
Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage :

Cinq acteurs du territoire formés à la réutilisation du pain dur !

Mardi 13 mars, dans les locaux de l'épicerie solidaire de Surgères, Cyclab, le laboratoire d'innovation en économie circulaire de Cyclad a invité cinq acteurs du territoire à se former à la réutilisation du pain dur. La formation d'une durée de quatre heures a été menée par la start-up Explicicat auprès de l'épicerie solidaire de Surgères, du Secours Catholique de St Jean d'Angély, du Centre d'Animation et de Citoyenneté (CAC), de l'Espace Mosaïque et de la cantine centrale de la ferme de Magné (Ascent Provence).

Sur notre territoire, le pain représente 2% des ordures ménagères enfouies ou incinérées, soit 4.6 Kg par habitant et par an, alors qu'il peut être facilement réutilisé dans la cuisine quotidienne (pain perdu, gâteau de pain, chapelure...).

Grâce à cette formation les participants ont appris à transformer le pain dur en farine pour le réutiliser dans diverses recettes : cookies, muffins sucrés/ salés, pâte à pizza... ils ont même appris à refaire du pain ! Le pain dur utilisé pour cette formation provient du lycée ENILIA : d'une part, le pain non vendu produit par les élèves dans le cadre de leur formation ; d'autre part le pain restant du restaurant non distribué aux élèves.

Dès maintenant, les participants vont intégrer ces recettes zéro déchet zéro gaspillage lors des ateliers cuisine qu'ils proposent à leurs adhérents et transmettre à leur tour les possibilités de réutilisation du pain dur pour éviter qu'il soit jeté. Cette action permet à la fois de lutter contre le gaspillage alimentaire mais aussi de réduire les coûts d'achat d'ingrédients.

Le CAC, organise par exemple des ateliers cuisine pour le repas du P'tit resto (chaque mardi midi à St Georges du Bois), l'objectif étant de proposer des recettes équilibrées (sur un plan nutritionnel et financier). Quant à la cuisine centrale Ascent de la Ferme de Magné, elle travaille avec des personnes handicapées et cuisine pour les centres de loisirs de la Communauté de Communes Cœur de Saintonge.

Cyclab est le laboratoire d'innovation en économie circulaire de Cyclad. Il repose sur trois piliers : l'innovation, la valorisation des déchets et développement économique. Son ambition est de renforcer la création de produits et/ou d'activités à partir des déchets du territoire afin qu'ils soient considérés non plus comme des rebuts mais comme des richesses. Cette prise de conscience doit également permettre de mieux les trier et de les réduire. Pour y parvenir, Cyclab se positionne comme un facilitateur de projet et un trait d'union entre tous les acteurs du territoire prêts à s'engager dans une démarche d'économie circulaire.

