

Le défi réussi de la Cantine de la Fourmi

Velouté de poireaux au cumin, tian aux légumes de saison, brioche perdue...Voilà le menu du mardi 19 novembre concocté par la Cantine de la Fourmi, servi à l'Auberge de jeunesse de Morlaix. Pour un prix symbolique d'un euro, une soixantaine de personnes a pu venir se restaurer avec ces plats, préparés à partir de nourriture déclassée et destinée en grande partie à être jetée. *« Il s'agit de tout ce que l'on nomme « la casse », c'est-à-dire des produits un peu abîmés, à date limite courte, invendus »*, précise Véronique Fattersack, de l'association Graine de Vie, à l'initiative de l'opération. Tous ont été récupérés auprès de 4 enseignes de la grande et moyenne distribution du secteur de Morlaix. *« L'exploitation bio du lycée agricole de Suscinio nous a également fourni des légumes, déclassés ou de calibre trop gros ou trop petit »*, souligne Véronique.

Encore 20 kilos jetés à la poubelle par an par chaque français

Un défi réalisé, et une opération destinée avant tout à sensibiliser le public au gaspillage alimentaire. *« Nous sommes tous quelque part responsable de cet état de fait, car nous ne cuisinons pas assez »*, commente Véronique Fattersack. *« Nous choisissons tous le filet avec les oranges les moins abîmées, ou les yaourts avec la date limite la plus longue »*, affirme-t-elle. C'est donc des habitudes et un mode de consommation qu'il faudrait faire évoluer. Mais les grandes surfaces commencent à faire des efforts, comme par exemple en faisant bénéficier le consommateur d'une réduction sur les produits à dates courtes. Reste que chaque français jette encore 20 kilos de nourriture par an à la poubelle, ce qui représente une somme de 400 euros...

Plus d'infos

www.reduisonsnosdechets.fr/