



-Escaut

Thématique:
[Énergie climat](#) [2]

[1]
Pour éviter le gaspillage alimentaire, Steve Kuzma fait de la soupe aux légumes bio et moches

Année : 2015

Finis le gaspillage alimentaire ! A la Ferme du Major, les légumes « bio et moches » finissent en soupe ! L'association de réinsertion sociale et professionnelle qui encadre chaque année une cinquantaine de jeunes autour des activités de maraîchage et de sous-traitance industrielle, vient d'investir dans un laboratoire tout neuf. A la clé, la production de soupes de saison pour valoriser les légumes abimés ou hors calibre.

Décidément, la Ferme du Major à Raismes n'arrête pas de se distinguer ! Elle vient de recevoir un Saule d'argent par le Jury des Fins Gourmets pour sa « Soupe pourpier-courgettes », fabriquera bientôt une soupe par saison avec des produits non commercialisables immédiatement. « Plutôt que de jeter les légumes bio qui ne répondent pas aux critères actuels des consommateurs, par leur aspect ou leur forme –et non par leur goût-, nous nous donnons les moyens de les valoriser. Sans épice, sel ou poivre ajoutés, notre soupe bio au potiron est en phase de test. Dès que nous aurons l'accord de mise sur le marché, nous pourrons la vendre dans notre boutique et par commande sur internet avec prochainement la mise en place d'un « drive fermier ».

Et les changements climatiques ?

« Cultiver bio, valoriser des produits locaux et de saison, développer des circuits courts avec la vente sur les marchés et jeter le moins de déchets possibles sont autant de gestes qui limitent les émissions de gaz à effet de serre. Et en ce sens, notre équipe, nos jeunes et nos clients contribuons tous à réduire notre impact sur le climat ».

LIENS

[1] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/vef/load/2654fe126e61e66345bd204179591909?width=640&height=365>

[2] <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/action-thematique/energie-climat>