

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le gaspillage alimentaire :

Du champ à l'assiette, une responsabilité partagée, chacun doit balayer devant sa porte !

Samedi 17 Octobre 2015

**STOP GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

anti gaspi

**I**



**FRUITS & LEGUMES**

**QUAI D'HONNEUR - MARSEILLE**

**10H-17H : ATELIERS DE SENSIBILISATION**  
ACCOMMODER LES RESTES, COMMENT RANGER SON FRIGO...

**12H : DÉGUSTATION GRATUITE DE PLATS**  
CUISINÉS AVEC DES LÉGUMES SAUVÉS DU GÂCHIS



*Nos Chefs Cuisiniers*

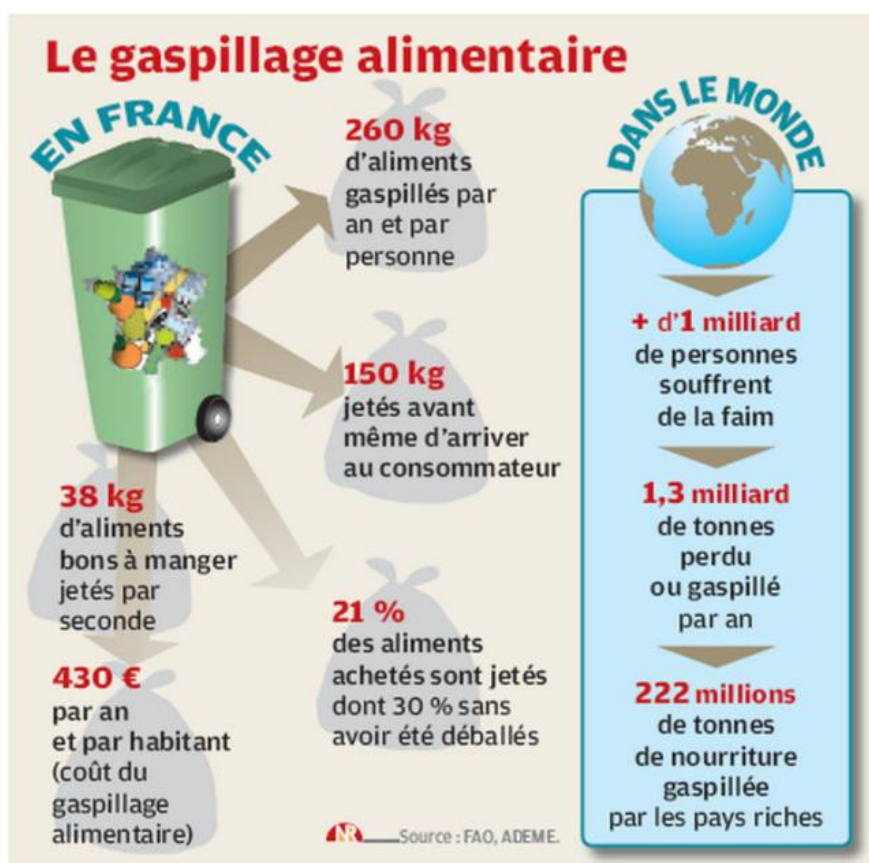


Depuis 3 ans **TREIZE EVENEMENTS** organise avec le concours de partenaires associatifs et institutionnels un grand repas citoyen préparé à partir de produits destinés à être jetés : carottes tordues, pommes de terre difformes et autres fruits ou légumes disqualifiés encore parfaitement consommables.

Le principe est de sensibiliser et d'alerter l'opinion publique sur le problème du gaspillage alimentaire.

### Pourquoi est-il si important de ne pas gaspiller la nourriture ?

- 1/3 de la production alimentaire mondiale est perdue ou gaspillée chaque année, ce qui représente environ **1000 milliards de dollars**
- En France, chaque année, plus de 17 millions de tonnes de nourriture encore consommable sont jetées à la poubelle.
- Chaque Français jette en moyenne 20 kg d'aliments à la poubelle par an, dont 7 kg d'aliments encore emballés. C'est environ 30 à 50 % du gaspillage alimentaire en France



Dans le cadre de la Foire Internationale de Marseille, nous avons animé Samedi 3 Octobre 2015 sur le stand de MPM un atelier de cuisine anti gaspi.

Les 2 chefs de cuisine de Marseille, Christian Ernst (Le Rowing) et Frank Paté (La Poule Noire) ont réalisé devant un public attentif et concerné une compotée de légumes, un burger végétal, un confit de poivrons, tous ces petits plats ont été cuisinés à partir de légumes destinés à être jetés

Nous avons distribué gratuitement plus de 400 assiettes de dégustation

Face à cette situation, l'association GOURMEDITERRANEE s'engage au coté de TREIZE EVENEMENTS contre le gaspillage alimentaire et proposera de faire découvrir des recettes savoureuses imaginées à partir des produits destinés à être jetés.

Des assiettes de dégustation confectionnées par les Chefs de Marseille et sa région, seront servies dans une ambiance conviviale sur un parvis investi par différents stands proposant démonstrations de cuisine, trucs et astuces pour conserver au mieux ses aliments et présentation de différentes associations qui œuvrent au quotidien pour réduire le gaspillage alimentaire...

#### **Au programme:**

- Assiettes de dégustations (plancha de légumes, salades de fruits.....)
- Des leçons pour bien ranger son frigo et des trucs anti-gaspi
- Atelier de compostage
- Un atelier sur le gout
- La rencontre des Eco-ambassadeurs sur le tri des déchets

Vous aussi, venez nombreux dire **STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE** et déguster de bons petits plats par la même occasion. Pour un monde meilleur où rien ne se perd, tout se recycle.

Pas de réservation, on vient simplement, seul, entre amis ou en famille !

La conférence de presse se déroulera **Samedi 17 Octobre 2015 à 11 h 30** sur le Quai d'Honneur – Mairie de Marseille en présence de :

Madame Monique CORDIER : Elue déléguée MPM en charge de la propreté et des déchets

Monsieur Gérald PASSEDAT : Président de l'association Gourmediterranée

Monsieur Jacques ANSQUER : Président de l'association Banque Alimentaire des Bouches du Rhone

Monsieur Jean MOREAU : Co-Fondateur de la société Phenix

Madame Armelle ANTONIAZZI : Diététicienne chez Interfel

Ville de Marseille

Région PACA

#### **INFORMATIONS PRATIQUES :**

Samedi 17 Octobre 2015 à 12 h distribution gratuite de petits plats - Quai d'honneur Hôtel de Ville de Marseille

Animations diverses et dégustations

#### **PARTENAIRES :**

**Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt PACA** : Fourniture de sacs-cabas.

**Ville de Marseille** : mise à disposition de l'espace public

**Marseille Provence Métropole** : Animation sur le tri des déchets et sur le compostage (individuel et d'immeuble)

**GOURMEDITERRANEE** : Lionel LEVY (L'Alcyone\*), Mathias DANDINE (Le Saint-Estève\*), Michel PORTOS (Le Malthazar), Giorgia VIOU (Chez Georgiana), Christian ERNST (Le Rowling), Sylvain ROBERT (L'Aromat), Roland SCHEMBRI (Le César Place), Clément HIGHINS (Le Bricoleur des Douceurs), Gilles CARMINIONI (La Table de l'Olivier), Yves SCORSONELLI (Martigues), Pierre Jean CARTON (Istres), Pascal WILLEMART (La

Cour du Theatre - Martigues) confectionneront de petites assiettes de dégustation à partir de fruits ou de légumes non calibrés donc jetés

**Banque Alimentaire** : Approvisionnement en légumes et animation sur l'art d'accommoder les restes.

**EPLUCHURES** : compostage des déchets organiques

**GERES** : Gestion et Tri des déchets organiques

**INTERFEL** : Animation sur le gout, trucs anti-gaspi

**Société PHENIX** : redonne une 2<sup>ème</sup> vie aux produits. Entreprise pionnière dans la réduction du gaspillage et des déchets.

**Les Grandes Carrioles** : Mise à disposition de petits food-truk pour la confection des plats

**Lycée Hotelier La Grande Bastide** : épluchage et préparation des fruits et légumes

**Groupeement Départemental des Maitres Artisans Boulangers et Boulangers Pâtissiers des Bouches-du-Rhône** : Distribution de Pains

**Nouveau Syndicat des Artisans Boulangers-Pâtissiers des Bouches du Rhône** : Distribution de pains

Contact : Marie Hélène GAILDRAUD – 26 Cours Pierre Puget – 13006 MARSEILLE - [treizeevenements@orange.fr](mailto:treizeevenements@orange.fr) - Tel : 06 87 20 68 96