

QUELQUES IDÉES DE RECETTES ANTI-GASPI

Crumble avec des bananes trop mûres



Ingrédients pour 2 personnes :

- 2 bananes très mûres
- 25 noix de beurre
- 6 petits beurres ou spéculoos
- 1 cuillère à soupe de casonade
- 1 barre de chocolat noir

Temps de préparation : **3 minutes**

Temps de cuisson : **15 minutes**

À servir tiède !

Préparation :

1. Mettre dans le mixeur : biscuits, beurre, casonade et chocolat.
2. Mixez 2/3 fois pour garder quelques morceaux.
3. Écrasez les bananes, disposez-les dans les ramequins individuels et versez la préparation dessus.
4. Mettre au four à 200°, thermostat 7, pendant 15 minutes.

Vous aussi si vous le souhaitez, envoyez-nous vos recettes ou astuces anti-gaspi à développement.durable@casq.fr !

Rien ne sert de jeter, il faut réduire à point

Que vous soyez particulier, enseignant ou professionnel, retrouvez toutes les informations sur les déchets au numéro vert

Service Déchets Ménagers

0 800 012 600 Service & appel gratuits

et au niveau national
www.ademe.fr



Direction de la proximité

Pain perdu
au jambon et aux herbes



Ingrédients pour 4 personnes :

- beurre
- 250 gr de pain coupé en tranches
- 250 gr de fromage à raclette, en demi-tranche
- 150 gr de jambon, en demi tranche

Liaison :

- 4 cl de lait
- 4 oeufs
- 1/2 cuillère à café de sel
- poivre
- paprika
- noix de muscade
- 2/3 cuillères à café d'herbes hachées (ciboulette et persil)



Création : www.rosseignement.com - Impression : 42 000 exemplaires - Crédits photos : © CITÉO - © Agglo du Saint-Quentinois - © Albieta PeltierS - © Fotolia Photos .com - © Pixabay

La Lettre du Tri

Rien ne sert de jeter, il faut réduire à point **n°18 - Mars. 2018**

MISE EN LUMIÈRE

2017 : naissance d'un nouveau territoire, **l'Agglo du Saint-Quentinois**, issue de la fusion de la Communauté d'Agglomération de Saint-Quentin et de la Communauté de Communes du Canton de Saint-Simon.

L'Agglo a donc harmonisé le schéma de collecte sur l'ensemble des 39 communes qui composent le Saint-Quentinois. Le travail de sensibilisation s'est poursuivi lors de nombreuses actions telles que les animations scolaires auprès des enfants.

2017 marque également l'engagement de l'Agglo du Saint-Quentinois dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la création du réseau REGAL (Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire) et la signature d'une charte d'engagement par de nombreux partenaires locaux (industriels, restaurateurs, corps enseignant, élus,...) pour lutter contre le gaspillage.

En 2018, nous poursuivrons cette sensibilisation au travers de nombreuses actions afin de réduire nos déchets.

Le « zéro » déchet est un objectif ambitieux mais si chacun fait le bon geste, nous pouvons y parvenir. 2018 sera donc l'année de la réduction des déchets. Il est urgent d'agir ! Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas !

agglo-saintquentinois.fr

Chiffres-clés de l'Agglo

Déchèteries
24 013 t



Ordures ménagères
20 329 t



1

2016

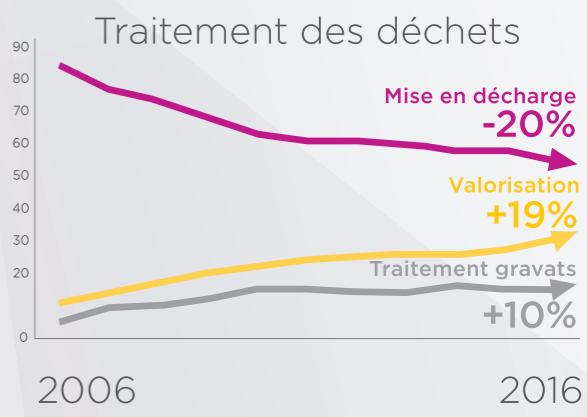
Tri
5 856 t
1
2
3

Ensemble, réduisons nos déchets et valorisons !

Les équipements mis en place ainsi que les efforts des habitants de l'Agglo du Saint-Quentinois ont permis de diminuer considérablement la mise en décharge depuis 10 ans.

Ces chiffres sont satisfaisants mais nous pouvons encore mieux faire.

Ensemble, continuons à réduire nos déchets !





Zoom sur le Gaspillage Alimentaire

La Mission Développement Durable de l'Agglomération du Saint-Quentinois a organisé une semaine anti-gaspillage alimentaire du 16 au 21 octobre 2017.

Cette semaine, à destination des usagers, a permis de sensibiliser les habitants du Saint-Quentinois sur ce sujet délicat.

Le savez-vous?

L'Agglo s'est engagée dans une démarche anti-gaspi en proposant aux restaurants volontaires des box anti-gaspi. À ce jour, 7 restaurants partenaires ont déjà distribué plus de 800 box.



Retrouvez la liste des restaurants partenaires sur agglo-saintquentinois.fr

AUJOURD'HUI le gaspillage alimentaire

C'EST ...



Valorisez vos déchets organiques !

Courant septembre 2017 une alternative au compostage domestique a été adoptée par le service Déchets Ménagers et Assimilés. Il s'agit du lombricompostage.

La digestion des déchets organiques se fait par le biais de vers dans un lombricomposteur. Ainsi, le lombricompostage permet aux agents du service prenant leur déjeuner sur le site de valoriser leurs restes de repas.

Le lombricomposteur est avant tout un outil utile pour les **usagers disposant de peu de place**, voulant réduire et valoriser leurs éventuels restes de cuisine dans un petit espace tel qu'un appartement, une cave...

Alors n'hésitez plus, vous aussi, optez pour cette technique !



25 à 40%
des déchets se trouvant dans nos poubelles sont compostables

Plus d'infos
Service Déchets Ménagers et Assimilés
0 800 012 600 Service & appel gratuits

Comment éviter le gaspillage ?

1 ANTICIPER MES ACHATS

JE PRÉPARE MA LISTE DE COURSES

- Je vérifie mes stocks de nourriture
- Je planifie mes menus
- > J'identifie les ingrédients qu'il me manque
- > Je privilégie les achats en vrac (fruits et légumes de saison dans les commerces de proximité)

Le site internet www.mangerbouger.fr propose une fabrique à menus.

J'EXAMINE LA DATE DE PÉREMPTION DES PRODUITS

- Je congèle immédiatement les produits si je ne vais pas les consommer avant la date limite, notamment pour les offres promotionnelles (lots)

JE RESPECTE LA CHAÎNE DU FROID

- Je finis mes courses par les produits frais et surgelés
- Je les transporte dans un sac isotherme
- Je les range tout de suite en arrivant

2 DANS MA CUISINE

JE RANGE MON RÉFRIGÉRATEUR

- Je respecte la règle "1^{er} entré, 1^{er} sorti"
- J'emballle les aliments dans les boîtes ou du film alimentaire
- Je congèle le produit si je ne compte pas le manger rapidement



JE DOSE CORRECTEMENT LES QUANTITÉS CUISINÉES POUR ÉVITER LES RESTES

- J'utilise des instruments doseurs

Rangez, dosez... c'est économiser !



3 ANTI GASPI soyez inventifs, cuisinez les restes !

Avec

> du pain rassis

Je peux réaliser...

> tartines grillées frottées avec gousse d'ail

> pain perdu > chapelure > croûtons

> des légumes défraîchis

> soupes > ratatouille > gratins

> des fruits abîmés

> purées > tartes salées... > compotes...

> tartes, gâteaux > jus de fruits > compotes...

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE C'EST :

- Améliorer sa qualité de vie en privilégiant la qualité du produit
- Réaliser des économies financières
- Préserver les ressources naturelles