Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 21 octobre 2021

Les ‘afterworks’ de l’Isema : comment combattre le gaspillage alimentaire ?



L’afterwork de l’Isema organisé le jeudi 25 novembre à 18h abordera un sujet épineux : le fléau du gaspillage alimentaire ! Une conférence pour comprendre et apporter des solutions en s’appuyant sur des exemples d’initiatives « inspirantes, engagées et locales ».

« Environ un tiers de la production alimentaire mondiale est gaspillée chaque année en France, cela se chiffre à plus de 10 millions de tonnes de nourriture par an », annonce d’emblée l’Isema, l’Ecole supérieure de commerce des entrepreneurs de la naturalité (agroalimentaire, bio-industrie, environnement). Cette situation n’est pourtant pas une fatalité : circuits courts et de proximité, dons à des associations d’aide alimentaire, transformation de produits déclassés… les « bonnes pratiques » sont multiples et restent à développer. » Trois intervenants de choix viendront animer et nourrir les échanges au sein de la Citée entreprise à Agroparc.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 21 octobre 2021

Manon Pulliat – Animatrice du REGAL’im.

Régal’im est le réseau d’acteurs de la filière alimentaire (production, transformation, distribution, consommation) impliqués dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires en région Provence-Alpes-Côte d’Azur. Son lancement a été initié le 16 octobre 2019 à l’occasion de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Soutenu par l’ADEME, la DRAAF et la Région Sud – Provence-Alpes-Côte d’Azur, ce réseau permet de répondre plus efficacement via la coopération, la co-construction de tous les acteurs à la problématique du gaspillage alimentaire à l’échelle de la région. »



Nicolas Cabot – Directeur des ‘Jardins de la Méditerranée’

Cet atelier-chantier d’insertion situé au MIN d’Avignon a été créé en 2009. Environ 1500 tonnes/an de fruits et légumes déclassés sont donnés par les producteurs ou grossistes puis sont triés, reconditionnés et redistribués aux associations caritatives. L’Association s’est vu décerner par la Commission Européenne en Juin 2019 la distinction de :“Meilleure Pratique“ d’un point de vue développement durable. Son crédo : associer aide alimentaire, réinsertion et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 21 octobre 2021



‘Jardins de la Méditerranée’. Crédit photo: le studio de l’Estrade.

Solène Espitalie – Fondatrice des ‘Jardins de Solène‘

Elle a créé en 2007 la société située sur Pernes les Fontaines qui collecte les fruits et légumes déclassés directement auprès des producteurs locaux et les valorise en produits frais et de saison, sous vide, prêts à cuisiner pour les cuisines centrales et la restauration collective. Récompensé en 2017 par le prix régional et le 1er prix national de l’Economie sociale et solidaire. Habitué à la prise de parole en public, Solène Espitalie participe en 2018 aux prestigieuses conférences TEDx sur son thème de prédilection : cultiver le champ des possibles Son crédo : favoriser l’insertion professionnelle des personnes handicapées, valoriser les circuits courts et limiter le gaspillage des produits agricoles déclassés.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Linda Mansouri le 21 octobre 2021



Les jardins de Solène

Lire aussi : Pernes-les-Fontaines : ‘Les jardins de Solène’ décrochent un grand prix

Pass sanitaire demandé. 18h/20h : Conférence débat. 20h/20h30 : buffet échange. Lieu : Citée entreprise – Agroparc, 105 Rue Pierre Bayle, Avignon. Site internet : cliquez ici.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !