



nov. 2012

## **Retour à mi-parcours du projet Green Cook – Réduire le gaspillage alimentaire**

### *Compte-rendu de FNE de ses journées de restitution*

Le projet GreenCook (2010-2013) qui porte notamment sur la réduction du gaspillage alimentaire est à mi-parcours. Ce projet transnational réunissant 12 partenaires des Pays-Bas, du Royaume-Unis, de la Belgique, d'Allemagne et de France a pour objectif de mettre en commun des stratégies, méthodes et outils pour développer des modèles alimentaires durables. Quatre axes de travail ont été choisis : A la maison dans la cuisine / au supermarché / au restaurant et restaurant d'entreprise / au restaurant scolaire.

Une journée de restitution vient d'être organisée à Lille le 21 novembre pour en présenter les premières conclusions. De nombreuses initiatives ont été présentées et les premières conclusions rejoignent celles de FNE et ses associations membres qui ont mené des opérations témoins.

#### ***Retour des opérations en grande distribution***

Peu de distributeurs osent ouvrir leur porte et parler de leur gaspillage alimentaire. Seul 3 magasins de l'enseigne E. Leclerc dans le Nord de la France se sont lancés dans le projet.

La première étape a été de mesurer le gaspillage alimentaire. Il en ressort que tous les 7 passages en caisse d'un client, l'équivalent d'un repas est gaspillé. Cela représente pour un seul de ces magasins 192T/an, l'équivalent de 225 000 repas gaspillés. Les produits les plus jetés par ordre décroissant sont : les viennoiseries/produits de boulangerie, les fruits et légumes, la volaille, la charcuterie, les produits d'épicerie et de boucherie.

Les 3 magasins ont alors décidé de changer leurs pratiques d'une part et communiquer vis-à-vis de leurs clients d'autre part. Les changements de pratiques sont particulièrement intéressants. En effet, les supermarchés récupèrent désormais les produits encore comestibles mais non commercialisables afin de les donner à des associations caritatives (l'équivalent de 42 720 repas par an pour un magasin), ils transforment les fruits et légumes abîmés en « smoothies » ou en jus, ou encore ils proposent des « sacs à soupe » contenant des légumes déclassés qui auraient dû partir à la benne. Ces actions sont encore à un niveau expérimentale et ne sont pas encore toutes économiquement équilibrées, mais l'expérimentation se poursuit.

En revanche, les problèmes liés au sur-remplissage des rayons, au calibrage des fruits et légumes et autres sujets touchant à l'image de marque que les supermarchés veulent renvoyer à leurs clients n'ont pas été abordés.

#### ***Retour de la mobilisation des consommateurs***

Dans les différents pays participants, des outils et actions ont été testées auprès des consommateurs. Des cours de cuisine ont été proposés à des publics en difficultés en identifiant leurs besoins : des recettes simples et de l'information sur les dates limites de consommation.

La Région Nord-Pas-de-Calais, très impliquée, s'appuie sur les écoles de la consommation (25 sont engagées dans le projet) afin d'agir avec les habitants de quartiers populaires. Ces écoles réalisent actuellement des jeux (16 sont en construction) sur le gaspillage alimentaire avec les habitants



nov. 2012

volontaires.

En Hollande, un projet, « food battle », a proposé à des citoyens de s'engager dans une « bataille de la nourriture » (sorte de foyers témoins qui a réuni environ 65 personnes). Le projet, impliquant 3 collectivités et 5 supermarchés qui ont recruté les familles à l'aide d'animations culinaires et informatives sur le gaspillage alimentaire dans les magasins, s'appuie sur un site internet.

Deux conclusions à retenir pour FNE : La première étape indispensable consiste à faciliter la prise de conscience du gaspillage par les consommateurs ; les outils ne sont qu'un support pour une animation avec des moyens humains d'accompagnement.

### ***Retour sur les expériences de la restauration***

Plus de 20 établissements scolaires ont participé au projet. Les méthodologies varient selon l'objectif recherché (simple mobilisation ou caractérisation du gaspillage alimentaire), il est donc essentiel de s'interroger sur l'objectif avant de se lancer. Dans les établissements scolaires, l'intégration de l'action dans un projet d'établissement est un facteur de réussite indispensable.

On retrouve comme pistes communes pour réduire le gaspillage alimentaire dans les différents restaurants (collectifs et « traditionnels ») : le rôle essentiel du diagnostic, l'importance de mieux anticiper les besoins pour mieux planifier les commandes et les préparations, d'ajuster les proportions aux faims, de ne pas proposer trop de choix, de sensibiliser les convives à leur propre gaspillage, etc.

La surprise est venue des restaurants « traditionnels » où le diagnostic a révélé très peu de gaspillage. FNE avait fait le même constat. Il s'explique sans doute par l'implication des professionnels dans des démarches de qualité, où la nourriture a une valeur. Par contre, ces projets ont permis de mettre en place des réseaux de professionnels de la restauration (restaurateurs gastronomiques, groupes de restaurants d'entreprises, de traiteurs, d'hôteliers ...) qui se réunissent 2 à 4 fois par an afin d'échanger sur leur pratiques, la conception des menus, l'amélioration de la gestion des déchets, mais également la sensibilisation du public.

Des outils seront prochainement réalisés suite au bilan de toutes ces opérations.

Rendez-vous fin 2013 lorsque ces projets Greencook se termineront...

<http://www.green-cook.org>