

Contact presse :

Service Animation territoriale et Communication

Béatrice Pinteno • 04 30 49 13 60

beatricepinteno@syndicat-centre-herault.org

Syndicat Centre Hérault

04 67 88 18 46

www.syndicat-centre-herault.org



Syndicat Centre Hérault



Concours scolaire : Dans ma cuisine anti-gaspi, il y a...

Dans le cadre de son projet Territoire Zéro déchet zéro gaspillage, le Syndicat Centre Hérault, en charge du traitement des déchets sur le territoire des Communautés de communes du Clermontais, de la Vallée de l'Hérault et du Lodévois et Larzac, a choisi de sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire en organisant un concours de recettes de cuisine anti-gaspillage auprès des écoles.



Le Syndicat Centre Hérault invite tous les enfants et leurs enseignants des classes de Grande Section en maternelle et toutes les classes élémentaires du CP au CM2, dont les écoles se situent dans les communes du Clermontais, du Lodévois et Larzac et de la Vallée de l'Hérault, à participer au concours de recette anti-gaspillage alimentaire.

Avec de l'oublié, du flétri, du rabougré, de l'abimé, des épiluchures, des restes... les élèves devront accommoder, tester, inventer leur recette anti-gaspillage en classe. Ces recettes, limitant le gaspillage alimentaire, devront être réalisées majoritairement à partir de produits locaux, respectant une saison donnée (été, automne, hiver, printemps). Elles devront être présentées en photos ou en vidéos et envoyées avant le 13 janvier 2019 au Syndicat Centre Hérault. Pour participer, les enseignants peuvent retrouver le règlement du concours sur le site : www.syndicat-centre-herault.org

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une action qui s'inscrit dans le cadre du projet « Zéro déchet Zéro gaspillage » de notre territoire qui s'est engagé à répondre aux objectifs de la loi de la transition énergétique pour la croissance verte. D'ici 2025, il faudra valoriser 65 % de nos déchets, mais aussi réduire de 50 % l'enfouissement des déchets et de 10 % notre production de déchets. Pour que les enfants comprennent mieux les enjeux de la gestion des déchets, une animatrice du Syndicat Centre Hérault propose aux enseignants, durant toute l'année scolaire, des ateliers composés essentiellement de jeux.

Quelques notions sur le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire représente 150 kg de nourriture par an et par personne. Plus d'un tiers de la production mondiale d'aliments destinés à la consommation humaine serait perdu, sur l'ensemble de la chaîne de production. En France, « Du champ, à l'assiette », cela représente 150 kg de nourriture par an et par personne. Les causes sont multiples : mauvaise gestion de nos denrées, mauvaise interprétation des dates de consommation, achats en trop grande quantité (favorisés par les promotions), manque de temps et d'idées pour cuisiner les restes. Enfin, il ne faut pas oublier le gaspillage en restauration collective. Emission de gaz à effet de serre, utilisation de ressources épuisables, appauvrissement et occupation des terres, injustices sociales, sont autant de conséquences du gaspillage alimentaire. De plus, le traitement de ces déchets augmente l'impact environnemental de ce phénomène.