

Réutilisation :

Biodéchets

Qu'est ce qu'un biodéchet ?

Les **déchets alimentaires**, aussi appelés **biodéchets**, il s'agit de résidus composés de matières organiques (végétales, animales ...) pouvant être dégradés par les micro-organismes pour lesquels elles représentent une source d'alimentation.

En réutilisant vos biodéchets, vous limiterez le gaspillage alimentaire !

Réutiliser et transformer les chutes et les invendus :

Vous pouvez vous servir des produits restants et des chutes pour créer de nouveaux produits. Il en est de même pour les invendus . Voici quelques exemples :

- Chutes de matières première → **faire des amuses bouches**
- Viandes → **rillettes, parmentier, farcis, bolognaise, terrine, fonds**
- Fruits et légumes → **Velouté, mousse, confiture, purée, flan, fonds ...**
- Poissons → **rillettes, soupes, fumets ...**
- Parures de légumes → **sirops, sorbets, décoration des plats, zestes**
- Pains et viennoiseries → **Croissants aux amandes, toasts et bruschettas**



1



2



3



5



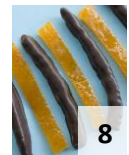
6



4



7



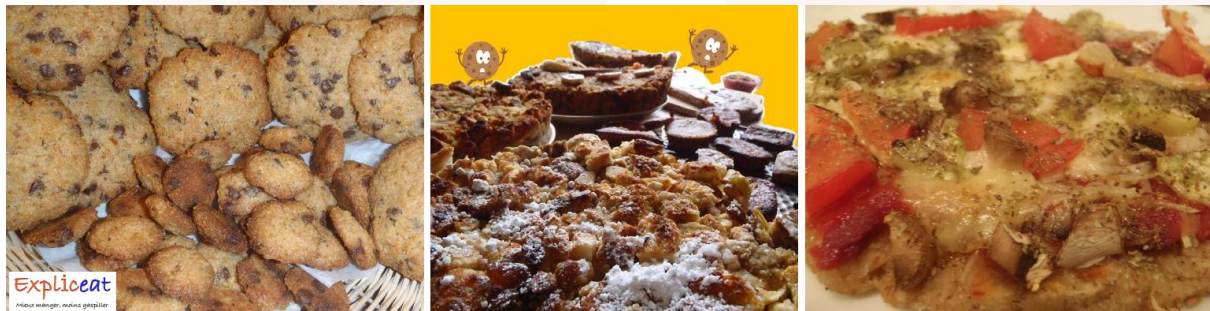
8

Recettes anti-gaspillage : (1) cosses de petits pois farcies, (2) Veloutés, (3) bruschettas réalisées avec du pain de la veille, (4) gratin de légumes abîmés, (5) rillettes, (6) confitures réalisées avec les restes de fruits, (7) eau aromatisée avec les reste d'agrumes, (8) orangettes avec les épluchures d'agrumes

De nombreuses recettes sont disponibles sur internet, n'hésitez pas à les consulter. Vous pouvez vous rendre sur www.saveeat.co/blog/ , www.recupetgamelles.fr/recettes/ , et bien d'autres !

Valoriser votre surplus de pain :

Pour réduire le gaspillage du pain, **Explicéat** vous propose le **Crumbler®**. Cet appareil **transforme tous types de pains (mous et durs) en farine**. Vous pouvez ensuite utiliser cette farine dans vos recettes. Plus de 50 recettes sucrées et salées sont proposées.



Recettes réalisées à partir de farine de pain



Pour plus d'informations, rendez vous sur : www.explicéat.fr/broyeur-pain/