

Betty Bossi met fin au gaspi dans les ménages

Les chiffres sont accablants: en Suisse, 117 kilos de nourriture sont jetés en moyenne par personne et par an. Le nouveau livre de Betty Bossi «Restes en cuisine» entend régler ce problème urgent. Le livre contient tout ce qu'il faut savoir pour ne plus jeter de nourriture.

Les ménages sont les grands «coupables» en termes de Food Waste: ils sont à l'origine de 45 % du gaspillage alimentaire national. De quoi mettre le porte-monnaie à rude épreuve! Jusqu'à 1000 francs pourraient être économisés par ménage et par an – de l'argent qui pourrait être mieux utilisé et surtout de manière plus écologique.

Les causes sont multiples: nous remplissons notre caddie avant de vider notre réfrigérateur. Nous faisons davantage confiance à la date limite de consommation sur l'emballage, plutôt qu'à nos sens et à notre bon sens. Nous avons désappris à stocker correctement les aliments et souvent, nous cuisinons de trop grandes quantités. Résultat: nous jetons les restes alors que nous pourrions les transformer en plats savoureux. Un plat mijoté, par exemple, est encore meilleur lorsqu'il est réchauffé.

Un ouvrage de référence de 320 pages

Pionnière dans le domaine de l'art culinaire, Betty Bossi s'engage depuis plus de 60 ans contre le gâchis en cuisine: accommoder les restes était déjà au cœur du premier «Courrier Betty Bossi» de 1956. «Pour les 3000 recettes que nous créons chaque année, nous veillons à ce que tous les ingrédients soient si possible entièrement utilisés», déclare Sibylle Sager, responsable de la rédaction culinaire chez Betty Bossi. «Sinon, nous ajoutons une suggestion montrant ce que l'on peut concocter avec les restes.»

Le savoir-faire et l'expérience de Betty Bossi en matière de gaspi alimentaire sont aujourd'hui réunis dans un seul et même ouvrage: «Restes en cuisine» contient 355 conseils pratiques pour mieux gérer la nourriture: achats, emballage, stockage, appréciation, conservation et valorisation, ainsi que de nombreuses recettes gourmandes. Les six chapitres couvrent tous les groupes d'aliments. «Nous avons pensé à tout – même aux «opérations de sauvetage» permettant en cinq minutes seulement de prolonger la conservation des aliments», précise l'auteure du livre Gabriela Seidl.

Fort de ses 320 pages, «Restes en cuisine» est l'ouvrage le plus complet en Suisse contre le gaspillage alimentaire dans les ménages. Ce nouveau livre est incontournable pour tous ceux qui veulent moins gaspiller et se régaler jusqu'à la dernière miette. Un ouvrage motivant, avec plein d'idées originales et de conseils pratiques pour revaloriser les aliments au lieu de les jeter. «Restes en cuisine» est donc indispensable dans chaque ménage en Suisse.

Le nouveau livre «Restes en cuisine»

- Tout le savoir-faire de Betty Bossi contre le Food Waste sur 320 pages
- 355 bonnes idées contre le gaspillage alimentaire dans les ménages
- Nombreuses recettes futées et inspirations gourmandes, aides pour mieux gérer achats, stockage, organisation, emballages, utilisation et conservation.
- Tableaux pour la conservation au réfrigérateur et au congélateur
- Chapitre S.O.S. restes: quels restes pour quel plat?
- Fr. 29.90 (abonnés à Betty Bossi) ou Fr. 36.90
- www.bettybossi.ch/restesencuisine

Retrouvez ce communiqué ainsi que les photos à télécharger sur:
www.medias.bettybossi.ch

Remarque à l'intention des médias:

Pour recevoir le livre ou faire une interview avec nos experts, n'hésitez pas de nous contacter.

Contact

Viviane Bühr, Responsable communication d'entreprise, tél. +41 44 209 19 73
kommunikation@bettybossi.ch

Betty Bossi – de la cuisinière fictive à la marque culinaire suisse leader

Synonyme de compétence culinaire depuis plus de 60 ans, Betty Bossi est l'une des marques les plus connues en Suisse. Ce qui a commencé en 1956 avec des recettes et des conseils pratiques pour le ménage et la famille est aujourd'hui une entreprise leader en Suisse en matière de cuisine. Betty Bossi s'est donné pour mission de promouvoir auprès des gens les plaisirs de la table, et avec des conseils futés, des services et des produits, de leur faire obtenir facilement et simplement des résultats inratables en cuisine et en pâtisserie.

En Suisse, un ménage sur six est abonné au Journal Betty Bossi, et chaque année, l'équipe Betty Bossi crée plus de 3000 nouvelles recettes et invente près de 60 ustensiles astucieux pour la cuisine et la vie pratique. Betty Bossi développe en plus pour Coop et des tiers de nouveaux produits et prestations dans le domaine de la cuisine. Avec «Betty bringt's», Betty Bossi a lancé en 2018 un service de livraison innovant ready-to-cook.

Betty Bossi emploie plus de 120 collaborateurs qui se consacrent avec curiosité et ferveur à l'univers de la cuisine. En 2017, l'entreprise a généré un produit net de 78 millions de francs.