Cuisiner les restes

25 recettes

AUTOUR DES PLATS DE FÊTE

prima

En partenariat avec PRISMA PRESSE

STOP au gaspillage alimentaire

Évitons le gaspillage alimentaire !

En France, le gaspillage alimentaire représente environ 20 kg de déchets par personne et par an.

On retrouve ainsi dans nos poubelles des fruits et légumes abîmés non consommés, des produits périmés encore emballés, mais également des restes de repas qu'il est pourtant si facile d'accommoder ! Il n'y a pas si longtemps, nos grands-mères excellaient dans l'art d'accommoder les restes : elles transformaient le pain dur en délicieux dessert, les fruits trop mûrs en compote fondante... A notre tour de réapprendre à cuisiner les restes ! Nous éviterons ainsi de gaspiller et d'alourdir inutilement nos poubelles tout en réalisant de vraies économies !

RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE.

reduisonsnosdechets.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

PRISMA MEDIA

prima

26 recettes de lendemains de fête

On a cuisiné durant des heures et réussi de sensationnelles recettes de fête. Mais le lendemain, que faire des restes de dinde, de foie gras et autres ? De nouveaux plats, savoureux et résolument anti-gaspi ! Des entrées futées (le saumon fumé, bon prince, se marie à la rustique pomme de terre), des plats malins (le confit de canard se fait parmentier, le chapon épouse les épices...), des desserts étonnants (le champagne fait pétiller un sabayon) : nos mamans savaient très bien faire du neuf avec des restes. Pour une fois, c'est nous qui allons les bluffer !

Réalisation Aglaé Blin-Gayet et Audrey Tartarat

Couverture Francis Kompalitch/Prismapix.
Photos Christophe Dellière. Laurent Rouvrais, Francis Kompalitch/Prismapix. Rivière, Riou, Bilic, Christian Adam, Roulier/Turiot/Sucré Salé.

© Prisma Presse 2011. Ne peut être vendu séparément. Edité par Prisma Presse. Imprimé en France. Janvier 2011.

PEFC

avec les **restes** de **foie gras**

Salade gourmande

Pour 4 pers. Prêt en 15 min.

▶ Epluchez 1 orange à vif. Séparez les quartiers en procédant au-dessus d'un saladier, afin d'en recueillir le jus. Allongez ce jus avec 2 cuil. à café de vinaigre balsamique, 1 cuil. à café de miel, 2 cuil. à soupe d'huile de noix et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez. Mélangez 200 g de salades mêlées dans cette vinaigrette. Garnissez des quartiers d'orange et de 60 g de foie gras mi-cuit coupé en fins copeaux (avec un couteau trempé dans l'eau chaude et essuyé). Parsemez de 12 cerneaux de noix et de quelques pelures de truffe.

avec les **restes** de **foie gras**

Œufs cocotte des gourmets

Pour 4 pers. Prêt en 15 min.

▶ Faites revenir 6 min à la poêle ½ sachet (150 g) de mélange de champignons cuisinés surgelés. Répartissez dans 4 tasses (ou ramequins). Ajoutez 1 cuil. à soupe de crème dans chacune. Salez, poivrez. Cassez 1 œuf par tasse. Cuisez 7 min au bain-marie dans le four à th. 6-7 (200 °C). Faites griller 2 grandes tranches de pain de campagne. Tartinez-les de 50 g de foie gras mi-cuit. Relevez de poivre 5 baies, puis coupez-les en mouillettes. Servez-les avec les œufs cocotte.

avec les **restes** de **champignons**

Velouté forestier

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

▶ Faites fondre 1 oignon haché dans 15 g de beurre. Ajoutez un grand bol de champignons cuits (cèpes, girolles, trompettes-des-morts…). Versez dessus 1 l d'eau. A l'ébullition, ajoutez 1 tablette de bouillon de volaille. Cuisez 2 min sans couvrir, puis mixez. Liez avec 1 cuil. à soupe de crème et relevez de poivre 5 baies. Saisissez rapidement à la poêle 2 tranches de jambon cru coupé en larges lanières, dans 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Servez-les avec le velouté.

avec les **restes** de **volaille**

Soupe retour d'Asie

Pour 4 pers. Prêt en 20 min.

▶ Coupez 200 g de volaille cuite et refroidie en dés. Arrosez-les de 2 cuil. à soupe de sauce soja. Faites cuire à l'eau bouillante 100 g de nouilles asiatiques. Egouttez et répartissez-les dans 4 bols. Portez 60 cl d'eau à ébullition. Faites fondre 1 tablette de bouillon de volaille. Parfumez avec 2 pincées de 5 parfums (ou de gingembre). Emincez 2 carottes, 150 g de concombre et 4 ciboules. Ajoutez-les avec 1 petite boîte de pousses de bambou et les dés de volaille dans le bouillon. Cuisez 2 min. Versez dans les bols et servez.

avec les **restes** de
saumon fumé

Paillassons croquants-fondants

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

▶ Epluchez 600 g de pommes de terre à chair ferme, type charlotte. Râpez-les. Versez-les, sans les rincer (car c'est l'amidon qu'elles renferment qui permet aux paillassons de bien se tenir à la cuisson) dans un torchon et pressez pour les sécher. Réservez dans un saladier.

▶ Faites fondre 50 g de beurre dans une petite casserole sur feu doux (ou au micro-ondes à puissance moyenne). Retirez l'écume en surface avec une écumoire et versez lentement ce beurre clarifié (en prenant soin de ne pas ajouter le dépôt liquide et blanchâtre au fond) sur les pommes de terre.

▶ Mélangez pour que les pommes de terre râpées soient bien imprégnées de beurre. Salez et poivrez. Chauffez 2 poêles antiadhésives à feu moyen. Déposez 6 petits tas de pommes de terre dans chacune. Aplatissez-les en paillassons avec une spatule à fentes et faites-les cuire 10 à 12 min par face.

▶ Superposez ces paillassons 3 par 3, en intercalant entre chacun 150 g de saumon fumé coupé en dés. Servez aussitôt, accompagné d'une salade de jeunes pousses.

J'achète malin

« Éviter le gaspillage alimentaire, c'est rédiger une liste avant d'aller faire ses courses en vérifiant au préalable ce qu'il reste à la maison et en planifiant ses menus de la semaine. »

STOP au gaspillage alimentaire

RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE.

reduisonsnosdechets.fr

PHOSMAMEDIA

avec les **restes** de **saumon**

Croustillants parfumés aux herbes

Pour 4 pers.
Prêt en 20 min.

▶ Pliez 4 feuilles de filo en deux, de façon à former 4 larges bandes. Badigeonnez-les au pinceau de beurre fondu tiédi. Répartissez 50 g de fines herbes fraîches ou surgelées (coriandre, persil, estragon…) et 150 g de saumon cuit coupé en morceaux. Salez et poivrez. Repliez ensuite chaque bande de façon à former 4 petits paquets bien fermés. Badigeonnez-les à nouveau de beurre fondu. Faites dorer ces croustillants 15 min au four préchauffé à th. 6 (180 °C). Servez-les chauds ou tièdes.

avec les **restes** de **saumon**

Chaussons à la florentine

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

► Faites décongeler 2 portions (400 g) d'épinards hachés à la crème 9 min au micro-ondes, à pleine puissance. Déroulez 1 pâte feuilletée et découpez-y 4 ronds à l'aide d'un bol retourné. Répartissez sur chacun les épinards tiédis et 50 g de saumon cuit coupé en morceaux. Dorez le tour des ronds à l'œuf battu, repliez chacun bord à bord, puis soudez-les en les pinçant. Piquez la pâte et striez la surface avec le côté non tranchant d'un couteau. Dorez les chaussons à l'œuf battu, puis faites-les cuire au four 20 min à th. 6-7 (190 °C).

avec les **restes** de **coquillages**

Minestrone du grand large

Pour 4 pers. Prêt en 25 min.

► Faites fondre 1 oignon émincé dans 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez 2 bulbes de fenouil émincés et 1 gousse d'ail hachée. Mélangez 3 min sur feu doux sans laisser colorer. Versez 1 l d'eau. A l'ébullition, ajoutez 1 tablette de bouillon de légumes, 1 cuil. à café de curry et poivrez. Cuisez 15 min. Ajoutez 1 bocal (570 g) de haricots blancs au naturel égouttés, 2 tomates épépinées en lanières. Cuisez 5 min. Enfin, ajoutez 500 g de moules, 12 bulots cuits et 4 langoustines (ou grosses crevettes). Laissez mijoter le temps que les moules s'ouvrent. Rectifiez l'assaisonnement du bouillon. Servez bien chaud.

avec les **restes** de
crabe ou crevettes

Spaghettis marina

Pour 4 pers. Prêt en 20 min.

▶ Chauffez 1 cuil. à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites-y dorer 100 g de lardons allumettes 5 min sur feu doux. Retirez et égouttez sur du papier absorbant. Faites revenir 1 oignon haché 2 à 3 min. Ajoutez 500 g de tomates pelées, épépinées et coupées en dés. Salez, poivrez, et cuisez 15 min sur feu doux. Remettez les lardons dans la poêle avec 150 g de chair de crabe ou de crevettes décortiquées. Couvrez et gardez au chaud sur feu éteint. Durant la cuisson de la sauce, faites cuire *al dente* 350 g de spaghettis dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Egouttez et ajoutez-les dans la sauce. Terminez leur cuisson pendant 1 à 2 min sur feu très doux, en les mélangeant pour que les pâtes s'imprègnent de sauce. Servez presto, garni de petites olives noires niçoises.

Verrine de salade de lentilles

avec les **restes** de **saumon fumé**

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

▶ Faites cuire à l'eau bouillante 150 g de lentilles vertes avec 1 bouquet garni, 25 min environ. Salez en fin de cuisson. Dans un saladier, mélangez 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre, 1 cuil. à café de moutarde et 4 cuil. à soupe d'huile. Salez et poivrez. Ajoutez 1 oignon rouge émincé, puis les lentilles égouttées. Mélangez. Répartissez dans 4 verrines. Garnissez de 150 g de cœur de saumon fumé coupé en dés. Servez tiède, parsemé de ciboulette ciselée.

Salade de pommes de terre façon bistrot

avec les **restes** de **saumon mariné**

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

▶ Cuisez 600 g de pommes de terre charlotte à l'eau salée, 20 min environ (démarrez la cuisson à l'eau froide pour qu'elles n'éclatent pas). Pelez et coupez-les en rondelles. Arrosez-les encore chaudes d'une vinaigrette faite de 2 cuil. à soupe de vinaigre + 2 cuil. à soupe de vin blanc + 6 cuil. à soupe d'huile. Coupez 4 tranches de saumon mariné (ou fumé) en carrés. Montez un millefeuille en alternant pommes de terre et saumon. Servez tiède, coiffé d'oignon rouge émincé et parsemé d'aneth.

Je conserve bien les aliments

STOP au gaspillage alimentaire

« Éviter le gaspillage alimentaire, c'est bien conserver les aliments en respectant les zones de fraîcheur du frigo et en appliquant la règle du « premier entré, premier sorti ! » »

RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE.

reduisonsnosdechets.fr

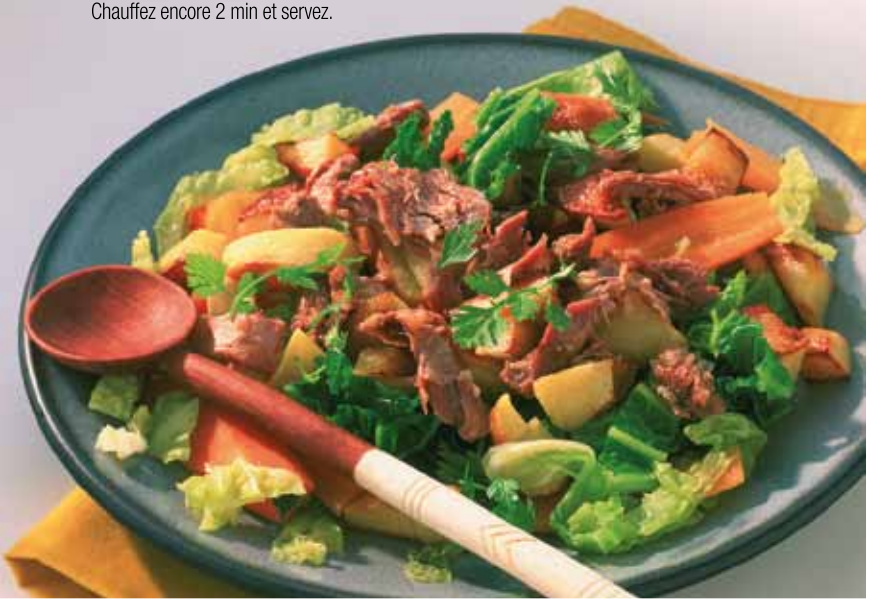
PHOSMA MEDIA

avec les **restes** de **confit**

Poêlée de chou minute

Pour 4 pers. Prêt en 20 min.

► Séparez les feuilles de ½ chou vert. Plongez-les 10 min avec 2 carottes émincées dans une casserole d'eau bouillante salée. Rafraîchissez, égouttez et coupez le chou en lanières. Réchauffez 2 cuisses de canard confites à la poêle (sans matière grasse), 6 min par face. Retirez et remplacez-les par 1 pomme golden coupée en dés. Faites-les dorer 4 à 5 min dans un peu de graisse du confit. Ajoutez le chou, les carottes, mélangez 5 min, puis le confit effiloché. Chauffez encore 2 min et servez.



avec les **restes** de **magret**

Gratin de coquillettes

Pour 4 pers. Prêt en 20 min.

► Faites cuire *al dente* 350 g de coquillettes dans une grande quantité d'eau bouillante salée.

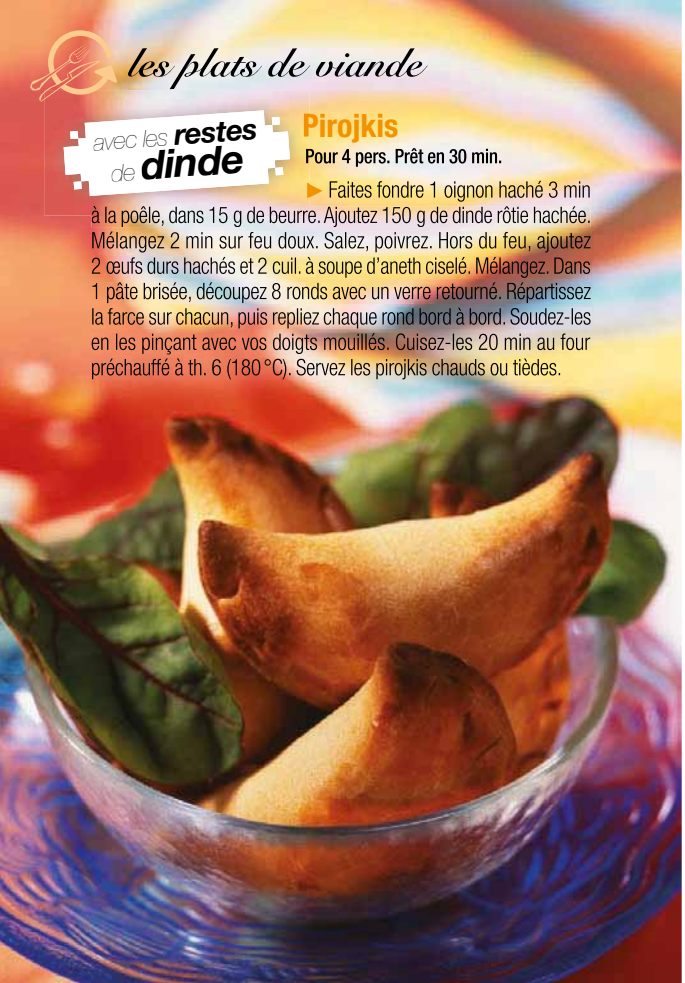
► Egouttez-les. Mélangez-y 25 g de beurre, 150 g de magret de canard cuit et coupé en tout petits morceaux. Pour un plat plus consistant, ajoutez 100 g de talon de jambon coupé en dés. Versez dans un plat à gratin beurré. Parsemez de 60 g d'emmental râpé, puis faites dorer 10 min sous le gril du four. Servez dans le plat de cuisson.

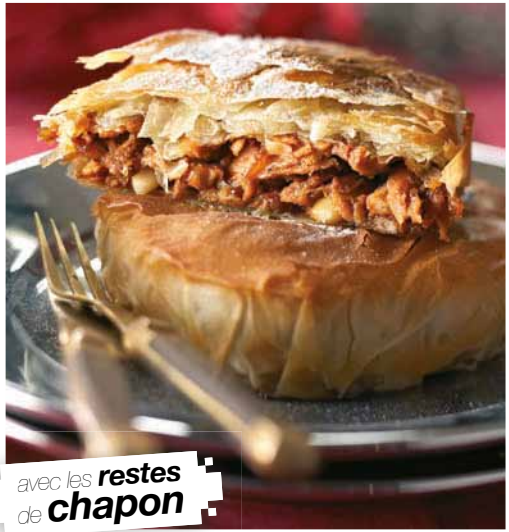
avec les **restes** de **dinde**

Pirojkis

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

► Faites fondre 1 oignon haché 3 min à la poêle, dans 15 g de beurre. Ajoutez 150 g de dinde rôtie hachée. Mélangez 2 min sur feu doux. Salez, poivrez. Hors du feu, ajoutez 2 œufs durs hachés et 2 cuil. à soupe d'aneth ciselé. Mélangez. Dans 1 pâte brisée, découpez 8 ronds avec un verre retourné. Répartissez la farce sur chacun, puis repliez chaque rond bord à bord. Soudez-les en les pinçant avec vos doigts mouillés. Cuisez-les 20 min au four préchauffé à th. 6 (180 °C). Servez les pirojkis chauds ou tièdes.





avec les **restes** de **chapon**

Pastilla de volaille, poire et miel

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

► Faites fondre 1 oignon haché 2 à 3 min à la poêle dans 15 g de beurre. Ajoutez 2 ½ poires au sirop coupées en petits dés. Faites-les revenir 2 min. Ajoutez 1 cuil. à soupe de miel, 2 cuil. à soupe de sirop de poire et 250 g de chapon rôti coupé en petits morceaux. Parfumez avec 1 pointe de safran et 2 pincées de ras-el-hanout. Répartissez cette farce refroidie sur 4 feuilles de brik. Repliez-les sur la farce pour former 4 petites pastillas. Enfournez 15 min à th. 6-7 (200 °C). Servez-les chaudes, saupoudrées de sucre glace et de cannelle.

avec les **restes** de **confit**

Parmentier landais

Pour 4 pers. Prêt en 45 min.

▶ Faites cuire 800 g de pommes de terre, pelées et coupées en morceaux, 20 min à l'eau bouillante salée. Egouttez et écrasez-les à la fourchette en incorporant 10 cl de crème liquide chaude et 50 g de beurre. Salez, poivrez et relevez d'une râpée de noix muscade.

▶ Réchauffez sur feu doux 3 cuisses de canard confites. Effilochez la chair. Faites revenir 5 min 3 échalotes émincées dans un peu de graisse de canard. Faites caraméliser avec 1 cuil. à café de sucre. Ajoutez la viande, mélangez 2 min. Dans un plat à gratin, étalez une couche de confit, puis une de purée. Recommencez une seconde fois. Parsemez de chapelure et de quelques noisettes de beurre, puis faites dorer 20 min au four à th. 6-7 (200 °C). Servez dans le plat.

avec les **restes** de **poularde**

Gratin du dimanche soir

Pour 4 pers. Prêt en 30 min.

▶ Faites revenir à la poêle 300 g de julienne de légumes surgelée pendant 6 à 7 min, dans 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez. Versez dans un plat à gratin. Coupez finement 250 g de poularde (ou de poulet) rôtie. Répartissez la chair sur les légumes et parsemez d'estragon grossièrement ciselé. Dans un bol, battez à la fourchette 2 œufs avec 15 cl de crème et 30 g de parmesan râpé. Versez dans le plat. Enfournez 20 min à th. 6-7 (200 °C). Servez chaud.

avec les **restes** de **légumes**

Crumble végétarien

Pour 4 pers. Prêt en 25 min.

▶ Répartissez 400 g de poêlée de légumes cuite dans 4 petits plats beurrés. Si la quantité vous semble un peu juste, ajoutez des légumes surgelés de votre choix (cuits au micro-ondes avec un fond d'eau, puis égouttés). Mélangez 100 g de farine avec 100 g de beurre mou et 60 g de parmesan râpé, en effritant ces ingrédients entre les paumes de vos mains pour obtenir un mélange sableux. Recouvrez-en les légumes. Enfournez 20 min à th. 7 (210 °C). Servez chaud.

avec les **restes** de **pommes de terre**

Barquettes à la russe

Pour 4 pers. Prêt en 15 min.

▶ Réchauffez pendant 5 min 4 pommes de terre de taille moyenne dans le panier d'un cuit-vapeur. Pelez-les, coupez-les en deux, puis réservez-les. Fouettez 2 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse avec un filet de citron et poivrez au moulin. Répartissez ensuite sur les ½ pommes de terre tiédies et garnissez-les d'œufs de poisson : œufs de poissons volants au wasabi (dans les épiceries fines), œufs de lump, œufs de truite ou de tarama.

avec les **restes** de **champignons**

Tarte des bois

Pour 6 pers. Prêt en 35 min.

▶ Déroulez 1 pâte brisée sur le plan de travail, puis foncez-en un moule à tarte. Piquez le fond à la fourchette. Recouvrez-le d'une feuille de papier cuisson lestée de légumes secs et enfournez 10 min à th. 6-7 (200 °C). Retirez le lestage. Garnissez le fond de tarte de 300 g de champignons cuits (cèpes, girolles, mousserons, champignons de Paris, etc.). Dans un bol, battez 2 œufs entiers et 2 jaunes avec 25 cl de crème. Salez, poivrez. Versez sur les champignons, puis enfournez 25 min à th. 6 (180 °C). Servez chaud.

avec les **restes** de **champignons**

Mini tourtes feuilletées

Pour 4 pers. Prêt en 35 min.

▶ Découpez dans 1 pâte feuilletée 8 ronds de 8 cm de diamètre. Placez 4 ronds dans 4 moules à tartelettes de même taille. Piquez le fond. Mélangez 250 g de champignons de Paris cuits avec 2 cuil. à soupe de crème épaisse, 1 pointe d'ail et 1 cuil. à soupe de parmesan râpé. Répartissez dans les moules. Couvrez des 4 ronds restants. Soudez les bords en les pinçant. Piquez la pâte. Dorez avec 1 jaune d'œuf dilué avec de l'eau. Enfournez 30 min à th. 6 (180 °C).

« Éviter le gaspillage alimentaire, c'est cuisiner les justes quantités et utiliser en priorité les produits déjà entamés et ceux dont les dates de péremption sont les plus proches. »

RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE.

reduisonsnosdechets.fr

PRISMA MEDIA

avec les **restes** de **brioche**

Pain perdu aux marrons

Pour 4 pers. Prêt en 15 min.

► Dans une grande assiette creuse, mélangez 2 œufs avec 2 cuil. à soupe de miel et 20 cl de lait entier. Trempez rapidement 8 tranches de brioche rassie (ou de pain brioché) une par une dans ce mélange. Faites-les dorer 3 par 3 à la poêle dans une grosse noix de beurre. Etalez 2 cuil. à soupe de crème de marrons vanillée sur 4 tranches de brioche. Recouvrez des 4 autres tranches. Saupoudrez de sucre glace et coupez en 2 en diagonale. Servez chaud, accompagné d'un flocon de chantilly (fait maison ou en bombe).

avec les **restes** de **champagne**

Sabayon pétillant au pamplemousse

Pour 4 pers. Prêt en 20 min.

► Dans une jatte, fouettez 4 jaunes d'œufs extra frais avec 70 g de sucre au batteur électrique. Placez la jatte au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et continuez à fouetter en versant peu à peu 10 cl de champagne et 5 cl de jus de pamplemousse frais. Quand le mélange a triplé de volume, fouettez hors du bain-marie jusqu'à refroidissement. Versez ce sabayon sur les quartiers de 2 pamplemousses pelés à vif. Servez frais, saupoudré d'un voile de cacao.

avec les **restes** d'**agrumes**

Riz au lait à l'orange

Pour 4 pers. Prêt en 45 min.

▶ Rincez 100 g de riz rond. Cuisez-le 2 min à l'eau bouillante. Rafraîchissez et égouttez. Portez à ébullition 50 cl de lait avec 1 zeste d'orange et 2 pincées de cannelle. Ajoutez le riz, couvrez aux ⅔. Laissez cuire sur feu très doux jusqu'à ce que tout le lait soit absorbé (env. 35 min). Saupoudrez 50 g de sucre et 1 pointe de couteau de safran et cuisez encore 5 min. Laissez refroidir. Répartissez dans des verrines avec 6 à 8 cuil. à soupe de salade d'agrumes. Servez très frais.

avec les **restes** de **bûche**

Trifle à la poire et au chocolat

Pour 4 pers. Prêt en 15 min.

▶ Portez à ébullition 15 cl de crème liquide. Versez sur 150 g de chocolat noir haché et couvrez. Laissez reposer 5 min, puis mélangez pour obtenir une crème lisse. Coupez en morceaux 4 tranches de bûche pâtissière (au chocolat, au café ou aux marrons). Egouttez 6 ½ poires au sirop et coupez-les en dés. Répartissez les morceaux de bûche et de poires dans 4 verrines, en alternant avec la crème au chocolat. Parsemez de copeaux de chocolat et saupoudrez d'un voile de sucre glace.

« Éviter le gaspillage alimentaire, c'est redécouvrir l'art d'accommoder les restes de repas avec des recettes faciles, en faisant preuve de simplicité et d'imagination ! »

RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE !

reduisonsnosdechets.fr

PRISMA MEDIA

avec les **restes** de **gâteau**

Billes choco-coco

Pour 16 billes. Prêt en 15 min + 1 heure de réfrigération.

▶ Dans un saladier, écrasez 120 g de gâteau moelleux au chocolat avec 2 cuil. à soupe de noix de coco râpée. Faites fondre 100 g de chocolat noir en morceaux avec 40 g de beurre au micro-ondes. Lissez le mélange, versez dans le saladier et mélangez. Réfrigérez 1 h.

▶ Façonnez de grosses billes entre vos mains. Roulez-les dans 3 cuil. à soupe de noix de coco râpée. Déposez-les dans des petites caissettes de papier plissé et servez-les bien froides, avec le café.

En partenariat avec PRISMA PRESSE

STOP au gaspillage alimentaire

L'art de conserver les restes

Pour cuisiner les restes, il faut avant tout savoir bien les conserver ! Suivez quelques principes de base...

Refroidir rapidement : avant de mettre au frigo les aliments cuisinés, laissez-les refroidir un court moment dans un endroit frais ou à température ambiante, et placez-les au réfrigérateur dès qu'ils ont cessé de fumer en prenant soin de les couvrir. Lorsque les plats cuisinés sont laissés trop longtemps à température ambiante, les bactéries se développent et les restes ne sont plus consommables.

Bien protéger : pour prévenir du dessèchement, empêcher les contacts avec les autres produits et éviter qu'ils ne s'abîment trop vite, ne laissez pas les restes dans leur plat de cuisson. Mettez-les plutôt dans des boîtes réutilisables fermées hermétiquement (si possible en portions de faible épaisseur et en séparant viandes et sauces).

Bien réchauffer : privilégiez un réchauffage à haute température pour vos restes (ébullition pour les jus, sauces et soupes ; température très chaude - et non juste tiède - au cœur de la préparation pour les autres aliments). Évitez de réchauffer les restes plus d'une fois.

PRISMA MEDIA

RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE.
reduisonsnosdechets.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST 20 KG DE DÉCHETS PAR PERSONNE ET PAR AN.
ET SI ON AGISSAIT ?
STOP
au gaspillage alimentaire
reduisonsnosdechets.fr
GRENELLE ENVIRONNEMENT
ENTRONS DANS LE MONDE D'APRÈS
RÉDUISONS VITE NOS DÉCHETS, ÇA DÉBORDE.
Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Ministère de l'Écologie, de l'Énergie, du Développement durable et de la Mer
ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie