

4 ateliers pour découvrir des gestes simples contre le gaspillage alimentaire



4 ateliers pour découvrir des gestes simples contre le gaspillage alimentaire

Chaque année, les Français jettent en moyenne 20 kg de nourriture par personne, dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés. C'est environ un tiers des aliments produits pour la consommation humaine qui est perdu ou gaspillé. Dans chaque foyer au quotidien, de petits gestes peuvent diminuer les pertes et agir ainsi contre le gaspillage alimentaire.

Dans le cadre de la 9ème édition de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets (SERD), Trigone, Syndicat Mixte en charge du traitement des déchets sur le département, a souhaité mettre l'accent sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est en partenariat avec le SIDEL de Lectoure, le SMCD de Mirande, le SICTOM Ouest et le Grand Auch que plusieurs animations seront proposées.

4 ateliers « cuisine anti gaspi » encadré par Vincent Cornu, chef cuisinier de Cuillères de Soleil, seront proposés sur le département durant cette semaine. L'occasion de montrer comment préparer des repas simples à base de fruits et légumes "moches" ou abimés ou encore des restes alimentaires, trop souvent jetés.

Mercredi 22 novembre de 16h30 à 18h30 - Castelfruits à Auch ; **Judi 23 novembre** de 9h30 à 13h - Leclerc d'Eauze ; **Vendredi 24 novembre** de 16h30 à 19h30 - Carrefour Market de Mirande ; **Samedi 25 novembre**

SEMMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS DU 18 AU 26 NOVEMBRE 2017

ATELIER DE CUISINE DE FRUITS ET LÉGUMES MOCHES

ICI ON SE MOBILISE !

» Mercredi 22 de 16h30 à 18h30
CASTELFRUIT à AUCH

» Jeudi 23 de 9h30 à 13h00
LECLERC d'EAUZE

» Vendredi 24 de 16h30 à 19h30
CARREFOUR MARKET à MIRANDE

» Samedi 25 de 9h30 à 13h00
INTERMARCHÉ de LECTOURE

trigone
Plus d'information sur www.trigone-gers.fr

Affiche ateliers SERD 2017.jpg