

Mardi 27 juin 2017,



Le SMD Vosges organise une Picnic Party le 8 juillet dans le Parc du château d'Epinal

Cet événement festif proposera de nombreuses animations ludiques autour de la lutte contre le gaspillage. A cette occasion, les vosgiens sont invités à participer, en famille ou entre amis, au grand concours de pique-nique anti gaspi. Ceux qui auront composé le pique-nique produisant le moins de déchets gagneront un cours de cuisine à domicile avec un chef !

S'inscrire dès à présent au concours de pique-nique anti gaspi

Le principe de ce concours est de préparer un pique-nique avec le moins de consommation jetable et le moins de gaspillage alimentaire possible. Les participants sont par exemple incités à éviter les produits sur emballés, à utiliser des produits frais, locaux et de saison, et à privilégier les produits issus de la préparation comme les épiluchures, les restes de pain, de viandes, etc.

Inscription sur <http://smdvosges.com>

Une journée ludique et festive

Au cours de la Pic Nic Party, chacun pourra découvrir les astuces anti gaspi et le compostage, apprendre à fabriquer ses produits ménagers et cosmétiques au naturel lors d'ateliers « Do It Yourself », concevoir des objets à partir de palettes en bois, ou encore s'engager dans de palpitantes parties de jeux de société. Pour agrémenter leur pique-nique, les participants auront également la possibilité de concocter leur propre smoothie, et d'acheter de savoureux produits locaux. Enfin, le public pourra s'initier en s'amusant aux pas et aux figures au Hula Hoop, au Charleston et au French Cancan avec les animations musicales et dansantes du DJ Mitch Tornade.

Événement ouvert à tous de 10 h à 18 h

Mardi 27 juin 2017,



Lutter contre le gaspillage alimentaire, un enjeu environnemental, économique et éthique

En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année.

Chez les ménages, le gaspillage alimentaire résulte le plus souvent de l'accumulation de petites pertes quotidiennes (un fond de yaourt jeté à la fin du repas, la pomme oubliée dans la corbeille ...) et aussi d'une mauvaise interprétation des dates de consommation, d'un manque de rigueur dans la gestion du réfrigérateur, des stocks, ou encore d'un plat cuisiné dans de trop grosses quantités... Mises bout à bout, ces pertes finissent par peser lourd : entre 20 à 30 kg par personne et par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés !

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013). L'atteinte de cet objectif dépend de la mobilisation de tous : des professionnels mais également des consommateurs qui peuvent avoir un impact réel en adoptant de nouvelles pratiques de consommation. Celles-ci peuvent se traduire par des gestes simples, tels que préparer sa liste de courses, acheter la juste quantité d'aliments, être vigilants sur les dates de péremption, veiller à la bonne conservation des aliments, accommoder les restes...

A propos du SMD : Le Syndicat mixte départemental des déchets ménagers et assimilés des Vosges, né en 1992, a pour but de simplifier, mutualiser et d'optimiser la gestion des ordures ménagères sur le département des Vosges. Depuis 2014, il s'est donné pour objectif d'ici 2020 d'être l'un des premiers départements avec 0% de déchets enfouis. Les filières de tri et de revalorisation portées par le SMD sont situées sur le département ce qui participe à la création d'emplois locaux.

Pour l'ensemble de ses actions, le SMD a été labellisé « zéro déchet zéro gaspillage » par le ministère de l'Environnement, de l'Energie et de la Mer.

Contact presse

Agence Géraldine Musnier

Laurène Sorba 04 78 91 12 39

laurene@agencegeraldinemusnier.com