

LA MUTUALITÉ FRANÇAISE GRAND EST, LE CROUS DE STRASBOURG & LEURS PARTENAIRES  
METTENT EN PLACE À MULHOUSE DU 19 AU 23 NOVEMBRE UNE

# SEMAINE POUR GASPILLER MOINS

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent 10 millions de tonnes par an (source : Ademe). La restauration collective, soit environ 3 milliards de repas servis par an, a été identifiée comme un acteur majeur pour lutter contre la précarité alimentaire et limiter les conséquences environnementales et économiques du gaspillage.

Dans cette perspective, la Mutualité Française Grand Est, le Crous de Strasbourg, la Chambre de Consommation d'Alsace, l'ADEME, la DRAAF, l'association Épices, la MGEN, la Médecine préventive de l'UHA, les Jardins d'Icare, Mummyz, Mulhouse Alsace Agglomération et la Ville de Mulhouse mettent en place du 19 au 23 novembre 2018 une semaine de sensibilisation au gaspillage alimentaire sur le campus mulhousien destinée aux étudiants de l'agglomération.

Au programme de cette semaine de sensibilisation :

**Les produits de saison !** Le 19/11 - Resto' U Illberg (1 rue Alfred Werner - Mulhouse)

- Découverte des légumes moches à travers une exposition
- Dégustation et familiarisation avec des produits locaux/bio/de saison, avec les Jardins d'Icare et des cuisiniers du Crous
- Green challenge, concours photo original : valoriser les légumes mal aimés dans une pose drôle, touchante ou percutante

**À petit budget !** Le 20/11 - Resto' U Illberg (1 rue Alfred Werner - Mulhouse)

Quelle stratégie adopter quand on n'a plus rien au frigo ? Que faire des produits inutilisés dans nos placards ?

- Concevoir des recettes originales et éviter le gaspi\* avec les restes lors d'un atelier avec Épices et des étudiants volontaires
- Rencontrer des jeunes engagés sur les questions environnementales avec la Chambre de consommation d'Alsace

**Et consommez malin !** Le 21/11 - Resto' U Illberg (1 rue Alfred Werner - Mulhouse)

Faire par soi-même : il suffit d'user de créativité et d'être à l'affût des bonnes idées.

- Atelier de création de barres de céréales muesli maison, économiques et zéro déchets avec la Mutualité Française Grand Est, en présence d'une diététicienne
- Dégustation de smoothies fabriqués à partir de fruits et de légumes de saison et déclassés, en partenariat avec Mummyz, les Jardins d'Icare et Rhenamap

En clôture de cette semaine de lutte contre le gaspillage alimentaire, une remise des prix "Green Challenge"\* et "Quizz anti-gaspi"\*\*\* sera proposée le 23/11, à partir de 12h30 (nombreux lots à gagner !)

\*/\*\* Pour en savoir plus sur le "Green Challenge" et "Quizz anti-gaspi" : [www.crous-strasbourg.fr/actualite/serd-2018/](http://www.crous-strasbourg.fr/actualite/serd-2018/)

Gratuit et ouvert à tous

📞 Renseignements : 06 74 59 63 74