

| MULHOUSE |

Des déchets aux bons petits plats

Et si on limitait le volume de nos déchets ? Avec des gestes souvent très simples c'est possible. La M2A se propose d'aider et de former le public dans cette démarche.

Du 19 au 27 novembre nous allons vivre la semaine européenne de la réduction des déchets. L'édition 2016 souhaite mettre l'accent sur le gaspillage alimentaire. Dans ce cadre on notera l'idée de faire cuisiner des familles. Cela se passe le samedi 19 novembre à partir de 17 h au Parc des Expos de Mulhouse. Trois équipes d'habitants amateurs vont s'affronter en direct lors d'un grand défi culinaire : sauront-ils réaliser des plats savoureux et originaux à partir de produits imposés de saison, issus des circuits courts, et sélectionnés par des chefs locaux ? Un jury de professionnels et d'habitants les départagera sous les yeux des spectateurs, qui pourront eux aussi se régaler de plats antigaspi.

Sur place, expositions et animations pour petits et grands permettront à chacun de découvrir des outils simples pour moins jeter, à travers le Programme local de réduction des déchets de Mulhouse Alsace Agglomération. Comme quoi la réduction des déchets



Des gestes simples pour faire baisser le volume de nos déchets.

Photo L'Alsace/Sébastien Spitaleri

peut avoir un côté marrant et convivial.

Samedi 19 novembre au Parc des Expos de Mulhouse, rue Lefebvre de 17 h à 20 h 30. Entrée gratuite.

C'est gratuit !

Les déchets, ce sont aussi les appareils d'électro ménager, des meubles, des livres...



L'atelier de réparation à Illzach.

Photo L'Alsace/Nadine Eichinger

Durant cette semaine consacrée à la réduction des déchets il sera question également des déchets plus compliqués à recycler. Un exemple avec Envie qui propose de venir chercher gratuitement pendant la semaine du 19 au 27 novembre les petits et gros appareils chez les particuliers. Il suffit de résider dans une commune de m2A. Le dépôt est aussi possible et est gratuit toute l'année. Inscript-

tion au 03 89 50 25 84. Autre exemple : ne jetez pas vos anciens livres ! Donnez-les au Magasin pour Rien : chaque personne venant au Magasin se verra offrir un livre en plus des trois objets auxquels il a droit habituellement. Le magasin pour Rien est situé aux Coteaux à Mulhouse 11 rue Eugène Delacroix et l'animation est prévue le lundi 21 novembre de 10 h à 12 h et de 14 h à 17 h.

Compostez, c'est bien

Transformer une partie de ses déchets ménagers en engrais. Voilà une idée qu'elle est bonne et qui ne demande que peu d'investissements. Tout au plus faut-il connaître quelques astuces, quelques règles pour éviter des déconvenues. C'est pourquoi toujours dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets M2A propose un atelier pratique. Ce dernier se déroulera samedi 26 novembre au Moulin de Lutterbach à partir de 14 h. Une formation qui coûtera une

poignée d'euros. Vous aimeriez changer vos habitudes pour réduire vos déchets au quotidien, mais vous ne savez pas vraiment par quoi commencer ?

Participez au projet « Famille zéro déchet » proposé par m2A. Céline Portal, animatrice spécialiste de la question, vous accompagnera pas à pas à travers des ateliers et des conseils personnalisés pendant six mois : elle sera présente au Parc Expo samedi 19 novembre à Mulhouse.



Des astuces pour mieux composter.

DR

SOCIÉTÉ Semaine européenne de réduction des déchets du 19 au 27 novembre

Stop au gaspillage !

Une fois par an, la Semaine européenne de réduction des déchets vise à sensibiliser un plus grand nombre de personnes au respect de l'environnement. A cette occasion, m2A a vu les choses en grand, avec plus de 180 actions prévues sur le territoire dont l'animation phare : le défi cuisine pour la question du gaspillage alimentaire. Et ce n'est pas de la télé-réalité.

« **E**t toi tu fais quoi ? », interpellent des collègues de Colmar dans une vidéo réalisée par l'association Épices pour lutter contre le gaspillage alimentaire, une des priorités de m2A. Et pour cause, chaque habitant de l'agglomération produit en moyenne 340 kg de déchets par an. Logiquement, les élus du territoire ont justement décidé d'axer la Semaine européenne de réduction des déchets du 19 au 27 novembre (la 6^e édition, mais la 3^e à Mulhouse), autour de la question du gaspillage alimentaire. « Nous avons un défi compliqué à relever, celui de réduire de 7 % nos déchets sur l'agglomération d'ici 2017. C'est l'engagement que nous avons pris vis-à-vis de l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) », commente Lara Million, vice-présidente m2A déléguée au cadre de vie et à la propreté, sans se défaire de son sourire. L'élue ne cache pas sa fierté de voir se concrétiser cet événement populaire autour d'une thématique du quotidien.

« On peut toujours utiliser les aliments qui restent au fond du frigo »



Dans les locaux de l'association Épices, Lara Million, vice-présidente m2A déléguée au cadre de vie et à la propreté, entourée des chefs cuisiniers Marc Haerberlin (à gauche) et Laurent Arbeit.

PHOTO DINA - SARAH NTSIA

Il faut dire que l'objectif fixé par l'Ademe a été atteint à 50 % à la fin de l'année dernière et le chantier est encore important. « Nous voulons marquer les esprits et trouver des moyens de communiquer davantage et d'informer. Il nous a semblé intéressant d'évoquer le gaspillage alimentaire à travers un défi cuisine, à l'heure des émissions télévisées. Et puis, les gens doivent comprendre que moins gaspiller, c'est aussi économiser de l'argent », poursuit Lara Million.

Le ton est donné, en plus des

185 actions programmées à Mulhouse et dans les environs, le défi culinaire sera bien l'un des temps forts de la semaine, placée sous le signe de la bonne humeur, comme n'a cessé de le souligner la vice-présidente de l'agglomération.

Un jury de professionnels

« J'ai tout de suite été d'accord pour collaborer au projet. Par exemple, c'est l'occasion de rappeler qu'on peut toujours utiliser les aliments qui restent au fond du frigo », sourit Marc Haerberlin, chef cuisinier trois étoiles au guide Michelin,

à la tête du restaurant gastronomique l'Auberge de l'Ill à Illhaeusern. En tant que chef cuisinier, Marc Haerberlin n'est pas le seul à avoir été contacté par m2A. Damien Duquesne plus connu sous le nom de chef Damien, un des acteurs du site internet de recettes 750g.com et Laurent Arbeit de l'auberge Saint-Laurent de Sierentz, intégreront eux aussi chacune des équipes de cuisiniers amateurs, samedi au Parc expo. « Ce matin encore, je me suis fâché à cause de gaspillage de papier, dit Laurent Arbeit. Je viens d'avoir un

enfant et forcément je suis soucieux de son avenir et de l'environnement dans lequel il évoluera ».

Samedi, le chef de Sierentz aura tout le loisir de parler anti-gaspillage lors du défi cuisine. Neuf cuisiniers amateurs répartis en trois équipes de trois (dont les noms de légumes chou rouge, chou vert et carotte, ont été tirés au sort cette semaine), devront concocter une entrée, un plat ou un dessert en respectant le thème de la semaine. Ainsi énoncée, la consigne paraît assez simple : « les candidats devront cuisiner quelque chose de beau et bon sans gaspiller », rappelle Lara Million. Quid des chefs cuisiniers ? « Le but est aussi de cuisiner avec des professionnels, les chefs seront là pour aider et prodiguer des conseils », répond l'élue. Et Marc Haerberlin de confirmer : « On fait ce métier pour rendre les gens heureux. Un cuisinier qui n'aime pas rendre les gens heureux n'a rien à faire dans ce métier ».

Les neuf amateurs, préalablement sélectionnés, seront tout aussi désireux de faire goûter des mets savoureux au jury. À la fin de l'épreuve, plusieurs prix seront attribués : un prix du public, un prix du jury et un prix halte anti-gaspillage. En parallèle du défi, des animations rythmeront aussi l'événement comme un atelier création de smoothie ou encore un stand sur le compost.

Une autre organisation au quotidien

Plus généralement, le défi culinaire se veut être un moyen d'adresser de nombreux messages à la population. Soupe de légumes (aussi appelée parure par les gastronomes), bouillon de légumes à partir d'épluchures, feuilles de céleri au four, pain perdu, chapelure, ou encore baguette flambée, les recettes pour « recycler » les aliments ne manquent pas. « C'est sûr que cela prend du temps, c'est une autre organisation au quotidien, mais il faut aussi réintégrer les traditions familiales dans la cuisine, retrouver ses racines, la fierté à faire », affirme Isabelle Haerberlin, épouse du chef cuisinier et présidente de l'association Épices fondée en 2009. Sur les 7 000 habitants de l'agglomération touchés par la Semaine européenne de réduction des déchets l'an dernier, les organisateurs espèrent en sensibiliser davantage pour cette nouvelle édition. ■ S.N.

► Animation de lancement grand défi cuisine antigaspi au parc expo de Mulhouse samedi 19 novembre de 17 h à 20 h 30. Entrée libre.

► Toutes les animations de la semaine sont à retrouver sur : <http://www.mulhouse-alsace.fr/fr/agenda/semaine-europeenne-de-reduction-des-dechets>

| DÉCHETS |

Les chefs donnent l'exemple anti-gaspi

Pour la troisième fois, l'agglomération mulhousienne participe très activement à la Semaine européenne de réduction des déchets, du 19 au 27 novembre. Le lancement aura lieu cet après-midi au Parc-Expo de Mulhouse, où aura lieu un grand défi cuisine avec Marc Haerberlin, chef Damien, du site internet 750g, et Laurent Arbeit.

Isabelle Lainé

La réduction des déchets, on en parle depuis quelques années. Dans l'agglomération mulhousienne, un accord de partenariat a été mis en place en 2012 avec l'Ademe (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) pour réduire la quantité et la nocivité des déchets produits par les habitants et les entreprises (lire par ailleurs). « L'objectif est de réduire les ordures ménagères et assimilées de 7 % d'ici 2017, précise Lara Million, vice-présidente de MZA. Fin 2015, nous avons atteint 50 % de cet objectif. » La Semaine européenne de réduction des déchets est donc l'occasion idéale pour redonner de l'énergie à cette lutte anti-gaspi.

« Il faudra faire beau, bon et les déchets restants seront pesés »

Pour commencer cette semaine, l'élue s'est assuré le soutien de trois grands chefs : Marc Haerberlin, de l'Auberge de l'Il à Illhaeusern, Laurent Arbeit, de l'Auberge Saint-Laurent à Sierentz, et Damien Duquesne, du site internet 750g. Ils sont les juges du défi cuisine anti-gaspi qui a lieu aujourd'hui au Parc-Expo. « Les gens devront utiliser des produits qui restent souvent au fond d'un frigo », précise Marc Haerberlin. Ces produits ne seront connus qu'au dernier moment. Répartis en trois équipes de trois amateurs, recrutés en amont, les participants devront réaliser une entrée, un plat ou un dessert pour trois personnes. « Il faudra faire beau, bon et les déchets restants seront pesés, précise Lara Million. Les chefs aideront chacun l'une des trois équipes. »

Pour eux, l'utilisation des déchets est une habitude. « Dans les cour-



Bien entourée par les chefs Marc Haerberlin (à gauche) et Laurent Arbeit, Lara Million, vice-présidente de MZA, a présenté le programme de la Semaine européenne de réduction des déchets.

Photo L'Alsace/Isabelle Lainé

s professionnels, c'est un point qui est vérifié », note Marc Haerberlin. Lorsqu'il s'agit de légumes ou de fruits, les cuisiniers ne parlent pas d'épluchures mais plutôt de parures. Et cet aspect positif n'est pas seulement une question

de vocabulaire. « Tous les deux jours, les parures sont utilisées pour faire une soupe pour le personnel. » Et quand on demande aux chefs ce qu'il est possible de faire avec ce qui part généralement à la poubelle, ils sont intaris-

sables. « Les feuilles de céleri peuvent servir à faire du sel aromatisé, les arrêtes de poisson un fumet, du pain sec devient de la chapelure ou du pain perdu... Il faut aussi penser à ce que l'on peut faire en dehors de la cuisine avec

les déchets. Le marc de café va au jardin par exemple. »

Lorsque l'on évoque le manque de temps dont souffrent ceux qui ne sont pas convaincus par ces pratiques anti-gaspi, Marc Haerberlin et

Laurent Arbeit trouvent encore des solutions : « Le jour où l'on a du temps, il faut cuisiner de grandes quantités que l'on fractionne pour mettre au congélateur. Faire à manger est aussi, pour beaucoup de jeunes, un moment convivial. Pendant que l'on cuisine, on peut aussi discuter en prenant l'apéritif. Cuisiner sans gaspiller c'est aussi une façon de faire des économies. »

« Cuisiner sans gaspiller c'est aussi une façon de faire des économies »

Trois prix seront remis à l'issue du défi : le prix du public, le prix du jury et le prix anti-gaspi. « En plus du concours, des animations auront lieu sur place et la journée se terminera par une dégustation des plats cuisinés et d'un buffet réalisé par l'association Epices. »

Lors de cette semaine, 185 actions seront organisées dans l'agglomération grâce à 130 partenaires. Une animation aura également lieu pour clore cette période de sensibilisation. « Cet événement aura lieu l'après-midi du 27 novembre à DMC, note Lara Million. Le thème sera le réemploi des objets. Le public pourra apprendre à réparer. Il y aura aussi une collecte de jouets, de textiles et d'électroménager, un espace d'échanges de savoirs sur les pratiques de réduction de déchets, des ateliers « DIY » (do-it-yourself/faîtes-le vous-même). »

Pendant toute la semaine, un accent particulier sera aussi mis sur la sensibilisation des scolaires et des étudiants.

SE RENSEIGNER Programme et information sur le site internet : jetermoins.mulhouse-alsace.fr

| CUISINE |

Des grands chefs chassent le gaspi

Dans le cadre du premier défi cuisine, qui s'inscrit dans la Semaine européenne de réduction des déchets qui prend fin le 27 novembre, le Parc-Expo de Mulhouse a accueilli samedi soir un public nombreux pour soutenir les trois équipes de cuisiniers amateurs, chacune conduite par un grand chef.

Sabine Hartmann

Des grands chefs qui viennent cuisiner au Parc-Expo de Mulhouse, ce n'est pas banal. D'autant plus s'ils se nomment Marc Haerberlin, chef triplement étoilé de l'Auberge de l'III à Illhausern, président d'honneur de cette manifestation et du jury, Laurent Arbeit, chef de l'Auberge Saint-Laurent à Sierentz, et chef Damien, du site internet 750 g. Tous ont participé, samedi, à ce premier défi cuisine.

Ils sont venus soutenir le lancement, par Lara Million, vice-présidente de M2A (Mulhouse Alsace agglomération), de la Semaine européenne de réduction des déchets, dont ce défi cuisine a marqué la première action. « Pour réussir cette nouvelle opération de sensibilisation, nous avons sélectionné neuf candidats sur les 17 inscrits. Nous les avons tous rencontrés mardi pour leur expliquer les enjeux. Ils ont pu amener leurs ustensiles de cuisine habituels, mais pas les casseroles », indique Élodie Thuet, directrice du service développement durable à M2A.

Trois chefs, trois menus et neuf participants (soit trois par équipe), voilà les ingrédients nécessaires à ce défi cuisine, qui avait pour objectif d'aboutir à la préparation de plats surprenants, goûteux et réalisés avec très peu de déchets. Dans l'un des grands halls du Parc-



Ce premier défi cuisine a permis des échanges constructifs entre les participants et aussi avec le public. Certains ont même eu la chance de goûter sans faire partie du jury. Curiosité et savoir-faire ont fait bon ménage pendant cette opération.

Photos L'Alsace/Darek Szuster

Expo, une cuisine high-tech avait été installée pour l'occasion, ce qui n'a pas manqué de surprendre le public venu nombreux. Dans les coulisses, les chefs discutaient avec leurs seconds et des amateurs passionnés, avec calme et conviction. Mais revenons au défi : dans l'équipe de Marc Haerberlin, on

trouvait Anne, Christine et Karine. Les deux premières avouent leur préférence pour la partie salée tandis que Karine apprécie particulièrement le sucré. Anne a tenu à être présente même si elle doit accoucher dans quinze jours. « Mais là, je ne pourrai pas vous aider », lance, en riant, ce grand chef qui ne boude pas son plaisir de venir soutenir ce premier défi. Il est venu avec Amir Noor, cuisinier à Jérusalem dans un restaurant renommé, Arcadia : « Je découvre des légumes que je ne connais pas comme les betteraves et les radis. »

Un plat d'automne pas monotone

Dans cette équipe, baptisée pour l'occasion « chou rouge », le menu est établi : suprême de volaille, gnocchis au potimarron, courgettes sautées et duxelles de champignons. « On y croit, c'est un chef incroyable et en plus, on tient la bonne recette », s'enthousiasme Christine. Autour du chef Laurent Arbeit, Alexandra, Auriane et Ma-

trion affichent une sérénité certaine. Pour cette équipe, appelée « potiron », il sera question de carré de veau, de légumes de saison, de potimarron, de champignons en ravioles... et d'une pointe de vinaigre. « C'est un plat d'automne qui ne doit pas être monotone », explique Laurent Arbeit, engagé dans la chasse anti-gaspi. Dans la troisième équipe, baptisée « chou vert » et conduite par chef Damien, le menu est volontairement gardé secret par Régis, Élodie et Nelly. On sait juste qu'il est question de tartare coupé au couteau, de champignons, de betteraves rouges... et de grenade. Ce chef connu des internautes a découvert, à Mulhouse, de belles pâtisseries.

Le public est installé tout autour de la scène. Au milieu de celle-ci, des caquettes de légumes sont déposées pour permettre aux équipes de faire leur choix. Une étape rapidement expédiée et déjà, les cuisiniers se retrouvent aux fourneaux et commencent à s'activer.

Auriane, de l'équipe « potiron », coupe un potimarron en quatre puis l'égraine avec une cuillère à melon avant de le débiter avec la peau en petits carrés.

Chez les « chou rouge », Karine nettoie les champignons de Paris et Nelly, de l'équipe « chou vert », tronçonne de petites betteraves rouges jusqu'à la queue, en rondelles régulières. Il est aussi question d'une sauce d'accompagnement aux poivrons rouges avec le tartare coupé au couteau. L'une des épices communes à toutes ces recettes est le piment d'Espelette et beaucoup utilisent de la farine de châtaigne. L'occasion, aussi, de découvrir des astuces de grands chefs comme ces chips de parmesan à la poêle, la cuisson du potimarron avec peau, au four durant trente minutes, sans aucun ajout pour mieux l'écraser.

Pour des astuces et des idées

Parmi les spectateurs, Valérie, de Kembs, avoue trier ses déchets : « Mais il m'arrive de jeter des restes, à mon grand regret. Je pense que je n'anticipe pas bien mes achats. Je suis intéressée par ce défi pour voir comment recycler les restes. » Dans les curieux, on trouve aussi des membres du jury, comme Joseph Goester, président de l'Alme (Agence locale de la mai-

trise de l'énergie) : « Ce défi a été décidé lundi dernier en commission M2A. Et en trois coups de fil, tout était réglé. Nous avons perdu l'habitude de faire de la bonne cuisine avec le minimum de denrées. » Claude et Muriel, de Mulhouse, sont venus par curiosité. « Je suis curieux et des idées et astuces sont toujours bonnes à prendre », explique Claude, qui est le cordon-bleu de la famille.

Céline, de Niffer, et Nadia, de Kembs, sont fans de Marc Haerberlin. « Notre rêve est de manger chez lui, on l'admire vraiment », indique Nadia, qui inscrit toutes les recettes du chef sur un carnet. « Nous allons fêter Noël avec nos deux familles et nous allons faire sa recette du jour, avec ses gnocchis au potimarron à la farine de châtaigne. C'est magique », complète Céline, enthousiaste. Des familles sont aussi présentes pour soutenir une des équipes. Ainsi, Sonia ne quitte pas des yeux sa fille Karine : « Elle aime recevoir et innover en cuisine. Toutes les fêtes se font chez elles, c'est un vrai cordon-bleu. Je suis fière qu'elle soit avec Marc Haerberlin. » C'est sûr, ce défi restera un moment inoubliable pour tous les participants.

LE PALMARÈS

Prix du jury : équipe « potiron ».
Prix du public : équipe « chou rouge ».
Prix zéro déchet : équipe « chou vert ».



Trois grands chefs ont participé à ce défi dans la bonne humeur : Laurent Arbeit, chef Damien et Marc Haerberlin (de gauche à droite). Photo L'Alsace



Première étape indispensable, le choix des ingrédients de saison pour les recettes, grâce au stand de Mummys, une start-up alsacienne. Photo L'Alsace

| ANIMATION |

Pas de gaspillage au resto U

Dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets, des animations étaient proposées hier et se poursuivent aujourd'hui au resto U de l'illberg et mercredi à la Fonderie.

Isabelle Lainé

La Mutualité française d'Alsace, en collaboration avec plusieurs partenaires, s'est installée hier au restaurant universitaire de l'illberg pour proposer plusieurs animations dans le cadre de la Semaine de réduction des déchets.

« Nous voulons pousser les étudiants à manger des légumes de saison et réactualiser les légumes oubliés », explique Élisabeth Augé, directrice de la MGEN et administratrice de la Mutualité. Entre le stand des Jardins d'Icare et celui de l'association Épices, les étudiants ont pu également s'essayer à un jeu sur les légumes de saison ou discuter avec une diététicienne.

Des repas équilibrés et à moindre coût

« Notre message est aussi de dire que les repas au Crous sont équilibrés et à moindre coût », ajoute Claude Wild, directeur de la restauration universitaire pour le Haut-Rhin. « Pour 3,25 €, les jeunes ont droit à une entrée, un plat et une portion de fromage ou un dessert. Les repas sont cuisinés sur place à l'illberg par un vrai cuisinier. »

D'autres animations auront lieu aujourd'hui, sur le même site, et demain au resto U de la Fonderie, toujours de 11 h à 15 h.

Pour apprendre à mieux manger, sans dépenser et sans gâcher, la Mutualité française organise également régulièrement des ateliers cuisine.



Des animations ont lieu au resto U de l'illberg dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets.

Photo L'Alsace/I.L.

Les prochaines animations

Mercredi 23 novembre : disco soupe et visite de l'appartement pédagogique l'éco'logis, de 10 h à 16 h, 6 rue du Tarn.

Collecte d'objets au Magasin pour rien, 103 rue Vauban.

Animation parents enfants anti-gaspi au CSC Papin, 4 rue du Gaz à Mulhouse, de 14 h à 15 h.

Atelier cuisine au Cine Le Moulin, à Lutterbach, de 14 h à 17 h.

Marché paysan zéro déchet des Sheds de 17 h à 19 h à Kingersheim.

Disco soupe vegan, à la maison des Berges, de 18 h à 20 h. Réservation au 06.68.27.56.00.

Jeudi 24 novembre : matinée sans déchets au CSC Lavoisier-Brustlein, de 8 h 30 à 11 h 30, salle polyvalente le Croisillon.

Visite de l'atelier compostage des Papillons blancs, de 9 h 30 à 12 h, au CSC Wagner.

L'ensemble du programme se trouve sur le site : jeter-moins.mulhouse-alsace.fr

| CONSOMMATION |

Pas sexy, les restes ?

Parmi les manifestations qui ont marqué la fin de la Semaine européenne de réduction des déchets à Mulhouse, un show culinaire anti-gaspi était organisé hier matin au marché couvert.

Céline Bechler

« Ah bon, ça se mange ? » « Mais, oui, tout se cuisine, c'est comme les fanes de radis ! » « Moi quand je fais une poêlée de navets, je coupe les feuilles et je les cuisine avec, c'est délicieux. » Devant le « carré cuisine » de la halle du marché couvert de Mulhouse, hier matin, les consommateurs n'en finissaient pas d'être agréablement surpris par la dégustation offerte par l'équipe de Mummyz, la start-up mulhousienne qui lutte contre le gaspillage alimentaire en permettant aux particuliers, et désormais aux restaurateurs, de vendre leur surplus à d'autres particuliers.

Toute la matinée, Virginie, Floriane, Lou et Emmanuel Tran, le fondateur de Mummyz, ont cuisiné et fait goûter des plats simples élaborés avec des invendus des commerçants du marché, des fruits et légumes dits « moches » ou abîmés : soupe de carottes au lait de coco, galettes bretonnes, gâteau « banana bread » avec des bananes très mûres - « Non quand elles sont noires elles ne sont pas pourries », a insisté Emmanuel - et le succès du jour, les galettes de fanes de carottes et pommes de terre. « Quand le maraîcher demande aux gens s'il doit couper les fanes, tout le monde répond oui. Mais en galettes avec une salade verte, ça vous fait un repas », assure une cliente.

Voilà précisément ce que l'équipe de Mummyz est venue démontrer hier matin. « L'anti-gaspi, c'est une cause noble, les gens savent que jeter ce n'est pas bien. Pourtant, il y a 43 kg



Après la soupe de carottes, l'équipe de Mummyz a concocté des galettes de fanes afin de montrer qu'un « déchet » alimentaire peut être cuisiné. Photo L'Alsace/Darek Szuster

d'aliments qui sont jetés chaque année par personne dans les ménages français, regrette Emmanuel. En France, les restes, c'est pas sexy. Les consommateurs ont encore honte d'emporter une part de pizza chez eux ! Et on a tous des produits dans le frigo qu'on ne sait pas valoriser. »

« Simplement du bon sens »

C'est donc pour associer la lutte contre le gaspillage alimentaire et le plaisir de bien manger que le jeune entrepreneur a créé l'application Mummyz (2000 membres inscrits), dont Virginie, de Kingersheim, est l'une des plus grandes utilisatrices. « Je cuisine tout le temps, le soir après le travail et même entre midi et deux, c'est ma passion. J'ai besoin de ça pour me détendre, ça me détresse. Et comme je cuisine beaucoup et que

je ne peux pas tout manger, je partage. C'est fait maison, équilibré et c'est moins cher qu'un fast-food », témoigne la jeune femme. Soupe, quiche, blanquette, lasagnes, chili, Virginie vend ses surplus entre 1€ et 6€ la part généralement.

Dans l'agglomération mulhousienne, la communauté est constituée de 300 Mummyzers actifs ayant déjà proposé plus de 700 parts alimentaires. « Nous ne serons jamais un service de traiteur pour particuliers, les Mummyzers cuisinent d'abord pour eux, mais ça permet de goûter d'autres choses et de rapprocher les gens. Ça va prendre du temps, mais l'anti-gaspi est un changement de mode de vie qui relève simplement du bon sens », conclut-il.

SURFER Sur le site internet de l'entreprise : www.mummyz.fr

| ENVIRONNEMENT |

Un dimanche antigaspi à Motoco

Réparer son vieil aspirateur, utiliser le marc de café... hier dans le bâtiment de Motoco, il était question de gestes antigaspi dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets.



Un atelier de recyclage de papier avec « Les petits débrouillards »

Photos DNA/A.C.

Alain Cheval

Le clin d'œil était-il volontaire ou non ? Hier, Motoco a servi de cadre, ou plutôt a prêté ses murs pour accueillir une opération originale baptisée « Le réemploi dans tous ses états » et qui entrait dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets. Pilotée par M2A, cette ultime opération se voulait ludique et ouverte à tous.

Des petits gestes pour une grande cause

Dans l'immense hall du bâtiment 75, sur le site DMC, plusieurs stands étaient installés comme le magasin « Pour rien », un atelier de compostage, une antenne du Relais Est essentiellement spécialisé dans la collecte de vêtements et leur recyclage. Des ateliers proposaient, pour les parents, de recycler le papier avec leurs enfants. Plus sérieux, des professionnels étaient présents pour tenter de redonner vie à votre vieil ordinateur ou un second souffle à votre aspirateur un peu essoufflé. Il y avait bien sûr un coin collecte réservé aux jouets, textiles usagers et petit électroménager. Le

principe de cette opération baptisée « Le réemploi dans tous ses états » était d'échanger avec des pros, dans le but de réduire ses déchets.

Comme n'a eu de cesse de le répéter Lara Million, vice-présidente M2A, « durant cette Semaine européenne de réduction des déchets, les acteurs du territoire ont

proposé de nombreuses actions pour sensibiliser le grand public à consommer autrement car le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas. » Cuisine de reste, consommation de produits locaux, réemploi, réparation, compostage : « tout ça constitue une multitude de bons gestes antigaspi, à la portée de tous et qui feront la différence », précise l'élue.



Atelier de co-réparation de vélos avec « les Poto'Cyclettes »

Photo DNA

A MOTOCO Semaine européenne de réduction des déchets

Un dimanche antigaspi

Réparer son vieil aspirateur, redonner vie à son ordinateur, utiliser le marc de café au lieu de le jeter : hier dans le bâtiment de motoco sur le site de DMC, il était question de réemploi, de gestes antigaspi dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets.

LE CLIN D'ŒIL ÉTAIT-IL VOLONTAIRE OU NON ? On ne le saura pas ! En tous les cas hier, motoco a prêté ses murs pour accueillir une opération originale baptisée « le réemploi dans tous ses états » et qui entrerait dans le cadre de la semaine européenne de réduction des déchets. Pilotée par m2A, cette ultime opération se voulait ludique et ouverte à tous.

Des petits gestes pour une grande cause

Dans l'immense hall du bâtiment 75, plusieurs stands étaient installés comme le magasin « pour rien », un atelier de compostage, une antenne du Relais Est essentiellement spécialisé dans la collecte de vêtements et le recyclage. Des ateliers proposaient aux parents de recycler le papier avec leurs enfants. Plus sérieux, des



Ateliers « Faites-le vous-même » : recyclage de papier avec « Les Petits Débrouillards ». PHOTOS DNA - ALAIN CHEVAL

professionnels étaient présents pour tenter de redonner vie à votre vieil ordinateur ou un second souffle à votre aspirateur un peu usé. Bien sûr un coin collecte était réservé aux jouets, textiles usagers et petit électroménager. Le principe de cette opération « le réemploi dans tous ses états » était d'échanger

avec des pros dans le but de réduire ses déchets.

Comme n'a eu de cesse de le répéter Lara Million, vice-présidente m2A, « durant cette semaine européenne de réduction des déchets, les acteurs du territoire ont proposé de nombreuses actions pour sensibiliser le grand public à consommer autrement

car le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ». Cuisine des restes, consommation de produits locaux, réemploi, réparation, compostage : « Tout ça constitue une multitude de bons gestes antigaspi, à la portée de tous et qui feront la différence », a ajouté l'élue. ■

ALAIN CHEVAL



Atelier de co-réparation de vélos avec « Les Poto'Cyclettes ».



Atelier de réparation de son petit électroménager.

RIXHEIM Semaine européenne de réduction des déchets

Les enfants dans l'échange « anti-gaspi »



Les jeunes participants inscrits à la Passerelle et leurs référents ont participé à un troc pour éviter le gaspillage. PHOTO DNA

Dans le cadre de la Semaine européenne de réduction des déchets, l'accueil de loisirs de La Passerelle a organisé un après-midi baptisé « anti-gaspi ».

« **NOS OBJETS** ne servent plus à rien. Alors, on les échange » explique clairement la petite Lilou. « Moi aussi, j'ai emmené

des jeux qui ne me servent plus mais qui peuvent plaire à d'autres enfants », complète Léa. « Échanger, c'est bien, parce que ça évite de jeter à la poubelle », renchérit Ozan. Mercredi après-midi, Olivia, Clara, Anaëlle, Gaëtane, Margaux et Zoé ont aussi ramené des figurines, des livres, des jouets, des DVD, des vêtements... qui ne leur servent

plus à rien. Avec Marina, leur animatrice, ils ont garni le stand placé dans les locaux de l'ACPE à Rixheim.

Les habitants du quartier conviés à participer

« L'an dernier, nous avons lancé un projet culturel autour de la thématique : « Comment consommer autrement ? ». Cette nouvelle action s'inscrit plei-

nement dans la continuité », se réjouit Hassan, responsable adjoint de l'accueil de loisirs de la Passerelle à Entremont.

Pour la première fois - contrairement aux temps forts précédents qui n'avaient réuni que les écoliers inscrits au périscolaire et aux accueils de loisirs - les habitants du quartier ont été invités à se joindre aux jeunes. Des affiches disposées dans les immeubles donnaient rendez-vous pour ce troc « anti-gaspi ». Parmi les trois personnes seulement qui ont répondu à l'appel, Christian imaginait échanger sa machine à pain et d'autres petits appareils d'électroménager contre d'autres choses plus utiles. Malheureusement, il n'a pas trouvé son bonheur. « Ce n'est pas grave, c'était une première. Ça sera mieux la prochaine fois », analyse-t-il avec le sourire. D'un coup, un jeune adolescent reste perplexe devant un objet dont il ne comprend pas le fonctionnement (une bouilloire ancienne en cuivre, avec manche, pour chauffer les lits). Finalement, la rencontre s'est aussi avérée un bon prétexte pour renforcer les liens entre différentes générations et transmettre d'anciennes traditions. ■

J.N.

KINGERSHEIM

Marché innovant

Beau et utile pour la planète

ENVIE D'ÊTRE AU CHAUD ET DE VOUS PROMENER dans l'ambiance d'un lieu fidèle à la tradition de Noël, innovant dans le concept ? Rendez-vous sans plus tarder au Hangar, c'est le dernier jour d'un événement s'appuyant sur la magie de Noël pour encourager tout un chacun à agir pour la planète.

Thématique écologique

La cause du "recyclage" défendue dans le cadre d'une thématique écologique qui se veut créative, festive et ludique est le leitmotiv de ce marché de Noël. Vous y trou-

verez une décoration inventive réalisée à partir de déchets et matériaux que l'on aurait eu pour réflexe de jeter et qui en sont les incroyables atours. Sans oublier des spectacles, des concerts mais aussi des animations gratuites pour les enfants. Balades à poney, un coin pour la lecture, des ateliers manuels et peut-être même la rencontre drôle et improbable de « Klug le robot », l'animation phare du week-end ! Il se raconte même que le Père Noël fera un second passage dans l'après-midi pour distribuer quelques friandises... Ainsi, après le succès de ces deux



Le vendredi soir à l'Harmonie Concorde et les Gospel Messengers ont donné ensemble un concert d'ouverture de ce marché de Noël nouvelle formule. PHOTO DNA - Z.B.

demiers jours, la magie continue aujourd'hui à la rencontre d'une trentaine d'exposants de qualité, agréables et souriants, déployant sur leurs étals des créations originales et à tous les prix. Il y a fort à parier que vous y dénicheriez la petite merveille qui fera sensation parmi vos cadeaux à glisser sous le sapin !

ZB

» Espace de restauration aménagé sous forme d'une « stupa » fleurant bon la tradition d'autrefois. Y aller : ce dimanche de 10h à 18h au Hangar, 2 rue Pierre de Coubertin.- En savoir plus : ccvaking@kingersheim.fr Facebook CCVA Kingersheim ■



On n'a bien sûr pas oublié de dresser le sapin de Noël. PHOTO DNA - DAMIEN WEISBECK



Se poser dans un endroit "cosy" pour raconter de belles histoires aux enfants. PHOTO DNA - Z.B.