

Le match!

Gratin habituel

à partir de pommes de terre
tranchées et précuites



Usine de transformation

Belgique.

- ☹️ Consommation d'énergie
- ☹️ Transport = pollution

😊 Rapidité de préparation

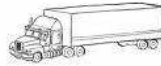
Quantité nécessaires : 200 g/pers
Prix au kilo 2 fois plus cher

😊 Convenable

☹️ Emballages plastiques
Non recyclables

Moins cher, moins goûteux
mais beaucoup plus polluant !

PROVENANCE



PREPARATION



GOUT DANS L'ASSIETTE



DECHETS



(Même quantité)
Epluchures en plus

Coût



Gratin repas durable

à partir de pommes de terre fraîches

Lot-et-garonne.

😊 Fraîcheur



☹️ Préparation longue et pénible

Quantité nécessaires : 300 g/pers

6 h de travail supplémentaire pour 1 personne :

- Laver les pommes de terre
- Eplucheuse (machine par 3 kg)
- Terminer épluchage à la main
- Nettoyer l'éplucheuse (difficile)
- Trancher les pommes de terre
- Faire précuire les patates (four utilisé)
- Nettoyer les plats

😊 Pommes de terre plus
moelleuses, plus de goût

😊 Totalement recyclables

☹️ Presque 2 fois plus cher

Moins polluant, plus goûteux
mais plus cher !
(A cause du temps de préparation)