



Concours de cuisine note à note 2023, « gaspillage et pertes alimentaires »

NOUVELLES GASTRONOMIQUES 04/12/2022

Ouverture des inscriptions pour la onzième édition du concours de cuisine note à note, qui se tiendra en septembre 2023, organisé par l'Inrae-AgroParisTech International Centre for Molecular and Physical Gastronomy Roisin Burke (TU Dublin), Yolanda Rigault (Paris) et Hervé This (Inrae-AgroParisTech). Le thème de cette édition sera tournée vers le gaspillage et les pertes alimentaires. Le concours se divise en trois catégories, celle des chefs professionnels, des étudiants et des amateurs.

La Cuisine Note à Note est la technique culinaire qui consiste à utiliser des composés purs pour produire des aliments (des "mets"). La cuisinière ou le cuisinier doivent décider la forme, l'odeur, la saveur, la consistance, etc. de chacune des parties du plat. Bien sûr, il doit gérer des questions de nutrition, de toxicologie, et la cuisine note à note est une partie du large Projet Note à note, qui vise notamment à contribuer à l'alimentation en 2050, alors que la population mondiale aura sans doute dépassé les neuf milliards d'humains. Ce Projet Note à Note veut notamment combattre le gaspillage -d'ingrédients, d'eau ou d'énergie-, tout en prenant soin de l'environnement. Il y a lieu de chercher "une alimentation durable sans gaspillage".

Détails des catégories :

1. **Chefs cuisiniers professionnels** : ils seront jugés sur leurs compétences à réaliser une recette utilisant des composés purs ou un mélange de composés purs et d'ingrédients classiques
2. **Étudiants** : selon les demandes, il peut y avoir deux groupes, ceux qui sont étudiants en art culinaire et ceux qui sont étudiants en sciences. Comme les chefs professionnels, les premiers ont très probablement accès à des ingrédients spécifiques note par note et à des équipements spéciaux. Les autres étudiants peuvent ou non avoir accès à ces ingrédients ou équipements. Dans le cas de l'étudiant en art culinaire, les critères de jugement sont similaires à ceux des chefs professionnels, mais le niveau de compétences des

étudiants en art culinaire peut être moindre. Si les autres étudiants ont une formation scientifique, les critères de jugement pourraient inclure l'utilisation de connaissances scientifiques pour maximiser l'utilisation des ingrédients qui étaient disponibles.

3. **Amateurs** – la meilleure utilisation des ingrédients disponibles.

Les critères :

Le premier objectif des concurrents est de produire des plats qui :

- traitent du gaspillage et des pertes alimentaires
- sont aussi proches que possible de la cuisine pure note par note (c'est-à-dire utilisant des composés purs)
- sont bons
- sont originaux
- sont sains

[Plus de détails ici.](#)



Archive – 10e édition du ©concours international de Cuisine note à note

Le but de cette 11e édition est de considérer le gaspillage et les pertes

Selon le rapport 2012 de l'étude sur la réduction du gaspillage alimentaire du ministère de l'écologie (D. Viel, septembre 2012), les prévisions démographiques actuelles indiquent que le défi majeur des prochaines décennies sera d'assurer une meilleure adaptation de l'offre agricole à la croissance de la demande alimentaire, tout en garantissant une production plus durable. Les dynamiques en cours – émergence de nouvelles zones de production de biens agricoles et non agricoles, évolution des systèmes alimentaires, notamment dans les pays émergents – ont des conséquences sur l'équilibre mondial entre offre et demande. Parvenir à préserver les ressources de la planète tout en réduisant la pauvreté et les inégalités est un enjeu majeur pour le

développement durable, mais aussi pour les équilibres géopolitiques mondiaux et les relations entre les pays du Nord et la diversité des pays du Sud. Selon la FAO, plus d'un tiers des aliments produits dans le monde, soit environ 1,3 milliard de tonnes, sont perdus ou gaspillés, c'est-à-dire abandonnés comme déchets entre le champ et l'assiette, alors qu'ils peuvent encore être consommés. Ce gaspillage représente un prélèvement inutile de ressources naturelles en termes de terres arables et d'eau, puisque l'agriculture utilise 70 % des ressources mondiales en eau et en énergie. Il représente des émissions de CO² évitables et des déchets à traiter. Enfin, ils ont un impact négatif sur le budget des ménages.

Dans les pays en développement, les déchets sont proches du champ, faute de moyens adéquats de conservation et/ou de conditionnement des récoltes. Dans les pays industrialisés, le gaspillage se produit plutôt aux stades de la transformation, de la distribution et de la consommation. Le pourcentage de nourriture perdue a doublé depuis 1974. La Commission européenne, qui a mené une étude à l'échelle de l'Europe, estime le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne à environ 190 kg par an et par Européen. Aux deux extrêmes, les Pays-Bas se situent à environ 580 kg, la Grèce à 50 kg et l'Allemagne à environ 130 kg, tous ces chiffres étant des estimations. De nombreux acteurs sont concernés par le gaspillage alimentaire : les gouvernements centraux et locaux, les agriculteurs, les pêcheurs, les entreprises de transformation et de distribution des aliments, les restaurants, les organisations non gouvernementales et les ménages.

En cuisine, la question de la lutte contre le gaspillage ou les pertes n'est pas simple, car les raisons de ces pertes et gaspillage sont nombreuses et variées. Par exemple, éplucher des pommes de terre crée certes des déchets, mais les parties jetées contiennent des glycoalcaloïdes tels que la solanine, la solanidine, la chaconine, qui sont toxiques au-delà d'une limite assez basse

Et la plupart des tissus végétaux contiennent également des « pesticides naturels » dans leurs parties extérieures. Par conséquent, ce nouveau concours sur le thème « gaspillage et pertes alimentaires » est très important, car il encouragera les concurrents à trouver des moyens innovants de traiter un problème d'importance mondiale.

Infos et inscriptions Tel: 33 (0)1 89 10 00 00 ou [mail](#)

www2.agroparistech.fr/