

recette zéro gaspi

SOUPE D'AUTOMNE

« zéro déchet »



INGRÉDIENTS

Pour 1,5 litre d'eau et 800 g de légumes :

1 oignon, 1 gousse d'ail, 2 carottes non épluchées avec les fanes, 1 poireau jusqu'à la racine, 2 pommes de terre non épluchées, 1 courgette non épluchée, les fanes de chou fleur, 1 branche de céleri, 1/2 betterave non épluchée avec ses feuilles, 2 tiges de bettes, sel, poivre, herbes aromatiques, épices selon les goûts.

PRÉPARATION

- Bien laver les légumes racines et les feuilles et fanes à l'eau vinaigrée.
- Eplucher l'ail et l'oignon. Retirer uniquement les tiges trop dures de carotte et de chou.
- Détailler tous les légumes en morceaux.
- Faire bouillir l'eau et incorporer tous les légumes, sel, poivre, herbes et épices.
- Laisser cuire 20 à 25 minutes.
- Passer tous les légumes au mixeur et ajuster l'assaisonnement.



Le gaspillage alimentaire aujourd'hui

1,3 milliard de tonnes

de nourriture par an sont jetées ou perdues, soit 1/3 des aliments produits sur la planète.



79 kg

de denrées par an et par Français sont gaspillées.

© www.cit.fr. Ne pas jeter sur la voie publique

TOURS MÉTROPOLE VAL DE LOIRE S'ENGAGE



100 tonnes de produits par an sont ainsi redistribuées.

LA CAMIONNETTE

« ANTI GASPI » :

elle récupère, auprès des supérettes de la métropole, les produits frais « invendables » mais consommables.



+ de 50 tonnes de nourriture auront été récupérées en 2017.

LA PLATEFORME TERRITORIALE :

elle collecte et trie des fruits et légumes auprès des producteurs.

...ET SENSIBILISE LES PUBLICS

LES ATELIERS CUISINE

« ANTIGASPI » : pour réaliser de délicieuses recettes en utilisant les légumes dans leur totalité. De la fane au bulbe du radis, tout se transforme et tout se mange !

LES ATELIERS AU JARDIN :

faire des techniques de jardinage des alliés de la lutte contre le gaspillage alimentaire (compostage, paillage...).

VERS UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Tours Métropole Val de Loire et ses partenaires territoriaux souhaitent s'engager dans un projet ayant pour finalité l'autonomie alimentaire du territoire.

Pour cela elle favorise la production et la consommation de proximité, garants d'une alimentation saine et responsable.



www.tours-metropole.fr


Tours
métropole
Val de Loire