



Évodia organise une journée «zéro déchet, zéro gaspi» le samedi 18 mai à Épinal

Tout au long de la journée, le marché couvert d'Épinal accueillera différentes animations pour sensibiliser les familles vosgiennes aux gestes anti gaspi dans l'alimentation et la vie quotidienne. Le chef cuisinier Cyril Rouquet, lauréat du record du monde du premier repas anti-gaspi, sera l'invité d'honneur de cet événement.

Chaque Vosgien produit en moyenne 55 kg de déchets de cuisine par an, dont 10 kg de produits alimentaires non consommés. Pourtant, il existe de nombreux moyens, à la portée de tous, pour consommer de façon responsable, qu'Évodia invite à découvrir et à tester dans le cadre de cette journée « zéro déchet, zéro gaspillage ».

Celle-ci débutera avec la démonstration culinaire de Cyril Rouquet, entre 11h et 13h, qui réalisera des plats raffinés à partir de produits locaux, sans créer de déchets. Il sera assisté par ses « commis d'un jour », qui auront été préalablement désignés lors d'un tirage au sort organisé par Évodia.

L'après-midi, les visiteurs pourront participer à différentes activités de « Do It Yourself », d'une durée de 45 mn à 1 h : ils apprendront ainsi à confectionner des éponges tawashi inusables à partir de textiles usagés, à élaborer une palette de produits cosmétiques et ménagers 100 % naturels : crème hydratante, dentifrice, produit vaisselle ou à dire adieu au papier d'aluminium et au cellophane avec la réalisation de bee's wrap, emballages réutilisables pour conserver ses plats et aliments durablement. Les enfants auront la possibilité de s'initier à faire de la pâte à modeler avec des produits sains et naturels.

Pour les gourmands et gourmets, Cyril Rouquet élaborera un goûter zéro déchet que les petits pourront déguster sur place et fournira les trucs et astuces aux grands pour réaliser les mêmes chez eux. Il animera ensuite un atelier Anti-Gaspi expliquant comment cuisiner les restes de repas de façon à ne gaspiller aucun aliment tout en se régaland.

Parallèlement, entre 14 h et 17 h, Évodia proposera de découvrir en pratique les atouts de la valorisation des déchets organiques par le lombricompostage. Un coin lecture «zéro déchet, zéro gaspi» présentera plus de 20 livres sur le zéro déchet à consulter sur place pour celles et ceux qui s'intéressent à la démarche et souhaitent aller plus loin. Dans le cadre d'ateliers participatifs, le public aura également la possibilité de s'informer sur les bonnes pratiques de l'éco consommation.

La réduction des déchets, un effort collectif auquel tous les vosgiens doivent être associés

Évodia organise régulièrement des événements conviviaux et ludiques pour sensibiliser un large public prévenir la réduction des déchets à la source. Avec la journée « zéro déchet, zéro gaspi » du 18 mai, Évodia entend ainsi plus particulièrement sensibiliser les familles au gaspillage alimentaire et leur fournir les clés d'une consommation responsable. Ces bons gestes se traduisent notamment par un choix plus largement porté sur les produits locaux et la valorisation de ces déchets alimentaires lorsqu'il en reste.

Cet événement s'inscrit dans un programme départemental de prévention des déchets qui vise une réduction significative de ceux-ci à l'horizon 2021. Dans cette optique, la future Unité de Valorisation Énergétique a été conçue pour traiter un volume de déchets de 77 000 t/an contre 91 000 t aujourd'hui. Aussi, il est essentiel que les Vosgiens se joignent dès à présent à cet effort collectif en adoptant de comportements en ce sens.

Au programme

La matinée

de 11h00 à 13h00

Démonstration culinaire par Cyril Rouquet-Prévost et ses "commis d'un jour"
Le chef réalisera une démonstration culinaire et proposera **aux spectateurs de goûter ses préparations** créées sans aucun déchet et exclusivement avec des **produits vosgiens**.

L'après-midi

/De 14h30 à 15h30
Goûter Zéro Déchet
par Cyril Rouquet-Prévost

L'ancien participant de Master Chef élaborera un **goûter zéro déchet** pour les petits et fournira les trucs et astuces aux grands pour réaliser les mêmes chez eux !

/De 15h30 à 16h15
La Fabrik'à jeux 100 % naturels
par Évodïa

Les **enfants** pourront apprendre à faire de la **pâte à modeler** et de la **peinture** avec des produits sains et naturels.

/De 14h30 à 15h15
Réalisation d'éponges tawashi
par Évodïa

Vous n'aurez plus jamais à jeter l'éponge quand vous aurez réalisé la vôtre à base de textiles usagés.

/De 15h30 à 16h15
Réalisation de Bee's Wrap
par Évodïa

Finis le papier d'aluminium ou le cellophane et bonjour les bee's wrap !
Venez créer votre **emballage réutilisable** qui permettra de conserver vos plats et vos aliments durablement.

/De 14h30 à 15h15
La Fabrik'à produits 100% naturels
par Évodïa

Crème hydratante, déodorant, dentifrice, produit vaisselle... Venez produire vos **propres produits 100 % naturels** avec Évodïa !

/De 16h00 à 17h00
Atelier Anti-Gaspi
par Cyril Rouquet-Prévost

Comment **cuisiner les restes de repas** de façon à ne gaspiller aucun aliment ? C'est ce que vous expliquera et vous montrera le chef Cyril Rouquet-Prévost. Gourmandise garantie !



Le lombricompostage, kékako ?

par Évodïa

Valorisez les déchets organiques produits grâce au lombricomposteur !
L'équipe d'Évodïa présentera le sien et dévoilera les informations pratiques pour faire un excellent engrais naturel !

... et en continu

/de 14h00 à 17h00

Coin lecture "zéro déchet, zéro gaspi"

par Évodïa

Intéressé par le zéro déchet et désireux d'aller plus loin dans cette démarche ?
Évodïa vous proposera un coin de lecture qui présentera plus de **20 livres** sur le **zéro déchet** que vous pourrez consulter sur place.



CONTACT PRESSE
Elodie Gesneste
egeneste@evodia.org
03 29 34 93 47



EVODIA
Établissement Vosgien d'Optimisation
des Déchets par l'Innovation et l'Action

www.evodia.org