

L'atelier cuisine anti-gaspi alimentaire était au marché à la halle aux herbes



L'atelier cuisine anti-gaspi alimentaire était au marché à la halle aux herbes

Ce matin 26 novembre sous la halle aux herbes dans le cadre de la huitième édition de la Semaine européenne de déduction des déchets, SERD, Trigone et Grand Auch, proposaient un stand atelier de cuisine anti-gaspi. Pommes, clémentines, bananes, kakis, tomates, poires, et des dizaines d'autres fruits et légumes plutôt moches ont été cuisinés par Vincent Cornu, chef cuisinier de Cuillères de soleil à Vic-Fezensac.

Le but de l'opération, on s'en doute, était de démontrer qu'il est possible de préparer des repas simples avec des restes alimentaires trop souvent jetés. Et pour ce jour de marché la matière n'a pas manquée avec l'apport des commerçants et producteurs qui ont livré les fruits et légumes invendables étant quelque peu abîmés.

En France le coût du gaspillage alimentaire est estimé entre 100 et 160 euros par personne soit de 12 à 20 milliards d'euros pour le gaspillage total en France. Sa réduction est de la première importance tant pour l'environnement que par son enjeu économique et social.



Vincent Cornu, chef cuisinier de Cuillères de soleil à Vic-Fezensac a dirigé le troisième et dernier atelier cuisine.



Gaëlle Le Pape de Trigone et Tony Ravissat du Grand Auch ont animé l'atelier cuisine.