

# La chasse au gaspillage alimentaire, ça s'apprend



**Pour confectionner la soupe du jour, tous ont mis la main à la pâte en épluchant fruits et légumes, issus d'invendus ou de rebuts.** (Photo J. H.)

Samedi, nombre de Roquiers avaient ralié la propriété viticole du Reïre, qui accueillait la « Disco soupe », mouvement solidaire et festif destiné à sensibiliser les populations au gaspillage alimentaire, véritable fléau des temps modernes. Une belle initiative portée par Sébastien Audibert, animateur jardins au centre social et culturel du Val d'Issole, en partenariat avec les fameux « Paniers de l'Issole », Amap roquière très appréciée <sup>(1)</sup>. Pour mieux illustrer le slogan « Faut pas gâcher », un atelier de cuisine collectif avait été aménagé dans la propriété de la famille Dauvergne. Equipés d'économies, de couteaux et de planches à découper, les visiteurs ont épluché nombre de légumes afin de mitonner une soupe, uniquement

constituée de rebuts et d'invendus provenant du magasin brignolais Biocoop et de maraîchers locaux. D'insolites desserts avaient également été préparés par Camille Leroy, ancienne cuisinière de l'Hôtellerie de l'abbaye de La Celle <sup>(2)</sup>. De quoi savourer un excellent repas, une fois la distribution des paniers de l'Amap effectuée. Le tout partagé en musique et dans la bonne humeur. « *Car si le sujet est sérieux, précise Nicole Manéra, présidente des Paniers de l'Issole, tout se déroule dans une ambiance bon enfant.* »

**J. H.**

1. Association pour le maintien d'une agriculture paysanne.
2. Brownies à la patate douce; cake moelleux et cœur de potimarron; sablés à la confiture de figues de Solliès et compote de pommes à l'hibiscus.