

22.04.2020 - 09:17 Uhr

René Schudel et Lidl Suisse : Une plate-forme en ligne contre le gaspillage alimentaire



Weinfelden (ots) -

Lidl Suisse s'associe avec le cuisinier René Schudel et lance la cuisine zéro gaspillage. Une nouvelle plate-forme en ligne propose de transformer des aliments laissés de côté en succulents plats.

En moyenne, les ménages suisses jettent à la poubelle environ 90 kg d'aliments comestibles par personne et par an. Cela correspond à 30 % du gaspillage alimentaire annuel en Suisse. Non seulement cela représente une perte financière de 600 CHF par personne et par an, mais cela dégrade considérablement l'environnement (source : EPF pour l'OFEV, octobre 2019)

C'est pourquoi Lidl Suisse, Contexta et la star culinaire René Schudel lancent la cuisine zéro gaspillage. Leurs conseils permettront à toutes et à tous de cuisiner de manière plus responsable, sans fournir de gros effort. Il suffit d'accéder au site lidl.ch/zerofoodwastekitchen et de sélectionner un aliment pour afficher une recette simple, rapide et délicieuse dans laquelle l'utiliser. Par exemple, du pain devenu trop dur pourra se transformer facilement en gnocchi al Limone, une laitue un peu fanée deviendra une salade cuite à la sauce aux myrtilles et des pommes de terre oubliées feront d'excellents pancakes accompagnés de sauce à la pomme.

Mais les créateurs de cette plate-forme ne se sont pas contentés d'inventer des recettes faciles, rapides et succulentes. Ils ont également voulu aider à éviter le gaspillage alimentaire : toutes les recettes ont en effet été réalisées autour des produits les plus jetés en Suisse. En dehors de ces aliments, les recettes ne requièrent que des ingrédients que tout un chacun peut trouver dans son réfrigérateur ou ses placards. Il n'y a donc plus aucun obstacle à la lutte contre le gaspillage alimentaire ! En effet, il ne serait pas logique que les gens aient besoin de sortir de chez eux pour acheter un ingrédient manquant, juste pour pouvoir sauver une salade un peu fatiguée.

" Les exigences concernant la cuisine zéro gaspillage étaient très élevées ", indique Raphael Werner, directeur du service Marketing chez Lidl Suisse. " Elle doit garantir des résultats valorisants, notamment pour les gens qui ne sont pas forcément très bons cuisiniers ou ne s'intéressent pas vraiment au gaspillage alimentaire. Et notre solution répond à cette attente. J'ai moi-même testé ce système lors de la phase de développement, et je peux affirmer avec conviction que notre cuisine zéro gaspillage est une réussite. "

La campagne de présentation de la cuisine zéro gaspillage débutera en avril, de manière assez discrète dans un premier temps car le confinement a obligé les créateurs à reporter le tournage des spots télévisés.

Contact Lidl Suisse :

Service de presse
Dunantstrasse 15
8570 Weinfelden
Tél. : +41 (0)71 627 82 00
E-mail : media@lidl.ch
www.lidl.ch
www.facebook.com/lidlch

Medieninhalte



René Schudel et Lidl Suisse : Une plate-forme en ligne contre le gaspillage alimentaire. Zero Food Waste Kitchen. lidl.ch/zerofoodwastekitchen Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100016795 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/LIDL Schweiz"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100016795/100846434> abgerufen werden.