

La tournée Saint-Môret a fait escalade au marché des Halles

Dans le cadre de sa tournée annuelle des plus beaux marchés de France, la marque a fait escalade au marché, hier matin. Cette édition était marquée par la lutte contre le gaspillage alimentaire

Voilà maintenant cinq années que la tournée Saint-Môret part à la rencontre des Français, avec sa camionnette et sa crémière. Hier, la marque faisait escalade à Menton – ville finaliste parmi 24 autres de l'Hexagone – du concours du plus beau marché de France lancé par TFI. « Au menu, des dégustations fraîches, de nombreuses actions de sensibilisation auprès des habitants et un soutien renforcé des banques alimentaires locales », explique l'une des membres de la tournée.

Le gaspillage atteint 155 kg par Français

En 2017, à la suite d'une rencontre déterminante avec une association de lutte contre le gaspillage alimentaire, la marque décide de s'engager. L'objectif, sensibiliser aux méfaits du gaspillage alimentaire. Car en France, le gaspillage atteint 155 kg par Français et par an, les fruits et légumes représentent 50 % des déchets. Un chiffre non négligeable. Et pour

se faire, Saint-Môret s'est rapprochée du réseau des banques alimentaires qui œuvre sans relâche pour cette cause depuis bien-tôt 35 ans. Des membres de l'association étaient présents, hier

matin, aux côtés de la caravane, pour une grande collecte de denrées alimentaires. « L'idée est simple : utiliser le levier culinaire pour lutter contre le gaspillage » assure le chef cuisinier Alexis Braconnier, en charge de l'évènement.

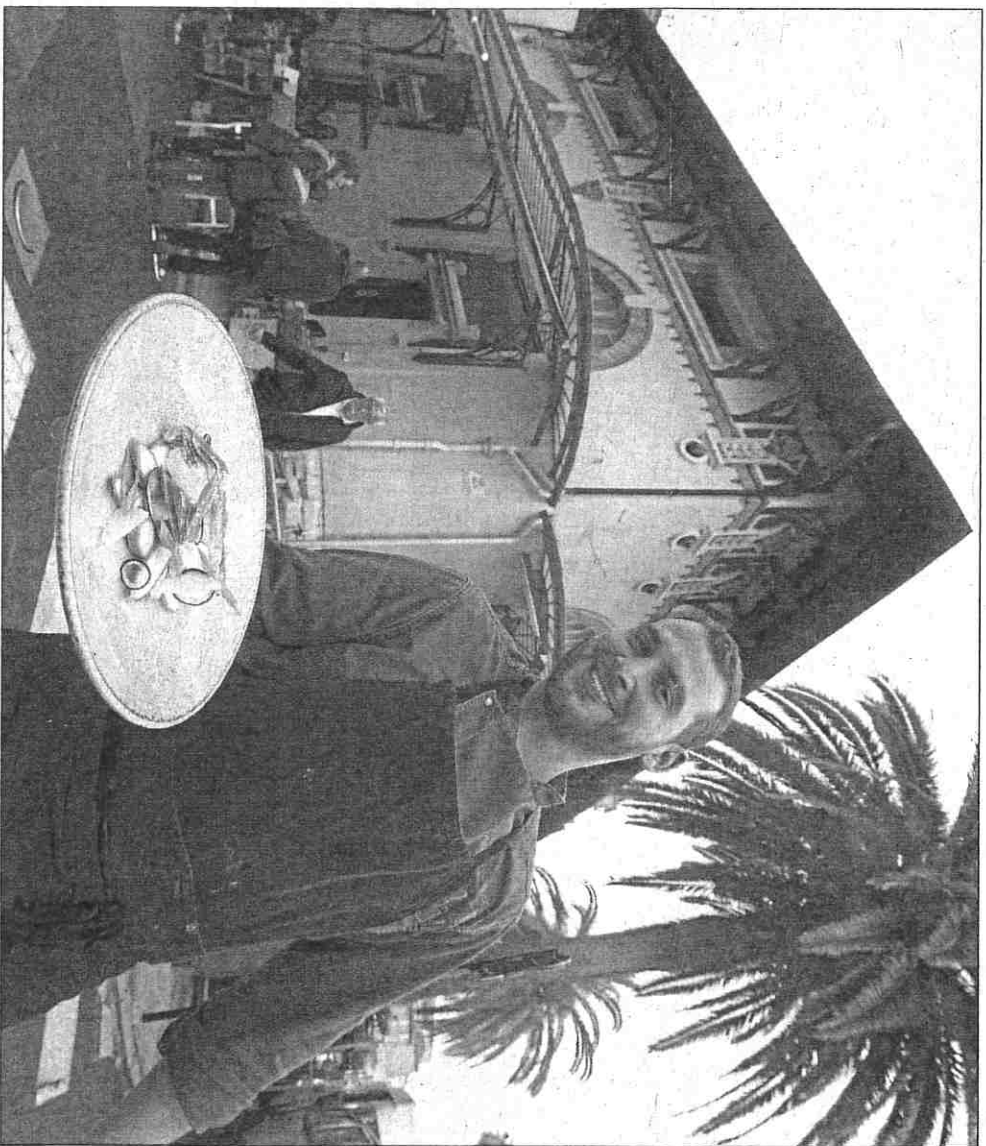
Au plus proche des Mentonnais, « l'artiste » a assuré un show culinaire de haut rang ! Pendant quelques heures, le chef-cuisinier a réadapté trois recettes façon anti-gaspi, sous le regard avisé des badauds. Au menu : velouté de petits pois, salade mix à base de courgettes et beignets de fleurs revisités.

À l'issue de la matinée, la banque alimentaire a annoncé la collecte de plus de 112 kg de denrées au marché des Halles. Fruit de la générosité des consommateurs. Et cerise sur le gâteau, Saint-Môret s'est engagé à reverser l'équivalent du poids de la collecte en poids de barquettes Saint-Môret. De quoi combler la cité des citrons !

TANGUY BARBANCEY

Savoir +

Pour soutenir Menton, qualifié par Jean-Pierre Bernat de « perle de la France », c'est maintenant, sur le site www.plusbeaumarche.fr qu'il faut voter, jusqu'au mois de juin.



Alexis Braconnier, chef-cuisinier pour la tournée Saint-Môret, présente un de ses plats réalisés.
(Photo Jean-François Ottornello)