

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LES PRIMÉS DU CONCOURS « INDDIGO RECETTES ZERO DECHET »



Les primés de la deuxième édition du concours Inddigo "Recettes zéro déchet" sont : la Communauté de Communes des collines du Léman (1^{er} prix), le Centre Multi Accueil « Bouquet de soleils » de la Ville du Havre (2^{ème} prix), le Conseil Général du Bas-Rhin et le BTS Economie Sociale et Familiale de la Maison Familiale Rurale de Saint Hyppolite du Fort (3^{ème} prix ex-æquo).

LE PRINCIPE DU CONCOURS

Inddigo et son partenaire Orée ont lancé en 2011 la première édition du concours Inddigo Recettes zéro déchet. Cette action, proposée aux organisations (entreprises, associations, syndicats...) et collectivités, a été nommée lors des Trophées 2012 de la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, et reconduite en 2012. Le Principe du concours est simple : Réaliser deux recettes, la deuxième à partir des restes ou ingrédients de la première.

Les recettes ont été testées par des salariés volontaires d'Inddigo, sur la base des critères suivants : saisonnalité, qualité et proximité des produits, quantité de déchets non valorisables produits, quantités de restes réutilisés dans la deuxième recette, coût, mobilisation de l'entreprise ou de la collectivité, facilité de réalisation, originalité et qualité gustative des recettes.

Premier prix : La Communauté de Communes des Collines du Léman pour ses deux menus complets : Tartine de Pesto d'Ortie + Lapin fermier aux noix + Carrot cake (Menu 1) et Velouté de fanes de carottes + Parmentier de lapin à la polenta + Gâteau de pain (Menu 2)

Lot : une journée de Conseil Inddigo sur la prévention des déchets, d'une valeur de 800 euros

Deuxième prix : Le Centre Multi Accueil « Bouquet de soleils » de la ville du Havre pour son Poulet sauce au camembert (première recette) + Salade tiède d'automne (deuxième recette)

Lot : un repas au restaurant de leur choix pour un budget de 150 euros

Troisième prix ex aequo :

• **Le Conseil Général du Bas-Rhin** pour sa Choucroute à l'alsacienne + Quiche à la choucroute et au Munster

• **Le BTS Economie Sociale et Familiale de la Maison Familiale Rurale de Saint-Hippolyte du Fort** pour leur Potimarrons farcis à la truite + Crumble de potimarrons à la truite

Lots : un panier garni de produits savoyards bio, d'une valeur de 60 euros.



LE HAVRE



Maison Familiale Rurale
de Saint Hippolyte
du Fort





LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, UN GACHIS GLOBAL

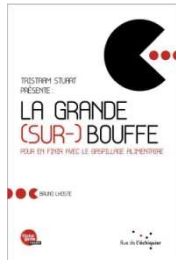
En France, tout au long de la chaîne de production, le gaspillage alimentaire représente 260 kg par personne et par an, soit près d'un tiers de la nourriture qu'il aura fallu produire. La résolution du Parlement Européen du 19 janvier 2012 prévoit de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.



INDDIGO ET ORÉE : DEUX PARTENAIRES ENGAGÉS

Orée, dont Inddigo est membre administrateur, est une association multi-acteurs créée en 1992. Son objectif : mettre en œuvre les meilleures pratiques des organisations pour une gestion intégrée de l'environnement au niveau des territoires. www.oree.org

Inddigo - qui réunit plus de 60 spécialistes en ingénierie et conseil déchets - a développé une expertise particulière sur le gaspillage alimentaire. Inddigo a notamment été retenue par l'ADEME pour réaliser un état de l'art des opérations visant à limiter le gaspillage alimentaire, réunis en août 2011 dans la boîte à outils www.optigede.ademe.fr. Inddigo se mobilise également au quotidien pour réduire son empreinte environnementale et participe régulièrement aux temps forts de sensibilisation, comme la Semaine Européenne de Réduction des Déchets, la Semaine du Vélo...



La Grande (sur-)Bouffe - Pour en finir avec le gaspillage alimentaire
Dans ce livre publié aux éditions Rue de l'échiquier, Bruno LHOSTE, Directeur Général d'Inddigo, dresse un état des lieux du gaspillage alimentaire en France, présente des initiatives pour réduire ce fléau et propose une réflexion pour faire évoluer en profondeur notre chaîne de production alimentaire, fondée sur trois principes : la proximité, la qualité et la solidarité. 92 pages - Octobre 2012. Disponible depuis le 4 octobre 2012 au prix de 5 euros TTC.

Créée en 1986, Inddigo accompagne depuis 25 ans collectivités et entreprises sur l'ensemble de leurs enjeux de développement durable en mettant à leur service une expertise de pointe, des professionnels proches de vous, une innovation continue et des garanties fortes de qualité et d'indépendance. Ses domaines de compétences sont : Stratégie & Performance des organisations, Aménagement & Territoires, Energies & Climat, Transports & Déplacements, Déchets & Ecologie industrielle, Bâtiment Durable. Déployée à Paris, Nantes, Toulouse, Montpellier, Marseille, Chambéry, Dijon et Nancy, l'entreprise appartient à ses salariés et réunit 230 collaborateurs en septembre 2011.

Charlotte DUDIGNAC / Responsable Communication / 06 79 13 57 53 / c.dudignac@inddigo.com

