DOSSIER DE PRESSE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION LANGUEDOC-ROUSSILLON-MIDI-PYRÉNÉES

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie
DIRECTION RÉGIONALE LANGUEDOC-ROUSSILLON MIDI-PYRÉNÉES

LES PIONNIERS DE L'ANTI-GASPI

12 INITIATIVES EXEMPLAIRES ET INNOVANTES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les lauréats Languedoc-Roussillon de l'appel à projet 2015-2017 mené par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

10 MAI 2016

anti gaspi
www.gaspillagealimentaire.fr

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

Contacts presse : C4D Communication pour le développement

Raquel Hadida – 06 23 01 79 62
raquel@raquelhadida.fr

Sylvain Maire – 06 68 17 21 57
maire.sylvain@gmail.com

DRAAF Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées

Anne Bernachon - 05 61 10 61 12
anne.bernachon@agriculture.gouv.fr

L'ANTI-GASPI, UN DÉFI MAJEUR DE NOS SOCIÉTÉS

Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ou dévorée par les ravageurs — hors parties non-comestibles (peaux, feuilles, graines, queues, trognons, os, noyaux) »

Dans le monde :

- 1,3 Milliards de tonnes de nourriture gaspillée, soit 1/3 de la production mondiale d'aliments (Source : FAO).
- Alors que 805 millions de personnes sont malnutries.
- Gâchis : 12 à 20 Millards € / an.

En France :

- 10 Millions de tonnes de nourriture gaspillée, soit 20 kg/ an /habitant, dont 7 kg encore emballés (Source : étude Modecom, ADEME).
- Alors qu'1 habitant sur 10 est en situation de précarité alimentaire : 4 millions de personnes font appel chaque année à l'aide alimentaire.
- Gâchis: plus de 400 €/ an /foyer.
- Effet sur le climat : 20% de l'ensemble des gaz à effet de serre émis.

Attention aux idées reçues…

Qui contribue le plus au gaspillage alimentaire ?

Du champ à la fourchette : gaspillage à toutes les étapes de la chaîne alimentaire… y compris lors du transport.

1 - Les ménages
2 - La production agricole
3 - La restauration
4 - La distribution
5 - Les industries agroalimentaires

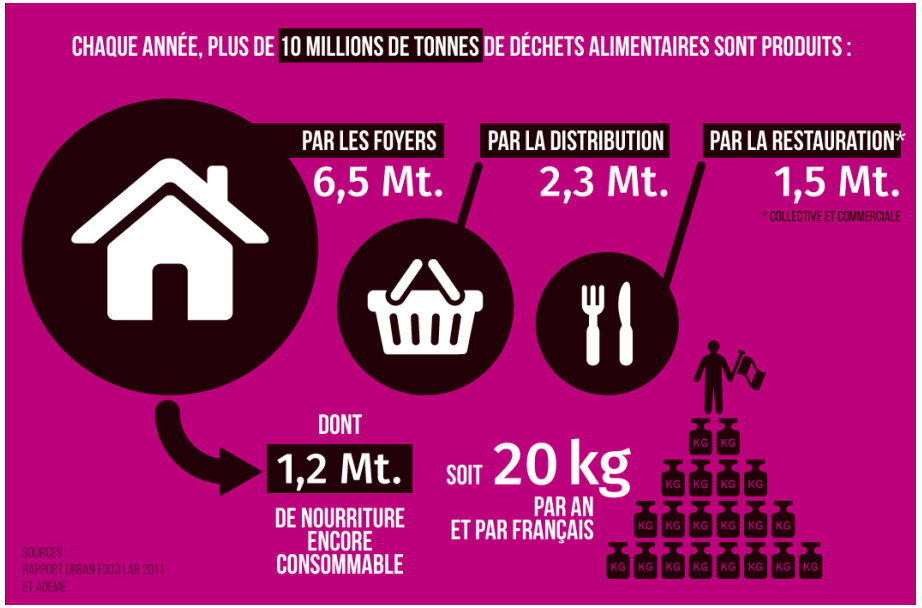
Où gaspille-t-on le plus dans les repas ?

1 - À l'hôpital et autres établissements de santé (264 g/repas/pers.)
2 - Dans les restaurants (commerciaux) (211 g/ repas/ pers.)
3 - Dans les selfs des collèges et lycées (190 g/repas/pers.)
4 - Dans les restaurants d'entreprises (125g/repas/pers.)
5 - Dans les écoles primaires (120 g/repas.pers.)
6 - À la maison (116 g/repas /pers.)

Moyenne restauration collective :167 g/repas/pers.

Quels produits gaspille-t-on le plus en restauration collective ?

- Le pain en libre-service
- Les légumes d'accompagnement
- Les crudités des entrées
- Les desserts (souvent non entamés)



Crédit : http://agriculture.gouv.fr/anti-gaspi/anti-gaspi

LA POLITIQUE ANTI-GASPI MONTE EN PUISSANCE

NOUVEAU

L'anti-gaspi obligatoire à l'école

La loi de transition énergétique pour la croissance verte de 2015 donne un coup d'accélérateur à l'anti-gaspi :
• Désormais, le gaspillage alimentaire fait partie des missions de l'ADEME
• La restauration collective publique a désormais l'obligation de lutter contre le gaspillage alimentaire avant le 1er septembre 2016 :
« L'État et ses établissements publics, ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

Le Pacte national anti-gaspi

➔ Lancé en juin 2013 par le ministère de l'Alimentation, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

• une des quatre priorités de la politique publique de l'alimentation.

➔ Objectif : Réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025.

« Une assiette pleine et une assiette saine pour tous »

• Faire gagner du pouvoir d'achat aux consommateurs.
• Économiser les ressources.
• Protéger l'environnement.
• Limiter les pertes quand des personnes sont dans le besoin.

➔ 16 octobre : Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La loi anti-gaspi de 2016

Les grandes surfaces :

• n'ont plus de droit de jeter leurs invendus consommables.
• n'ont plus de droit de rendre leurs invendus impropres à la consommation (par javellisation notamment).
• ont l'obligation de signer un protocole avec une association de solidarité afin de faciliter les dons.
• peuvent donner les produits sous marques distributeur, précédemment détruits une fois retournés aux fournisseurs.

À l'école

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait désormais partie de l'éducation à l'alimentation.

La défiscalisation des dons , y compris par les agriculteurs

Comme les GMS, les producteurs peuvent désormais bénéficier de réductions d'impôts pour donner aux associations :

• du lait (depuis 2013).
• des œufs (depuis 2014).
• des fruits, des légumes et des pommes de terre, bruts, mais aussi transformés et conditionnés (depuis décembre 2015).

Le programme de prévention des déchets 2014-2020

➔ Il comporte un axe de lutte contre le gaspillage alimentaire, portant sur chacun des maillons de la chaîne alimentaire.

➔ Il incite les collectivités à mettre en place un programme d'actions, dans le cadre du Plan local de prévention des déchets (PLP).

POUR EN SAVOIR PLUS

Alim'agri (site du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt)

➔ https://frama.link/Site_alim_agri

UNE DIVERSITÉ D'ACTIONS EN LANGUEDOC-ROUSSILLON-MIDI-PYRÉNÉES

L'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées ont décidé d'agir ensemble, dans la suite du Pacte national signé en 2013 *(voir page précédente)* pour encourager le développement d'actions de prévention du gaspillage, à tout niveau de la chaîne alimentaire.

100 initiatives

Mission de repérage et de prospective sur les actions régionales de prévention du gaspillage alimentaire en 2014.

Objectifs : rendre visible la diversité des actions menées, étudier leurs modalités et repérer les initiatives menées dans d'autres régions, pour aider les acteurs à développer ce type de projets.

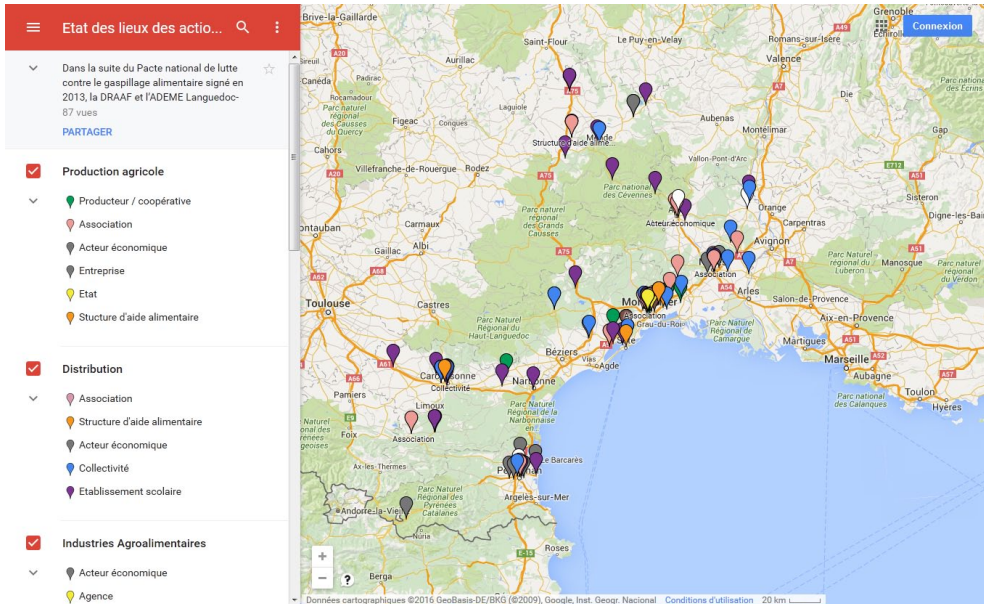
Résultats :

- Une centaine d'initiatives identifiées dans la région.
- Menées, pour l'essentiel par des collectivités, des associations ou des écoles.
- Près de la moitié des actions orientées vers les consommateurs, enfants et adultes.

Mais… des initiatives souvent récentes (depuis 2013), peu approfondies, peu évaluées, donc souvent ponctuelles ou fragiles.

Recherchez les initiatives de votre secteur sur la carte interactive

Un nouveau recensement est en cours pour identifier les initiatives dans la nouvelle région Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées



https://frama.link/Carte_initiatives

POUR EN SAVOIR PLUS

Téléchargez rapport, synthèse, recensement d'actions et 9 fiches-expériences

https://frama.link/Etat_des_lieux_actions

12 projets exemplaires

Appel à projet pour soutenir 12 initiatives exemplaires et innovantes en 2015-2017.

Objectifs :

- motiver les acteurs déjà engagés à approfondir et consolider leurs actions à long terme, et impulser des dynamiques nouvelles chez les acteurs peu impliqués jusqu'à présent.
- réduire les déchets alimentaires en les prévenant à la source et/ou par le réemploi des denrées (et non uniquement par la gestion des déchets en aval – tri, compostage, etc).

Soutien financier ADEME-DRAAF : 50% du coût du projet

Les critères de sélection des projets :

- Limités dans le temps : 2 ans maximum, mais pérennes.
- Matures : avoir une stratégie et une méthodologie par étapes, au-delà d'une simple idée.
- Adaptés au territoire.
- Viables financièrement.
- Évalués en interne, sur les plans quantitatifs et qualitatifs.

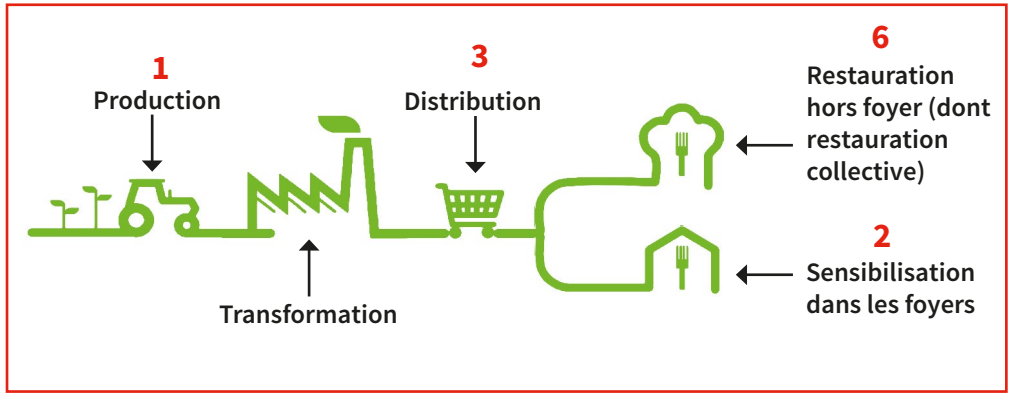
Et de préférence, des projets :

- Transférables ou reproductibles.
- Inclus dans des démarches plus larges.
- Qui créent des partenariats, notamment entre les différents maillons de la chaine alimentaire.
- Qui intègrent du tri et/ou de la valorisation de déchets alimentaires restants.
- Qui intègrent une action de sensibilisation — sans s'y limiter.

Des projets suivis et soutenus en 2016-2017

… pour les consolider et déployer les démarches

- Appui technique.
- Appui en communication : formation des acteurs, réalisation de fiches-projets, de vidéos et de relations presse par le cabinet associatif C4D (Communication pour le développement).



Source : MEDDE

Répartition des projets par secteurs de la chaîne alimentaire

Répartition géographique des projets lauréats

1 colloque innovant pour sortir des idées reçues

Date à retenir : le 17 novembre 2016 à Supagro Montpellier

Innovons contre le gaspillage alimentaire en Languedoc-Roussillon-Midi Pyrénées ! Des chercheurs et des pionniers combattent des idées reçues.

- **Idée reçue 1 :** La principale source de gaspillage se situe au niveau de la distribution.
- **Idée reçue 2 :** Plus difficile de réduire le gaspillage que de valoriser les déchets.
- **Idée reçue 3 :** Les foyers gaspillent peu.

LE + ORIGINAL

Le colloque capitalise les premiers retours d'expérience des projets et le croise avec **les résultats de chercheurs sur nos comportements psycho-sociaux**

Le GASPILLAGE ALIMENTAIRE est au coeur de plusieurs appels à projets en région LRMP.

1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

En déclinaison de l'opération nationale **1 000 restaurants scolaires contre le gaspillage alimentaire** lancé par la Ministre de l'environnement, de l'énergie et de la mer, l'ADEME LRMP lance un appel à projet auprès des collectivités lauréates Territoire **Z**éro **D**échets **Z**éro **G**aspillage (ZDZG) et des conseils départementaux.

Objectif :

soutenir les démarches collectives les plus ambitieuses tant par la rigueur de la démarche anti-gaspi que par son articulation avec les enjeux plus vastes de l'**alimentation durable**.

20 000 €/an d'économies en cantine scolaire

Grâce à des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire, la restauration collective scolaire peut faire des économies substantielles : jusqu'à 20 000 € par an pour une école et deux à trois fois plus pour un collège.

En projet avec le conseil régional :

Un appel à initiatives autour de l'économie circulaire, qui comprendra un volet gaspillage alimentaire, avec le soutien de la DRAAF.

DANS L'HÉRAULT

À la cantine, l'appétit vient en jouant !

Lorsque tous les acteurs de la restauration scolaire s'impliquent

Projet REGARDOR *(voir fiche jointe)*

- **Structure :** Pays de l'Or
- **Type :** Communauté d'agglomération
- **Secteur :** 8 communes du Pays de l'Or (autour de Mauguio)
- **Thèmes :** Restauration collective scolaire, sensibilisation

Problème identifié :

Dans les cantines scolaires, gaspillage en distribution des repas et au niveau de l'assiette.

Actions :

- Impliquer en amont des parents, des enseignants, des cuisiniers, des cantinières et des élus.
- Pesées quotidiennes des restes dans les assiettes par les enfants, en séparant entrée/ plat/accompagnement/pain.
- Créer une mallette pédagogique autour de l'alimentation.
- Former des animateurs périscolaires à l'alimentation pour des animations quotidiennes.

Premiers résultats :

- 4 000 élèves sensibilisés à l'alimentation et au gaspillage dans les 19 écoles de l'Agglo (après test sur 3 écoles-pilotes).
- Menus modifiés (légumes, recettes, portions) après analyse des pesées, en décision collective.
- Part du plateau gaspillée : 20% au lieu de 30% (moyenne nationale).
- Diminution de 20% des achats de pain.

L'effet « Boule de neige » des plateaux-repas anti-gaspi

Les échanges d'expériences rendent les cantines exemplaires

Projet RÉGALPI-LR (Réseau d'établissements d'enseignement agricole engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire)

- **Structure :** Supagro Montpellier
- **Type :** Enseignement supérieur agricole
- **Secteur :** Montpellier, Pézénas et Castelnaudary (11)
- **Thèmes :** Restauration collective adultes, lycées agricoles, réseau de partage de savoir

Problème identifié :

Sur les 600 repas par jour, 83% des plateaux-repas comportent des restes consommables. Les étudiants et chercheurs travaillent sur l'alimentation durable : comment rendre la cantine cohérente ? Les guides de bonnes pratiques ne suffisent pas !

Actions :

- Deux cantines de lycée agricoles déjà « avancées » forment deux « novices » par échanges de pratiques, réunions et visites croisées, par des groupes composés de lycéens et personnel de restauration (15 pers.)
- Les établissements formés deviennent ensuite à leur tour ambassadeurs auprès d'autres lycées, et élargissent ainsi le réseau par réaction en chaîne.

Premiers résultats :

- Une analyse fine des comportements de gaspillage, notamment **hommes/femmes** : ils sont autant à gaspiller sur leur plateau, mais les femmes gaspillent des quantités plus grandes et les hommes…sont dans le déni d'avoir gaspillé !
- Identification de leviers anti-gaspi : valorisation de la qualité des produits, petites assiettées, couteaux adaptés à la viande, tonneau de récupération d'épluchures, implication des élèves…
- L'intégration de process anti-gaspi dans le marché public du prestataire de restauration, qui sera renouvelé au 1er juillet 2016.

DANS L'HÉRAULT

Du pain rassis pour élever des poissons

Économie circulaire : de la cantine à l'aquaculture

Projet Aquaculture durable : réemploi du pain pour l'alimentation animale

- **Structure :** CPIE du bassin de Thau (centre permanent d'initiative pour l'environnement), avec le Lycée de la Mer et le Cirad (Centre de recherche agronomique pour le développement).
- **Type :** Éducation à l'environnement, enseignement maritime et recherche.
- **Secteur :** Bassin de Thau (autour de Sète)
- **Thèmes :** Restauration collective, pain, réemploi, pisciculture, sensibilisation

Problème identifié :

Des tonnes de pain gaspillés. Un poisson omnivore mal valorisé : le muge.

Actions :

- Réduire le gaspillage de pain au niveau de la distribution.
- Récupérer le pain non servi au self-service du lycée de la Mer.
- Étudier le gaspillage de pain au niveau des boulangeries.
- Pêcher et élever de jeunes muges.
- Créer et tester des granulés avec des compositions de pain différentes.
- Rédiger un référentiel technique pour l'aquaculture de muges nourris au pain de récup'.

Premiers résultats :

- Quasi-zéro gaspillage de pain au niveau de la distribution (gestion des stocks, transformation en croûtons, petites portions…).
- 350 lycéens et adultes sensibilisés au gaspillage du pain.
- Des élèves de BTS aquaculture impliqués dans l'élevage, les mesures et la communication du projet.

Récupérer plus, pour aider loin

Un nouvelle distribution itinérante d'aliments, pour aider les populations pauvres et isolées

Projet Itinérance 34, Aide alimentaire et accompagnement de personnes sur des territoires isolés

- **Structure :** Banque Alimentaire de l'Hérault
- **Type :** Association d'aide alimentaire
- **Secteur :** Hauts-Cantons de l'Hérault (Nord et Ouest): autour d'Olonzac, Ganges, Lodève, Le Caylar
- **Thèmes :** Grande distribution, don alimentaire

Problème identifié :

- 200 000 hab. de communes isolées ne sont desservies par aucune aide alimentaire, alors que 20 à 30% de ses populations sont sous le seuil de pauvreté. « Grossiste » de l'aide alimentaire, la Banque alimentaire de l'Hérault redistribue pourtant déjà l'équivalent de 4,3 millions de repas par an.
- Un potentiel colossal (3,5 t/j) de denrées alimentaires à récupérer, inutilisées : alors que l'Hérault compte 300 grandes et moyennes surfaces, seuls 25 GMS sont « ramassés ».

Actions :

- Élargir la récupération de denrées alimentaires dans les grandes et moyennes surfaces.
- Mettre en place une aide alimentaire itinérante (réfrigérée), pour distribuer ces denrées le jour-même.

Premiers résultats :

- Organisation d'une nouvelle tournée, avec un parcours à optimiser.
- Premiers partenariats avec des associations de distribution et collectivités locales.
- Initiation de la distribution à 160 familles prévue pour le 30 mai 2016 à Ganges avec l'association Saint-Vincent-de-Paul.

DANS L'HÉRAULT

Table ouverte au « glanage »

Et les invendus agricoles se transforment en repas bon marché !

Projet Anti-gaspi, du champ à la fourchette

- **Structure :** Pic'assiette, avec Sésame table ouverte et l'Agantic
- **Type :** Association d'éducation à l'environnement (alimentation), restaurant social, centre socioculturel.
- **Secteur :** Ganges
- **Thèmes :** Agriculture, commerces, restauration (sociale) grand public, sensibilisation.

Problème identifié :

La précarité autour de Ganges. Les démarches globales ne sont efficaces que ramenées à des échelles de territoire réduites.

Actions prévues :

Créer un filière de récupération d'invendus agricoles sous forme de repas :

- Démarcher des producteurs et points de vente.
- Regrouper les dons par un transporteur.
- Transformer (cuisine) par des restaurants ou food-trucks.
- Distribuer des repas en sensibilisant les convives.

Premiers résultats :

- La coordination d'un circuit des denrées récupérées.
- 25 à 30 repas de récup' servis à la table ouverte 4 j/semaine.
- 30 animations de sensibilisation pendant l'année 2015-2016, avec un outil pédagogique : l'arbre à restes.

DANS LE GARD

Créative et ludique, l'alimentation économe !

Enfants des quatre coins de la France, animateurs et cuisiniers se forment à l'anti-gaspi

Projet Sensibilisation en centres de loisir et formation BAFA anti-gaspi

- **Structure :** Centre Agora de la Ligue de l'enseignement du Gard
- **Type :** Association nationale d'éducation populaire – Centre de loisir
- **Secteur :** Nîmes
- **Thèmes :** Sensibilisation des enfants, formation des adultes, restauration collective

Problème identifié :

2 250 kg de gaspillage pour 25 000 repas par an.

Actions prévues :

- Sensibiliser les 3 000 convives de passage, de tous horizons.
- Remanier la cuisine et rendre les enfants actifs dans l'évaluation du gaspillage (pesées, poubelles de table, compostage).
- Former les encadrants des activités de loisirs (animateurs, centres de loisirs, stages, vacances…).

Premiers résultats :

- Une mallette pédagogique d'animations - expos, jeux d'intérieur et d'extérieur, rébus… autour de l'alimentation et du gaspillage élaborée et testée sur 8 classes de primaire.
- Un module de formation de 3h autour de l'alimentation et du gaspillage, élaboré et dispensé aux BAFA, BAFD, et CAP Petite enfance.
- Dans le restaurant : anticipation du nombre exact de convives et pondération selon les âges et les activités sportives, création d'un bar à salades, broyage du pain non-consommé pour en faire des gâteaux, transformation des épluchures en chips…

DANS L'AUDE

Frais de bouche

Des ateliers cuisine pour se rôder à gérer les produits frais sans gaspiller

Projet Ensemble, cuisinons pour moins gaspiller et mieux manger

- **Structure :** Codes 11 (Comité départemental d'éducation pour la santé)
- **Type :** Association d'éducation populaire
- **Secteur :** Aude (autour de Carcassonne).
- **Thèmes :** Aide alimentaire, sensibilisation des adultes, population « fragile ».

Problème identifié :

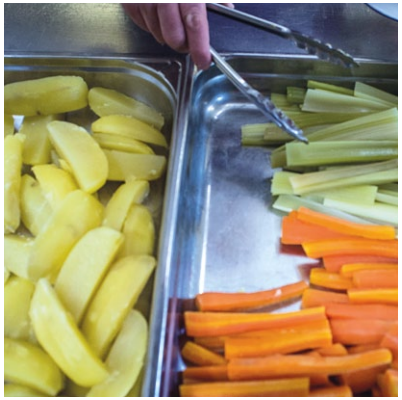
Les bénéficiaires de l'aide alimentaire demandent surtout des produits transformés, alors que les produits frais, moins prisés, sont meilleurs au niveau nutritif.

Actions prévues :

- Mesurer les denrées sollicitées par les bénéficiaires de l'aide alimentaire.
- Ateliers cuisine pour apprendre à cuisiner les restes et les produits « bruts », gérer le réfrigérateur, et organiser les repas, grâce à une cuisinette mobile.
- Évaluer l'impact sur les choix alimentaires et sur les comportements anti-gaspi.

Premiers résultats :

- Formation de premiers groupes de cuisine, en partenariat avec des associations locales.



Gaspiller dans un repas ? Moi, jamais !

À la cantine, à la maison, en faisant la fête : trois opérations pour un territoire anti-gaspi

Projet Lutter contre le gaspillage alimentaire au niveau du territoire

- **Structure :** Écocitoyennetés
- **Type :** Association d'éducation à l'environnement
- **Secteur :** Pyrénées audoises (Haute-vallée de l'Aude, autour de Quillan)
- **Thèmes :** Sensibilisation des jeunes et des adultes, restauration scolaire, éco-événements.

Problème identifié :

Pour réduire le gaspillage de 15% sur le territoire, il faut agir dans plusieurs contextes à la fois : école, maison, festif.

Actions prévues :

- **Dans la cantine d'un collège :** diagnostic et actions sur l'approvisionnement, l'organisation de la cuisine et le comportement des convives.
- **Opération « foyers-témoins » :** diagnostic du gaspillage auprès de 20 familles, par pesées, et accompagnement pour le réduire, pendant 6 mois.
- **Dans les fêtes locales,** notamment les foires bio d'été et la foire d'Espezel en octobre : sensibiliser les organisateurs à améliorer la qualité des produits des repas, voire faire reprendre des produits non-consommés ou invendus par les fournisseurs. Rédaction et diffusion d'un prospectus : « Comment réaliser un événement éco-responsable ? ».

Premiers résultats :

- **À la cantine :** 116 g gaspillé/repas/ collégien (surtout des légumes). En projet, pour faire apprécier les légumes aux collégiens : un pôle d'accompagnements dans une vitrine chauffante, en self-service, mais accompagnés par un agent de cantine. Importance de valoriser le travail des cantiniers dans la démarche anti-gaspi.
- **Fêtes locales :** service de pain bio et local, conseils au traiteur pour améliorer la qualité incitent à bien terminer son assiette (très peu de gaspillage). En projet : la labellisation des manifestations éco-responsables.

EN LOZÈRE

Coup de main pour les gros bras de la chaîne du froid

Don : distribuer des aliments frais en zone de montagne

Projet Améliorer la conservation des aliments périssables pour des circuits de distribution plus efficaces dans le département.

- **Structure :** Secours populaire de Lozère
- **Type :** Association de solidarité
- **Secteur :** Marvejols, Mende, Florac, Saint-Chély d'Apcher
- **Thèmes :** Don alimentaire, distribution, transport.

Problème identifié :

10 à 30 kg de beurre, steaks, volaille et poissons surgelés perdus en 6 mois lors des transits entre lieux de stockage et de distribution de l'aide alimentaire.

Actions prévues :

- Réorganiser de la tournée de distribution sur les 4 antennes du département.
- S'équiper en matériel logistique (camion avec haillon, transpalette, chambre froide, conteneur isotherme).
- Former les bénévoles.

Premiers résultats :

- Des économies de transport : une seule livraison au lieu de trois, pour chaque centre de distribution.
- Moins de pénibilité pour les cinq bénévoles capables de gérer la manutention : le projet préserve les bras et les dos ! Et ce temps de bénévolat est réinvesti dans l'éducation populaire.
- Plus de diversité et de protéines dans l'alimentation de 1 600 bénéficiaires en difficulté sociale. Donc un apport en santé et en bien-être.

Moins de pain sur la planche !

S'ajuster au plus près des besoins réels pour préparer les repas

Projet Étude de faisabilité sur la réduction du gaspillage alimentaire issu de la restauration collective

- **Structure :** Le Clos du Nid
- **Type :** Médico-social (association de 21 foyers de personnes en handicap)
- **Secteur :** Marvejols
- **Thèmes :** Restauration collective, déchets, pain.

Problème identifié :

Une flûte de pain jetée pour 4 flûtes achetées… soit 8 000 flûtes jetées par an ! Et plus globalement, 56 tonnes gaspillées pour 510 000 repas, sur 13 lieux.

Actions prévues :

- Peser le pain gaspillé sur 8 restaurants pilotes.
- Ajuster des besoins suivant les convives réels, en nombre et qualité — enfants, adultes, personnes âgées...
- Rencontres entre personnels des restaurants pour créer un effet « locomotive ».
- Réemploi et valorisation organique.

Premiers résultats :

- Audit poussé des pertes menée par deux cabinets-conseils, de la réservation… à la poubelle.
- Ajustement plus fin des commandes de pain selon les effectifs, grâce à un logiciel de gestion de production culinaire.

DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES

Allez les fruits, restez pas là, pressez-vous un peu !

Transformer en jus les fruits (bio) perdus en arboriculture

Projet Réduction des pertes en production de fruits bio par la transformation

- **Structure :** Civam bio 66
- **Type :** Association de développement agricole
- **Secteur :** Vallée de la Têt + Pyrénées-orientales
- **Thèmes :** Agriculture, fruits, transformation, distribution

Problème identifié :

Récolte, tri, stockage, conditionnement…lors de la production agricole, 3 tonnes de fruits par hectare sont perdus ! Soit 30 t /an pour un producteur « classique ». Ces fruits hors calibres ou « boisés » ne sont pas valorisables par la grande distribution, mais ils peuvent être transformés en jus.

Actions prévues :

- Diagnostiquer des pertes en fruits chez les arboriculteurs bio locaux —et de leur disponibilité.
- Communiquer auprès des producteurs de fruits bio pour les « recruter » avant la saison.
- Planifier la récupération puis la transformation des fruits en jus, compotes, gaspachos, confitures… par l'entreprise Si Bio, au Soler.
- Créer une marque collective pour vendre au-delà du marché local (déjà saturé par les jus de producteurs en vente directe).
- Diffuser l'expérience de transformation collective à l'échelle régionale.

Premiers résultats :

- Ce sont surtout les « gros » producteurs de fruits (bio), qui vendent en coopérative, qui essuient les plus lourdes pertes. Les petits producteurs, eux, gaspillent peu.
- Lancement de la transformation de fruits récupérés en mai 2016.

Mais si, on peut bien manger à l'hôpital !

Réinvestir l'argent mis à la poubelle dans la qualité des repas

Projet Réduire le gaspillage alimentaire à l'hôpital

- **Structure :** Centre hospitalier de Perpignan
- **Type :** Médical
- **Secteur :** Perpignan
- **Thèmes :** Restauration collective

Problème identifié :

« On mange mal à l'hôpital » : l'idée reçue est tenace. À force de niveler la qualité par le bas, pour cuisiner des quantités surestimées et s'adapter aux régimes particuliers, les repas sont mauvais… et en grande partie jetés (6 000 barquettes / an). Ainsi, non seulement les patients sont moins bien « soignés », mais les cuisiniers sont dévalorisés.

Premiers résultats :

- Une réduction drastique du gaspillage : -11% de repas servis (à des patients-fantômes), -75% de barquettes entières jetées, -20% de pain commandé.
- Une amélioration de la qualité, à budget égal :
  - Des « duos » légumes-féculent dans une même barquette, plus attractive.
  - Des produits de meilleure qualité : viandes de races locales, fruits de saison « surprise » mûrs à point (selon les disponibilités du grossiste).
  - Des recettes plus savoureuses : modes de cuisson des viandes revu, rajout d'épices, d'herbes, d'huiles d'olive d'oignons…
- Dans certains secteurs de l'hôpital, un service « à l'assiette », plus convivial.

CONTACTS PRESSE

Vous avez envie de faire un reportage sur un ou plusieurs projets anti-gaspi ?

Vous souhaitez interviewer un des porteurs de projets, l'ADEME et/ou la DRAAF sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

Vous avez besoin de visuels HD ?

À C4D (Communication pour le développement), contactez :

- Raquel Hadida – 06 23 01 79 62 – raquel@raquelhadida.fr
- Sylvain Maire – 06 68 17 21 57 – sylvain.maire@c4dev.org

DRAAF Languedoc-Roussillon-Midi-Pyrénées, contactez :

- Anne Bernachon – 05 61 10 61 12 – anne.bernachon@agriculture.gouv.fr

Conception C4D