



Des pommes pressées à l'ancienne, pour sensibiliser au gaspillage alimentaire

Du 17 au 25 novembre 2018, c'est la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets. A cette occasion, le Smédar organise une animation sur le gaspillage alimentaire, les mercredi 21 et samedi 24 novembre en centre-ville de Rouen.

Venez déguster du jus de pommes pressées sur place, à l'ancienne. Et découvrez les mille et une façons de cuisiner les fruits et légumes qui commencent à s'abîmer. Cette animation originale est proposée par le Smédar, avec la participation active de l'association « les amis du musée de Petit-Couronne ». Elle se déroulera à Rouen les mercredi 21 et samedi 24 novembre, dans la rue Jeanne d'Arc, à la sortie de l'arrêt de métro « palais de Justice ».

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est l'objectif de cette action de sensibilisation qui vient en appui des nombreuses campagnes d'information sur le sujet. Aujourd'hui encore, chaque habitant jette à la poubelle 30 kg de nourriture par an. Le message principal véhiculé au travers de cette animation événementielle est : « pommes abîmées, cuisinez-les ». La vitrine de l'arrêt de bus situé à proximité du stand sur la place Foch a été customisée. Elle présente différentes idées pour éviter de jeter les pommes : compotes, smoothies, tartes et autres desserts qui raviront les palais et l'environnement !

Labellisé « Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage », le Smédar s'est engagé à tout mettre en œuvre auprès des habitants pour réduire la production de déchets ménagers de 10 % entre 2010 et 2020.

Le Smédar est le syndicat responsable de la valorisation des déchets produits par les 610 000 habitants de l'arrondissement de Rouen et de la ville de Dieppe (160 communes).

Contacts Presse :

Armelle SICOT – Directrice Communication
06 03 95 32 86 / 02 32 10 43 87
armelle.sicot@smedar.fr

Laurent SCOT - Chargé de Communication
06 22 11 11 05 / 02 32 10 43 74
laurent.scot@smedar.fr