

- CONCOURS INDDIGO - RECETTES ZÉRO DÉCHET 2012

SPÉCIAL ENTREPRISES
ET COLLECTIVITÉS

Assiettes trop pleines dans les cantines et les restaurants, confusions autour de la date de péremption, incitation à la surconsommation, produits et conditionnements inadaptés, difficultés à cuisiner... **Les européens jettent en moyenne 179 kg de nourriture** encore consommable par personne et par an.

Face à ce bilan désastreux d'un point de vue écologique, économique, sanitaire et éthique, l'Union européenne se mobilise pour réduire de moitié, d'ici 2025, notre gaspillage alimentaire.

Inddigo, société de conseil et d'ingénierie en développement durable, propose aux entreprises et collectivités de se mobiliser contre le gaspillage alimentaire en participant à la deuxième édition du concours Inddigo Recettes zéro déchet. Ce concours est mené en partenariat avec l'association Orée.

Le principe du concours est simple: une ou plusieurs personnes réalisent, au nom de leur collectivité ou de leur entreprise, deux recettes. La seconde est réalisée avec les restes de la première.

Date limite de participation: 1^{er} octobre 2012

Le concours Inddigo Recettes zéro déchet 2011 nominé aux trophées de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets !

1^{er} PRIX

2^{ème} PRIX

1 repas au restaurant de votre choix avec un budget de 150 €.

1 journée de conseil Inddigo

sur la prévention des déchets avec animation d'un groupe de travail sur le thème de votre choix : gaspillage alimentaire, consommation responsable, éco-exemplarité...

3^{ème} PRIX

1 panier garni de produits savoyards « bio ».

Règlement du jeu en page 3



HALTE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **50 % des denrées alimentaires** produites sont jetées chaque année en Europe.
- **1,3 milliard de tonnes** de produits alimentaires sont perdues ou gaspillées chaque année dans le monde.
- **+ 40 % de déchets** alimentaires, dans les poubelles en 2020 en Europe, si aucune mesure préventive n'est prise.
- Pour nourrir la **population mondiale en 2050**, il faudra augmenter les disponibilités alimentaires de 70%.
- La fraction « évitable » des déchets alimentaires et de boisson représente environ **500 € par foyer et par an en Grande Bretagne¹**.

Source : Résolution du Parlement du 19 janvier 2012 sur le thème « Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne ».

¹ WRAP (Waste and Resources Action Programme), agence publique britannique chargée de la prévention des déchets.

LES POLITIQUES SE MOBILISENT

Le 19 janvier 2012, le Parlement européen a adopté une résolution pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025. Parmi les mesures préconisées :

- Faire de 2014 l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Réduire le prix des produits alimentaires frais quand ils s'approchent de leur date limite de vente.
- Redistribuer les invendus aux personnes démunies.
- Promouvoir des relations directes entre les producteurs et les consommateurs.
- Mettre en place des cours d'éducation culinaire.



COMMENT PARTICIPER

Inddigo vous propose de réaliser deux recettes avec un budget maximal de 30 euros pour 4 personnes.

1^{ère} recette Proposez-nous une entrée, un plat ou dessert avec des produits de saison.

2^{ème} recette À partir des restes de préparation (exemple : fanes de radis) ou de repas (viande, légume, pain, riz...), proposez une deuxième recette.

Bulletin de participation

Avant le 1^{er} octobre 2012, remplissez votre bulletin de participation et renvoyez-le par mail à prevention@inddigo.com. Vos recettes seront réalisées, goûtées et évaluées par les salariés Inddigo.

LES CRITÈRES D'ÉVALUATION

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est s'inscrire dans une démarche plus globale qui limite la production de suremballage, privilégie une agriculture locale, des produits de saison, les circuits de distribution biologique. Vos recettes seront testées sur la base de critères élargis :

- Quantité de déchets générés.
- Quantité de restes réutilisés.
- Valorisation des déchets non utilisés (recyclage, compostage, nourriture pour animaux).
- Proximité et saisonnalité des produits : provenance, lieux d'achat...
- Coût.
- Qualités gustatives et originalité.
- Mobilisation de la collectivité ou de l'entreprise autour du concours (inscription dans un plan de prévention, événements internes...).

Le règlement du concours Inddigo Recettes zéro déchet a été validé par Huissier de Justice.

FAQ

Puis-je participer au concours à titre individuel ?

Le concours Inddigo Recettes zéro déchet s'adresse aux entreprises et aux collectivités. Si vous travaillez pour une collectivité ou une entreprise qui souhaite y participer, vous pouvez réaliser, avec son accord, une recette en son nom. Ainsi, n'hésitez pas à en parler à vos employeurs !

Que se passe-t-il si ma première recette ne produit aucun reste ?

Félicitations ! Vous avez été très efficace, cependant dans sa vocation à sensibiliser au gaspillage alimentaire, ce concours récompensera particulièrement la capacité à recuisiner les restes.

Vous avez d'autres questions ?

Contactez notre consultant
Gaspillage alimentaire
prevention@inddigo.com

AGENDA

1er octobre 2012 :

Date limite de participation.
À réception de vos recettes vous recevrez un mail de confirmation ainsi qu'un kit communication pour vous permettre de valoriser votre démarche.

15 au 21 octobre 2012 :

Vos recettes seront testées pendant la Semaine du goût par des salariés volontaires d'Inddigo ! Profitez de la Semaine du goût pour en faire autant et réaliser des animations sur le gaspillage alimentaire.

17 au 25 novembre 2012 :

Les gagnants seront révélés lors de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets.

27 au 30 novembre 2012 :

Les prix seront remis à Pollutec sur le stand d'Orée.



L'édition 2011 du concours Inddigo Recettes zéro déchets a été nominée aux trophées de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets.

Les Trophées européens récompensent chaque année les actions les plus remarquables de la SERD. L'Ademe a retenu Inddigo pour représenter la France dans la catégorie «entreprises».

Les lauréats de l'édition 2011 sont le SIVOM du Louhannais (1er prix), le Conseil général de L'Isère (2ème prix) et la Communauté de communes Tarn et Dadou (3ème prix).

1er PRIX

Syndicat Intercommunal
à Vocation Multiple du Louhannais

Le poulet de Bresse (1ère recette) et le Risotto de Courges (2ème recette)

Ces deux recettes ont fait la part belle aux produits locaux, dont une partie provient directement du jardin du Syndicat créé il y a un an pour présenter aux usagers les différentes techniques de compostage. Les déchets organiques ont été compostés. Les déchets non utilisables donnés aux chiennes Ussy et Fidgi. Ces recettes n'ont pas généré d'emballage et ont coûté environ 20 euros pour 4 personnes.

● PAROLE DE LAURÉAT

« Ce concours était pour nous une action concrète et très ludique pour faire passer le message sur le gaspillage alimentaire, en valorisant nos produits locaux. »

Francine Guillemin
Responsable Prévention et communication

2ème PRIX

Conseil général de l'Isère

La potée d'automne (1ère recette) et les galettes d'automne (2ème recette)

Réalisées intégralement avec des ingrédients de saison issus des circuits courts (production à la ferme, forêt de Belledonne pour les châtaignes), ces recettes végétariennes associent pommes de terre, choux rouges, pommes, coings, pour un mariage sucré/ salé fort en saveur. Associés à un oeuf, du comté râpé, des flocons d'avoine, les restes de la potée se font galettes. Ces deux recettes ont été réalisées avec 10 euros.

● PAROLE DE LAURÉAT

« Je pense reproduire cette action en interne au Conseil général en motivant par exemple nos cuisiniers de collège et en la rapprochant d'une autre action que nous menons Mettons l'Isère dans nos assiettes »

Rachel de Souza
Chargée de projet déchets

3ème PRIX

Communauté de communes
Tarn et Dadou

Le poulet Yassa (1ère recette) et le Tajine Tunisien (2ème recette)

Une recette sénégalaise tunisienne, réalisée avec des produits locaux et de saison (poulailler personnel, légumes issus des Amap). Les déchets finaux ont été compostés et donnés aux animaux. Très facile à réaliser (une heure de préparation cuisson comprise), le poulet Yassa a coûté 11.55 euros pour 6 personnes. Le tajine a quant à lui coûté 2.70 pour 4 personnes.

● PAROLE DE LAURÉAT

« De nos jours, il nous est difficile d'augmenter notre budget alimentation. En revanche il est beaucoup plus simple de réduire notre gaspillage alimentaire... ! »

Mounia Faddaoui
Ambassadrice du tri



Inddigo est une société de conseil et d'ingénierie en développement durable présente sur tout le territoire national. Depuis sa création il y a 26 ans, elle développe des concepts novateurs relatifs aux stratégies territoriales et d'organisation et dans les domaines de l'urbanisme, du bâtiment, de l'énergie, des déchets, de la mobilité et des transports. Totalement indépendante, elle réunit aujourd'hui près de 230 consultants, experts et collaborateurs.

Inddigo réalise de nombreuses missions de prévention pour les collectivités, et a développé une approche spécifique dédiée aux déchets alimentaires. En 2010, Inddigo a réalisé pour l'Ademe la mission de « collecte et d'analyse d'informations sur les opérations visant à limiter le gaspillage alimentaire ».

www.inddigo.com



Orée, dont Inddigo est membre administrateur, est une association multi-acteurs créée en 1992. Son objectif : mettre en oeuvre les meilleures pratiques des organisations pour une gestion intégrée de l'environnement au niveau des territoires. Comme le rappelle Nathalie BOYER, Déléguée générale d'Orée, « la réduction et la valorisation des déchets sont au coeur de nos priorités, comme en témoignent nos actions en faveur de l'écologie industrielle et territoriale ou encore le Forum Expert « Faut-il tout recycler ? ». Notre participation à ce concours original en 2011 nous a permis de sensibiliser nos membres au gaspillage alimentaire et de valoriser les initiatives portées par certains d'entre eux, comme la Communauté de communes Tarn et Dadou, nous sommes ravis de renouveler ce partenariat en 2012.»

www.oree.org

