

## ECO FOOD : RÉHABILITONS LES ÉPLUCHURES



Voter pour cet article : ★★★★★

Qui aurait cru, que pour respecter la planète et devenir une foodista responsable, on irait jusqu'à manger des épluchures. Choquant ? Pourtant, les carnets de recettes de nos grands-mères qui n'étaient pas des sorcières, faisaient déjà la part belle aux écorces, cosse et autres tiges.

A l'heure où la filière maraîchère connaît une crise sans précédent, Jacques Remiller, député UMP et Président du groupe d'études sur les fruits et légumes\* a organisé hier à l'Assemblée Nationale, une démonstration sur la meilleure manière de déguster les épluchures. La magie a opéré avec Sonia Ezgulian, auteur culinaire à succès, aux fourneaux, qui œuvre aussi pour la réhabilitation des épluchures dans l'assiette. Elle a

rivalisé d'imagination pour élever au rang d'ingrédients à part entière, cosse de petits pois, fanes de carottes, trognons et pelures de pommes\*\*. Les déchets ne devraient ainsi plus finir, selon elle, à la poubelle mais aider à faire bouillir la marmite. Une initiative qui témoigne de la qualité des bons produits français, pelures et épluchures compris qui ne devraient plus être réservées aux ordures mais bien au futur. Delphine Gautherin

\*Plus d'infos sur : [www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr](http://www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr)

\*\* « Les épluchures, dix façons de les accommoder », Sonia Ezgulian, aux éditions de l'Épure, une mine d'idées de recettes surprenantes et délicieuses qui se concoctent comme des formules magiques.