love food reduce waste

LIFE17 GIE/IT/000579

LIFE FOSTER

NEWSLETTER Nº 2
JUILLET 2020

DANS CE NUMERO

PG1: L'ENJEU ÉCONOMIQUE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS AL-IMENTAIRES

PG3: LA SEMAINE DES MENUS CIRCULAIRES À L'UNISG

PG5: SEMAINE ZÉRO DÉCHET À ENAIP CONEGLIANO

PG7: L'AFPA PROPOSE DES COURS DE CUISINE EN LIGNE POUR SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

PG9: LE POIS CHICHE C'EST FANTASTICHE!

#LIFEFOSTERPROJECT

L'ENJEU ÉCONOMIQUE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS AL-IMENTAIRES

Le gaspillage alimentaire est devenu l'un des sujets les plus brûlants en Europe. Nombreux sont ceux qui restent stupéfaits lorsqu'ils apprennent que, dans le monde entier, nous jetons 30% de la nourriture que nous produisons. Les chiffres en Europe sont légèrement inférieurs (environ 20%), mais ils représentent toujours un défi majeur.

Les impacts négatifs du gaspillage alimentaire sont bien documentés. Le gaspillage alimen-taire représente environ 8 % du total des gaz à effet de serre (GES) anthropiques, ce qui a un impact évident sur le climat mondial. Il y a aussi la question éthique de jeter toute cette nourriture, alors que 800 millions de personnes dans le monde restent sous-alimentées[1].

Cependant, il y a une autre préoccupation pour ceux qui gèrent un restaurant : le gaspillage de nourriture peut avoir un impact réel sur leurs résultats. Naturellement, la nourriture est une ressource qui coûte de l'argent. Dans l'UE, on estime que le gaspillage alimentaire entraîne des coûts annuels pouvant atteindre 143 millions d'euros, dont

environ 12 % proviennent du secteur de la restauration. L'augmentation de la rentabilité est toujours dans l'esprit de toute entreprise. L'un des moy-ens d'y parvenir est d'augmenter les ventes. Une autre solution consiste à investir dans des mesures d'introspection et à améliorer l'efficacité de ses activités. Cela peut avoir un coût, mais il peut être plus faible que prévu.

Une étude récente de 12.3 Champions, une coalition de premier plan composée de gou-vernements, d'entreprises et d'experts en matière de déchets alimentaires, a révélé que 76 % des restaurants interrogés qui ont intégré des programmes de réduction des déchets ali-mentaires dans leurs activités ont récupéré leur investissement en un an. Ce chiffre est pas-sé à 89 % dès la deuxième année[2].

Les mesures peuvent aller du simple changement de comportement à la refonte complète des menus et des recettes, en passant par la formation à l'achat et au stockage des in-grédients. Dans le cadre du projet LIFE FOSTER, nous travaillons avec des chefs cuisiniers confirmés afin d'améliorer la durabilité de leurs cuisines et de réduire le gaspillage alimentaire, ce qui génère des avantages environnementaux, économiques et sociaux.

References:
1 https://www.un.org/en/sections/issues-depth/food/index.html
2 https://champions123.org/wp-content/uploads/2019/02/Report_The-Business-Case-for-Reducing-Food-Loss-and-Waste_Restaurants.pdf

LA SEMAINE DES MENUS CIRCULAIRES À L'UNISG

ENTRE LE 27 ET LE 31 JANVIER, LA CANTINE DE L'UNIVERSITÉ DES SCIENCES GASTRONOMIQUES (UNISG), LES TABLES ACADÉMIQUES, A SERVI UN MENU CIRCULAIRE.

QU'EST-CE QU'UN MENU CIRCULAIRE?
Inspiré par les principes de l'économie circulaire, ce menu utilise chaque produit de manière à réduire au maximum les pertes et les déchets de traitement des aliments et fait un usage re-sponsable des techniques et de l'énergie.

En utilisant des ingrédients de saison et de haute qualité comme les carottes, le potiron, les noisettes, les poireaux, les oignons et les épinards, les chefs ont utilisé toutes les parties des légumes, les répartissant souvent sur plusieurs plats différents.

Prenons l'exemple des carottes : la peau et la tige de la carotte sont utilisées pour faire un bouillon tandis que la partie intérieure servait à faire du flan. En outre, lorsque certaines par-ties d'un ingrédient ne sont pas utilisées pour la préparation de la journée, elles sont utilisées pour les recettes des jours suivants.

En reproduisant l'approche "ingrédients entiers" pour les différents ingrédients, un menu a été conçu pour toute la semaine. C'est un résultat magnifique ! - ont déclaré les architectes du menu Carol Povigna - coordinatrice du Pollenzo Food Lab - et Martin Vera - chef de brigade des tables académiques - nous avons démontré qu'il est possible de changer la perspective de la conception des menus et d'aller au-delà des plats individuels. Avec un menu circulaire, nous pouvons éviter le gaspillage de nourriture et réduire le coût des aliments".

Avec ce test dans nos tables académiques, a ajouté Franco Fassio, professeur d'économie circulaire pour l'alimentation à l'UNISG - la pause de midi n'est plus seulement un moment pour manger, mais aussi une opportunité de formation basée sur les concepts de l'économie circulaire et comment ils peuvent affecter la qualité et la durabilité environnementale, sociale et économique de notre alimentation quotidienne -. Le projet est l'une des actions que l'UNISG développe pour le projet européen Life Foster www.lifefoster.eu et a fait l'objet de la thèse de diplôme de Chiara Graglia, supervisée par le professeur Franco Fassio et par Carol Povigna.

SEMAINE ZÉRO DÉCHET À ENAIP CONEGLIANO:

L'EFFET DE LIFE FOSTER S'ÉTEND AU-DELÀ DU SECTEUR DE LA RESTAURATION

La semaine zéro déchet - SETTIMANA SPRECO ZERO est une initiative inspirée du projet européen LIFE FOSTER, soutenue par la municipalité de Conegliano (Italie) et dynamisée par les formateurs Sara Raveane et Marco D'Ambrosi. Zero Week Waste suit la philosophie du projet LIFE FOSTER, mais il étend le thème des déchets à tous les secteurs de la formation, la nourriture n'étant pas la seule et principale préoccupation.

CE QUI A ÉTÉ FAIT AU COURS DE CETTE SEMAINE EN FAVEUR DE LA DURABILITÉ?

Du 17 février au 22 février, le centre de formation professionnelle de Conegliano a suspendu les cours réguliers pour traiter le thème de la DURABILITÉ à 360°.

La semaine a impliqué des formateurs, des étudiants et des familles avec plusieurs réunions et initiatives avec des invités spéciaux, qui ont présenté leur expérience professionnelle et leur dévouement personnel à la réduction des déchets. L'objectif de ces réunions était de

faire prendre conscience aux étudiants de l'importance de l'apport de chacun dans le domaine des déchets. Les étudiants de l'ENAIP, de chaque domaine d'étude, ont développé puis exposé un projet sur la durabilité, dans le but de sensibiliser à la manière dont chacun pourrait contribuer à la réduction des déchets, que ce soit à l'école ou dans la vie de tous les jours.

TOUTE LA SEMAINE A VU COMME PROTAGONISTES

"CUOCHI DI TERRA"

Une équipe d'entrepreneurs dans le domaine de la restauration

SIMONE RUGIATI

Chef cuisinier

SELENE CASSETTA

Blogueuse du voyage vert

DEBORA BASEI

Artiste du recyclage

STEFANO DAL COLLE

Président de l'Association des alpinistes de Trévise

La semaine s'est terminée par une série de présentations de certaines des activités de recyclage et des projets "zéro déchet" développés au cours des derniers mois par les étudiants. Quelques exemples d'activités sont la création du recyclage des conteneurs de détergents et un atelier sur l'importance des abeilles dans l'écosystème.

Tout aussi important, durant cette semaine, tous les distributeurs automatiques ont été fermés pour encourager les étudiants à orienter leurs choix vers des produits plus durables, en évitant les snacks préemballés.

L'impact local de ce projet a été significatif : 300 étudiants, 30 formateurs et 120 familles ont été impliqués et inspirés par des pratiques de vie durables.

L'AFPA PROPOSE DES COURS DE CUISINE EN LIGNE POUR SENSIBILISER LE GRAND PUBLIC À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Convaincue de l'importance et de l'intérêt de sensibiliser le grand public aux questions de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'Afpa propose depuis octobre 2019 des cours de cui-sine en direct live sur internet.

Lors de la première émission, diffusée le 16 octobre, à l'occasion de la journée de lutte contre le gapillage alimentaire, le chef Frédéric proposait de réaliser un repas entier avec des denrées qui sont souvent jetées (pieds de brocolis, os de poulet, peaux de bannane,...). Il a notamment réalisé un gateau à l'aide de peaux de banane. Cette première émission diffusée sur le réseau social Twitch a été suivie par plus de 100 internautes devenant le premier stream français de la journée sur cette plateforme. Issue de l'univers du jeu video, Twitch est une plateforme populaire de diffusion d'émission en live.

Fort de ce succès l'Afpa a diffusé une seconde émission dédié à la pâtisserie avec la réalisa-tion d'un Paris-Brest en version "Low sugar". Puis une troisième émission avec des crackers de potiron, un gateau aux peaux d'orange et des gnocchis de pain rassis aux beurre d'herbes.

L'année 2020 a commencé par une nouvelle émission entièrement consacrée au pois chiche (Fanstastic Cheakpies). Le chef Nicolas nous a proposé de réaliser un menu entier : wraps de falafel et mousse au chocolat. Cette dernière émission a été vue près de 20000 fois sur Facebook. Replay YouTube here!

L'un des avantages de ces émissions est de proposer aux internautes d'intérragir en direct avec le chef aux commandes de l'émission.

Ces émissions sont désormais diffusées sur trois medias sociaux : Facebook, YouTube et Twitch et disponibles ensuite en rediffusion (replay) sur ces mêmes plateforme.

www.facebook.com/AFPA.JEUNES/
www.twitch.tv/afpa/videos
www.youtube.com/user/AfpaWebTv

CUISINEZ AVEC MOINS DE DÉCHETS ALIMENTAIRES COMME UN PRO!

LE POIS CHICHE C'EST FANTASTICHE!

WRAPP DE FALAFEL

POUR 8 PERSONNES

CRÊPES AUX POIS CHICHES

- 150 g de farine de pois chiches
- 32,5 cl d'eau
- 2 g de sel
- 2 g de cumin en poudre
- 2 g de coriandre en poudre
- 2 g de paprika
- 2 g de poudre d'ail

Dans un bol, mélangez la farine de pois chiches avec toutes les épices et l'assaisonnement (cum-in, coriandre, paprika, ail et sel). Ajoutez l'eau progressivement et continuez à remuer. La pâte doit être bien mélangée et lisse. Réserver la pâte pendant 30 minutes et mélanger à nouveau. Faites chauffer une poêle à frire graissée et antiadhésive. Lorsque la poêle est chaude, versez une louche de pâte à frire. Etalez-la sur toute la surface de la poêle et faites-la cuire pendant 3 à 4 minutes. Retournez la poêle et faites-la cuire de l'autre côté pendant 2 minutes. Continuez jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.

FALAFEL

- 500 g de pois chiches
- 3 gousses d'ail
- 1/2 oignon
- 5 g de bicarbonate de soude
- 15 g de graines de sésame grillées
- 1 bouquet de coriandrée ou de persil plat
- 10 g de cumin
- 10 g de coriandre en poudre
- 2,5 g de paprika
- 1 pincée de poivre de Cayenne (facultatif)
- 3 g de sel

Versez les pois chiches dans un robot ménager. Ajouter les oignons, les gousses d'ail. Ajoutez le sel, le poivre, le cumin, le paprika, la poudre de coriandre, le poivre de Cayenne et le bicarbonate de soude. Ajouter la coriandre et/ou la menthe. Mélanger le tout en utilisant des coups de pouce courts et rapides. Grattez les bords et mélangez une seconde fois afin d'obtenir une texture ni trop fine ni trop épaisse, entre couscous et pâte. Transférer le mélange dans un bol. Mettre au réfrigérateur pendant 1h. Former les boules de falafel. Aplatissez avec la paume humide de votre main. Faire revenir les crêpes dans la poêle à l'huile d'olive.

MÂCHE ET CRÈME DE MENTHE

- 100 g de Mascarpone
- 2,5 g de menthe fraîche
- 5 g de jus de citron
- Petite pincée de sel
- Une touche de poivre blanc

Hacher finement la menthe. Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'un fouet.

ASSEMBLAGE DES ENVELOPPES

- 75 g de mâche
- 40 g d'oignons rouges marinés

Étendre la crème de menthe sur les crêpes aux pois chiches. Saupoudrer d'oignon rouge mariné et de mâche. Ajouter les crêpes aux pois chiches. Enrouler les rouleaux.

Replay YouTube.

Cette recette vous est proposée grâce à l'Afpa.
Merci à Fabrice Marion, Responsable Communication et à Nicolas Paul, Ingénieur formation

POUR PLUS D'INFORMATIONS

EMAIL:
info@lifefoster.eu
TELEPHONE:
+39 049 8658925
INTERNET:
www.lifefoster.eu

LIFE FOSTER:
Formation, éducation et communication pour réduire le gaspillage alimentaire dans l'industrie de la restauration. Ce projet est cofinancé par le programme LIFE de l'Union européenne. Toute communication ou publication relative au projet, ne reflète que le point de vue de l'auteur et la Commission européenne n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient.

© Developed by LIFE FOSTER - 2019

#LIFEFOSTERPROJECT