



# Slow Food® Luxembourg

Association sans but lucratif

## INVITATION

Dans le cadre des synergies de l'espace culturel Rotondes, SLOW FOOD Luxembourg et Fairtrade Lëtzebuerg organisent des soirées sous la dénomination de **HUNGRY PLANET**.

La prochaine manifestation «Hungry Planet» est organisée par Slow Food Luxembourg en collaboration avec le «Atert Lycée Redange».

## Devastating food waste

Combattre le gaspillage alimentaire

### Gaspillage de Luxe

Le gaspillage alimentaire, un problème majeur dans nos sociétés du Nord, sera à l'affiche lors de la prochaine soirée Hungry Planet. Au Luxembourg, 124 kg de déchets alimentaires sont produits par an et par personne, ce qui correspond à 68.000 tonnes pour l'ensemble du pays (source : étude réalisée en 2013 et 2014 par l'Administration de l'Environnement). Les plus grands gaspilleurs sont les ménages, suivis des cantines et restaurants, ainsi que le commerce.

### Olé mi cantina!

La soirée sera plus particulièrement consacrée aux gaspillages dans les cantines et restaurants, et comment les minimiser. Des élèves de l'Atert Lycée de Redange ont réalisé un projet sur les déchets alimentaires dans leur cantine et vont nous présenter leurs résultats.

Tom Steffen de Traiteur Steffen va nous parler de l'approche de son entreprise face aux déchets alimentaires.

### Deux petites heures pas gaspillées du tout

- Introduction : Mme Stéphanie Goergen, Ministère de l'Environnement,
- Présentation de leur projet par les élèves de l'Atert Lycée de Redange : Igor GUIA, Philip KELLER, Tim KRIER et Max MUSMAN,
- Comment dans une cuisine d'un restaurant on évite au mieux le gaspillage dans une cuisine: Tom STEFFEN,
- Buffet gaspillophage concocté par Steffen Traiteur:
  - Rillettes de bas ventre de saumon sur un toast de pain rassis
  - Bavarois de queue de brocolis et choux fleur, chips de tomates
  - Pain artisanal de chez «Pain et Tradition»
  - Quiche de vert de poireaux et fanes de carottes
  - Soupe de fanes de radis à la coriandre et pleures de pommes de terre et crisp de carottes
  - Maki de rhubarbe au riz au lait à la vanille.

Les interventions vont se faire en langue luxembourgeoise. **Discussion** dans l'ambiance conviviale de la Plateforme et de son bar dans la Rotonde1.

Date : **Mercredi 26.04.2017 à 18:30 heures**

Lieu et adresse : Rotonde 1, place des Rotondes, Luxembourg-Bonnevoie

Frais de participation : Membres(\*): EUR 15,- Non-membres : EUR 20,-

(\* ) Membres Slow Food et Fairtrade

**Réservation obligatoire avant le lundi, 24.04.2017 sur le site [www.rotondes.lu](http://www.rotondes.lu)**

<http://rotondes.lu/agenda/details/event/...>