Journée Régionale Economie Circulaire

6 octobre 2020

ZD* Challenge

*Zéro Déchet

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE

1er ACCÉLÉRATEUR DES ENTREPRISES

La CCI de Maine-et-Loire engagée dans le développement durable

- Ecologie Industrielle et Territoriale
- Ecoconception
- Réduction des consommations énergie / eau
- Diminution et meilleure valorisation des déchets
- Création de l'ADECC
- Lutte contre le Gaspillage alimentaire

Mon Resto engagé

TOUS ENSEMBLE GASPILLONS MOINS !

CLÉS POUR AGIR
LE LIVRE
du
ZD* CHALLENGE
Quand gastronomie rime
avec anti-gaspi
* Zéro Déchet
GUIDE PRATIQUE
CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE
RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE
ADEME

Une histoire de légumes et fruits déclassés…

Chef Master 2019
SAUMUR

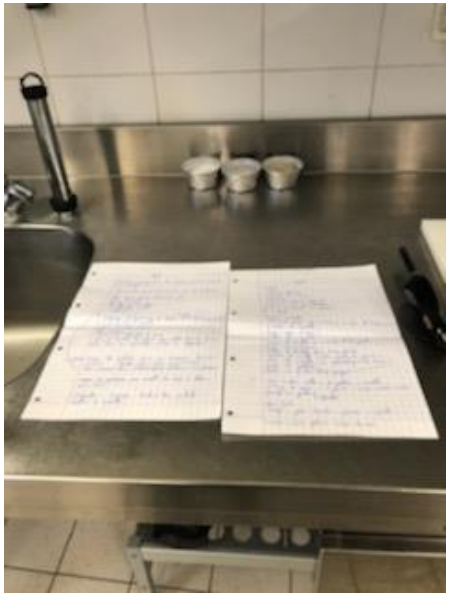
INGRÉDIENTS

- Un centre de formation, une école ou un lycée
- Des enseignants motivés
- Des apprentis, élèves ou apprenants créatifs
- Des partenaires privilégiés
- Des professionnels à l'écoute et disponibles
- Une louche de persévérance
- Un pincée d'optimisme
- … et de la bonne humeur à volonté

Sous la présidence de chefs …

Un, deux, trois, prêts, Partez !!!

La préparation des fiches techniques de fabrication…



La pesée des légumes et fruits…

La préparation des plats…

Présentation des réalisations …

Le jury en action…

La pesée des déchets …

Chaque ZD Challenge, c’est …

- 30 jeunes engagés par challenge
- 50 kg de fruits et légumes déclassés qui sont valorisés
- 18 % de déchets contre 30 % avec une cuisine traditionnelle
- 6 kg de déchets mieux valorisés

La remise du diplôme, des récompenses…

https://youtu.be/-qVk3zwF3ng