

Moins gaspiller, redistribuer



Alimentons la solidarité

Séminaire Ecologie intégrale – Session Alimentation La Clarté-Dieu, le 15 janvier 2019

Anne Didier-Pétremant

De mon assiette à notre planète – Excellents Excédents



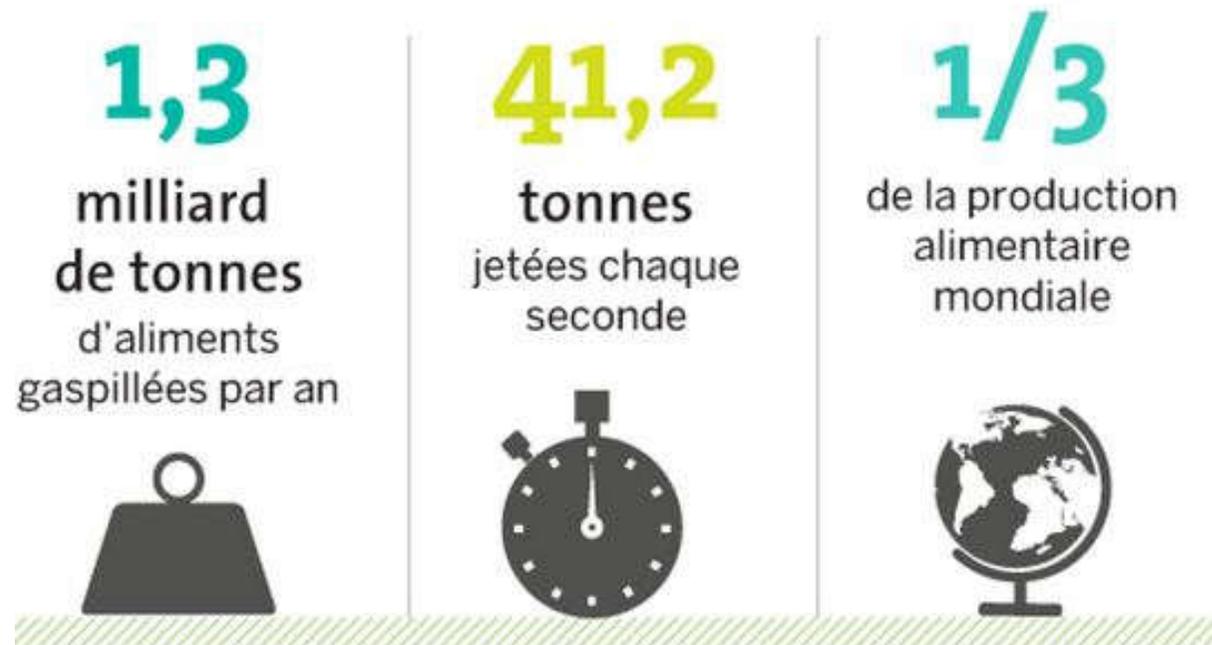
Tous droits réservés – Reproduction interdite sans l'autorisation de l'auteur

Gaspillage, de quoi parle t'on?

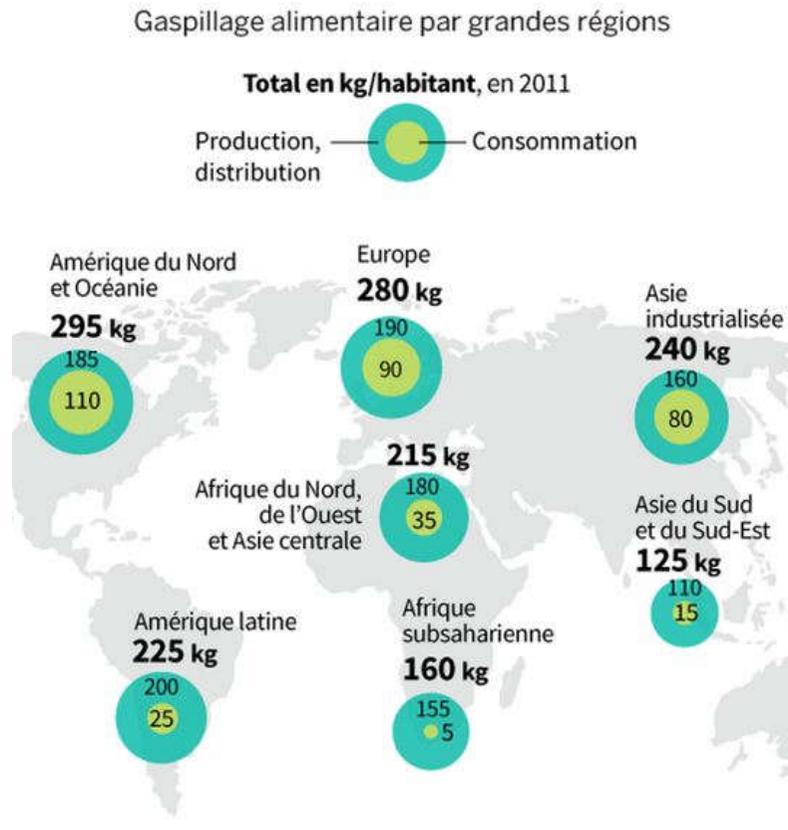
- *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée.*
- Définition du 1er Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2013-2017) qui réunit les producteurs, les industries agroalimentaires, les distributeurs, la restauration collective, la restauration commerciale.
- « Un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable, car il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim ».



1/3 de la production mondiale est jetée



Gaspillage par grande région



Source: Le Monde – Juin 2018

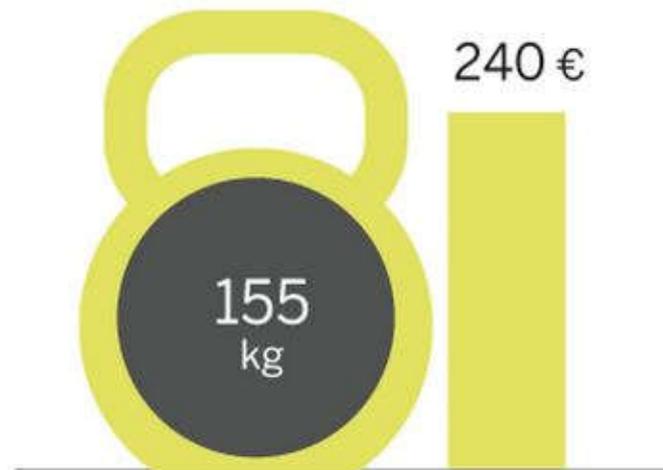
10 millions de tonnes de nourriture jetée chaque année en France



Source: Le Monde – Juin 2018

155 kg/personne sur l'ensemble de la filière alimentaire

Si l'on considère l'ensemble de la filière alimentaire
(de la production à la consommation),
le gaspillage représente par Français et par an



Près de 30 kg/personne à domicile

Chaque Français jette chez soi
par an

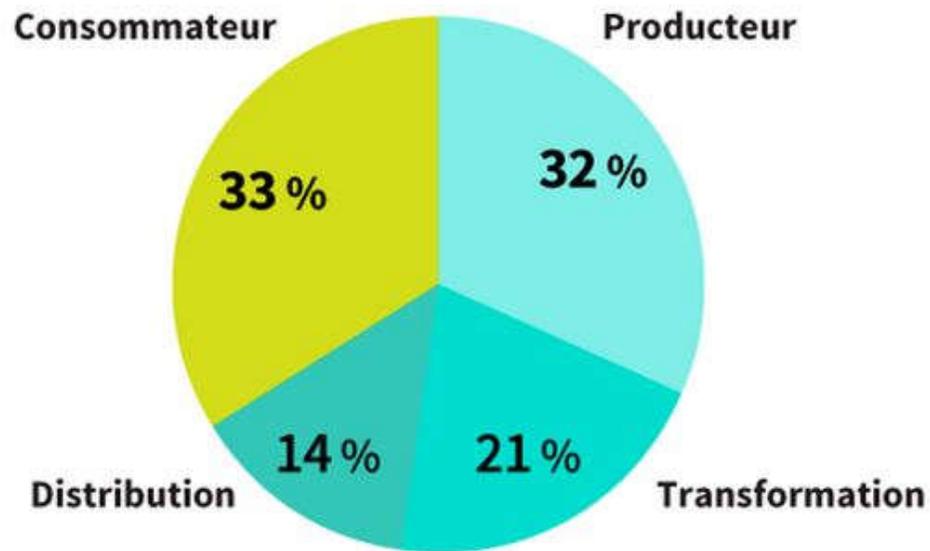


soit par semaine



C'est à domicile que nous gaspillons le plus

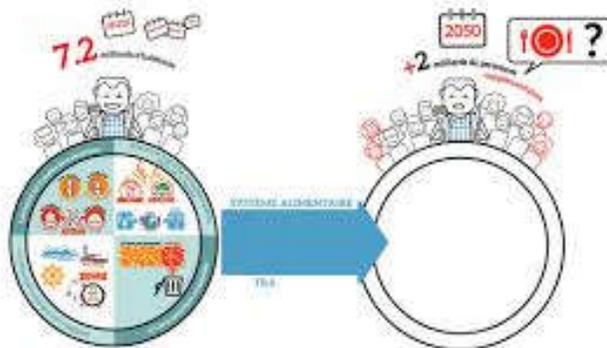
Répartition des pertes et gaspillages
en poids dans la filière alimentaire, en %



Source: Le monde – Juin 2018

Les enjeux

- Si les pertes et gaspillage étaient un pays, ils seraient le 3ème plus grand émetteur de gaz à effets de serre, après la Chine et les Etats-Unis
- Près de 30% des terres agricoles sont utilisées...pour « produire du gaspillage» - Source FAO
- Vidéo: Pourquoi devons-nous changer de système alimentaire?



La France pionnière de la lutte contre le gaspillage

- **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**
- 16 octobre, journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire
- **Loi gaspillage alimentaire, loi Garot:** obligation, pour les supermarchés de plus de 400 m², de donner leurs invendus des associations (février 2016)
- **Loi Alimentation (Egalim)** pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable (octobre 2018)
 - Obligation de don des invendus étendue à la restauration collective et aux IAA
 - 50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité, dont 20% de produits bio dans la restauration collective
 - Un menu végétarien/semaine. L'expérimentation sera évaluée en termes d'impacts sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas

Comment mangeons-nous?

- La part du budget alimentation des ménages est passée de 35 % en 1960 à moins 20 % aujourd'hui – l'alimentation est le 2ème poste de budget, après l'habitat
- Chaque Français consacre en moyenne un budget annuel de 3 600€ à l'alimentation (à domicile + hors domicile)
- Diminution de 12% de la consommation de viande en 10 ans (56 kg/personne en 2007- 48 kg en 2017)
- 39 % de flexitariens en 2018 (25% en 2015)- Source Kantar Worldpanel

Le gaspillage en restauration collective

- Restauration collective: 3 milliards de repas/an dont 1 milliard en restauration scolaire
- Gaspillage/personne/repas: 130 g en moyenne, soit + de 50 kg/jour pour un établissement de 400 convives = 7,5 t/an
- En moyenne, 25 à 30% des quantités produites sont jetées, jusqu'à 95% pour certains aliments....
- Un impact fort sur le moral et la motivation des personnels
- Dévalorisation des aliments et de l'acte même de manger à la cantine

Prévenir le gaspillage en restauration collective

Les élèves participent aux opérations de tri et pesées: une prise de conscience nécessaire!



Pourquoi mener des projets « anti-gaspi » à la cantine?

Un projet de lutte contre le GA permet de:

- Réduire le gaspillage de 20% en moyenne, soit 28% d'économies réalisées – 1 € investi dans des actions de lutte contre le GA = 2 € économisés - Source ADEME
- Améliorer la qualité des repas
- Faire des économies sur la gestion des déchets (obligations pour les gros producteurs)
- Construire un projet avec toute la communauté éducative: équipe de cuisine et de service des repas, animateurs, enseignants, convives, parents, agents de la collectivité, élus,...
- Revaloriser le métier des agents et rétablir la confiance des parents
- Aborder de façon assez simple et très efficace la question de l'alimentation durable

Le gaspillage alimentaire dans les cantines



inspiration: @inspirem @Bouillotte Collège "Yves-Gasp" • Montpellier • 17/11/2018 • #AntiGaspi

Les élèves traduisent en « food art » leur malaise vis-à-vis du GA

Photos: pommes sculptées et message « DSL » dans la purée. Les élèves cherchent t'ils à « apprivoiser » le gaspillage?



Nous n'avons pas de planète B!

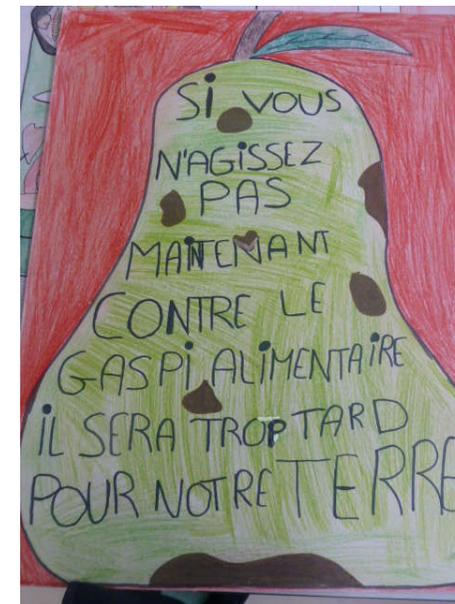
A la cantine, des élèves se mobilisent



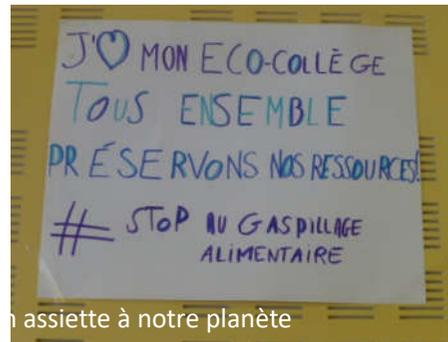
Photos © de mon assiette à notre planète

Campagnes d'affichage pour sortir de l'indifférence et du déni

Photos: des élèves prennent conscience du gaspillage et mobilisent les convives par des affiches



Campagnes d'affichage pour sortir de l'indifférence et du déni



Des élèves écrivent une recette pour mieux manger et moins gaspiller

Recette pour mieux manger
et moins gaspiller

Je mélange de bons ingrédients
et de moyennes quantités
j'ajoute un bon cuisinier
et j'assaisonne le tout avec
une touche de plaisir

© De mon assiette à notre planète

Faire évoluer l'offre alimentaire

- Ajuster les quantités produites et servies à la faim des convives..
- Permettre « le Rab »
- Bars à salade/à fruits/à soupe...: composer son assiette comme on veut et choisir la quantité



Une collégienne: « Le bar à salade, c'est style! »



Zones d'assiettes « petite faim » (Astérix) et « grande faim » (Obélix)

Informer, partager



Etiquetage des plats: humour, créativité, transmission de culture favorisent l'appropriation de la nouveauté parce qu' «il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser » Claude Lévi-Strauss



Tables de partage pour casser des automatismes et redonner de la valeur aux aliments.

Faire participer les élèves à des activités de cuisine



Retrouver la confiance envers les aliments

L'éducation au goût pour apprendre à goûter et développer le plaisir

Dégustation des carottes →
familiarisation → réduction du GA

- Quand on croque, ça explose.
- C'est délicieux, ça fond dans la bouche, j'étais sur un nuage.
- Quand on regarde de loin, ça donne pas envie mais c'est très savoureux.
- Je croyais que c'était pas bon, mais c'est délicieux
- J'ai bien aimé le parfum que je viens de ressentir et que je ressens encore en cet instant précis



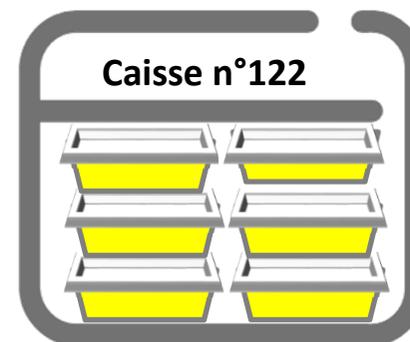
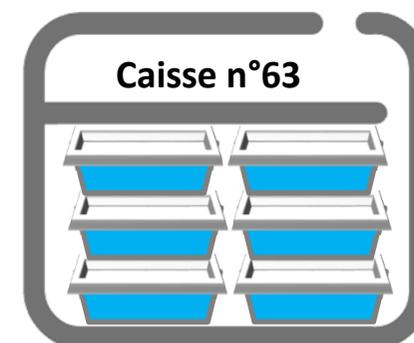
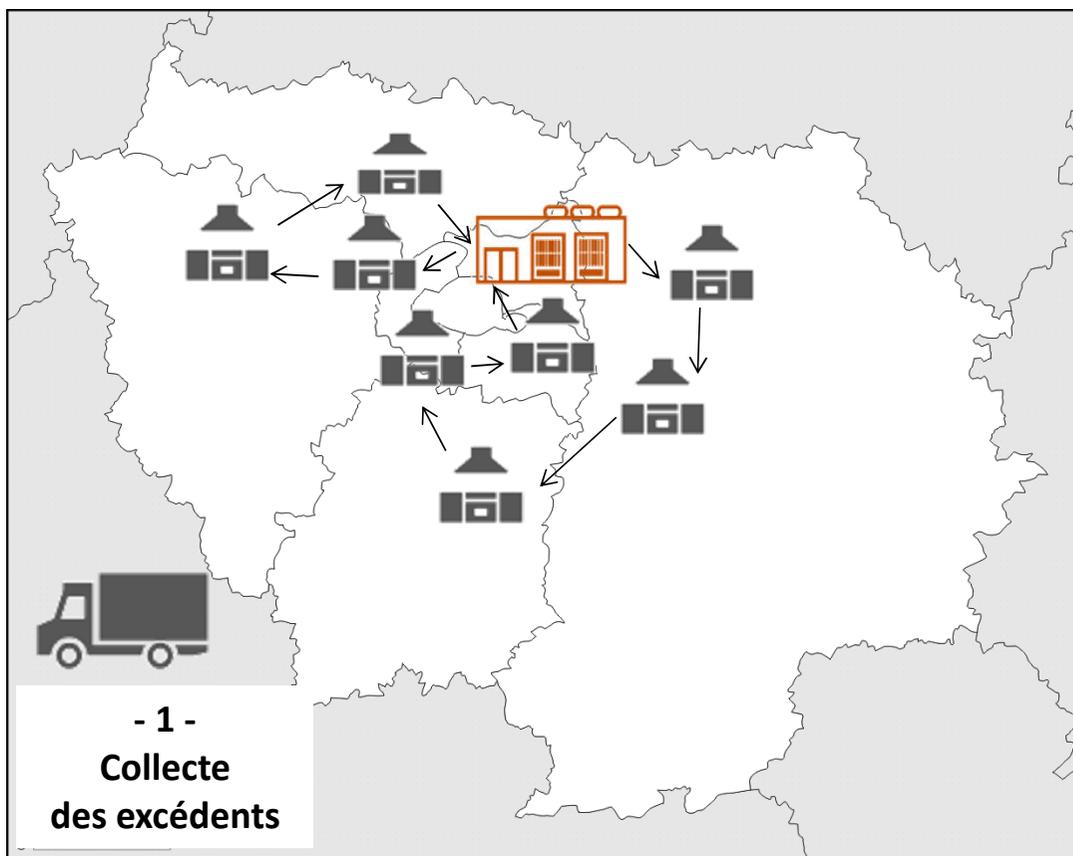
Photos © De mon assiette à notre planète

La prévention avant tout...valoriser les excédents dans un 2ème temps

Excellents Excédents redistribue les excédents de la restauration collective



Nous mutualisons la collecte des excédents auprès de multiples donateurs

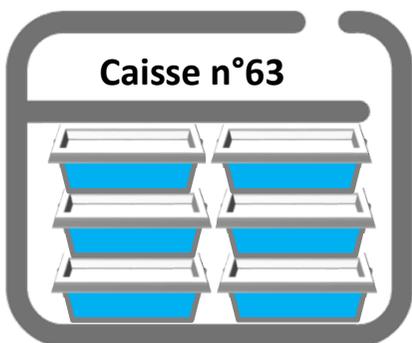


**- 2 -
Les barquettes sont
collectées dans des
caisses identifiées par un
numéro unique**

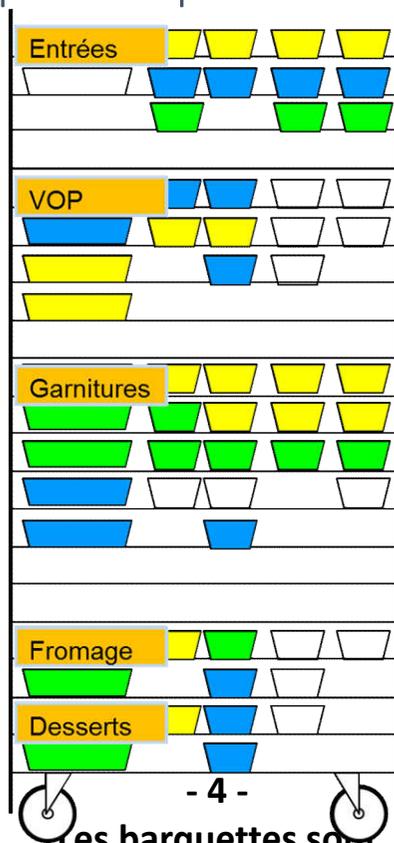
**Une convention définit les relations donateur – Excellents Excédents
Un bordereau d'enlèvement détaille chaque enlèvement et permet de
transférer la responsabilité du donateur à Excellents Excédents**

Tous droits réservés – Reproduction interdite sans autorisation

Nous garantissons une traçabilité totale du donateur au consommateur final grâce à un code barre sur chaque barquette



- 3 -
A l'arrivée sur notre site, chaque caisse est réceptionnée et chaque barquette est étiquetée



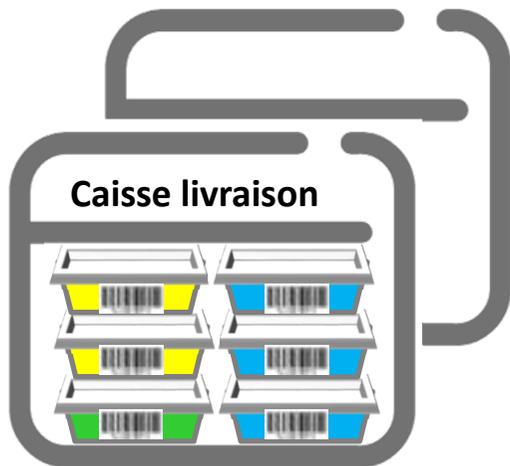
- 4 -
Les barquettes sont stockées temporairement par composante et par DLC



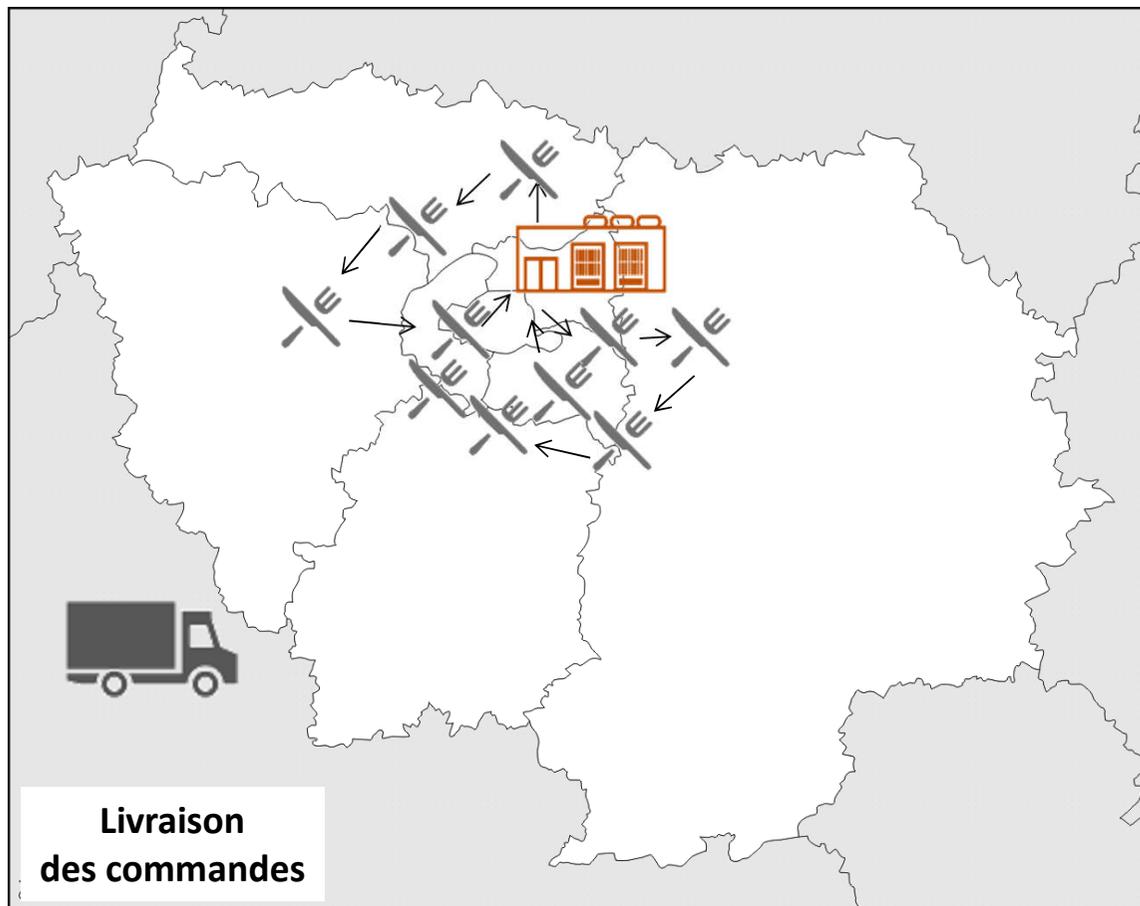
- 5 -
Les barquettes sont alloties en fonction des commandes

Les repas sont livrés dès que possible, en optimisant les boucles de distribution

De la même façon, la relation avec le receveur est encadré par un contrat de fourniture de repas



Un bordereau de distribution détaille chaque livraison et permet de transférer la responsabilité d'Excellents Excédents au receveur



Merci de votre attention

De mon assiette à notre planète

anne.petremant@assiette-planete.fr
www.assiette-planete.fr



Excellents Excédents

www.excellents-excedents.fr

