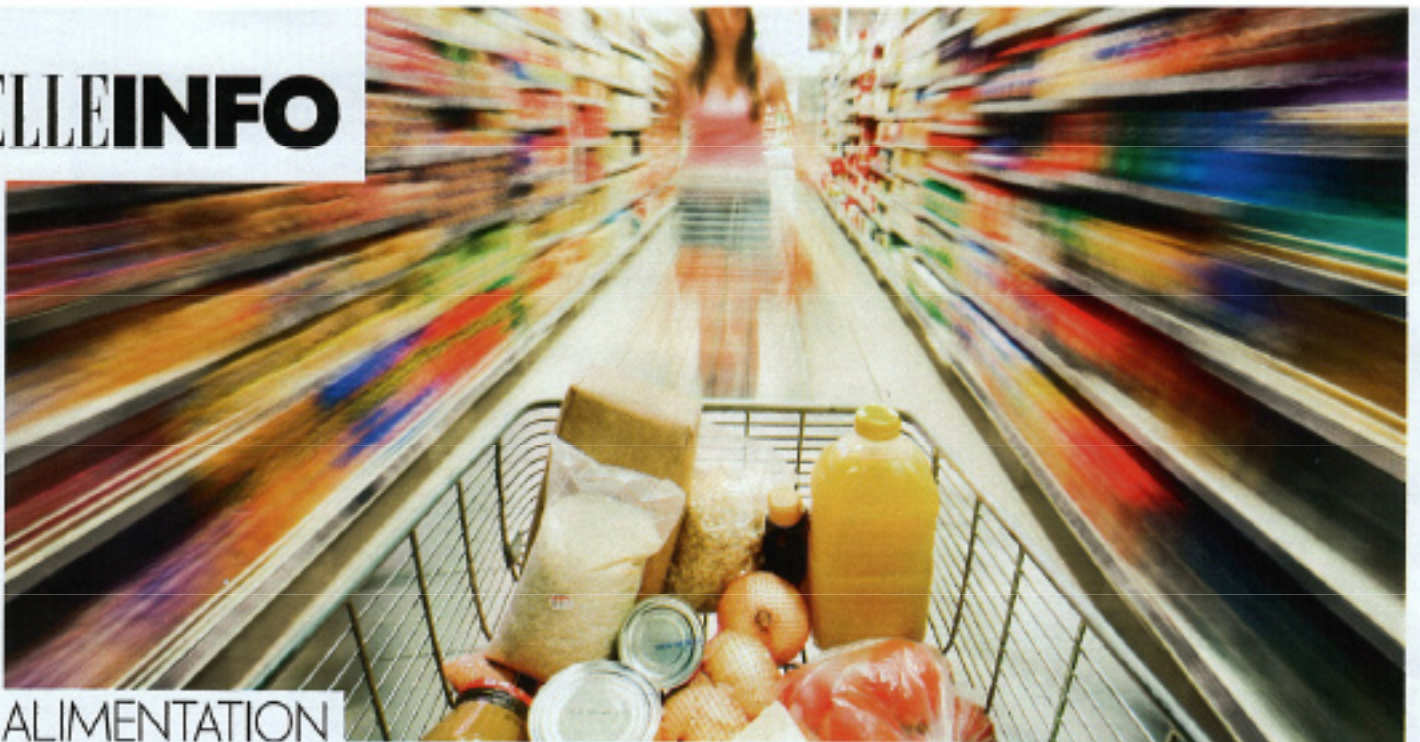




ELLEINFO



ALIMENTATION **N'EN JETEZ PLUS !**

Avant, il y avait les décroissants, les locavores ou les compacteurs... Le hic, c'est que ces choix étaient franchement contraignants au quotidien (et c'est une écolo qui a tenté les couches lavables qui le dit !), pas toujours viables économiquement et moyennement efficaces sur le bilan de la planète. La solution idéale ? Celle prônée par Tristram Stuart, activiste british : lutter contre le gaspillage alimentaire. Quatre bonnes raisons d'y croire.

1. PARCE QUE C'EST INDISPENSABLE : comme il l'explique dans « Global Gâchis », le documentaire diffusé le 17 octobre sur Canal +, les pertes et gaspillages alimentaires représentent près de 280 kilos par an et par Français. A l'échelle du monde, on estime que plus de 30 % de la nourriture produite est perdue ou gaspillée du champ à l'assiette ! Simultanément, plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim.

2. PARCE QUE C'EST TENDANCE : limiter le gaspillage, c'est un moyen facile pour booster son pouvoir d'achat. Manger ses yaourts quelques jours au-delà de la DLUO, glisser les fanes de carottes dans la soupe, faire une compote avec des bananes un peu mûres, redécouvrir les tripes et les abats bon marché... Et hop, c'est autant de sauvé pour le shopping !

3. PARCE QUE C'EST SEXY : rien qu'à voir Tristram, 1,95 mètre de convictions green + un physique de dandy hot, on vire illico antigaspi ! Et, pour en savoir plus, on dévore « La Grande (Sur-)Bouffe », de Bruno Lhoste (éd. Rue de l'échiquier).

4. PARCE QUE C'EST FESTIF : partager des restes, c'est chic ! Après Londres, Berlin et Bristol, direction le parvis de l'Hôtel de Ville à Paris pour le « Banquet des 5 000 », le samedi 13 octobre dès 13 h. Soit 5 000 assiettes de délicieux curry, préparé à partir de produits destinés à être jetés. Aux manettes, Tristram, mais aussi la eat-girl Louise Denisot, le globe-cooker Fred Chesneau, le chef tatoué Pierre Jancou et le boucher cathodique Yves-Marie Le Bourdonnec. Au final, des cochons éboueurs finiront les (rares) restes...

DANIELE GERKENS