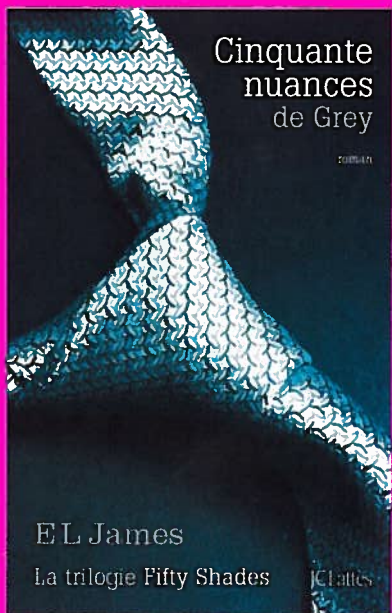


1€
1,70

GRAZIA
MÈNEMENT

CINQUANTE
NUANCES
DE GREY

es extraits
avant-première



LE LIVRE
ÉROTICO-PORN
LE PLUS VENDU



TRIP FASHION
EXPLOSIF
CHEZ LES
NOUVEAUX
BRANCHÉS
DE L.A.

SHOPPING
LE MANTEAU
PREND LE LARGE

WASTE FOOD
RÉVOLUTION
POPOTEZ
RESPONSABLE
ET SEXY


CHARLOTTE
LE BON
En flag délire

LA
MODE
EN UN
CLIC

LES NOUVEAUX
SITES QUI TUENT

DOM: 4€ - BEL: 2,30 € - CH: 4,50 FS - CAN: 4,95 \$CAN
D: 4,50 € - AND: 2,30 € - A: 4,50 € - ESP: 3 € - FIN: 4,50 €
GB: 5 € - GR: 3,50 € - ITA: 3,50 € - LUX: 2,30 € - MAR: 40 DH
TOM SURFACE: 750 CFP - PORT.CONT: 3 € - TUN: 6 DTU - USA: 4,95 \$

I 10753 - 161 S. F. 1 70 €


 A man with dark hair and a light beard, wearing a dark suit jacket over a white shirt, is holding a wooden crate filled with fresh produce. The crate contains various items including leafy greens, tomatoes, mushrooms, and other vegetables. The background is a plain, light-colored wall.
 TRISTRAM STUART

Le Robin des bois des poubelles

EN CROISADE CONTRE LE GASPI ALIMENTAIRE, CE JEUNE BRITANNIQUE AUX IDÉES VERTES EST À LA POINTE DE LA RÉVOLUTION «WASTE FOOD». CAR OUI, ON PEUT POPOTER RESPONSABLE ET SEXY. ET ÇA COMMENCE À LA PORTE DU FRIGO. *Par Keda Black*

Une dégaîne de dandy, un discours bien rôdé sur le gaspillage alimentaire et une marque de fabrique : l'organisation de banquets de rue composés exclusivement d'aliments destinés à être jetés... Stop la fast food. Place à la «waste food», une nouvelle tendance culinaire largement disséquée dans le doc *Global Gâchis* diffusé sur Canal+ le 17 octobre, portée par Tristram Stuart, surnommé le «Jamie Oliver du gâchis». D'entrée, le doc donne le tournis : les pertes alimentaires représentent entre 95 et 115 kg par individu et par an. Et en France, pas de quoi la ramener : on gaspille

annuellement 10379457 tonnes de nourriture. En faisant un rapide calcul face caméra, l'accusateur de la surbouffe ajoute une pression supplémentaire : «*En arrêtant de gâcher, on économiserait un tiers des aliments produits dans le monde et on pourrait nourrir 3 milliards d'humains en plus !*»

POUR LUI, JETER, C'EST IMMORAL

Du haut de ses 35 ans, le gars en connaît un rayon sur la question. Il faut dire que le sujet le taraude depuis son adolescence. Pendant que d'autres flashaient sur une mobylette, lui visait les restes de la cantine pour nourrir son propre cochon (dont il saura parfaitement ▶



distribuer et sensibiliser, deux missions principales de l'association antigespish Fare Share.



Stuart a lancé le concept du «Feeding The 5000» en 2009.

► dépiapter et cuisiner tous les morceaux). « A Paris, l'un de mes restaurants préférés est Au Pied de Cochon; partout en France, on peut encore acheter des tripes, de la tête et des pieds de veau... Cette exploitation complète de la carcasse animale constitue un remarquable héritage gastronomique que l'on se devrait d'adopter ». Etudiant, ce Dexter de l'assiette se met à vivre en « freegan », c'est-à-dire qu'il se procure de quoi manger sans rien payer. Comme la chasse à l'écureuil ou au chevreuil a ses limites, c'est le raid des poubelles de supermarchés qui le fournissent en denrées étonnamment très comestibles. Il n'est pas motivé par la misère, non, sa famille n'a jamais manqué! Ce qui le frappe, c'est de découvrir la quantité de nourriture saine quotidiennement jetée: pour lui, une absurdité morale et économique qu'il entreprend alors de mesurer pour mieux la dénoncer.

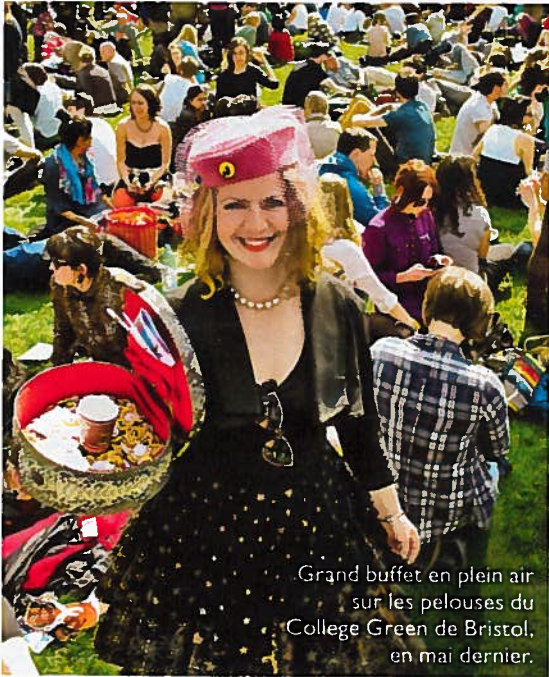
UN PIONNIER DES BANQUETS GÉANTS

Une vaste enquête sur les rouages internationaux de la production et de la distribution alimentaires le conduit à publier, en 2009, un livre ultradocumenté: *Waste, Uncovering The Global Food Scandal*. Mais sa plus géniale idée, il l'a en mitonnant son premier banquet gigantesque à Trafalgar Square, qui sera réédité à Paris le 13 octobre prochain. En plein Londres, Tristram décide de montrer l'exemple en concoctant un délicieux curry pour cinq mille personnes, uniquement à partir d'ingrédients destinés à être jetés car atypiques – par exemple, des carottes tordues refusées par les supermarchés à cause de leur forme hors calibre. Cela nous rappelle les pommes de terre en forme de cœur ramassées par Agnès Varda dans son beau film *Les Glaneurs et la Glaneuse* (sorti en 2000) qui raconte que, depuis toujours, les démunis vont se nourrir de ce qui a été délaissé par les plus aisés. ... ►



Ce n'est pas parce qu'elles sont tordues qu'elles sont pour les lapins.

PHOTOS: DR



Grand buffet en plein air sur les pelouses du College Green de Bristol, en mai dernier.

SAVE THE DATE

- Le 13 octobre, banquet gratuit et ouvert à tous place de l'Hôtel-de-Ville, à Paris. Au menu: curry géant pour cinq mille personnes, stand spécial « cochon », présence du boucher star Yves-Marie Le Bourdonnec.
- 2013 sera l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire.