

Anti-gaspi : les recettes gagnantes !

Lors du grand défi cuisine anti gaspi organisé en ouverture de la Semaine européenne de réductions des déchets en novembre dernier, 3 équipes de cuisiniers amateurs se sont affrontées : encadrées par trois grands chefs, elles ont proposé trois plats savoureux, à base de produits de saison. Une expérience haute en saveurs qui a permis de donner des astuces pour ravir ses papilles sans gaspiller !

Découvrez leurs recettes, et à vos fourneaux !



Equipe Potiron : Prix du jury

Alexandra, Auriane et Maria avec le chef Laurent Arbeit

[Carré de veau aux légumes de saison et sa raviole](#)

Equipe Chou rouge : Prix du public

Christine, Anne et Karine avec le chef Marc Haeberlin

[Gnocchis de potimarron, duxelle de champignons et courgettes sautées, tuile de parmesan](#)

Equipe Chou vert : prix zéro déchet

Elodie, Nelly et Régis avec le chef Damien

[Tartare de bœuf et ses légumes d'automne, bouillon de parures et croquant](#)

Découvrez le défi cuisine et la SERD 2016 en vidéo : sur le territoire de m2A, près de 180 animations pour sensibiliser le plus grand nombre à la réduction des déchets ont été proposées.