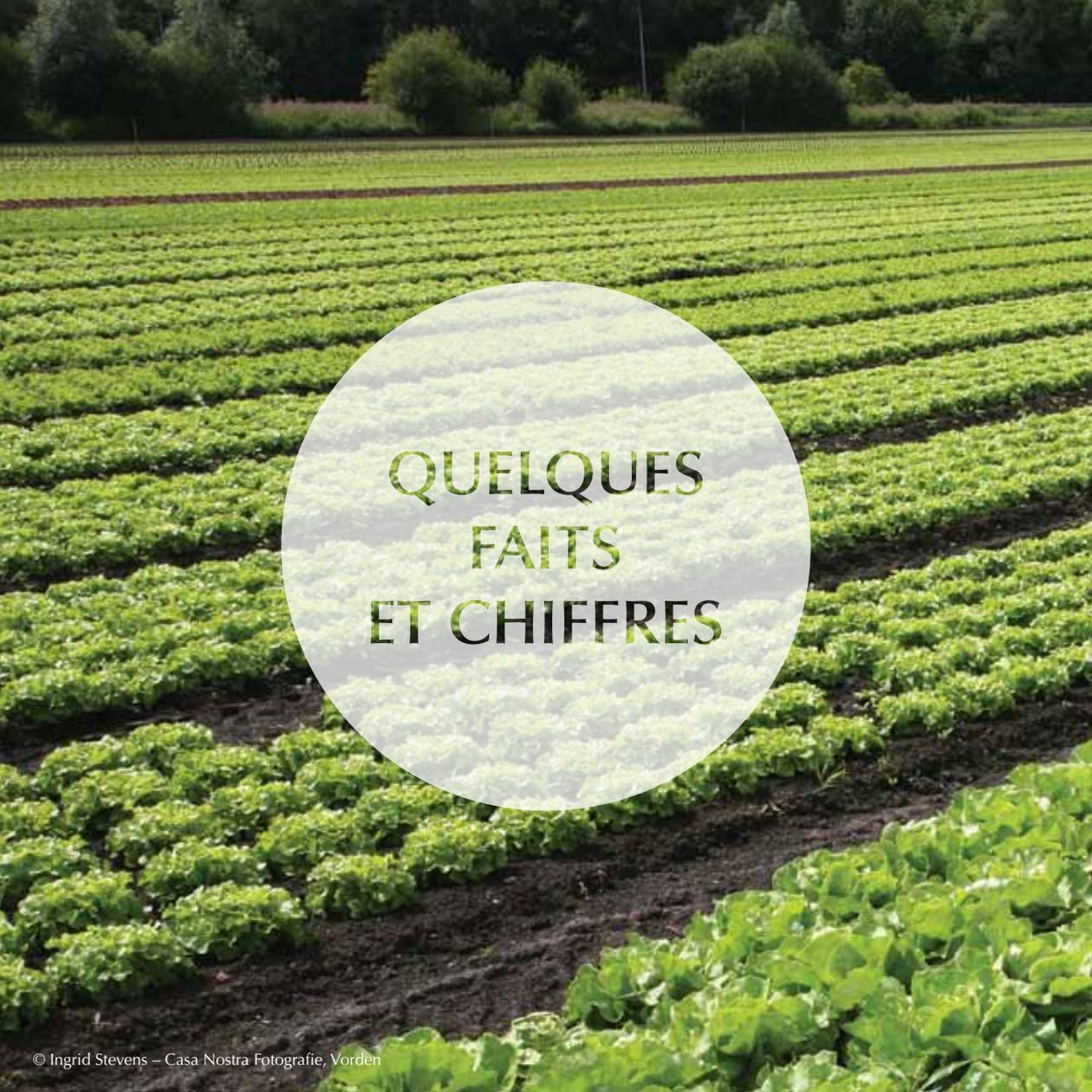
AU
SUPERMARCHÉ

15

À LA MAISON

23

INDEX



**QUELQUES
FAITS
ET CHIFFRES**

Le gaspillage alimentaire : quelques faits et chiffres

C'est à la ferme que commence l'histoire de la nourriture, avec les produits frais. Les agriculteurs consacrent de l'attention et du soin à la production des aliments destinés à être consommés à la maison ou hors foyer, dans les restaurants, au travail et à l'école. Et pourtant, au bout du compte - et c'est un fait choquant -, 30 à 50% de la nourriture produite finit à la poubelle¹, même si elle est encore parfaitement consommable. En d'autres termes, ce sont chaque année entre 1,2 et 2 milliards de tonnes² de nourriture qui se perdent entre la production et la consommation. C'est inacceptable, d'un point de vue environnemental, économique, social et éthique.

Les plus grandes pertes de nourriture apparaissent pendant la production, en raison des exigences esthétiques du commerce et des consommateurs pour la taille et la forme des produits. Dans les supermarchés, les dates limites de consommation ou de vente constituent l'une des raisons principales expliquant que l'on jette de la nourriture parfaitement consommable. Dans les restaurants, le gaspillage alimentaire apparaît principalement pendant la préparation des repas

en cuisine. Dans les cantines, ce sont les tailles des portions et les habitudes alimentaires qui sont les principales raisons de ce gaspillage. À l'échelle des ménages, ce sont, en moyenne, 15 à 20 kilos de nourriture qui sont gaspillés par personne et par an, que ce soit par ignorance, par peur ou par accident. Ce gâchis représente environ 174 euros par famille³.

Ces quelques exemples montrent que de nombreux acteurs ont un rôle à jouer dans la réduction de la quantité inacceptable d'aliments qui restent sur le champ ou finissent dans les poubelles.

Redonner toute sa valeur à l'alimentation, changer notre regard sur ce que nous mangeons et réorganiser l'ensemble du système alimentaire sont des priorités auxquelles le projet GreenCook s'est attelé avec enthousiasme et détermination.

¹ Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture, 2011

² Global Food - Waste Not, Want Not, Institution of Mechanical Engineers, 2013

³ CRIOC, Le gaspillage alimentaire: mieux le comprendre pour mieux le prévenir, 2008



UNE RÉPONSE
EUROPÉENNE
MULTI-
DIMENSIONNELLE

GreenCook : une réponse européenne et multi-dimensionnelle au gaspillage alimentaire

Face au scandale du gaspillage alimentaire, 12 partenaires issus de 5 pays d'Europe du Nord-Ouest (Belgique, France, Royaume-Uni, Allemagne et Pays-Bas) ont décidé d'unir leurs forces pour agir et faire reculer le gâchis.

Depuis 2010, le projet Interreg IVB GreenCook mobilise une combinaison inédite d'institutions et d'acteurs, chacun apportant une expertise et une légitimité uniques et ciblées, et des savoir-faire directement utilisables :

- **des autorités locales et régionales** en charge de la gestion et/ou de la prévention des déchets : Bruxelles Environnement (Belgique), Artois Comm. (France), AVL - Ludwigsburg (Allemagne) ;
- **des autorités publiques compétentes** en matière de restauration scolaire (lycées) et de mise en réseau des écoles de consommateurs (publics précarisés) : Conseil Régional Nord-Pas de Calais (France) ;
- **une organisation Point Vert** représentant les producteurs et utilisateurs d'emballages alimentaires : Fost Plus (Belgique) ;

- **un bureau de marketing environnemental** en lien direct avec l'enseigne E.Leclerc : Grentag (France) ;
- **des instituts de recherche** : CRIOC (Belgique), Université de Stuttgart - ISWA (Allemagne), Université de Wageningen - FBR (Pays-Bas) ;
- **des réseaux de restaurateurs privés** : De Proeftuinen (Pays-Bas), Sustain (Royaume-Uni) ;
- **un chef de file**, organisateur de la coopération transnationale : Espace Environnement (Belgique).

Le plan d'actions déployé s'appuie sur 4 communautés de pratique, qui ont pour objectifs opérationnels de :

- comprendre,
- montrer l'exemple,
- mobiliser,
- et encourager les bonnes pratiques,

sur le lieu de vente, à la maison, à la cantine et au restaurant.

Les principaux acquis et réflexions issus du projet GreenCook sont repris dans les pages qui suivent, agrémentés de savoureuses recettes anti-gaspi, à tester sans attendre !



A photograph of a modern supermarket interior. The scene is brightly lit with recessed ceiling lights. In the foreground, there are circular display stands, one of which has a green stripe. The floor is made of light-colored tiles. In the background, there are shelves stocked with products and a large green tree-like structure. A large white circular graphic is overlaid in the center, containing the text "AU SUPERMARCHÉ" in a bold, black, sans-serif font.

**AU
SUPERMARCHÉ**

A circular portrait of a man with dark hair, smiling, wearing a light blue shirt and a dark jacket. A name tag is pinned to his jacket. A semi-transparent green circle is overlaid on the right side of the image, containing text.

THOMAS POCHER

Directeur de supermarchés franchisés
de l'enseigne E.Leclerc
Partenaire GreenCook

Nord de la France



Thomas Pocher a créé Greentag en 2008. Mission principale : améliorer l'impact environnemental de la grande distribution. Il est reconnu par ses pairs pour son engagement pionnier contre le gaspillage alimentaire.

Depuis quand vous intéressez-vous au gaspillage alimentaire ?

“Ces dernières années, nous avons essayé d'établir un modèle de consommation durable. Nous avons lancé l'étiquetage carbone des produits en 2008, par exemple. À côté de cela, j'étais consterné par la quantité de nourriture jetée chaque jour dans mes magasins. C'était une situation inacceptable. Nous perdions de l'argent chaque jour, sans parler des effets sociaux et environnementaux négatifs.”

Quelles sont les actions que vous avez réalisées ?

“Greentag a créé un “écosystème” englobant le magasin, ses employés, des producteurs locaux, des clients et des associations caritatives. Nous cherchons ensemble à trouver des solutions au gaspillage alimentaire : contrôle des stocks, dons de nourriture aux associations caritatives et aux employés, compostage interne des produits non vendus mais encore consommables.”

Quels conseils pourriez-vous donner à vos collègues gérants de supermarchés ?

“Diagnostiquer la situation et mesurer le gaspillage alimentaire est fondamental pour identifier les rayons où l'on jette le plus de nourriture. Ensuite, il faut modifier les pratiques, former les employés et informer les clients. La mise en place d'une telle méthode prend du temps mais les gains environnementaux et sociétaux sont suffisamment concluants pour pouvoir compter sur l'engagement du personnel et des partenaires.”

Le gaspillage au supermarché : des responsabilités partagées

En Europe du Nord-Ouest, le secteur de la grande distribution estime le niveau de gaspillage d'un magasin autour de 1,5 à 2% du chiffre d'affaires¹. À l'échelle des Pays-Bas, par exemple, ce gaspillage alimentaire représente un manque à gagner de 400 millions d'euros chaque année.

Le gaspillage dans les supermarchés est souvent dû à des stocks parfois très importants par rapport à la demande, à la volonté de proposer un large choix en rayon pour satisfaire les attentes du client, aux standards esthétiques du marketing. Le retrait des produits plusieurs jours avant leur date de péremption ou le retrait des produits non conformes d'un point de vue commercial (étiquetage erroné, emballage abîmé...) sont également des sources importantes de gâchis. Enfin, le comportement du consommateur en magasin (produits frais abandonnés dans les rayons, manipulations excessives...) contribue aussi aux pertes constatées dans le secteur de la distribution.

¹ Pertes et gaspillages dans les
Métiers de la remise directe
(Restauration et distribution)
MAAPRAT, 2011 7

232.748 repas gaspillés par an dans un seul supermarché

Une étude de caractérisation des déchets menée au sein d'un supermarché E.Leclerc (5.250 m²), en France, a montré que c'est le rayon boulangerie-viennoiserie qui est responsable de la plus grande part du gaspillage alimentaire. Ensuite, ce sont les fruits et légumes et l'épicerie qui pèsent le plus lourd dans la masse des déchets organiques. Converti en équivalents-repas, le gaspillage annuel dans ce magasin représente 232.748 assiettes.



Transformer les produits déclassés pour leur donner une seconde vie

Les fruits et légumes abîmés retirés des rayons n'en gardent pas moins leurs propriétés nutritionnelles et gustatives. Fort de ce constat, et des résultats d'un sondage montrant que 62% des clients seraient favorables à l'achat de produits élaborés au départ de fruits et légumes retirés des rayons, Greentag a mis en place les "Ateliers Gourmands", qui proposent chaque jour des jus, smoothies, kits soupe, puddings et bruschettas réalisés sur place. Aux Pays-Bas, l'Université de Wageningen - FBR a réalisé une étude de faisabilité sur l'opportunité de développer de telles approches sur une échelle plus large. Ce projet a été mené en collaboration avec deux supermarchés PLUS (Klaassen & Akkerhof).

Jacques Madoux,

EARL d'Alcy, producteur de pommes de terre à Auchy-Lez-Orchies (France), partenaire des centres E.Leclerc dans le cadre des Alliances Locales

Quels sont vos conseils pour mieux conserver les pommes de terre ?

"Il faut conserver les pommes de terre dans un endroit frais (environ 7° C). Les caves, c'est l'idéal. Si vous ne les lavez pas, les pommes de terre se conservent plus longtemps. Attention ! La consommation de germes de pommes de terre n'est pas recommandée. C'est la raison pour laquelle il faut conserver les pommes de terre à l'abri de la lumière."



17%

des déchets alimentaires
d'un supermarché
sont constitués
de fruits et légumes.

Nadine,

cliente du supermarché E.Leclerc
de Watrelos (France)

Quels sont vos conseils pour mieux
conserver les pommes de terre ?

“Chaque jour, je fais de mon mieux
pour ne pas jeter de nourriture
à la poubelle. Avant de faire
mes courses, je regarde ce que j'ai
dans le frigo. Cela m'aide à établir
ma liste. Mes achats dépendent donc
de ce que j'ai encore chez moi.

J'achète rarement ce dont
je n'ai pas besoin.”



60% de la nourriture
non vendue est donnée
aux associations

Récompenser les emballages vertueux

En Belgique, Fost Plus a initié le “Greener Packaging Award”, destiné à récompenser les emballages plus respectueux de l'environnement. L'un des critères pour l'obtention de ce prix concerne l'influence de l'emballage sur la réduction du gaspillage du produit (meilleur système de dosage, emballage à vider, emballages refermables, fractionnés, emballages autorisant un stockage optimisé réduisant le risque de casse...).

Organiser le don alimentaire

Actuellement, plus de 60% de la nourriture non vendue dans les supermarchés E.Leclerc de Watrelos et Templeuve est donnée aux associations. C'est un système où il n'y a que des gagnants : les supermarchés économisent sur les frais de traitement des déchets et paient moins de taxes, grâce à la politique de défiscalisation du don alimentaire (loi Coluche) ; les associations récupèrent dans de bonnes conditions de la nourriture parfaitement consommable, à redistribuer.

Toutefois, réaliser des menus sains à partir de dons alimentaires ne s'avère pas toujours facile. Les pertes peuvent être réduites par la cuisson sous vide et la conservation de portions individuelles, combinées à une logistique intelligente. L'Université de Wageningen - FBR, en collaboration avec l'Armée du Salut, a établi une méthode de retraitement centralisé des repas en cantine (2.500 repas/jour).

À Bruxelles, un guide méthodologique à l'attention des restaurants sociaux a été rédigé. Il est basé sur un projet pilote soutenu par Bruxelles Environnement et mené par Coduco en coopération avec Delhaize, le restaurant social de l'Atelier Groot Eiland et Seso.

L'analyse coût-efficacité montre que le surplus de recettes provenant de l'acquisition gratuite des produits suffit largement pour compenser les coûts de la collecte.

Sensibiliser le consommateur au moment de l'achat

Aux Pays-Bas, six supermarchés ont uni leurs forces pour motiver les consommateurs à réduire leur gaspillage alimentaire. En coopération avec Berkel Milieu et Circulus, l'Université de Wageningen - FBR a organisé une "Food Battle" dans trois villes du pays. Au menu : démonstrations culinaires réalisées par De Proeftuinen, dégustations de produits, conseils sur la réfrigération et la conservation des aliments pour les clients. Les ménages intéressés pouvaient aller plus loin en renseignant, durant trois semaines, le journal de bord de leur gaspillage alimentaire.

L'objectif était d'identifier le type de nourriture jetée, les quantités jetées et les raisons de ces comportements. Les résultats indiquent qu'il est possible de diminuer rapidement le gaspillage alimentaire de 20%.







**À LA
MAISON**



JORGE ET MONIA

33 et 28 ans

Bruxelles (Belgique)

Ménage pilote du défi “Alimentation Durable” mis sur pied par “Commune ferme à la ville asbl” à Etterbeek, avec le soutien de Bruxelles Environnement.

La valeur de la nourriture

“Quand nous jetons de la nourriture, nous oublions que des êtres vivants ont été tués pour nous nourrir, que le processus a nécessité beaucoup d’eau et de transport et que des gens ont travaillé pour produire notre nourriture. Nous ne voyons plus ce qu’il y a derrière les aliments.”

Prendre le temps de cuisiner

“Nous préférons les aliments frais aux repas tout préparés. Au bout du compte, c’est moins cher, les aliments se conservent plus longtemps, c’est plus sain et cela stimule notre créativité. Nous faisons l a cuisine avec ce qu’il y a dans le frigo. Nous nous soucions moins des dates de péremption : nous faisons davantage confiance à l’aspect visuel, à notre odorat et au goût du produit.”

Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

“Nous cuisons du riz, du quinoa et des pommes de terre en début de semaine, sans y mettre de sel ou d’épices. Ensuite, nous ajoutons ces aliments à des salades, des croquettes, des sauces. Par exemple, vous pouvez faire des croquettes de pommes de terre avec du thon, des pommes de terre au four, de la purée, mais aussi des croquettes de riz, du riz au lait, etc. On peut aussi manger du quinoa au petit-déjeuner avec une banane bien mûre. Si les fruits sont abîmés, vous pouvez les utiliser pour faire des jus ou des compotes, à consommer telles quelles ou avec un plat épicé, dans un dessert ou un yaourt. Les légumes défraîchis sont récupérés en sauces, en soupes ou grillés au four. Nous conservons généralement le pain dans le congélateur, ce qui réduit considérablement son gaspillage. Le pain sec peut être utilisé comme chapelure.”



**Utz Remlinger, Directeur général d'AVL - Ludwigsburg (Allemagne).
Partenaire GreenCook.**

La part la plus importante du gaspillage a lieu à la maison

Même s'il est difficile pour les consommateurs de l'admettre, c'est à la maison que la part la plus importante du gaspillage a lieu : près de 20 kilos/an/personne ! Généralement, on jette les produits alimentaires parce qu'ils ont dépassé la date de péremption. Mais on jette aussi de la nourriture encore parfaitement consommable ! Souvent, les consommateurs n'ont pas les connaissances et la créativité nécessaires pour accommoder les restes, et trouvent plus facile de simplement jeter. Le gaspillage concerne principalement les aliments frais (produits laitiers, pain, légumes et fruits). Les fruits représentent à eux seuls 1/3 des aliments jetés à la maison.

En tant que Directeur général d'AVL - Ludwigsburg, je suis régulièrement confronté à la problématique du gaspillage alimentaire. Je suis très préoccupé par le fait qu'une quantité aussi importante de nourriture finisse à la benne, même ici.

Les gens utilisent des ressources, des engrais, de l'eau et de l'énergie... puis ils jettent les produits qui en sont issus, sans même s'en servir. C'est une situation que nous ne devrions pas accepter.

Des foyers témoins montrent le chemin

Sur le modèle de l'Opération Foyers Témoins développé en France par l'ADEME, AVL - Ludwigsburg a mis en place une campagne de 3 mois impliquant 45 familles pilotes en Allemagne, avec le soutien méthodologique de l'Université de Stuttgart - ISWA. Durant le mois 1, il s'agissait de consigner chaque moment de gaspillage, avec le nom du produit, son poids et la raison pour laquelle il avait été gaspillé. Les mois suivants comportaient une série d'activités destinées à influencer le comportement des ménages engagés. Conclusion : les ménages ont de moins en moins gaspillé, jusqu'à réduire leur gâchis de 58%. Une simple sensibilisation peut donc déjà conduire à une diminution du gaspillage.

Bernd Röder et sa famille ont participé à cette opération pilote : “J’ai eu la chance de naître en 1974, dans une société dont l’économie marchait bien. À leur époque, mes parents avaient été confrontés à la guerre et à la faim. Ils m’ont appris à apprécier la valeur de la nourriture. J’espère parvenir à transmettre ce respect à mes enfants. Au quotidien, nous évitons d’acheter des choses inutiles et nous planifions une semaine à l’avance. Nous achetons toujours des fruits et des légumes de saison et veillons à bien conserver les produits alimentaires.”

Un portail en ligne pour généraliser la démarche

L’opération menée par AVL - Ludwigsburg a permis de tester une série d’outils pratiques, dont des recettes de cuisine. Ces outils (trucs, astuces et calculateur journalier) ont été compilés dans un portail d’information en ligne destiné à soutenir l’effort d’autres familles. Ce portail existe en allemand et en anglais : www.respect-food.eu



Pain aux bananes

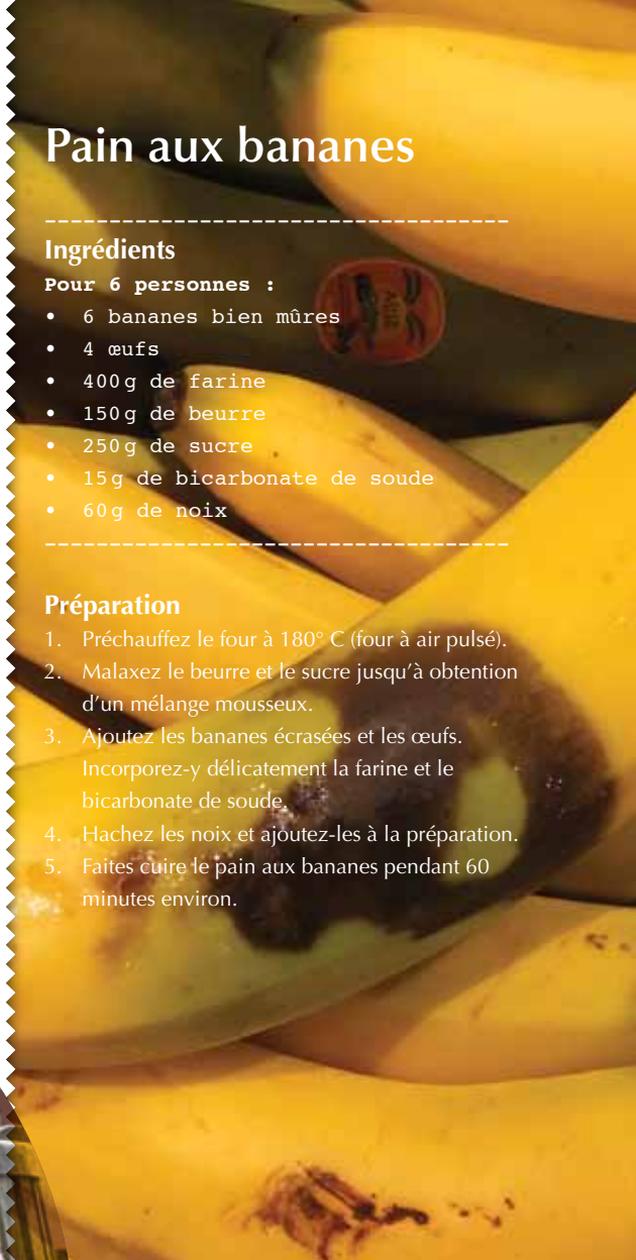
Ingrédients

Pour 6 personnes :

- 6 bananes bien mûres
- 4 œufs
- 400 g de farine
- 150 g de beurre
- 250 g de sucre
- 15 g de bicarbonate de soude
- 60 g de noix

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° C (four à air pulsé).
2. Malaxez le beurre et le sucre jusqu’à obtention d’un mélange moussoux.
3. Ajoutez les bananes écrasées et les œufs. Incorporez-y délicatement la farine et le bicarbonate de soude.
4. Hachez les noix et ajoutez-les à la préparation.
5. Faites cuire le pain aux bananes pendant 60 minutes environ.





© AVL

Des campagnes à grande échelle dans les médias

Sensibiliser le consommateur et le mobiliser passe aussi par les médias ! Les campagnes “Respekt !”, d’AVL - Ludwigsburg (inspirée de l’exemple anglais “Love Food Hate Waste”) et “Le gaspi, salsifis !” de Bruxelles Environnement sont, à cet égard, remarquables.

Chaque fois, plusieurs types de supports ont été créés : affiches, cartes postales, inserts dans les journaux et magazines locaux, cartoons, clips vidéo à usage viral...

Répondre aux attentes et besoins spécifiques des publics précarisés

Artois Comm. a mené, en France, une enquête auprès des bénéficiaires de plusieurs centres de distribution (Restos du Cœur et Secours Populaire) afin de connaître leurs habitudes alimentaires.

Verdict : ces habitants aimeraient connaître des recettes simples à reproduire à la maison et apprendre à cuisiner les restes sans porter atteinte à leur santé. Ils souhaiteraient aussi mieux comprendre la signification des étiquettes. “Je trouve que beaucoup de personnes gaspillent, alors que je n’ai pas les moyens de jeter. Je récupère le maximum, même pour 2 cuillères à soupe” déclare une bénéficiaire des Restos du Cœur. “Il y a du gaspillage, je le vois régulièrement. Je connais des bénéficiaires qui prennent des aliments (du poisson ou du pain spécial), et qui vont gaspiller ces aliments car ils ne les apprécient pas.”

Les acquis de cette enquête, croisés à l’expertise du Conseil Régional Nord-Pas de Calais, qui coordonne les Ecoles des consommateurs, ont permis la création de nombreux supports de communication et outils pratiques, coproduits avec les bénéficiaires : cours de cuisine, fiches recettes, expositions, calendriers, jeux de société, paniers de cueillette, mémos shopping, verres doseurs... Ces outils ont été présentés lors du 1er Forum de la Consommation responsable en Nord-Pas de Calais.

À l'École des consommateurs d'Armentières, Christian est coordinateur bénévole d'un circuit court bio : "Il est difficile de promouvoir la consommation bio et locale, mais j'estime que c'est un sujet très important. À l'École des consommateurs, je partage mes connaissances. Je pense que c'est particulièrement utile pour ce type de public qui, parfois, ne sait pas cuisiner les fruits et légumes."

Des repas partagés pour retrouver le plaisir de manger bon et sain

"Je demande souvent conseil à l'une de mes amies. Elle est excellente cuisinière et a de bonnes idées quand il s'agit de préparer de nouveaux plats à l'aide de restes", explique Annette Ponton d'AVL - Ludwigsburg, en Allemagne. "C'est amusant de faire la cuisine avec ses amis, on apprend beaucoup de choses."



Les avantages sociaux de l'organisation de repas partagés sont réels, que ce soit entre amis ou lors d'événements publics où l'on utilise des produits alimentaires déclassés. L'initiative "Feeding the 5,000" (www.feeding5k.org), lancée par

Tristram Stuart, ambassadeur Green-

Cook au Royaume-Uni, en est sans doute le symbole. Le concept est simple : cinq mille personnes se rassemblent dans une atmosphère de fête et reçoivent un repas gratuit préparé à base d'ingrédients initialement promis à la poubelle. Organisé déjà trois fois à Londres et soutenu par Sustain, "Feeding the 5,000" a fait des émules à l'étranger.

À Paris et Amsterdam, de telles manifestations ont aussi eu lieu, en collaboration avec des partenaires GreenCook (Greentag et l'Université de Wageningen - FBR).

*À la Fête de l'Environnement 2012
organisée par Bruxelles Environnement,
un atelier "Cuisine et Saveurs"*



Fromage

Quiche sans pâte

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 3 œufs
 - 1/2 l de lait
 - 100 g de farine
 - 1 pincée de sel
 - 100 g de gruyère râpé
 - 150 g de lardons, de jambon, de restes de poulet ou de légumes...
-

Préparation

1. Préchauffez le four à 210° C.
2. Mélangez la farine et les œufs puis ajoutez le lait. Incorporez le reste des ingrédients.
3. Beurrez et farinez un moule à tarte.
4. Remplissez le moule avec la préparation et mettez au four 40 min.
5. Servez accompagné d'une salade verte.

Pommes de terre

Potage de pommes de terre

Ingrédients

Pour 8 personnes :

- 50 g de beurre
 - 1 petit oignon finement haché
 - 50 g de farine
 - 450 ml de bouillon de légumes ou de poule
 - 450 ml de lait ou crème liquide
 - 2 grosses pommes de terre (ou 3 moyennes), en robe des champs, cuites au four, au micro-ondes ou à l'eau
 - Petits lardons frits ou restes de bacon, pour la garniture
-

Préparation

1. Faites fondre le beurre dans une grande poêle, à feu moyen. Faites-y revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Mélangez-y la farine. Incorporez-y doucement le bouillon et le lait.
2. Prélevez la chair de l'une des pommes de terre, écrasez-la puis ajoutez-la au mélange de bouillon. Portez doucement à ébullition, en remuant de temps en temps. Coupez le reste des pommes de terre (avec la peau) en dés et ajoutez-les au potage. Faites bien chauffer (pendant 15 minutes, à 100° C).
3. Salez et poivrez le tout. Parsemez chaque portion de quelques lardons avant de servir.





Fruits

Pudding au pain et aux fruits

Ingrédients

Pour 12 personnes :

- 450 g de sucre
- 225 g de beurre, à température ambiante
- 2 œufs
- 2 c. à s. de cacao
- 235 g de farine à cake
- 50 g de fruits : pomme, poire, ananas ou autre reste
- 1 c. à c. de sel
- 250 ml de lait battu
- 1 c. à c. d'extrait de vanille ou $\frac{1}{2}$ bâton de vanille
- $\frac{1}{2}$ c. à c. de bicarbonate de soude
- 1 c. à s. de vinaigre

Pour la garniture du pudding au pain

- 700 ml de crème demi-écrémée
 - 3 gros œufs
 - 1 gros jaune d'œuf
 - une pincée de sel
 - 1 c. à c. d'extrait de vanille
 - 250 g de fromage double-crème, à température ambiante
 - 85 g de sucre glace, plus un peu pour saupoudrer
-

Préparation

1. Préchauffez le four à 160° C. Graissez la plaque de cuisson.
2. Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez les œufs un à un (mélangez bien). Mélangez le cacao et les fruits dans un petit saladier. Versez ce mélange dans la préparation aux œufs et au beurre.
3. Mélangez la farine à cake et le sel dans un autre saladier. Ajoutez peu à peu ce mélange à la préparation aux œufs et au beurre, en alternance avec le lait battu. Mélangez-y la vanille. Mélangez le bicarbonate de soude et le vinaigre dans un petit saladier, puis ajoutez ce mélange à la préparation aux œufs. Mélangez bien le tout.
4. Versez cette préparation dans un moule graissé. Faites cuire le cake dans un four préchauffé pendant 20-25 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau pointu. Si la lame reste propre, le cake est cuit. Sortez le cake du four et laissez-le totalement refroidir.
5. Coupez le cake refroidi en morceaux de 3 cm environ. Posez-les sur une plaque de cuisson et enfournez-les pendant environ 10-15 minutes pour qu'ils se dessèchent un peu.
6. Préparez la garniture du pudding au pain : mélangez la crème, les œufs, le jaune d'œuf, le sel et la vanille dans un saladier. Malaxez le fromage double-crème et le sucre glace au mixeur ou au robot de cuisine, jusqu'à obtention d'un mélange onctueux. Mélangez-y la préparation à la crème.
7. Posez les morceaux de cake dans un grand plat à four ou dans plusieurs petits moules à pudding. Versez la garniture de pudding sur ces morceaux ; le cake doit être bien imprégné. Faites cuire pendant 30 minutes environ jusqu'à ce que le pudding soit ferme (le temps de cuisson peut varier selon la taille du moule). Servez le pudding avec du sucre glace. Également délicieux avec de la glace.

Viande – charcuterie

Enchiladas

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 8-10 tortillas de farine (style tacos)
 - 400 g de fromage râpé ou finement coupé (restes)
 - 400 g de restes de viande (ou de poulet grillé ou de salami) finement hachés
 - 3 c. à s. de beurre
 - 3 c. à s. de farine
 - 250 ml de bouillon de légumes ou de poule
 - 250 ml de crème aigre
 - 200 g de piments verts (frais ou en pot) finement coupés
 - éventuellement de la coriandre fraîche pour la garniture
-

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° C. Graissez un plat à four avec du spray de cuisson, du beurre ou de l'huile.
2. Mélangez la moitié du fromage au poulet/à la viande/au salami. Répartissez bien ce mélange sur les tortillas. Enroulez-les puis mettez-les dans le plat graissé, côté plié vers le bas.
3. Faites fondre le beurre dans une poêle. Incorporez-y la farine puis faites chauffer 1 minute. Mélangez-y le bouillon de poule, puis faites mijoter à feu moyen jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajoutez la crème aigre et les piments verts.
4. Versez la préparation sur les enchiladas et parsemez le tout du reste de fromage.
5. Faites chauffer le plat dans le four préchauffé, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et fasse des bulles.
6. Parsemez éventuellement de coriandre fraîche.





Poisson

Chaussons de poisson

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 120 g de fromage double-crème, à température ambiante
 - 2 c. à c. de moutarde
 - Carrés de pâte feuilletée
 - 80 g de poisson : saumon fumé, maquereau, crevettes, etc.
 - 100 - 120 g de mozzarella en morceaux
-

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° C. Graisez une plaque de cuisson à l'huile ou au beurre.
2. Dans un petit saladier, mélangez le fromage double-crème et la moutarde jusqu'à obtention d'un mélange onctueux.
3. Posez les carrés de pâte feuilletée sur le plan de travail. Répartissez-y la préparation de fromage double-crème et de moutarde puis posez-y le poisson. Ajoutez enfin la mozzarella.
4. Refermez les chaussons garnis de poisson et de fromage, pour en faire des triangles ou demi-lunes. Fermez les bords en les pinçant ou en les appuyant avec une fourchette. Posez les chaussons de poisson sur une plaque de cuisson graissée.
5. Faites-les cuire pendant 10-12 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.





À LA CANTINE



À L'ÉCOLE

La classe de Monsieur Godichal
(Institut Sainte-Marie, Bruxelles)
a été un des moteurs du défi anti-gaspi,
soutenu par Bruxelles Environnement

Bruxelles (Belgique)

Le défi “Anti-Gaspi” lancé par Bruxelles Environnement dans les écoles a fait naître des actions inspirantes chez les enfants. L’équipe anti-gaspi de l’Institut Sainte-Marie de Schaerbeek (Belgique) témoigne.

“Au début, nous ne nous posions pas vraiment la question et n’étions pas conscients des quantités gaspillées ni de leurs conséquences environnementales. Mais en analysant de plus près les poubelles de l’école, nous avons vu que nous pouvions faire quelque chose. Tout d’abord, nous avons mesuré le gaspillage alimentaire. La plupart est produit le midi. Nous avons alors inventé l’opération “smiley” pour sensibiliser tous les élèves et leurs parents. Un smiley souriant pour ceux qui ont tout mangé, un smiley triste avec la raison du gaspillage lorsqu’il y a des restes. C’est un système simple mais efficace. Jour après jour, avec l’aide des enfants et de leurs parents, le gaspillage a diminué. Nous sommes également passés dans les classes pour présenter les options anti-gaspi sous forme d’une petite pièce de théâtre.”



Un constat commun : les causes multifactorielles du gaspillage alimentaire

En amont, le gaspillage alimentaire est lié, notamment, à la surévaluation des quantités à préparer, et à certaines pratiques professionnelles ancrées dans les habitudes. En service, la fluctuation des effectifs, le non-ajustement des portions au besoin réel des convives - souvent par manque de temps - ou encore la diminution des qualités organoleptiques des aliments (consistance, couleur, goût...), due à des qualités de produits différentes ou aux transformations subies (légumes bruts vs légumes congelés...) influent le gaspillage. Le comportement alimentaire du convive, particulièrement complexe à l’adolescence, doit également être pris en compte. S’adapter aux goûts des élèves sans perdre de vue les bonnes habitudes alimentaires est donc un des objectifs de la restauration dans les établissements scolaires et un défi majeur qui s’avère gratifiant à long terme.

*La brigade anti-gaspi
du collège Jean Moulin à Barlin*



L'équipe "Anti-Gaspi" du collège Jean Moulin à Barlin (France) témoigne :

"On jette plus de nourriture à la cantine parce qu'à la maison, on peut choisir les aliments et la quantité. On jette souvent les légumes parce qu'ils ne sont pas très bons. On met aussi beaucoup de pain à la poubelle. Les collégiens jouent avec les tranches de pain. Et parfois on a les yeux plus grands que le ventre. La plupart de nos camarades d'école ne sont pas conscients de ce gaspillage. Ce serait bien si nous pouvions nous servir nous-mêmes. On pourrait aussi montrer aux élèves la nourriture jetée dans les cantines et projeter des films sur le gaspillage alimentaire. On pourrait aussi afficher des posters."

Peser pour mieux agir

Mener un audit quantitatif est une étape primordiale pour objectiver et caractériser les déchets organiques, puis concevoir les actions de réduction du gaspillage alimentaire.

GreenCook a permis de mettre au point une méthode de mesure simple pour mener un tel audit. Cette méthode est modulable en fonction des besoins dont dispose le site de restauration.

Par ailleurs, le calcul de l'impact économique du coût/denrée constitue une excellente base pour s'attaquer au gaspillage alimentaire et voir où il est possible d'éviter des dépenses inutiles liées aux biodéchets en faisant des estimations sur les économies annuelles.

Peser c'est déjà réduire

En Nord-Pas de Calais (10 lycées pilotes), le gaspillage est passé de 236 g de déchets en moyenne par convive et par repas, à 179 g pour la campagne de pesée de mai 2012, soit une réduction de 24%, avant même la mise en place de plans d'actions spécifiques. Avec l'aide de Bruxelles Environnement, le traiteur TCO Service a réduit de 20% le gaspillage alimentaire grâce à un suivi très précis des quantités gaspillées dans les écoles primaires et maternelles de la Commune de Boitsfort. Ces résultats ont ensuite servi à sensibiliser le personnel de cuisine et de service.

Optimiser l'offre, former et sensibiliser pour diminuer les pertes

Système de pré-réserve, utilisation de produits bruts, ajustement des portions au moment du service, variété de choix du plat principal, ou encore utilisation systématique d'une cellule de refroidissement, permettent de réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. La sensibilisation des convives comme la formation du personnel sont des compléments indispensables d'une action efficace.

Mobiliser cuisiniers, enseignants et élèves dans les écoles

Faire participer les élèves aux audits et aux plans d'actions favorise leur prise de conscience, pour agir et changer les comportements.

“Nous devons davantage sensibiliser et faire en sorte que les enseignants et les élèves participent à ces efforts. Il faut les impliquer pour quantifier et déterminer où se situe la part la plus importante du gaspillage généré” explique Philippe Clément, chef cuisinier de la cité scolaire Louis Pasteur à Somain, en France.

Montrer le cercle vertueux de la nourriture

Au lycée agricole de Tilloy-les-Mofflaines, une table de tri à pesée intégrée permet un suivi continu de la réduction du gaspillage alimentaire. Le tri ainsi effectué alimente un composteur bio-mécanique dont la production est ensuite utilisée pour les cultures du lycée. Cet investissement se veut un lieu unique de sensibilisation et de démonstration pour les professionnels de l'alimentation, les associations et les particuliers.

Pain perdu

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 8 tranches de pain sec
- 2 œufs
- 1 verre de lait
- un peu de beurre
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 1 c. à c. de sucre glace

Préparation

1. Cassez les œufs dans une assiette creuse et battez-les bien au fouet.
2. Mélangez le sucre et le lait dans une autre assiette.
3. Trempez les tranches de pain, d'abord dans le lait sucré puis dans les œufs battus.
4. Faites fondre un peu de beurre dans la poêle puis faites bien dorer les tranches de pain des deux côtés.
5. Sortez les tranches de la poêle et saupoudrez-les de sucre glace. Bon appétit !

Astuce : ajoutez un peu de sucre en plus lors de la cuisson ; les tranches de pain perdu seront alors bien croustillantes et caramélisées !

La restauration collective, lieu de gaspillage alimentaire par excellence

C'est hors de notre domicile que nous consommons la plupart de nos repas quotidiens, par exemple à l'école, au travail, à l'hôpital ou au restaurant. Il n'est donc pas surprenant de constater que, là aussi, le gaspillage de nourriture est important et quotidien. Les quantités gaspillées dans ces différents établissements sont très variables, en fonction du type de restauration, du type de convives mais également de la culture du pays concerné. Malgré ces différences, le projet GreenCook a permis de tirer des leçons communes pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Bruxelles Environnement a aidé l'équipe du restaurant du Comité des régions et du Comité économique et social européen à mettre sur pied son propre plan d'actions de prévention du gaspillage alimentaire, en intégrant la réduction du gâchis dans son système de management environnemental et d'audit (EMAS).

Pour l'approvisionnement, le gérant du restaurant Sodexo établit des statistiques de fréquentation et est informé des événements qui pourraient avoir un impact sur le nombre de clients :

*L'équipe de cuisine du Comité des régions
et du Comité économique et social européen
Bruxelles (Belgique)*

“La nourriture est conservée dans des endroits appropriés et sortie conformément aux commandes du jour. Pour la gestion des stocks, nous utilisons une combinaison du principe “premier entré, premier sorti” et de celui des dates de consommation. Nous réalisons un inventaire des stocks à la fin de chaque mois et nous utilisons des étiquettes pour identifier les produits qui doivent être consommés rapidement. Les repas sont préparés sur base de recettes permettant une certaine flexibilité comme l'incorporation des ingrédients non servis ou exposés les jours précédents. Notre restaurant est également équipé pour préparer certains ingrédients en flux tendu.



AU RESTAURANT D'ENTREPRISE

© EESC_CoR



Pour réduire le gaspillage sur assiette, nous avons formé le personnel en vue d'adapter les portions à l'appétit des clients. Des posters rappellent aussi cette option. Nous avons également organisé une action de sensibilisation d'une semaine : nous avons d'abord pesé les restes de nourriture puis les avons exposés dans des récipients transparents. Résultat : 130 kilos de restes pour un total de 3.380 repas, à savoir 38 g par personne ! Les sandwiches non vendus sont donnés gratuitement au personnel ou aux contractants.

Pour mieux comprendre le gaspillage alimentaire engendré par les buffets, des statistiques sont établies pour les plats les plus demandés et les moins demandés. Cela permet d'adapter les menus et de produire moins de restes. Nous organisons deux fois par an une campagne consistant à peser la nourriture gaspillée en cuisine, retour assiettes et les buffets."

Les maisons de repos et les hôpitaux sont particulièrement touchés par le gaspillage alimentaire à cause de la grande diversité de régimes et contraintes diététiques auxquelles ils sont confrontés. Pour modifier la situation existante, une bonne communication et une prise de conscience sont nécessaires. Au Centre de psychogériatrie Scheutbos, participant actif de l'accompagnement "cantines durables" de Bruxelles Environnement, une meilleure concertation entre les équipes de cuisine et le personnel soignant servant les repas a permis de réduire considérablement les quantités de nourriture préparée. Les recettes ont aussi été adaptées afin de mieux répondre aux besoins des patients. Ce souci se rencontre également dans les restaurants sociaux.

Réorganiser le service des repas

L'Université de Wageningen - FBR a identifié les causes du gaspillage alimentaire dans les hôpitaux d'Eindhoven (Centre médical Máxima), d'Arnhem (Rijnstate) et d'Ede (Gelderse Vallei), à savoir : des portions trop grandes, un appétit du patient moindre qu'au moment de la commande du repas, un traitement administré à l'heure du repas, l'impossibilité de manger sans aide ou un repas servi alors que le patient a déjà quitté l'hôpital.



DANS LES ÉTABLISSEMENTS MÉDICO-SOCIAUX

Un concept de distribution a donc été élaboré en coopération avec diverses entreprises de restauration, permettant aux patients de commander directement leur repas depuis leur lit, à partir d'une unité mobile, aidés par un diététicien. Grâce à ce système de commande à la carte, le gaspillage de nourriture a été fortement réduit.



*Centre de psychogériatrie Scheutbos
(Bruxelles) servant 600 repas par jour*

Des restaurants sociaux en action

Dans deux restaurants sociaux, en Belgique et en France, la lutte contre le gaspillage alimentaire a également conduit à de nouvelles idées et initiatives :

“Nous congelons les invendus des repas quand il y en a. Trois fois par semaine, nous cuisinons un plat supplémentaire avec les restes que nous avons conservés. Pour les consommateurs, cela signifie un choix plus vaste, et, étant donné que cela correspond mieux à leur goût, cela entraîne moins de déchets. Lors du service, nous prenons le temps de demander aux personnes quelle quantité elles souhaitent consommer. Nous ne servons donc plus de portion standard. Nous avons également légèrement réduit la taille des assiettes, afin qu’elles paraissent bien garnies, avec une quantité moindre mais suffisante. Dans les ateliers de cuisine ouverts à tous, nous apprenons à préparer des plats à partir de restes et échangeons des idées à essayer à la maison” affirme Tayyip Tavsi, bénévole au restaurant social la Samaritaine à Bruxelles.

Soupe de citrouille

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de citrouille
- 5 c. à s. d’huile d’arachide ou de tournesol
- 3 oignons grossièrement hachés
- 1 c. à c. de cannelle (en poudre)
- 1 c. à c. de curry (en poudre)
- 3 dl de lait de coco
- sel et poivre

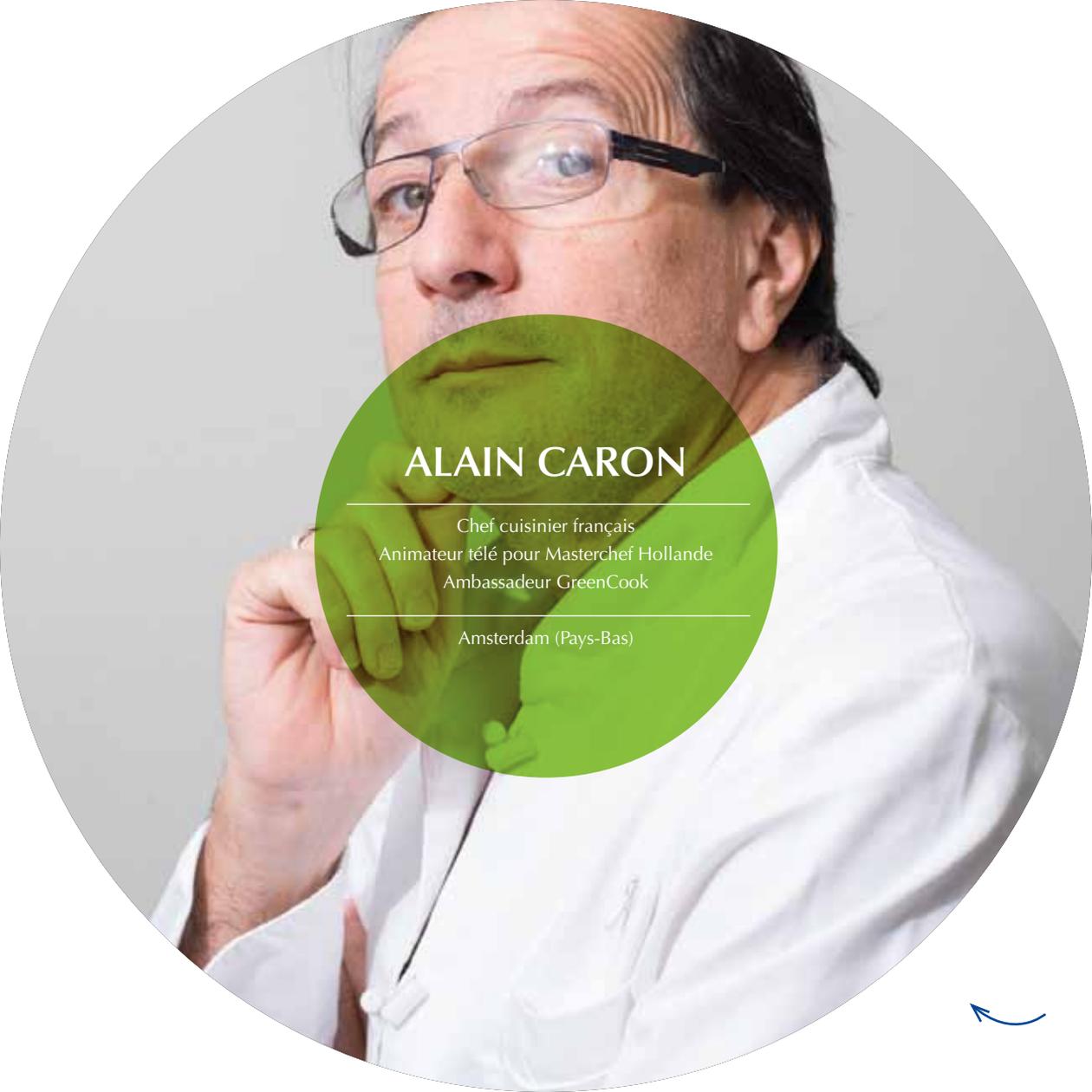
Préparation

1. Préchauffez le four à 160° C.
2. Coupez la citrouille en morceaux et retirez les pépins à l’aide d’une cuillère. Retirez l’écorce. Mettez les morceaux de citrouille et les oignons dans un plat à four, versez-y un peu d’huile et saupoudrez de cannelle, curry, sel et poivre, puis faites cuire le tout pendant 25 minutes au four.
3. Moulinez la pulpe au mixeur. Ajoutez le lait de coco et passez encore une fois au mixeur. Salez et poivrez.



A professional kitchen scene featuring a chef in a white uniform. The chef is focused on cooking, with a pan on a gas stove in the foreground. The kitchen is equipped with stainless steel shelves, a range hood, and various cooking utensils. A circular graphic overlay is centered on the image, containing the text "AU RESTAURANT".

AU
RESTAURANT



ALAIN CARON

Chef cuisinier français
Animateur télé pour Masterchef Hollande
Ambassadeur GreenCook

Amsterdam (Pays-Bas)



Dans le domaine de la création et de l'inspiration culinaire, Alain Caron est un véritable phénomène. Ce chef français renommé connaît pratiquement toutes les grandes toques mondialement célèbres, a publié de nombreux livres de cuisine et est rédacteur de chroniques culinaires. Il travaille comme photographe culinaire et participe au programme télévisé populaire "MasterChef" en tant que membre du jury.

Partout où il va, Alain Caron communique à tous, avec enthousiasme et expertise, sa passion pour une alimentation de qualité.

En fin de courses

"On a tendance à acheter plus que nécessaire. J'y suis moi-même continuellement confronté, lors de la préparation de repas, pour la restauration ou pour la maison. Le problème se pose surtout pour le pain, j'en achète toujours trop. Ma solution : je propose à mes hôtes de remporter chez eux le pain, les autres ingrédients et les restes. En général, il serait préférable de pouvoir acheter de plus petites portions. Je pense, par exemple, à ma mère qui achetait toujours la quantité exacte dont elle avait besoin, au marché : un citron, deux poireaux, dix pommes de terre. Et, dans le sud de la France, on peut encore acheter les épices au gramme. Nous achetons trop, tout simplement, et nous devrions apprendre à utiliser les restes d'une autre façon, plus créative, et à faire les courses plus intelligemment."

Faire preuve de créativité

"Nos connaissances en matière de diversité, préparation et consommation des produits se révèlent très limitées. Prenons, par exemple, une tomate : on peut utiliser la peau dans un assaisonnement, les pépins pour obtenir un plat plus gélatineux et la chair pour une brunoise (légumes en dés et épices à utiliser dans une salade ou pour garnir un toast). Le poulet peut être rôti ou passé au gril et la carcasse peut servir pour un bouillon, comme base de soupe, de sauce ou de risotto. Il s'agit de faire preuve de créativité ! La saison dernière, j'ai cultivé une citrouille sur mon balcon et à chaque fois que je la voyais, je me disais : je dois en faire quelque chose de bon. Mais, par manque de temps et d'intérêt, ma citrouille était déjà presque trop mûre. Je l'ai sauvée à temps ! J'ai retiré les parties abîmées et j'ai préparé une délicieuse soupe à partir des bons morceaux. Avoir utilisé ce beau produit que Dame Nature a fait pousser avec tant de soin et d'amour m'a donné satisfaction."



Il est toujours
préférable d'acheter
des légumes
avec leurs feuilles,
car ils se conservent
plus longtemps.

Déguster ensemble ce qui pousse ensemble

Alan Stewart, chef cuisinier et ambassadeur GreenCook au Royaume-Uni montre comment utiliser au mieux les légumes dans certains plats. Sa devise est la suivante : “ce qui pousse ensemble se déguste ensemble”. “Lorsque vous préparez un plat, laissez aller votre fantaisie ! Et, si vous ne voyez plus aucune possibilité de consommation, mettez, en tout cas, les déchets au compost ! Si vous commandez des légumes auprès de fournisseurs, demandez des produits se présentant tels que récoltés. Il est toujours préférable d'acheter des légumes avec leurs feuilles, car ils se conservent plus longtemps. De plus, vous pouvez bien souvent utiliser les différentes parties. Si vous avez des betteraves avec feuilles, vous pouvez préparer les tiges au vinaigre et avoir ainsi un délicieux plat d'accompagnement. Les feuilles de betterave sont délicieuses en salade. Vous vous régalez d'une salade garnie de fromage de chèvre et de jeunes feuilles de betteraves au vinaigre.”

La prise du jour

Pour le commerce de détail et les chefs cuisiniers, l'achat de produits locaux constitue une excellente

manière de stimuler l'économie locale. L'achat au niveau local permet aussi de savoir précisément quels sont les produits disponibles et de garantir leur fraîcheur.

Ceci est particulièrement vrai pour le poisson. Dans le cadre de GreenCook, par exemple, des restaurateurs néerlandais sont montés à bord de bateaux de pêche pour découvrir les possibilités offertes par les poissons locaux et leur disponibilité. Ils ont aussi remarqué qu'il était possible de préparer de délicieux plats à partir de poissons habituellement rejetés parce qu'ils ne sont pas de la bonne taille ou de la bonne espèce.

Une multitude de réalités de terrain

À Bruxelles, le gaspillage alimentaire a été étudié dans 22 restaurants. Les résultats montrent une grande variabilité d'un restaurant à l'autre. Néanmoins, certaines tendances peuvent être observées comme, par exemple, une production plus importante de déchets organiques dans les établissements proposant un buffet, ceux travaillant les produits frais et proposant beaucoup de fruits et légumes. Ces informations ont été compilées dans un recueil de bonnes pratiques aujourd'hui disponible.

Un souci partagé

Aux Pays-Bas, seize cuisiniers professionnels, rassemblés au sein d'un réseau d'ambassadeurs GreenCook, ont uni leurs forces pour réduire le gaspillage alimentaire dans leurs établissements (restaurant d'école de tourisme et d'hôtellerie, étoilé Michelin, centre de conférence, service de restauration pour grands groupes...). Ils ont, entre autres, découvert que l'étape de préparation dans les cuisines des restaurants était une source commune de gaspillage et ont encore mieux pris conscience de la situation lorsque le gaspillage a pu être quantifié de manière concrète.

Les cuisiniers ont discuté entre eux des possibilités d'utilisation des produits alimentaires jetés et, notamment, de l'utilisation possible de chacune des parties d'un même produit. Ce questionnement a conduit à un processus créatif de formation, axé sur l'optimisation des achats, la composition des menus et l'information des hôtes.

Un réseau d'ambassadeurs GreenCook fondé sur les mêmes principes existe aussi au Royaume-Uni.



Salade de chèvre et citrouille, purée de betteraves grillées

Ingrédients

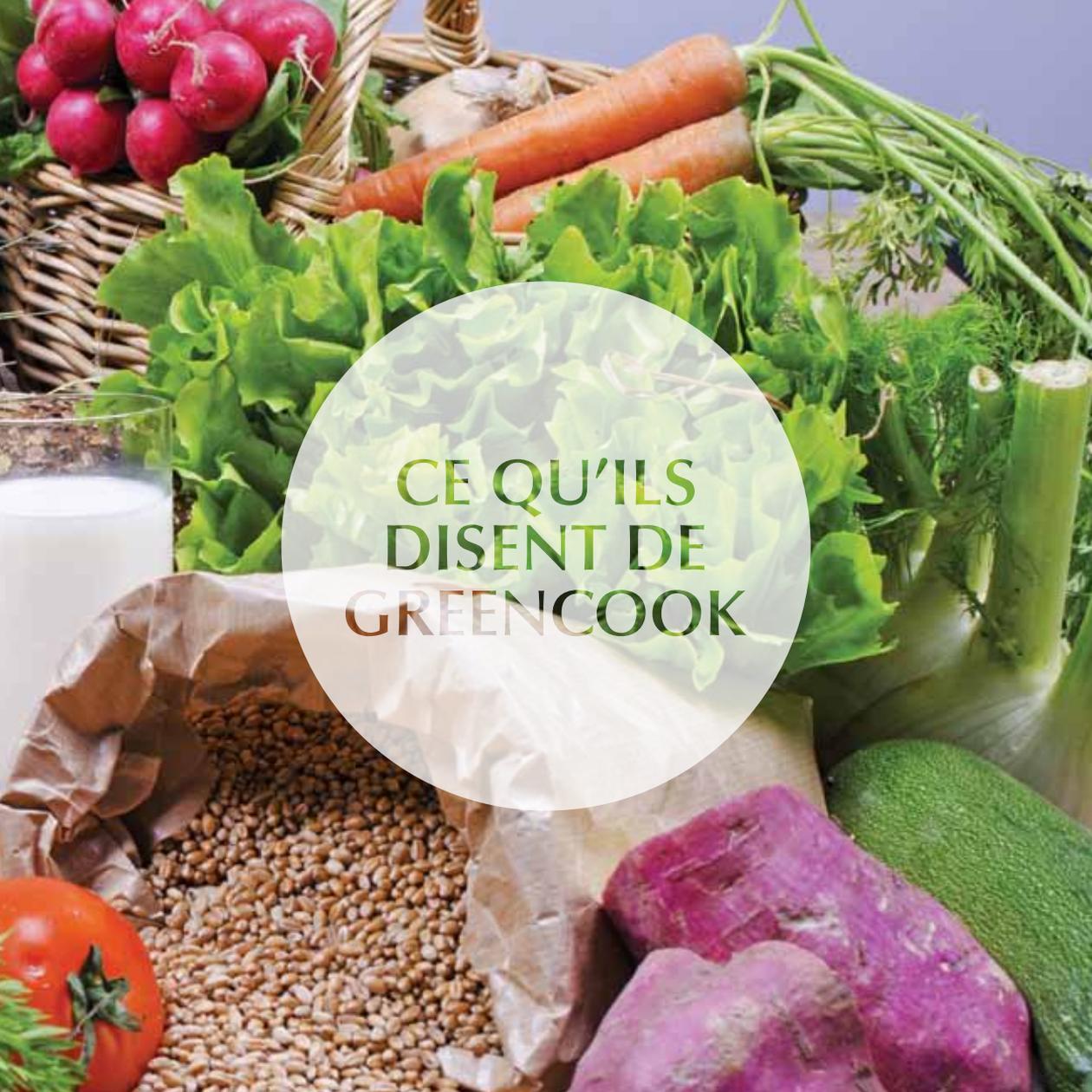
Pour 4 personnes :

- 1 botte de betteraves avec feuilles
- 200 g de fromage de chèvre
- Une demi-citrouille/courge ou courgette, pelée
- 1 poignée d'herbes aromatique au choix (coriandre, menthe..)
- Quelques graines de fenouil
- Huile d'olive et vinaigre de cidre
- Une poignée de noix au choix

Préparation

1. Préchauffez le four à 200° C. Lavez et couper finement les feuilles de betteraves.
2. Mélangez les tranches de citrouille et l'huile d'olive (salez et poivrez). Enfourez à 200° C jusqu'à ce qu'elles soient presque caramélisées.
3. Enveloppez les betteraves de papier aluminium et enfourez 50 minutes à 200° C.
4. Pelez les betteraves après cuisson. Gardez une betterave à part.
5. Coupez finement le reste des betteraves et mélangez avec une poignée d'herbes, 1 c. à s. d'huile d'olive et de vinaigre de cidre. Ajoutez les graines de fenouil, salez et poivrez.
6. Posez sur assiette. Servez arrosé d'huile d'olive.





**CE QU'ILS
DISENT DE
GREENCOOK**

“Depuis plus de dix ans, Espace Environnement est reconnu comme expert en matière de réduction des déchets, aussi bien en Belgique qu’en France et dans les pays limitrophes.

Grâce à notre expérience, nous avons pris conscience que les sujets relatifs à toutes les formes de gaspillage - et surtout au gaspillage alimentaire - deviendraient rapidement une priorité absolue en Europe du Nord-Ouest.

Notre intuition se vérifie aujourd’hui pour les citoyens, mais aussi pour les experts de l’alimentation et les gestionnaires de déchets.

Expérimentés en matière de conduite de projets européens, nous avons souhaité déployer une coopération transnationale multisectorielle autour de cette thématique du gaspillage alimentaire. Nous avons réuni des représentants des principaux piliers de la chaîne alimentaire, de la production au traitement des déchets, et nous favorisons leur interaction permanente. Les résultats obtenus par le partenariat nous rendent particulièrement fiers d’être le chef de file de GreenCook.”

**SOPHIE
MARGULIEW**

Responsable du projet GreenCook
Espace Environnement, Belgique

Plus d’information

www.espace-environnement.be





EVELYNE HUYTEBROECK

Ministre du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale chargée de l'Environnement, de l'Énergie, de la Politique de l'Eau et de la Rénovation urbaine - Belgique

Plus d'information

www.evelyne.huytebroeck.be

“La prévention du gaspillage alimentaire est une de nos priorités. Les enquêtes le démontrent : les aliments sont gaspillés tout au long de la chaîne, de la production à la consommation et viennent gonfler le volume des déchets.

En Région bruxelloise, le gaspillage s'élève à 12% du poids des poubelles ménagères. Cela induit des impacts environnementaux, économiques et éthiques : les ménages jettent des aliments qui auraient pu être consommés alors que d'autres, de plus en plus nombreux, dépendent de l'aide alimentaire pour subsister.

Il est donc primordial de tout mettre en œuvre pour réduire le gaspillage à tous les stades de la chaîne alimentaire, afin de réduire son impact négatif sur l'environnement et assurer un accès à une alimentation de qualité à l'ensemble de la population.”

“En tant qu’organisation de consommateurs, nous devons reconnaître qu’une grande partie du gaspillage alimentaire provient des ménages. Souvent, ils cuisinent de trop grandes quantités, qui finissent ensuite à la poubelle. Par ailleurs, des aliments encore consommables et savoureux sont souvent inutilement jetés parce qu’ils approchent de la date de péremption ou l’ont à peine dépassée.

Les consommateurs peuvent faire beaucoup pour réduire le gaspillage alimentaire, non seulement chez eux, mais aussi au supermarché et au niveau de la production. Une étude a en effet révélé leur forte influence dans ces deux maillons de la chaîne alimentaire. Ainsi, quand des supermarchés continuent à proposer diverses sortes de pain frais, même en fin de journée, quitte à les gaspiller ensuite, c’est pour éviter les réactions négatives de leurs clients. Il se passe un peu la même chose avec les fruits et légumes, pour lesquels l’esthétique compte beaucoup. Je souhaiterais que les supermarchés acceptent d’avoir des rayons vides en fin de journée et considèrent le goût d’une pomme plus important que son aspect.”

**ROB
BUURMAN**

Chargé de mission
CRIOC, Belgique

Plus d’information

www.crioc.be





SYLVIE MEEKERS

Directeur Qualité, Contrôle et Prévention
Fost Plus, Belgique

Plus d'information
www.preventpack.be

“Dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, l’emballage a son rôle à jouer. Ainsi, de nouveaux emballages sont régulièrement élaborés, offrant une meilleure protection, plus ingénieuse, des denrées.”

Grâce à ces meilleurs conditionnements, les produits peuvent rester plus longtemps dans les rayons, leur distribution est simplifiée et ils peuvent être consommés en plusieurs phases. En outre, de meilleures informations peuvent être fournies sur la fraîcheur ainsi que sur la conservation et la préparation des produits. Tous ces aspects peuvent vraiment contribuer à réduire le gaspillage alimentaire, aussi bien en magasin qu’à la maison. Les entreprises étant directement concernées par ce problème, elles investissent actuellement beaucoup dans le développement de meilleurs conditionnements. Fost Plus attire l’attention du public sur ces initiatives et soutient les parties impliquées dans ce processus.”

“Notre ministère considère la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire comme l’une des priorités absolues.

Le monde doit relever un défi de plus en plus important pour pouvoir nourrir la population mondiale croissante, tandis que les modèles de consommation évoluent vers une consommation supérieure de viande et de produits laitiers. La chaîne alimentaire impose toujours plus de pression sur l’utilisation du sol, la biodiversité et les réserves d’eau. Elle a aussi un impact croissant sur le climat et les cycles alimentaires. Éviter le gaspillage alimentaire peut contribuer de façon significative à la réduction de cette pression.

Pour attirer l’attention sur ce défi, le ministère a mis en place plusieurs projets, en coopération avec l’Université de Wageningen - FBR. L’un concerne le développement d’une méthode de quantification du gaspillage alimentaire en restauration, mettant en avant ses causes spécifiques. Le projet “Food Battle” est un autre exemple : il favorise le changement de comportement des consommateurs par une interaction avec les municipalités, les supermarchés et les organismes de traitement des déchets.”

BERNARD CINO

Chargé de mission senior, division
Consommation durable - DG Environnement
et Affaires internationales
Ministère de l’Infrastructure
et de l’Environnement, Pays-Bas

Plus d’information

www.rijksoverheid.nl/ministeries/ienm





© Service communication Bruay-La-Buissière

ALAIN WACHEUX

Président
Artois Comm., France

Plus d'information
www.artoiscomm.fr

“Le gaspillage alimentaire est une aberration qui a de graves conséquences sur l'économie, l'environnement et la société.

Jeter de la nourriture est un gaspillage de ressources naturelles. Réduire le gaspillage alimentaire est donc un des piliers essentiels du développement durable. Il est logique qu'Artois Comm., une collectivité française compétente en matière de développement durable, façonne sa politique dans cette direction, à partir de l'expertise présente.”

Artois Comm. porte aussi des valeurs d'éducation et de solidarité, en faisant des projets en milieu scolaire et en milieu défavorisé le cœur de notre action GreenCook. “Bien manger” devrait être un principe universel. Nous le mettons en application à travers des démonstrations culinaires, des ateliers, des activités éducatives et autres dans le domaine de l'alimentation.”

“Ce projet représente un défi aux habitudes. Il ambitionne de modifier durablement les comportements des consommateurs.

Lutter contre le gaspillage alimentaire, c’est prendre en compte les aspects sociétaux et environnementaux pour améliorer la qualité des produits sans sacrifier aux exigences en matière de sécurité alimentaire. C’est aussi éviter des dépenses inutiles en réduisant le coût de traitement des déchets alimentaires.

Près de 12 millions de repas sont servis annuellement en Région Nord-Pas de Calais dans près de 160 sites de restauration. L’implication de la Région dans GreenCook a pour but de favoriser la prise de conscience de l’ampleur des déchets alimentaires, de tester des approches innovantes et d’apporter des solutions concrètes et durables. Ce projet s’inscrit dans le Plan régional pour la restauration, une charte qui définit les standards de qualité en restauration lycéenne. L’objectif est d’élaborer un modèle d’alimentation responsable et durable et de veiller à proposer la meilleure adéquation possible entre les attentes des convives et l’offre alimentaire.”

**JEAN-MARIE
ALEXANDRE**

Vice-président Lycées
et Schéma régional des formations
Conseil Régional-Nord Pas de-Calais, France

Plus d’information
www.nordpasdecalais.fr





CHRISTOPHE BOGAERT

Chef du département Production durable
et Consommation –
ADEME, Direction régionale
Nord-Pas de Calais, France

Plus d'information
www.ademe.fr

“Une étude de l’ADEME a montré que 20 kilos d’aliments sont gaspillés en France/personne/an.

Au niveau national, cela représente environ 1,2 million de tonnes d’aliments qui disparaissent dans la poubelle.

La grande distribution est souvent considérée comme adversaire de l’alimentation durable et tenue pour responsable des grands scandales alimentaires. Le gaspillage est cependant un sujet plus complexe que ça, qui se joue à tous les niveaux de la chaîne. Une chose est sûre : le gaspillage alimentaire est l’affaire de tous !

La Direction régionale Nord-Pas de Calais de l’ADEME suit de très près les divers projets pilotes mis en place par Greentag. Ceux-ci ont vite montré que quelques actions simples pouvaient réduire la quantité de déchets organiques. Prendre conscience du gaspillage alimentaire a aussi amené ces magasins à scruter et réinterroger leurs pratiques : quel est l’impact environnemental des magasins ? Quelles informations le supermarché doit-il transmettre à ses clients ? Comment proposer des produits alimentaires sains et durables aux clients ?” Ces exemples doivent se généraliser.

“Le projet GreenCook et le thème du gaspillage alimentaire m’ont immédiatement enthousiasmée.

L’idée d’aborder le problème selon un autre point de vue a tout de suite éveillé mon intérêt, aussi bien sur le plan personnel que professionnel.

Je me demande si nous réussirons, en effet, à faire adopter une attitude rationnelle aux consommateurs face à la nourriture et si nous pourrons transposer cette approche dans d’autres secteurs.

Vous est-il déjà arrivé, lors d’une réunion ou d’un événement professionnel, d’avoir trop peu de nourriture ? Bien souvent, il est commandé plus qu’il ne faut. Lors du prochain événement de grande envergure que vous organiserez, demandez-vous si les commandes que vous passez auprès du traiteur sont toutes vraiment nécessaires et pensez à ce que vous allez faire des restes de nourriture.”

**ANNETTE
PONTON**

Chef du département Traitement
des déchets et Logistique
AVL - Ludwigsburg, Allemagne

Plus d’information
www.avl-ludwigsburg.de





MARTIN KRANERT

Professeur en Gestion des déchets
et Émissions à l'Université de Stuttgart
ISWA, Allemagne

Plus d'information
www.uni-stuttgart.de

“Le thème du gaspillage alimentaire m'intéresse depuis longtemps déjà, aussi bien en tant que scientifique que consommateur.

Que l'on observe la problématique du point de vue écologique, économique ou social, le gaspillage alimentaire est absurde. Surtout si on considère que nous devons protéger nos ressources naturelles et que la nourriture n'est pas équitablement partagée dans le monde.

La partie vraiment inévitable du gaspillage alimentaire devra être étudiée dans l'optique du recyclage. Pour les déchets alimentaires, il faut réfléchir à l'énergie qu'ils peuvent encore produire et à la meilleure façon de réintégrer les substances dans le cycle naturel.

A titre personnel et de par ma fonction, je suis malheureusement plus souvent sur la route qu'à la maison. Au restaurant, je veille à la taille des portions et je commande exactement la quantité que je pense manger. À la maison, nous achetons des aliments que nous sommes sûrs de consommer avant la date de péremption. Si nous avons des restes de repas, nous les mangeons le soir ou nous les utilisons le lendemain sous une autre forme.”

“Le gaspillage alimentaire et les déchets représentent actuellement un problème important aux Pays-Bas et en Europe. Le gaspillage alimentaire a un impact négatif sur le consommateur, l'économie et l'environnement. Travailler sur ce thème pour la province de Gueldre m'inspire beaucoup.

Plusieurs projets innovants ont été mis en place, conjointement avec les partenaires européens au sein du projet GreenCook, pour influencer et modifier les modèles de comportements des consommateurs, des restaurants et des supermarchés. En coopération avec divers supermarchés, la province de Gueldre a organisé un concours pour les consommateurs et je suis convaincue que cela aura une grande influence.

Chaque année, un quart de notre nourriture finit à la poubelle, tandis qu'ailleurs dans le monde, des millions de personnes, et donc beaucoup d'enfants, meurent littéralement de faim. C'est insensé ! Je suis donc particulièrement motivée pour agir car ce projet prend en considération la question du gaspillage alimentaire en faisant le lien avec le changement climatique et les problèmes énergétiques.”

**IRMA
KOSTER**

Responsable de projets européens,
coordinatrice du projet GreenCook
pour la province de Gueldre
Pays-Bas

Plus d'information
www.greencook.nl





ROSIE BOYCOTT

Présidente du “London Food Board”,
partenaire du Greater London Authority
et de Boris Johnson, maire de Londres,
responsable de la mise en œuvre
de la stratégie alimentaire de Londres
Londres, Grande-Bretagne

Plus d'information
www.london.gov.uk

“Nous voulons tous mener une vie saine et sensée, et c’est ce que nous souhaitons aussi pour nos enfants. Nous devons donc lutter contre l’ampleur vraiment choquante du gaspillage alimentaire. Nous devons tous y jouer notre rôle.

Les responsables politiques locaux peuvent, par exemple, émettre des directives pour les entreprises du secteur alimentaire, qui peuvent elles-mêmes optimiser leurs pratiques. Les décideurs nationaux et européens peuvent œuvrer à une modification des règlements, afin que les restes alimentaires puissent être utilisés pour l’alimentation animale. Parallèlement, les “cuisiniers citoyens” doivent réapprendre à préparer de bons petits plats à partir de restes, comme autrefois.

À Londres, nous mettons en place, depuis presque dix ans déjà, un système alimentaire plus durable. En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, nous avons encore un énorme défi à relever. Je donne volontiers une règle pratique, pour l’utilisation de la nourriture : nourrir les êtres humains, nourrir les animaux, nourrir la terre, récupérer l’énergie et ne jeter à la poubelle qu’en tout dernier recours !”

GreenCook
Strategy for
Sustainable food



GREENCOOK

www.green-cook.org

ERS, 1 COMMON OBJECTIVE

m : Espace Environnement asbl, Bruxelles Environnement -
RIOC, Fost Plus asbl, Euro-Toques Belgique.
erlands : "De Proeftuinen" Foundation, Wageningen Food
earch.
gional Nord-Pas de Calais, Communauté
tois, GreenTag.
ngesellschaft des Landkreises
ttgart).

Opportunities



**UN PARTENARIAT
ENGAGÉ,
À VOTRE SERVICE**

Ludwigs-





Espace Environnement

Espace Environnement

Organisation chef de file du projet GreenCook

Espace Environnement est une association à but non lucratif, engagée dans le développement durable du cadre de vie, par la mise en place de processus de concertation et de participation entre tous les acteurs de la société : citoyens, pouvoirs publics, entreprises, associations.

Espace Environnement est un organisateur reconnu de la coopération à une échelle internationale et gère des projets Interreg depuis plus de 10 ans.

Au sein de GreenCook, Espace Environnement favorise, par une interaction constante avec les partenaires, l'émergence de solutions partagées innovantes et de dialogues transsectoriels pérennes, qui conduiront à la réduction du gaspillage alimentaire en Europe du Nord-Ouest.

Espace Environnement asbl

Rue de Montigny 29

6000 Charleroi (Belgique)

Tél. : +32 (0)71 300 300

www.espace-environnement.be



Bruxelles Environnement

Bruxelles Environnement est l'Administration de l'Environnement et de l'Energie de la Région de Bruxelles-Capitale. Parmi ses missions, figurent le développement et la mise en œuvre de plans environnementaux. La prévention du gaspillage alimentaire est incluse à la fois dans le 4e Plan de prévention des déchets de la Région et dans le programme d'action "Alimentation Durable".

C'est grâce à son implication dans GreenCook que Bruxelles Environnement a pu donner une réelle ampleur à ses actions locales de prévention du gaspillage alimentaire, en favorisant le développement d'une approche intégrée dans un grand nombre d'initiatives, tant vers les ménages que vers les collectivités. Pour encourager les changements de comportements, Bruxelles Environnement développe et soutient ainsi des projets d'éducation dans les écoles, crée des outils pratiques, initie des études et met en place des campagnes de sensibilisation à grande échelle.

Bruxelles Environnement

Gulledelle 100

1200 Bruxelles (Belgique)

Tél. : +32 (0)2 775 75 75

www.bruxellesenvironnement.be – www.villedurable.be



CRIOC

Le CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) est une fondation qui soutient quinze organisations belges en matière de protection des consommateurs. Par ailleurs, le CRIOC favorise la représentation des consommateurs dans des commissions et groupes de travail, aussi bien au niveau national qu'europpéen. La fondation mène des études, analyses et campagnes d'information en relation avec les thèmes de ces commissions et groupes de travail, ou qui ont un effet à différents niveaux de la prise de décision publique. Le CRIOC fournit des informations aux consommateurs par le biais de son site Internet et répond aux questions des consommateurs, organisations de consommateurs et pouvoirs publics. Le centre de documentation du CRIOC est accessible à tous.

CRIOC

North Gate II
Boulevard Albert II 16
1000 Bruxelles (Belgique)
Tél. : +32 (0)2 547 06 11
www.crioc.be



Fost Plus

Fost Plus est une organisation sans but lucratif qui assure, en Belgique, la coordination du recyclage des déchets d'emballages ménagers dans ses aspects écologique et économique. L'organisation Fost Plus est financée par les producteurs d'emballage et aide ces derniers à réaliser les objectifs très élevés (80%) imposés par les pouvoirs publics. Grâce à des contrats avec les autorités municipales, chacun peut participer aux collectes sélectives de Fost Plus. 95% de la population belge déclarent ainsi participer activement à cette opération, ce qui représente la plus forte implication citoyenne à l'échelle de l'Europe. Fost Plus prodigue également des conseils pour l'optimisation et la réduction des emballages. Fost Plus fournit aussi gratuitement du matériel d'information, des revues et du matériel éducatif.

Asbl Fost Plus

Olympiadenlaan 2
1140 Bruxelles (Belgique)
Tél. : +32 (0)2 775 05 68
www.preventpack.be
www.fostplus.be



WUR Food & Biobased Research

L'Université de Wageningen - FBR compte déjà 15 ans d'expérience dans la prévention du gaspillage alimentaire. Elle oriente ses activités vers la gestion durable de la chaîne alimentaire, la prévention des pertes après récolte, les emballages et la valorisation intégrée de la biomasse comme ressource. En coopération avec des entreprises et des organisations à but non lucratif issues de la chaîne alimentaire et des pouvoirs publics, l'Université élabore des méthodes de contrôle, des modélisations et des projets pilotes. Dans l'organisation de la chaîne alimentaire, elle étudie comment associer les solutions de transport, conditionnements, les sources d'information, la gestion des déchets, le contrôle de qualité, les commandes de stock, les nouvelles technologies et les techniques de conservation axées sur la qualité des produits. Pour le consommateur, cela signifie des produits plus frais, de meilleure qualité.

Wageningen UR Food & Biobased Research

Bornse Weilanden 9

P.O.Box 17

6700 AA Wageningen (Pays-Bas)

Tél. : +31 (0)317 481524

www.wageningenUR.nl/fbr



Artois Comm.

Artois Comm. est l'une des principales communautés d'agglomération de France. Cette organisation regroupe 59 communes et compte presque 210.000 habitants. Artois Comm. est articulée autour de deux villes principales, Béthune et Bruay-la-Buissière, et se situe au cœur de la campagne de l'ancienne région minière du Nord-Pas de Calais. Artois Comm. est responsable, sur son territoire, du développement économique, du transport, de la protection et du développement de l'environnement, du développement rural et des services à la population, en ce compris le traitement des déchets. Artois Comm. dispose aussi d'une division spécifique pour la prévention des déchets, qui coopère au sein du projet GreenCook avec le département Développement rural dans le programme "Du producteur au consommateur".

Communauté d'Agglomération de l'Artois

Avenue de Londres 100

62411 Béthune (France)

Tél. : +33 (0)3 62 61 47 64

www.artoiscomm.fr



Conseil Regional Nord-Pas De Calais

Avec 113 conseillers régionaux, 5.800 agents, un budget de 2 milliards d'euros, la Région agit auprès des acteurs locaux (communes et groupements, associations, organismes, entreprises) pour améliorer le quotidien des habitants du Nord-Pas de Calais et imaginer l'avenir.

La Région organise aussi la restauration scolaire dans ses lycées et assure la production des repas et la formation des équipes de restauration, afin que celles-ci restent informées des politiques nutritionnelles, de la législation et des directives en matière de sécurité sanitaire et de qualité des aliments.

Depuis 1988, la Région finance et anime le réseau des "Ecoles des consommateurs", lieux d'échange et d'information, ouverts à tous, permettant à des populations précarisées de sortir de l'isolement. Dans le cadre du projet GreenCook, 25 Ecoles des consommateurs se sont impliquées dans l'axe "À la maison" pour changer les comportements des habitants.

Region Nord-Pas de Calais

Avenue du Président Hoover 151
59555 Lille (France)
Tél. : +33 (0)3 28 82 82 82
www.nordpasdecalais.fr



Greentag

Greentag est une société de conseil dont l'expertise est axée sur la consommation durable et la grande distribution : gestion des déchets et des denrées alimentaires invendues, formation des consommateurs et des salariés, sensibilisation et communication durable.

Greentag a développé au sein de plusieurs supermarchés E.Leclerc des stratégies ambitieuses et innovantes, axées sur un comportement responsable envers la société et l'environnement. L'objectif est de reproduire ces stratégies au sein d'autres entreprises, afin qu'elles puissent profiter des résultats issus des projets pilotes GreenCook.

Greentag

Rue du Maresquel 29
59242 Templeuve (France)
Tél. : +33 (0)3 20 59 10 10
www.jeconomisemaplanete.fr



AVL

La gestion des déchets, qui est la raison d'être d'AVL - Ludwigsburg, fait constamment l'objet de changements et processus dynamiques. Cette évolution est considérée comme une opportunité et un moteur pour s'engager sur de nouvelles voies. En matière de prévention des déchets, l'approche adoptée par AVL - Ludwigsburg, à travers sa stratégie d'entreprise particulièrement innovante, donne d'excellents résultats.

La participation au projet GreenCook a permis à AVL - Ludwigsburg d'attirer l'attention des habitants du district sur la problématique de la réduction des déchets, au sens large du terme. La question du gaspillage alimentaire constitue une excellente porte d'entrée, car elle s'inscrit dans la vie quotidienne de l'ensemble des groupes de population. L'ambition est de découvrir s'il est possible d'influencer la prise de conscience et le comportement des consommateurs en matière de gaspillage alimentaire et de déterminer les moyens d'y parvenir.

Abfallverwertungsgesellschaft des Landkreises

Hindenburgstrasse 30
71638 Ludwigsburg (Allemagne)
Tél. : +49 (0)7141 144 56 24
www.avl-ludwigsburg.de



ISWA

L'Institut de Génie civil urbain, Qualité de l'eau et Gestion des déchets (ISWA) est un institut de recherche et de formation de l'Université de Stuttgart, au sein de la faculté Sciences et Ingénierie de l'Environnement. L'Université est équipée de sa propre installation d'épuration, unique en Europe, pour la recherche et l'enseignement.

Des experts de diverses disciplines (sciences techniques et naturelles) coopèrent au sein de l'Institut, sur une base interdisciplinaire. Notre compétence s'étend des problématiques techniques classiques de l'environnement (eau, eaux résiduelles, déchets solides, déchets biologiques et émissions) à la gestion des ressources et des déchets industriels.

Université de Stuttgart

Institut für Siedlungswasserbau, Wassergüte -
und Abfallwirtschaft (ISWA)
Lehrstuhl Abfallwirtschaft & Abluft
Bandtäle 2
70569 Stuttgart (Allemagne)
Tél. : +49 (0)7116 856 54 07
www.iswa.uni-stuttgart.de



De Proeftuinen

La Fondation De Proeftuinen et son sous-partenaire De Vale Ouwe sont spécialisés dans le domaine de la gestion de projets culinaires, axés sur l'alimentation durable dans la restauration. L'équipe de projet dispose d'une vaste expérience dans le développement de concepts innovants de restaurants. Elle coordonne divers projets au niveau national et européen, basés sur la commercialisation de nouveaux produits alimentaires et le développement de systèmes alimentaires durables dans des environnements urbains. Dans le cadre de ces divers projets, des événements d'initiation et des démonstrations culinaires thématiques sont très souvent organisés. Ayant déjà recueilli ses sources d'inspiration et diverses recettes dans plusieurs livres de cuisine, De Proeftuinen et De Vale Ouwe ont assuré la coordination du livre de recettes transnational "Le gaspi, ça suffit !".

De Proeftuinen & De Vale Ouwe Culinaire Projectmanagement

Baakseweg 6

7251 RH Vorden (Pays-Bas)

Tél. : +31 (0)575 55 17 11

www.greencook.nl - www.devaleouwe.nl



Sustain

Sustain est une association britannique en faveur de l'agriculture et d'une meilleure alimentation. L'association Sustain défend la politique et les bonnes pratiques qui favorisent la santé et le bien-être des personnes et des animaux, améliorent le cadre de vie et de travail, constituent un enrichissement pour la culture et la société et visent l'équité. Sustain représente une centaine d'organisations publiques, actives aux niveaux international, national, régional et local. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Sustain prodigue des conseils et apporte son soutien pratique aux fournisseurs, aux entreprises de restauration et aux autorités locales. Avec ses membres, Sustain mène une campagne pour faire adopter une législation contribuant à ancrer les principes d'une alimentation durable (dont la réduction du gaspillage alimentaire) dans la politique et la pratique des entreprises et institutions.

Sustain

White Lion Street 94

London N1 9PF (United Kingdom)

Tél. : +44 (0)20 7837 1228

www.sustainweb.org

Colofon

*“Le gaspi, ça suffit – le livre de recettes transnational”
est une production commune du partenariat GreenCook,
coordonnée par Espace Environnement et De Proeftuinen,
soutenu par Interreg IVB ENO.*

Conception graphique

Oto9, Rotterdam (Pays-Bas)

Mise en page

SVH, Zoetermeer (Pays-Bas)

Espace Environnement, Charleroi (Belgique)

Traduction

EN-FR , EN-NL, EN-DE : Wil Albers Vertalingen, Arnhem (Pays-Bas)

FR-EN, FR-NL, FR-DE : Colingua Traduction, Liège (Belgique)

Impression

Imprimerie Bietlot, Charleroi (Belgique)

Copyright © 2014

Editeur responsable : Baudouin Germeau, Espace Environnement
rue de Montigny 29 – 6000 Charleroi – Belgique

Reproduction interdite, en tout ou partie, sauf autorisation écrite préalable
du chef de file Espace Environnement (greencook@green-cook.org)



Photo de couverture : © Ingrid Stevens - Casa Nostra Fotografie, Vorden

