

COMMUNIQUE DE PRESSE

Halte au gaspillage alimentaire ! – Campagne de sensibilisation

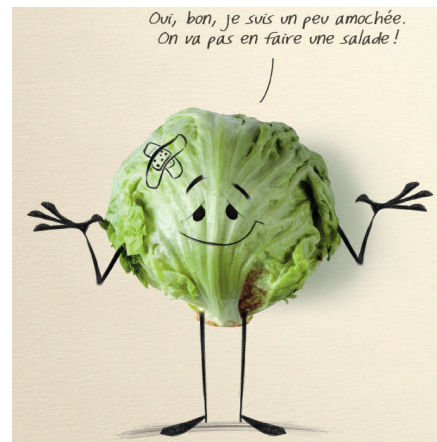
A quoi bon dépenser votre argent en nourriture si c'est pour jeter vos aliments à la poubelle ?

Restes de repas, produits entamés, fruits et légumes oubliés... **Le gaspillage alimentaire** est à la fois un non-sens social et environnemental. N'acheter que ce qui est nécessaire, accommoder les restes, bien conserver les aliments, cuisiner les produits abîmés, manger local et de saison... Ce ne sont pourtant pas les solutions anti-gaspi qui manquent. On estime que **chaque Wallon jette 15 à 20 kilos de denrées alimentaires** à la poubelle chaque année. Pour l'ensemble de la population belge, cela représente **174 € par ménage** de perdu par an ! Ou encore 1,4 milliard d'euros pour la Belgique, ou 90 millions de tonnes ! **Au niveau mondial, ¼ de la nourriture produite est jetée sans être consommée....**

Afin de sensibiliser les citoyens à lutte contre le gaspillage alimentaire, Hygea organise jusqu'au 20 juin prochain des actions de terrain sur les marchés communaux.

Rendez-vous sur votre marché le :

- Binche, samedi 1^{er} juin ;
- La Louvière, lundi 3 juin ;
- Frameries, samedi 8 juin ;
- Boussu, dimanche 9 juin ;
- Quaregnon, lundi 10 juin ;
- Saint-Ghislain, mercredi 12 juin ;
- Mons, dimanche 16 juin ;
- Morlanwelz, mardi 18 juin ;
- Manage, jeudi 20 juin.



Concrètement, les 4 messages suivants seront mis à l'honneur par Hygea :

1. **Cuisez sans jeter.** On a pris l'habitude de ne manger qu'une partie des fruits et légumes achetés. Mais saviez-vous qu'on peut faire d'excellents potages avec, par exemple, les fanes des carottes ? Que la plupart des vitamines se trouvent sous la peau, et qu'il suffit de brosser la carotte plutôt que de l'éplucher ? Alors la prochaine fois que vous vous apprêtez à jeter une partie d'un aliment, posez-vous la question de savoir si vous ne pouvez pas vous en servir autrement ! Vous ferez du bien à votre portefeuille, à votre assiette et à la planète.
2. **Cuisez les produits abîmés.** Ce n'est pas parce qu'un fruit ou un légume est abîmé qu'il n'est plus bon à la consommation. Nous sommes tellement habitués à des produits frais parfaits que nous n'hésitons pas à les jeter dès qu'ils ont un petit défaut alors qu'ils sont encore parfaitement délicieux. Un joli gaspillage !

Alors, la prochaine fois que vous trouvez dans votre réfrigérateur une poire qui a un peu vécu ou une salade plus tout à fait de première fraîcheur, pensez un peu à ce que vous pourriez en faire plutôt que de la jeter (une compote, une soupe...). Vous ferez du bien à votre portefeuille, à votre assiette et à la planète !

3. **Savoir bien cuisiner**, c'est aussi savoir acheter ce dont on a besoin et seulement ce dont on a besoin. Car ce qui reste termine souvent à la poubelle. L'idéal est de bien préparer vos repas : les planifier, choisir vos recettes à l'avance, préparer une liste de courses précise, et ne pas vous laisser tenter par des produits dont vous n'aurez aucune utilité ou par des conditionnements trop importants pour vos besoins. Et croyez-nous, tout le monde s'y retrouvera : votre portefeuille, votre assiette, et la planète !
4. **Consommez sans jeter**. Tenez à l'œil les dates limites de péremption. Savez-vous que seule la mention : « A consommer jusqu'au... » détermine si l'aliment peut encore être consommé. Si vous voyez : « A consommer de préférence avant le... » n'ayez pas d'inquiétude! Une fois la date passée, ce n'est qu'une question de goûts et de couleurs...Et saviez-vous que conserver intelligemment vos aliments prolonge leur fraîcheur et évite le gaspillage? Alors la prochaine fois qu'il vous reste du pain, congelez-le!

Au cours de ces journées d'action, les animateurs-formateurs d'Hygea distribueront une brochure comportant une série de trucs et astuces pratiques ainsi qu'un **lèche-plat**, outil « **anti-gaspi** ». En effet, il permet de « racler » le fond des bocaux et autres boîtes de conserve, etc. et ainsi limiter le gaspillage alimentaire tout en assurant un meilleur recyclage des matières...bref, un geste de plus pour l'environnement.

Pour tout renseignement complémentaire, les citoyens peuvent contacter HYGEA au 065/87.90.90 ou via email : hygea@hygea.be.



*Un par personne et dans la limite du stock disponible