

## Evaluation et remise des prix

Un jury d'experts sélectionne les lauréats. Lors de l'évaluation des candidatures, les critères suivants seront pris en compte :

- Exhaustivité des documents fournis :  
Toutes les pièces demandées sont-elles présentes et correspondent-elles aux exigences ?
- Contribution à la récupération de denrées alimentaires :  
Quel est le potentiel des recettes soumises pour réduire les déchets alimentaires ?
- Créativité des recettes :  
À quel point les recettes et l'utilisation du légume sont-elles originales et innovantes ?
- Présentation des recettes :  
À quel point la présentation des recettes et des plats suscite l'envie ?
- Contexte franco-allemand :  
Un lien franco-allemand est-il identifiable ?

La remise des prix aura lieu à l'automne 2026.

Les trois meilleures candidatures gagneront un bon de voyage d'une valeur de 1 500 euros !

Le bon de voyage est par exemple idéal pour un voyage dans la ville allemande jumelée.

À partir des recettes soumises, nous élaborerons un livre de recettes franco-allemandes, afin que d'autres puissent également préparer ta recette anti-gaspillage !

## Conditions de participation

Tous les adolescents et jeunes adultes résidant dans le Bade-Wurtemberg ou en France, âgés de 12 à 25 ans, peuvent participer au challenge.

Une participation est possible de manière individuelle, en groupe ou par classe d'école.

Une autorisation écrite des personnes représentées sur les images doit être fournie. Pour les photos où figurent des mineurs, il est nécessaire d'obtenir le consentement de tous les parents ou tuteurs légaux.

## Contact

Pour toute question, merci de s'adresser à :  
[lebensmittelretter@mlr.bwl.de](mailto:lebensmittelretter@mlr.bwl.de)

## mentions légales

Ministère de l'Alimentation, de l'Espace rural et de la Protection des consommateurs du Bade-Wurtemberg  
Bureau de presse

Kernerplatz 10  
70182 Stuttgart, Allemagne

Téléphone : +49 (0)711 126-2355  
[pressestelle@mlr.bwl.de](mailto:pressestelle@mlr.bwl.de)  
[www.mlr-bw.de](http://www.mlr-bw.de)

Photos : MLR, smarterpix/SonSam  
Numéro d'impression : 3-2026-65



Baden-Württemberg  
Ministère de l'Alimentation, de l'Espace rural et de la Protection des consommateurs



# As-tu l'étoffe d'un héros anti-gaspillage ?

Participe à notre challenge anti-gaspillage alimentaire 2026 et tente de gagner un bon de voyage de 1 500 euros !



Les sauveurs d'aliments –  
Le pays a besoin de nouveaux héros

## Chers jeunes,

Chaque année, des millions de tonnes d'aliments sont jetées en Allemagne et en France, dont une partie pourrait encore être consommée. C'est non seulement un gaspillage alimentaire, mais également un gaspillage de ressources précieuses telles que l'énergie, l'eau et la main-d'œuvre humaine.

Les légumes, ainsi que les fruits, figurent parmi les aliments les plus fréquemment jetés dans les foyers. Souvent, les légumes partent à la poubelle parce qu'ils ne sont plus assez frais ou parce que certains éléments comme la peau, le noyau ou les feuilles, ne sont pas utilisés. C'est très regrettable, d'autant plus que ces parties contiennent des nutriments précieux et peuvent être transformées en plats délicieux.

Dans le cadre des jumelages de villes franco-allemandes, nous vous invitons chaleureusement à la deuxième édition de notre challenge contre le gaspillage alimentaire !

Cette fois, il s'agit d'utiliser de manière créative les légumes régionaux. Choisissez un légume qui pousse dans votre région et offre un grand potentiel pour réduire les déchets alimentaires. Pouvez-vous penser à deux recettes utilisant ce légume de différentes manières, contribuant ainsi à lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Les meilleures recettes seront récompensées par des prix exceptionnels !

Nous avons hâte de découvrir vos idées délicieuses !



## Ta mission

### Choisis un légume

...qui pousse dans ta région et qui offre un grand potentiel pour réduire les déchets alimentaires. Pense également aux parties comme la peau, le noyau et les feuilles, qui pourraient être utilisées au lieu d'être jetées.

### Cuisine deux recettes

...qui mettent le légume en avant. Essaie d'utiliser autant que possible toutes les parties du légume pour minimiser les déchets.

Les recettes doivent être créatives et délicieuses, et bien sûr, montrer à quel point les légumes peuvent être utilisés de manière variée.

### Formule les deux recettes

...comprenant les ingrédients, la préparation et une photo du plat fini. Chaque recette ne doit pas dépasser une page A4. Assure-toi que les recettes soient claires et faciles à comprendre.

## Participation

### Envoie-nous :

- tes deux recettes anti-gaspillage ;
- une brève explication quant au choix précis du légume ;
- le formulaire d'inscription dûment rempli ;
- et les autorisations signées

...à l'adresse suivante : [lebensmittelretter@mlr.bwl.de](mailto:lebensmittelretter@mlr.bwl.de)

### Date limite d'envoi 31 juillet 2026

Tu trouveras tous les documents nécessaires ainsi que des informations supplémentaires en ligne à l'adresse suivante :

[mlr-bw.de/lebensmittelretter-challenge](https://mlr-bw.de/lebensmittelretter-challenge)

