





L'ANTI-GASPI CIRCULAIRE À TRIPLE IMPACT



CONTEXTE



10 MILLIONS DE TONNES DE NOURRITURE CONSOMMABLE SONT JETÉES CHAQUE ANNÉE.

Selon le Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, près de **10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année en France.** Au-delà de l'enjeu éthique, social et économique (la perte est évaluée à 16Mds € à l'échelle nationale), le gaspillage alimentaire entraîne un fort impact environnemental.

Cette nourriture non consommée a nécessité la mobilisation de terres cultivables, d'eau, d'énergie et des ressources pour être produite, transportée, conditionnée, cuisinée, puis traitée et détruite, après avoir été jetée.

À l'échelle mondiale, **si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le troisième plus grand émetteur de gaz à effet de serre**, après les États-Unis et la Chine.

NOTRE PROJET

ALTRIMENTI S'ENGAGE DEPUIS 2016 POUR L'ACCÈS DE TOUTES ET TOUS À UNE ALIMENTATION DURABLE ET ANTI-GASPI.

Altrimenti, "autrement" en italien, est né de la volonté de sa fondatrice **Samanta Vergati d'apporter une solution innovante, accessible et de qualité au gaspillage alimentaire.**

Altrimenti s'engage depuis 2016 pour l'accès de toutes et tous à une **alimentation durable et anti-gaspi.** L'association agit pour promouvoir la prise de conscience autour des **impacts environnementaux, économiques et sociétaux** de notre consommation. À partir de **produits frais hors circuit et de parties délaissées de fruits et légumes** (fanés, tiges, épluchures...), elle met en œuvre des actions de sensibilisation citoyenne visant à la **démocratisation des saveurs**, à la (re) **construction d'une culture alimentaire** et à la **création de nouveaux liens.**

Altrimenti propose des **solutions et des astuces créatives et concrètes** qui contribuent à la **transition écologique** et à l'**évolution des habitudes alimentaires.**



NOS ACTIONS DE SENSIBILISATION

ALTRIMENTI PROPOSE DES ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES, CONVIVIALES ET LUDIQUES PORTEUSES DE SENS POUR LE GRAND PUBLIC ET LES PROFESSIONNELS.

Dans le cadre de ses **missions de sensibilisation à une culture alimentaire durable et anti-gaspi** pour tous, Altrimenti propose des **animations pédagogiques, conviviales et ludiques** porteuses de sens.

À travers ses actions, l'association contribue concrètement à la création de **nouvelles habitudes alimentaires plus saines et respectueuses de l'humain et de l'environnement.**

Grâce à une **cuisine mobile**, Altrimenti intervient dans des lieux variés pour venir à la **rencontre du plus large éventail de publics.**



Atelier culinaire

« Rien ne se perd... tout se cuisine »

Un **chef cuisinier expert en alimentation durable** invite les membres des équipes à préparer ensemble et à déguster des plats anti-gaspi. Le partage des tâches, la **transmission de savoirs et savoir-faire** permettent de **développer le lien social entre les participants** et les invitent à communiquer autrement. La réalisation culinaire offre aux participants l'opportunité de découvrir et partager de **nouveaux éco-gestes** à reproduire au quotidien.



Vélo mixeur

« Bien manger et bouger »

Le vélo mixeur est une **activité pédagogique, conviviale et ludique** qui sensibilise les participants aux bienfaits d'une alimentation saine et savoureuse. Cette animation est l'occasion de préparer en pédalant **jus frais, smoothies et pesto à l'italienne** tout en prenant conscience des enjeux liés à l'alimentation durable.



Démonstration culinaire anti-gaspi

L'animation sur stand démarre par une **introduction à la cuisine zéro-déchet** et aux bienfaits de cette démarche. Puis, un chef cuisinier raconte l'histoire des recettes qui seront préparées sur place à partir de **produits frais déclassés**. Enfin, les animateurs invitent les passants à savourer les préparations réalisées et à échanger autour d'astuces éco-responsables.



Activité « do it yourself »

En complément de ses ateliers culinaires, Altrimenti propose des animations qui visent à **sensibiliser les participants à l'impact des déchets sur l'environnement et la santé** en réduisant l'utilisation d'objets jetables en cuisine. Les citoyens sont invités à participer à une activité autour d'**astuces innovantes** telles que la **création d'emballages en tissus cirés*, lingettes et sacs à vrac en tissu**. Cet atelier participatif renforce la cohésion d'équipe et permet des relations plus simples et respectueuses.

*En remplacement du papier sulfurisé et du film plastique.



NOS PRODUITS ALTRIPASTI RÉALISÉS À PARTIR DE LÉGUMES « EN PLEINE FORME »

Altripasti est le premier atelier artisanal de pesto et giardiniera fabriqués localement à partir de légumes bio déclassés.

L'activité favorise la réinsertion socio-professionnelle : la production est assurée par des personnes en situation de précarité.

Notre histoire

Suite au succès de l'association Altrimenti, Samanta Vergati conçoit un nouveau projet en 2018 : **ouvrir une conserverie de produits artisanaux à partir de légumes bio déclassés et créer de l'emploi local pour personnes en situation de précarité.**

En 2019, le projet devient réalité : lancement des premières gammes "Altripasti".



DU BON, BIO QUI FAIT DU BIEN...

Nos pestos et giardiniera sont élaborés selon l'art de la cuisine italienne pour allier **tradition** et **innovation**.

Nous vous proposons des produits **100 % naturels, authentiques et éco-responsables** pour retrouver les saveurs italiennes *come a casa*.

NOTRE GAMME DE PESTO ARTISANAL

Notre gamme est née d'une idée de la fondatrice Samanta Vergati. Originaire de Naples et installée à Paris depuis plusieurs années, elle souhaite célébrer le **lien entre la culture française et napolitaine**.

Nos recettes uniques font référence à des expressions napolitaines issues du français.



Pesto Sciantosa

Dérivé de « CHANTEUSE » expression utilisée pour évoquer l'élégance et l'harmonie. Laissez vous tenter par ce pesto au persil à la texture ferme et onctueuse et au goût bien prononcé.



Pesto Sanfaso'

Dérivé de « SANS FAÇON » ancienne expression symbolisant la créativité et la nouveauté. Ce pesto aux fanes de carottes vous offre une texture veloutée et un goût inédit.



Pesto Sciùé Sciùé

Prononcé « CHOUÉ CHOUÉ » expression typique signifiant « vite fait, bien fait ». Vous serez séduit par la texture crémeuse et le goût délicat de ce pesto à la laitue.

NOTRE GAMME DE GIARDINIERA ARTISANALE

La giardiniera, l'incontournable des **antipasti** italiens, est un **mélange de légumes marinés au vinaigre et aux épices méditerranéennes**. Des pickles à l'italienne élaborés selon les recettes de grand-mère.

Nos giardiniera donnent une seconde vie aux légumes bio déclassés (**courgettes, carottes, navets, poivrons, brocolis, oignons**). Chaque giardiniera est enrichie de son légume « star ». Nos recettes sont uniques tout comme leurs noms faisant référence aux divinités féminines.



Giardiniera Giunone

Cette giardiniera vous réserve un goût doux, raffiné et enveloppant. Le nom Giunone (« Junon » en français) rend hommage à la déesse de la naissance et protectrice des femmes.

LÉGUME STAR : l'oignon.



Giardiniera Partenope

Cette giardiniera au goût frais, parfumé et authentique vous amènera dans la ville de Naples. Partenope (« Parthénopé » en français), sirène et fondatrice de la ville donne le nom à cette recette.

LÉGUME STAR : le poivron.



Giardiniera Demetra

Cette giardiniera vous garantit un goût exceptionnel, intense et corsé. Demetra (« Déméter » en français), protectrice de la terre devient dorénavant gardienne de cette recette.

LÉGUME STAR : le brocoli.

ILS PARLENT DE NOUS

Une initiative anti-gaspi qui drolote nos papilles, crée du lien social et fait du bien à la planète, on ne peut que valider !

Le Bonbon

Apprendre à aimer les « parties délaissées », « abimées » des fruits et des légumes. À leur rendre de la valeur. C'est vrai que c'est joli.

Chronique «Terre d'Action», LIBÉRATION

Nous nous demandions que faire des fanes de la botte de carottes que nous avons fort simplement râpé pour une salade au citron miel (...). En manque d'inspiration elles ont toutes fini à la poubelle (...). C'était sans compter sur une merveilleuse recette de pesto pour laquelle les fanes remplacent le basilic. On aurait pu faire comme le conseille Altrimenti (...).

Podcast « Les Nouvelles Vagues », FRANCE CULTURE

ILS NOUS FONT CONFIANCE



CONTACT

56, Boulevard Sérurier, 75019 Paris
+33 (0)6.46.13.64.56
contact@altrimenti-asso.org
www.altrimenti-asso.org



altrimenti



altrimenti.asso



altrimenti-asso

