



GRAÏNE Pays de la Loire

Réseau d'éducation à l'environnement et à la citoyenneté
vers un développement durable

Les journées d'échanges de l'éducation à l'environnement

"Le GASPILLAGE ALIMENTAIRE, une activité économique ?"

Actes de la journée

4 novembre 2014

Lycée Agricole "la
Germinière"

GRAÏNE Pays de la Loire

27 rue Félix Faure 44400 REZÉ

Tel/Fax : 02 40 94 83 51 - Courriel : contact@graine-pdl.org

www.graine-pdl.org

SOMMAIRE

Gaspillage alimentaire.....	1
1. Contexte.....	4
2. Problématique.....	4
3. Objectifs.....	4
Les journées d'échanges de l'éducation à l'environnement.....	1
5. Déroulement et Résumé des ateliers.....	4
5.1. Plénière.....	4
5.2. Atelier 1	4
5.3. Atelier 2	4
5.3. Atelier 2	4
6. Conclusion.....	4
7. Annexes.....	4
7.1. Synthèse des évaluations.....	4
7.2. Liste des participants.....	4

1. Contexte

D'ici 2050, la population mondiale devrait avoisiner les 9 milliards de personnes, et ce dans un contexte d'épuisement des ressources. La nécessité d'augmenter la production agricole en conséquence doit se faire dans le cadre d'une lutte efficace contre le gaspillage alimentaire.

En effet, alors que 79 millions de citoyens européens vivent au dessous du seuil de pauvreté et que 16 millions dépendent de l'aide d'associations, les pertes alimentaires représentent 89 millions de tonnes par an. Au niveau mondial, les chiffres de la FAO* nous indiquent que 30 à 50 % de la production mondiale est gaspillée.

Nous savons que toutes les étapes du champ à l'assiette sont concernées : production, transport, stockage, distribution, confection des repas, restauration familiale ou collective. (*Food and Agriculture Organization)

2. Problématique

2014, année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire a été marquée par de nombreuses actions. Sujet qui fait consensus quant à son aberration mondiale.

Mais derrière ce constat, quelles sont les activités économiques qui en vivent ou qui sont impulsées par ce phénomène ?

3. Objectifs

- Informer sur les enjeux et impacts du gaspillage alimentaire
- Sensibiliser aux bonnes pratiques pour limiter le gaspillage alimentaire (DLUO/DLC, listes de courses, gestion stock...) notamment par des échanges d'expériences
- Échanger sur l'aspect « activité économique » liée au gaspillage alimentaire
- Proposer des alternatives en fonction de toutes les étapes de la chaîne alimentaire
- Sensibiliser à l'existence de réseaux d'aide et de soutien aux populations défavorisées « grâce » au gaspillage alimentaire

4. Programme de la journée

Après une séance plénière, les ateliers du matin étaient plutôt sur la sensibilisation et la présentation des problématiques, les activités économiques parallèles liées au GA.

L'après-midi était consacrée à la présentation d'outils et à des échanges sur des solutions, alternatives existantes et des innovations pour réduire le GA.

PROGRAMME DE LA JOURNEE

9h : accueil des participants – mur d'écriture

9h30 : Plénière

9h45 : Jeux "à qui d'agir" ?

10h30-12h: ateliers thématiques

12h-13h20 : Forum d'outils d'animation sur le gaspillage alimentaire

13h15 -14h15 : repas

14h15 : rappel du déroulé de l'après-midi

14h30-16h30 : ateliers thématiques

16h30-16h40 : questionnaire

16h40-16h45 : synthèse de la journée

5. Déroulement et Résumé des ateliers

6 Ateliers se sont déroulés durant la journée pour appréhender le gaspillage alimentaire sous un angle économique et comme secteur d'activité.

5.1. La cuisine comme outil de sensibilisation

Participants : Benoit Le Meur enseignant à la Germinièrè et Mickaël Léonard cuisinier à la Germinièrè - Florian Roquinarc'h chargé de mission PLPD au Pays du Mans

Interventions

Benoît LE MEUR et Mickaël LEONARD : présentation d'un diagnostic au sein d'une restauration collective

Florian ROQUINARC'H : présentation des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de restauration collective

1.1.1. *présentation d'un diaporama "Protocole de mesure du « **gaspillage alimentaire** » au restaurant scolaire La Germinière"*

- Ce protocole a pour objectif de mesurer uniquement les déchets alimentaires, c'est-à-dire l'ensemble des denrées alimentaires produites par le restaurant et non consommées. Il est décliné en 4 sous-protocoles définis comme suit :

1 : commande

*pendant 4 semaines : matin, midi, soir étudier les différences entre :
l'effectif de commande, l'effectif corrigé par le chef de cuisine et l'effectif réel*

2 : mesure globale

*Durée 4 semaines soit 20 jours (plan alimentaire), 3 mesures par jour :
matin, midi, soir*

3 pesées à chaque fois :

*1. **déchets « plateaux »** : consommables et non-consommables
(os, épluchures,...)*

*2. **pain***

*3. **déchets « self »** : denrées alimentaires produites mais non
consommées, non servies : entrées, plats principaux, fromage, dessert*

3 : mesures détaillées

permet d'affiner l'interprétation des mesures globales

*17 plateaux par repas du midi (de façon aléatoire, un plateau toutes les 5
mn, **sur 6 jours***

*8 tris : entrées, poisson, viande, légumes, desserts, produits
laitiers/fromage, pain, déchets alimentaires non consommables*

4 : questionnaires individuels

- *Réalisés en même temps que les pesées individuelles*
- *Comprendre les raisons du gaspillage (approche qualitative)*
- *Recueillir un avis sur la restauration*
- *Remplissage des questionnaires assistés ou en autonomie*
- *Intérêt des jeunes sur la thématique « gaspillage » / avis sur la
restauration*

1.1.2. *Questions/ réponses/ témoignages*

1.1.3. *Idées fortes à retenir*

1.1.4. *Perspectives*

5.2. Le glanage une activité en plein essor ?

1.1.5. *Interventions*

1.1.6. Questions/ réponses/ témoignages

1.1.7. Idées fortes à retenir

1.1.8. Perspectives

5.3. Le gaspillage « nécessaire » à un secteur d'activité ?

Si la lutte contre le gaspillage alimentaire est gagnée, quel serait le devenir des réseaux d'entraide permis notamment par ce phénomène ? A-t-on vraiment intérêt à réduire le gaspillage alimentaire, même en période de crise économique ? Comment faire de la réduction du gaspillage alimentaire une opportunité économique ?

1.1.9. Interventions

Chantal Orain de PAIN CONTRE LA FAIM : Explication de l'organisation pour récupérer le pain sur différentes structures et les actions de valorisation de ce dernier.

Armel Rousseau de la BANQUE ALIMENTAIRE 72 : Démonstration d'une action permise par l'excès des stocks.

1.1.10. Questions/ réponses/ témoignages

L'association Pain contre la faim, située au Mans avenue Félix Geneslay, existe depuis 1997. Son but est de récolter le pain dans différentes structures (boulangerie, hôpitaux, grande distribution, prison, écoles,...) pour en faire de la nourriture pour animaux.

Ce sont des personnes en insertion professionnelle (chantier d'insertion) qui effectuent la collecte et le tri du pain. En 2013 l'association a récolté 350 tonnes de pain. Une fois le pain rassis récolté, celui-ci est transformé en chapelure pour animaux et est ensuite vendu à 3 éleveurs sarthois.

L'association collecte et tri aussi les canettes métalliques (notamment sur le circuit automobile au moment des courses des 24H). Le chantier d'insertion vit grâce aux subventions provenant de Le Mans Métropole, du Conseil Général et de L'Europe ainsi que des recettes des ventes.

Armel Rousseau est bénévole à la Banque Alimentaire, créée en 1984. L'association est composée de 2 salariés (administratif) et d'une cinquantaine de bénévoles. Elle récupère les produits encore consommables et les redistribue aux associations et structures sociales, environ 80 (ex : EMAUS, CCAS, épicerie sociale...). La Banque alimentaire fonctionne toute l'année. Elle ne redistribue pas directement aux consommateurs comme c'est le cas des Restos du Cœur. Elle a pour mission la collecte des denrées, le tri, le stockage et la redistribution, ainsi que la mise en ligne des produits (site internet).

La Banque Alimentaire constate une évolution au niveau des collectes : baisse de 2,5% car les magasins poussent les DLC (dates limites de consommation) toujours plus loin en proposant des promotions aux consommateurs. La Banque alimentaire a aussi le devoir du suivi des alertes alimentaires, certains bénévoles se sont spécialisés dans l'hygiène alimentaire.

✓ Lors des présentations de ces 2 structures, plusieurs questions ont été posées et des remarques ont été faites :

- M. Rousseau, enseignant à la retraite, a pu constater que dans le lycée où il exerçait, les élèves prenaient plus de pain que ce dont ils avaient besoin, pour le donner à l'association « Pain contre la faim », ils avaient le sentiment de faire une bonne action.

De plus, le lycée avait mis en place une colonne gachimètre de pain, visible par tous pour que les élèves se rendent compte du pain non consommé.

- Une remarque a été faite sur la javellisation des produits dits périmés, demandée par les patrons de certains magasins. M. Rousseau nous explique que les supermarchés bénéficient d'une déduction fiscale de 60% lors des dons effectués à la Banque alimentaire, ce qui est plutôt attractif, sans tomber dans le *greenwashing* !
- L'industrie alimentaire fournit également des denrées, comme la Socopa qui donne 2 à 3 tonnes de viande par an. Lorsqu'ils produisent en trop grande quantité et diversité, ils contactent la banque alimentaire pour donner leurs surplus. Concrètement, lorsque la météo ne permet pas de faire des barbecues, ils ont des excédents de saucisses !
- La banque alimentaire compte environ 50 bénévoles. N'y a-t-il pas de moyens financiers pour embaucher du personnel et créer de l'emploi ?

- Les financements sont insuffisants pour couvrir la totalité de l'activité, ils proviennent de subventions du Conseil Général, de l'Europe (20%) et de l'Etat. La structure a beaucoup de frais liés aux locaux, frais d'essence (livraisons) et d'électricité (chambres froides). Elle a déjà fait des courriers aux CCAS* de la Sarthe, avec valeur mercuroiale de la livraison alimentaire fournie...
- Un constat : les entreprises sont dans une démarche de rentabilité et donnent de moins en moins : que va devenir la banque alimentaire ?
 - La médiatisation des problèmes alimentaires est importante, il est nécessaire de se faire connaître et reconnaître. Les banques alimentaires contribuent à diminuer l'empreinte écologique de notre consommation. Elles ne font pas que distribuer de la nourriture et autres produits du quotidien. Elles assurent fortement un lien social, empreint de citoyenneté. Non seulement pour les bénéficiaires mais également pour tous les bénévoles investis !
 - En lien avec le secteur agro-alimentaire, l'Europe lisse certaines surproductions (lait, huile, surgelés, conserves) en fournissant les banque alimentaire.
 - La mise en place des drive est un problème pour récupérer les dons au moment de la collecte nationale car elle occulte le lien direct entre les donateurs et les bénévoles de la banque alimentaire, il faudra envisager une autre méthode : il faut s'adapter aux nouvelles technologies ! Certains pays pratiquent l'arrondi (Italie) : lors du passage en caisse, le consommateur peut décider d'arrondir sa note et de donner ces quelques centimes à une association de son choix.

- Existe-t-il des Portes Ouvertes de vos associations ?

"Pain contre la faim" n'en organise pas et pense que ce serait pertinent pendant la SERD*.

La banque alimentaire organise chaque année sa grande collecte, justement pendant la SERD*. Sur 2 jours, un millier de bénévoles se mobilisent répartis dans 150 magasins et collectent 150 tonnes de denrées, en Sarthe.

1.1.11. Idées fortes à retenir

- Le gaspillage alimentaire est « nécessaire » d'un point de vue économique et professionnel. Le zéro gaspillage n'existant pas, l'activité qui en découle permet d'éviter trop de pertes.
- Il est difficile de quantifier le « lien social » effectué lors de toutes ces actions. On se rend compte que cette problématique agit sur les 3 piliers fondamentaux du développement durable.
- Dans les témoignages apportés sur cet atelier, nous pouvons observer les dérives des comportements, tant au niveau scolaire, que dans les pratiques commerciales.

1.1.12. Perspectives

- Ce secteur d'activités est créateur d'emploi, d'autant que ses actions sont démultipliées sur les territoires, en lien avec les associations locales.
- Le déchet alimentaire est différent du déchet des ordures ménagères : pédagogiquement, il y a matière à travailler dessus.

* SERD : semaine européenne de la réduction des déchets

* CCAS : centre communal d'actions sociales

5.4. Quelles actions possibles dans la grande distribution ?

1.1.13. Interventions

participants : CBon CBio, Blandine Cadix - Mickaël Tanguy magasin NOZ (n'a pu être présent en raison d'un accident de la route)

1.1.14. Questions/ réponses/ témoignages

CBon CBio est un petit magasin de produits bio qui existe depuis quelques années avec une zone de chalandise restreinte en sud Sarthe. De ce fait, la gérante connaît bien sa clientèle et peut élaborer ses stocks en fonction des demandes et selon la fréquentation du magasin, mais aussi de la saison.

La gérante ne se fournit pas en lot pour éviter la surconsommation et forcer à l'achat. Ainsi, le client achète vraiment ce dont il a besoin, en termes de quantité. Pour les produits frais, un système de commande est prévu et permet d'éviter les surplus (fruits, plats préparés...).

Le coût des produits est également déterminant pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Le fait de vendre moins cher des produits en déstockage peut être considéré comme une double mesure de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le mode de fonctionnement "boutique locale" permet aussi de mieux sensibiliser la clientèle, notamment au sujet du gaspillage alimentaire, en lien avec le fonctionnement avec les fournisseurs. Egalement à la réduction des déchets, puisqu'il est encouragé d'apporter ses propres récipients...

1.1.15. Idées fortes à retenir

La proximité du lieu d'achat mais surtout de la provenance des produits est un point essentiel de la discussion. Les circuits courts sont mis en avant et la saisonnalité des produits de consommation.

1.1.16. Perspectives

Faire avancer la réglementation sur les DLC-DLUO, elle pourrait évoluer vers le "best before" pour plus de souplesse et surtout une plus grande information auprès des consommateurs.

Malgré tout, au niveau de la chaîne de distribution alimentaire, on observera toujours du gaspillage. Le besoin de légiférer sur le devenir de cette nourriture potentiellement encore comestible, se fait ressentir par les consommateurs. On connaît tous le phénomène du glanage urbain, mais les produits sont déjà dans les poubelles, voire sur le trottoir ! Le principe serait de contractualiser avec des associations humanitaires ou autres ce qui minimiserait un maximum le gaspillage réel.

Liens vers des expériences novatrices :

Les petites idées d'un supermarché pour éviter le gaspillage

- <http://videos.tf1.fr/jt-20h/2014/les-petites-idees-d-un-supermarche-pour-eviter-le-gaspillage-8503656.html>
- <http://videos.tf1.fr/jt-13h/2014/gaspillage-alimentaire-les-supermarches-bientot-obliges-de-8462653.html>
- <http://www.bfmtv.com/mediaplayer/video/courbevoie-un-elu-distribue-les-invendus-des-supermarches-pour-lutter-contre-le-gaspillage-398021.html>

5.5. Le gaspillage alimentaire, générateur d'activité ? Peut-on créer une activité grâce à cette problématique ?

1.1.17. Interventions

Participants : GAB 72, Conseil Général 72, Concordia, Arche de la nature, Re-Bon

- Eqosphère

Xavier CORVAL, fondateur de la plate-forme « Eqosphere »

Origine d'une plate-forme collaborative pour optimiser et développer les activités de revalorisation des surplus alimentaires, non alimentaires et des déchets.

Eqosphère : entreprise sociale, solutions nouvelles pour détourner des produits de la poubelle, rapporteur de pacte national (groupe travail partenaires / mise en cohérence des actions et relations entre les partenaires) plateforme en ligne, gestion des "offres et demandes" des surplus d'invendus / déchets recyclables = ressources pour les associations, démarche solidaire des entreprises et collectivités

Economie circulaire solidaire et responsable

Origine : Identification d'obstacles à la concrétisation du don. Redonner une valeur à des produits sortis du circuit initial. Nécessité d'optimiser l'allocation des ressources.

Création en juillet 2012. Entreprise SAS Crédance solidaire, économie au service de l'intérêt général

Volume de gisement énorme (producteurs, transformateurs, distributeurs).

Facteurs générateurs de gaspillage : DLC, fin de promotion, erreur d'étiquetage, surstock, comportements des consommateurs, charte qualité fraîcheur, etc.

Approche positive non culpabilisatrice.

Deux activités :

- Observations => préconisations de nouveaux process (organisation, management etc.), modification de la culture "entreprise"
Enjeu : différenciation de la casse incompressible / casse revalorisable
Formations
- Créer et gérer les plannings optimisés de filières d'acquisition. Au courant des besoins des associations : nature et quantité, contraintes (logistique, horaires). Sensibilisation au coût de l'inaction. Pas que du don alimentaire, déstockeur, recycleur, parc animalier, etc. Egalement, des filières innovantes (pigments tomates pour peinture)

- Restaur & Sens

Elodie LASSIRE, gérante de « Restaur & Sens »

Origine et fonctionnement d'une structure dédiée à la sensibilisation et à l'accompagnement des professionnels et collectivités pour réduire le gaspillage alimentaire.

Origine du projet : une passion, des convictions et la volonté d'un projet à dimension sociétale, expérience en restauration, formation/animation.

Déclic : documentaire sur le gaspillage

Première idée : racheter des invendus aux producteurs, cuisiner et vendre à manger en triporteur, problèmes : hygiène alimentaire, autorisations, pas sensibilisant, compliqué à gérer seul.

- ⇒ Projet a évolué vers animation/conseil
- ⇒ Accompagnement boutique de gestion
- ⇒ Travail avec autres structures similaires pour affiner le projet

3 activités :

- animation et sensibilisation : ludique, pédagogique autour de thématiques liées à l'alimentation durable pour les structures
- événements culinaires
- accompagnement de restaurateurs (collectifs surtout dans un premier temps) : réglementation, valorisation des biodéchets, économies, valorisation démarche auprès des convives (modules de conseil organisation, valorisation biodéchets / diagnostic / formation / sensibilisation)
accompagnement global organisation ou territoire : gouvernance alimentaire

Points de vigilance :

- Argumentaire percutant respectant les valeurs et l'éthique
- Modèle économique, statuts
- Diversification des activités autour de l'alimentation en général
- Difficile mesure de l'impact de la sensibilisation
- Communication autour du projet et sur ses spécificités

1.1.18. Questions/ réponses/ témoignages

Questions pour Eqosphère :

- Conflit entre les 2 activités : une réduction des déchets et l'autre qui revalorise ces déchets ? Différents types de déchets. Réduire ce qui va à l'incinérateur pour que ce soit revalorisé. Traitement en aval de l'existant, des volumes de produits pour qu'ils n'aillent pas à la poubelle. Pratiques marketing et comportement consommateur : exemple melon besoin de quantité pour vendre, un tiers ne sera pas vendu...
Travail avec coopérative et mobilisation acteurs associatifs pour valoriser les surplus.
- Question des territoires : rayonnement. Connexions réseaux locaux.
- Travail avec des producteurs ? pas encore.

Freins : défiscalisation 60 % valeur en stock, les producteurs sont lésés car le lait doit passer par un transformateur donc ce n'est pas le producteur qui bénéficie de l'avantage.

- Solaal : facilitation dons producteurs

Point de vue X. Corval :

- Activité viable / pérenne : pas viable si recrée du coût
- Don / méthanisation : prioriser, respect valeur produit, impact social d'un don + important que l'utilisation dans une valorisation par la méthanisation.

Questions :

Concrètement : proposer des solutions pour la réduction du gaspi dans la restau co

Question de créer une activité sur quelque chose qu'on veut voir disparaître ?

- Moindre mal, mieux valoriser, si on ne peut pas lutter en amont autant traiter en aval.
 - Il ne faut pas que ça empêche la recherche de solutions...
 - Métiers de la récup' avaient quasi disparu
 - Le volume de gisement non connu > volume connu du fait de la construction des stats
- Discount = décharge du gaspi du distri sur le consommateur
Mettre en lumière ce volume non connu en offrant possibilité valorisation

1.1.19. Idées fortes à retenir

Changement du concept de déchet => différencier le potentiel « ressource » du non valorisable

Besoin de formation à une culture anti-gaspi, s'inspirer de pays étrangers plus avancés.

Travail en amont et aval, être vigilant sur les deux. Se positionner.

Au son des casseroles (retour rapide sur cette démarche)

5.6. Le citoyen acteur pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

1.1.20. Interventions

Le citoyen acteur pour lutter contre le gaspillage alimentaire ?

Christine ESNAULT, élue à Requeil (sud Sarthe)

Les Boîtes Vertes : retour sur les actions mises en place avec les familles pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Partage ton frigo

Commune de Requeil environ 1200 habitants et 140 repas distribués/jour .

Mise en place de circuits courts au niveau de la restauration de l'école, d'actions autour du tri des déchets et volonté de mettre en place des ateliers pour sa cuisine scolaire avec les enfants.

Malheureusement, il y a beaucoup de contraintes pour la mise en place d'actions concrètes dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. En premier lieu, l'épicerie du village qui est la seule à pouvoir travailler avec la commune. Il s'agit ici d'un choix des élus pour soutenir ce dernier commerce de proximité. Ainsi, cette épicerie concentre 30 % des achats de la cantine. Cependant, l'épicerie n'achète pas ou peu en direct avec les producteurs locaux et quand il le fait la commune constate une marge supplémentaire.

Ce témoignage, en dehors du contexte de cet atelier, a permis aux participants de faire des propositions concrètes à cette commune dans la mise en place de sa lutte contre le gaspillage alimentaire à venir .

Tout d'abord contacté le GAB 72, collectif de producteurs bio.. Ensuite parler des produits du coin, sensibiliser et échanger sur les viandes et légumes disponibles sur le territoire.

Enfin, sensibiliser les parents et enfants avec des ateliers "cuisine" collectifs.

Dans le même esprit, proposer des goûters fruités sous forme de jeu entre parent et enfant. Retour d'une expérience menée ailleurs dans une école maternelle qui a permis, dans le temps, d'observer que les enfants et parents ayant été sensibilisés lors de ces actions, consomment () régulièrement des fruits lors des goûters sur les années suivantes.

Jeu des goûters fruités : chaque semaine une carte de fruit est pioché par un enfant qui doit alors, avec ses parents, préparer pour la semaine d'après un goûter à base de ce fruit. Il s'agit avec l'enseignante de découvrir ce fruit (de la graine à sa consommation).

Les boîtes vertes ont accompagné des familles témoins dans le cadre d'une étude nationale sur l'évolution de gaspillage alimentaire dans la mise en place d'actions pour la limiter.

Etude nationale missionnée par l'ADEME pour récolter des données nationale sur cette thématique. Les objectifs poursuivis par cette étude sont essentiellement de mieux connaître les impacts du gaspillage alimentaire mais également l'influence de gestes de réduction et leur acceptabilité par les ménages.

Etude disponible :

https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/rapport_national_provisoire_ga_menages.pdf

Il s'agit d'une expérience au sein de 10 foyers témoin. Les Boîtes Vertes accompagnent les familles sur le thème du gaspillage alimentaire, selon un protocole national.

Il s'agissait d'une enquête concernant 30 familles au niveau national sur 3 collectivités, dont Nantes Métropole, des résultats de cette enquête nationale vont paraître en fin d'année 2014. Pour la première fois, des données nationales ont été établies sur la thématique du gaspillage alimentaire.

2 phases :

- 3 semaines à l'état 0 : les familles gardent leurs habitudes et notent tout sur un tableau de bord.
- 15 jours d'actions en fonction des résultats de la première phase et des échanges avec le foyer pour acquérir des gestes de lutte contre le gaspillage alimentaire et noter scrupuleusement les résultats de ces changements.

Exemples d'actions proposées :

- conservation des aliments (mémo), surgeler, grande quantité, étiquetage, rangement du frigo...
- comment cuisiner autrement : dosage des aliments (notamment pour les féculents)
- idées recettes pour cuisiner les restes : l'art d'accommoder les restes), utilisation du pain dur, comment cuisine les fanes de légumes...

Bilan en chiffres :

Les résultats transmis par l'une des familles notent une diminution de 78 kilos de déchets soit 52 % en moins par rapport à l'état 0.

Lors de la première phase, les familles recencées avaient précisé que la somme de 442€/an était liée au gaspillage alimentaire. Après cette opération, cette famille parvient à diviser par deux cette dépense, soit une économie de 200€ grâce à ses actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Bilan sur l'évolution des pratiques :

- tous les gestes ne sont pas simples à appliquer, il s'agit d'habitudes très ancrées dans le quotidien et donc difficile pour continuer ces nouveaux gestes appris (facile pour le dosage mais le reste...).

Difficulté de perception des aliments entre ce qui est déchets et restes alimentaires.

Une des limites constatée, est que toutes les familles n'achetaient pas "bio" pour des raisons économiques et il semblait donc difficile, pour ces personnes, de cuisiner des épilures...

De plus, les familles témoin sensibilisées à ces gestes, ne semblent pas vouloir partager leurs connaissances avec leur entourage. Cela semble bizarre, déplacer d'échanger sur des pratiques aussi personnelles.

L'expérience de partage ton frigo

Il s'agit de mettre à disposition, dans son frigo, tout ce qui est emballé pour permettre à d'autres personnes de partager son contenu. Cela permet notamment d'éviter les gaspillage alimentaire lorsqu'on part en vacances et qu'on a des denrées périssables. On peut ainsi en faire profiter ses voisins, amis, famille...

Ces pratiques se développent dans le milieu professionnel, au bureau, on peut apporter des produits proches de la DLC qui pourront être consommés par des collègues, et chacun joue le jeu d'apporter quelque chose !

1.1.21. Questions/ réponses/ témoignages

Pourquoi parle-t-on toujours de gaspillage alimentaire en abordant avant tout la cuisine autour des femmes ? De plus on aborde ces questions de fanes de légumes sans évoquer la question de la provenance de ces derniers est donc des lors consommation possible (bio).

La problématique soulevée par l'expérience des foyers témoins et la durée de cette dernière il s'agit d'une expérience courte d'actions coupées. C'est pourquoi il semble difficile aux participants de mener concrètement des actions de changement auprès des familles sur un an compte tenu de la courte durée.

La question de également soulevée a été de se questionner sur le bilan des besoins alimentaires. Quels sont nos besoins alimentaires ?

Il est intéressant à travers cette étude d'avoir recensé des chiffres financiers qui sont à la hauteur de ce qui est visé certains pour permettre au foyer d'enclencher ces changements de comportement dans leurs actions d'achat de consommation.

1.1.22. Idées fortes à retenir

- excès de communication sur un seul aspect est du gaspillage élémentaire les fanes de légumes
- difficultés allaient vers les personnes qui est le moins sensibilisé posant la question de la vulgarisation de cette thématique et problématique
- difficultés d'agir sur le particulier car entre dans l'intimité et les habitudes de chacun amène à du jugement
- un besoin certain d'accompagner sur la durée pour permettre un véritablement un réel changement de comportement
- besoin d'une dynamique de groupe de faire ensemble et trouver des solutions communes
- mis en avant de l'aspect financier
- besoin de trouver un point d'accroche pour une prise de conscience

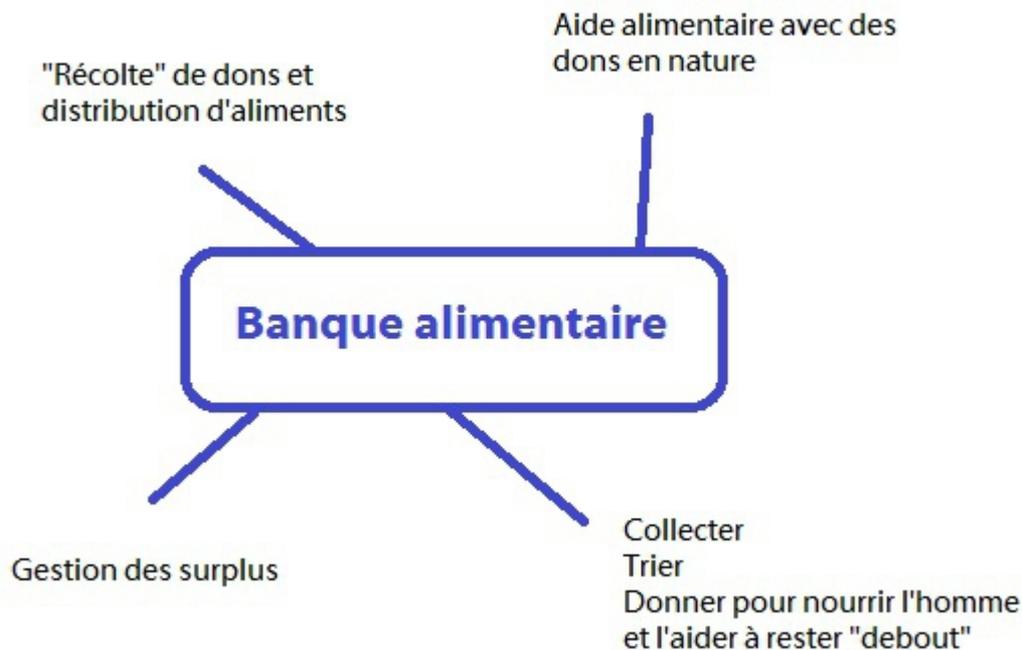
intérêt d'éveiller à la valeur du produit. Et par conséquent la nécessité d'éduquer les enfants au goût.

1.1.23. Perspectives

A nous, producteur et consommateur de mieux mettre en lien nos surplus.

Et si on offrait le surplus des jardins particuliers au cantine scolaire ? Des surplus des jardins particuliers

6. Retour sur le mur d'écriture



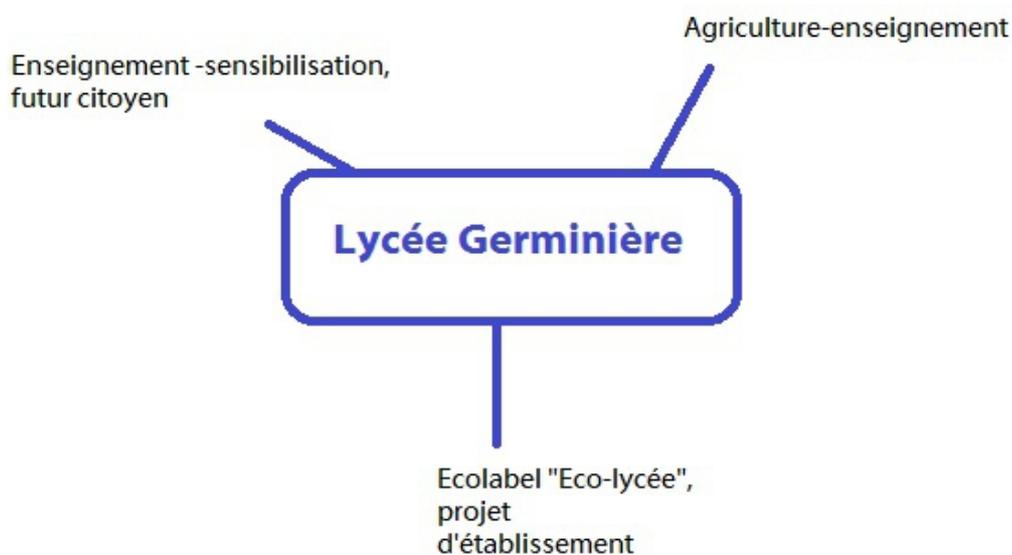
La banque alimentaire



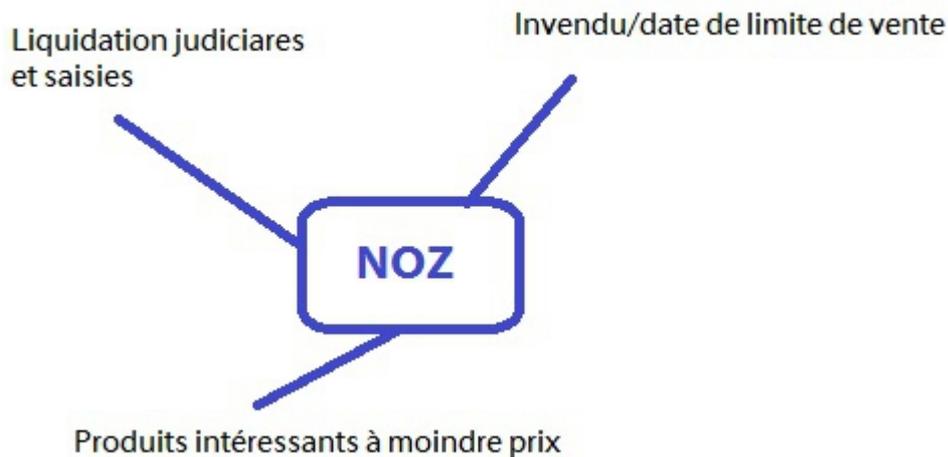
"Les boîtes vertes" est une structure qui met en place des applications pour permettre aux habitants de mieux valoriser la richesse de leur quartier (biodiversité, histoire...). Ils ont été missionnés par Nantes Métropole, pour accompagner les familles témoins sur le gaspillage alimentaire. (atelier 6)



Disco soupe



Lycée de la Germinière, le lieu d'accueil de cette journée d'échanges sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Mise en place d'un bar à salade pour les entrées, d'une communication active sur le sujet, au sein de l'établissement...

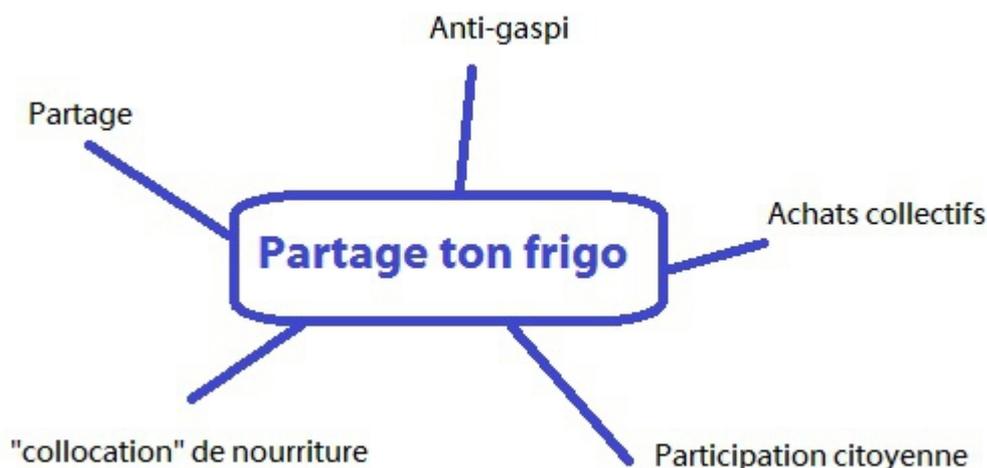


Noz est un supermarché qui revend les invendus, les surplus ou les produits arrivants à date limite de consommation des autres grandes surfaces et ce à moindre prix.

Le pot d'accueil et les collations ont été proposées à partir d'achats effectués entièrement chez Noz. Cela a permis d'échanger sur les questions de surplus, mais également de type de produits proposés.

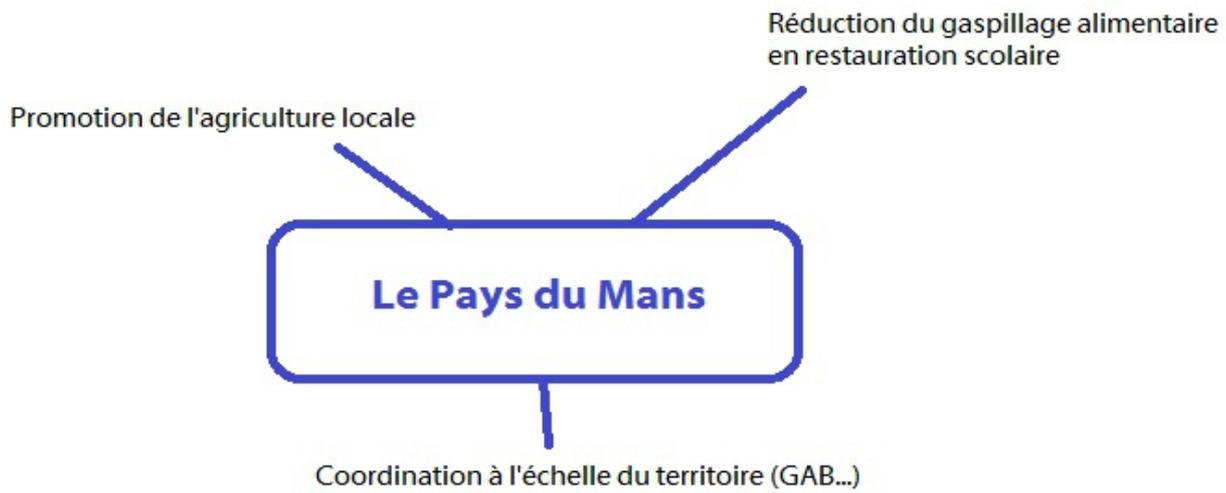
Quelques questions sont alors remontées :

- est-ce cautionner consciemment la consommation à outrance que d'acheter chez ces distributeurs qui gèrent les surplus des grandes surfaces ?
- peut-on trouver des produits de qualité ?



Partage ton frigo

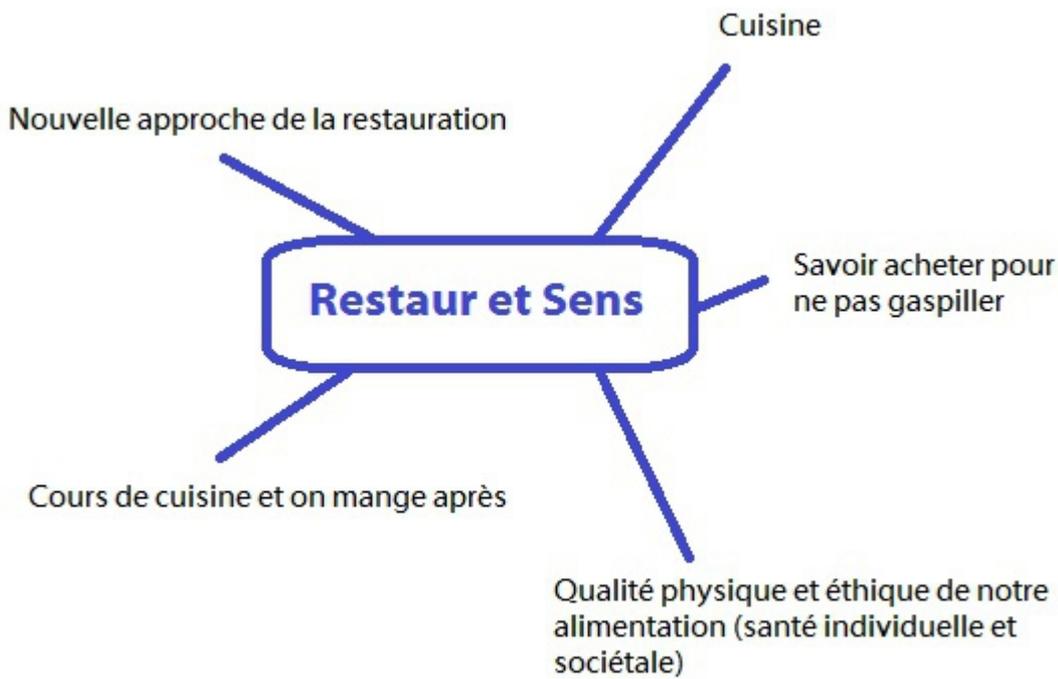
- https://www.youtube.com/watch?v=3OLe_bj5DIw
- <https://www.youtube.com/watch?v=dr9BOTD6Fy4>



Le Pays du Mans



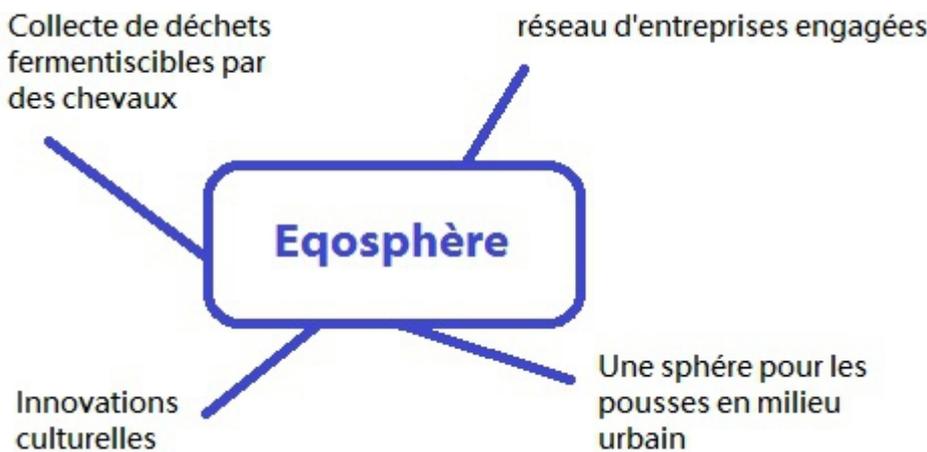
Rebon



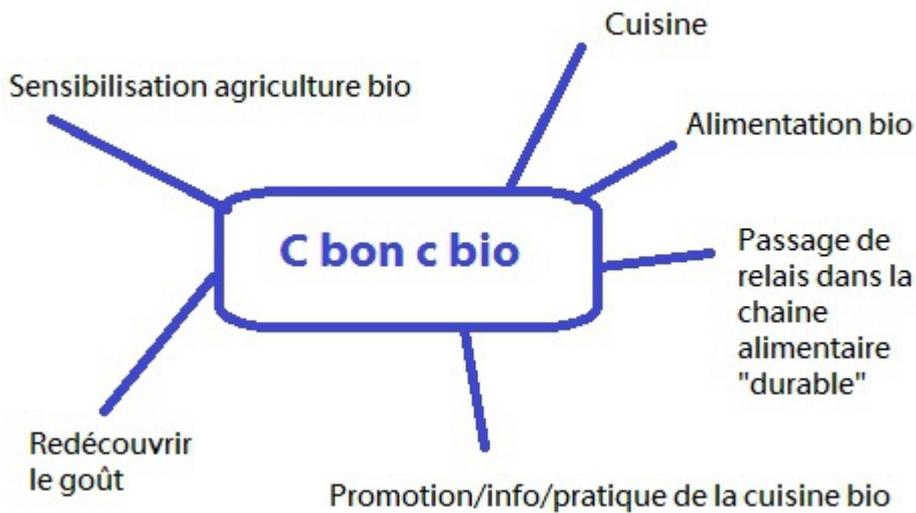
Restaur et sens



Pain contre la faim



Eqosphère



CBon CBio : http://www.cboncbio.sitew.fr/#Le_magasin.A

7. Conclusion

La mise en perspective de la multitude d'acteurs autour de la problématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire fait apparaître un enjeu transversal dont chaque acteur de la chaîne partage la responsabilité. Face aux réalités du terrain, dans tous les métiers de la remise directe au consommateur et la restauration collective, nous constatons que chacun a un rôle à jouer.

La sensibilisation du grand public aux enjeux du gaspillage alimentaire est fondamentale pour pouvoir espérer une amélioration sur le long terme. Nous savons que les changements de comportements sont longs, mais ils dépendent de la mobilisation de chacun, tant les professionnels, les collectivités... que les familles. Redonner de la valeur à l'alimentation, avec les enjeux que cela impliquent de la gaspiller, semble être un objectif déterminant des actions à entreprendre.