



Un menu anti-gaspillage fait d'aliments sauvés de la poubelle

GLAND Pour sensibiliser la population au gâchis de nourriture, le tout premier banquet Foodsave romand s'est tenu mercredi soir. Seuls des aliments invendus ont été cuisinés.

PAR LAURA.LOSE@LACOTE.CH



Pascal Grepet, chef de cuisine au restaurant scolaire Eldora de Grand-Champ, dresse une assiette sous les yeux d'Armelle DuPasquier, cheffe de l'office du développement durable de la Ville de Gland. CÉDRIC SANDOZ

Des dizaines de champignons frétilent dans l'immense sauteuse de la cuisine du restaurant scolaire de Grand-Champ, à Gland. «Vous avez aussi besoin d'échalotes?», s'enquiert Geoffrey Das Neves, cuisinier au sein du groupe Eldora, auprès du chef de cuisine Pascal Grepet. Les deux hommes ont une mission bien particulière, en ce mercredi après-midi: ils préparent un repas pour une soixantaine de personnes, composé uniquement d'ali-

ments invendus, et ainsi sauvés de la poubelle.

Le soir même, les inscrits dégusteront ce repas au marché de Gland lors du tout premier banquet Foodsave romand, coordonné par la Ville de Gland.

Le concept de l'association Foodwaste.ch est déjà bien connu en Suisse alémanique. L'objectif: sensibiliser la population au gaspillage alimentaire. Car chacun jette encore en moyenne 90 kg de nourriture dans son ménage chaque année.

C'est l'association The Lost

Food Project, active dans la région nyonnaise, qui s'est chargée de trouver les aliments pour ce banquet.

Des produits non périmés, mais abîmés

Depuis mars 2022, elle fournit des repas à quelque 1500 personnes par semaine, uniquement avec des invendus qui auraient sinon été détruits. Les produits ne sont pas périmés, mais seulement abîmés.

«La nourriture est très souvent encore de très bonne qualité. Il



suffit parfois d'un code-barres pas droit pour que les produits soient jetés», explique Aude Krohn, coordinatrice de cette association environnementale. Les aliments sont collectés auprès de donateurs comme Migros, Aldi, mais aussi le grossiste de fruits exotiques Georges Helfer à Gland, ou encore le groupe portugais Shark. Pour cet événement, The Lost Food Project a petit à petit collecté le nécessaire, pour ne pas prêter les associations qu'elle fournit. Certains légumes ont ainsi été congelés pour les préserver jusqu'à ce mercredi.

Repas végétarien

«Nous avons opté pour un repas végétarien et sans produits allergènes», explique Pascal Grepet. Voici le menu récup' que le chef a imaginé: un toast aux champignons avec une salade de chou rouge, un dahl de pois chiches avec des légumes et du riz, puis des mangues dans un sirop aux notes de gingembre. Tout, même le sel et l'huile, leur a été fourni par The Lost Food Project. Pour le chef, travailler avec ces produits n'a pas été bien compliqué. «C'est comme lorsqu'on ouvre le frigo à la maison, et qu'on imagine un repas avec ce que l'on a», glisse-t-il. Une fois prêt, le repas est transporté au marché de Gland. Peu avant 19h, le chef explique le dressage des plats aux bénévoles qui feront le service. Ces derniers acquiescent attentivement, l'odorat titillé par les riches odeurs qui se dégagent de l'assiette. Le service commence. Les

Glandois Kate et Guy Jaquier sont venus avec leurs enfants, qu'ils essaient de sensibiliser au gaspillage alimentaire. «C'est pas mal du tout, ces champignons», valide Guy Jaquier en terminant son entrée. Leur astuce pour ne pas gaspiller? «On cuisine à la minute», indique sa conjointe. Gretler est quant à elle venue avec sa petite-fille Emilie. «J'essaie de n'acheter que ce dont j'ai besoin, tous les deux ou trois jours», explique la grand-maman, qui est aussi bénévole à la Pépicerie, où l'on peut venir chercher gratuitement des invendus à Gland.

Malgré une météo très fraîche et humide, cette première édition est prometteuse. «L'organisation a été rendue très facile par l'enthousiasme des différents acteurs, notamment du restaurant Eldora», salue Armelle DuPasquier, cheffe de l'Office du développement durable de la Ville de Gland. Qui sait, le banquet glandois en inspirera peut-être d'autres...

Comment éviter le gaspillage

Les banquets Foodsave sont un des projets imaginés par l'association Foodwaste.ch. Elle donne des astuces pour éviter le gaspillage alimentaire:

1. Acheter uniquement ce dont on a besoin. Attention aux actions, qui nous incitent à acheter davantage!
2. Congeler les aliments qui arrivent à leur date de péremption, et se fier à ses sens pour voir s'ils sont consommables.
3. Cuisiner et servir de petites portions.
4. Transformer les restes en un nouveau menu.