



Ensemble, réduisons nos déchets !

Halte
au gaspillage
alimentaire !

LA NEWSLETTER n°3 - décembre 2014

Édito



2014 : Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire

Chaque année en France, nous jetons environ 20 kg de nourriture par personne. Ce gaspillage représente un enjeu majeur en termes de coût et d'impact sur l'environnement. Le Conseil Général des Hautes-Pyrénées a inscrit la lutte contre le gaspillage comme une des actions prioritaires de son plan départemental de prévention des déchets, engagé depuis 2012. En tant que responsable de la restauration scolaire dans les collèges, le Conseil Général s'applique cette exigence en s'attaquant notamment au gaspillage du pain dans les selfs.

Je vous invite à découvrir dans ce numéro les nombreuses initiatives originales mises en place sur notre territoire et au-delà pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Bonne lecture

MICHEL PÉLIEU
Président du Conseil Général
des Hautes-Pyrénées

Du côté de chez nous

Retour sur l'opération «Gachipain»



Le Conseil Général a mené auprès de 6 collèges du département une opération «gachipain».

Les collèges Paul Eluard et Victor Hugo à Tarbes, et le collège Beaulieu à Saint-Laurent de Neste en avril dernier.

Le but ? Faire prendre conscience aux élèves du volume de pain gaspillé sur une semaine.

Dans un premier temps, les cuisiniers ont pesé, à l'insu des élèves le pain gaspillé pendant une semaine.

La semaine suivante, des interventions dans les classes ont été programmées par l'intermédiaire des ambassadeurs du tri du SYMAT (Syndicat Mixte de l'Agglomération Tarbaise) et du SPECTOM de Lannemezan (Syndicat Mixte de Collecte et Traitement des Ordures Ménagères) afin de sensibiliser les élèves sur cette thématique.

Puis sur une troisième semaine, un « gâchis mètre » a été installé en sortie de self pour permettre aux élèves d'y déposer les restes de pain, parfois même le pain non entamé se trouvant sur les plateaux ...

Ce «gâchis mètre» propose une graduation originale qui permet de comparer le volume de pain non consommé en euros et en équivalence « loisirs » (place de cinéma...).

Cette action a été renouvelée en novembre dernier dans trois autres collèges. Bilan : une baisse de pain gaspillé entre 25 et 45% entre la semaine incognito et la semaine «Gachipain». Les gachis mètre peuvent également être empruntées par les structures intéressées, le Conseil Général fournira une méthodologie pour mettre en œuvre l'opération.

Contact : Pascaline VARLET
tél. 05 62 56 78 51
pascaline.varlet@cg65.fr

Le lycée Sixte Vignon labellisé **ECO ECOLE**



Le lycée professionnel Sixte Vignon est engagé dans une démarche de valorisation et de réduction des déchets depuis deux ans. Il a ainsi pu obtenir le label «Eco Ecole» en juin dernier.

Dans un premier temps, un inventaire des déchets produits a été réalisé. Le lycée a ensuite mis en place avec les élèves, les professeurs et le personnel un vaste programme d'actions.

Le point de départ du projet ? Le lycée est soumis à la redevance spéciale qu'il paye en fonction de la quantité de déchets présentée à la collecte. Pour arriver à faire baisser cette facture de moitié, optimiser le tri est une première piste de solution mais le lycée est allé plus loin et a réduit la production de ses déchets.

Des exemples d'actions ? Au niveau de la restauration, le fromage est servi exclusivement à la coupe au self : « nous avons gagné en qualité, nous avons réduit nos emballages plastiques pour un coût finalement équivalent aux fromages emballés » explique M. Angla, chef d'établissement adjoint. Les assaisonnements ont connu le même sort... et ne sont plus présentés en sachet.

Le pain est quant à lui situé en fin de chaîne dans le self. Cela permet aux élèves de visualiser ce qu'ils ont sur leur plateau avant de se servir. Le pain jeté par les élèves est collecté dans un bac spécifique en sortie de self afin que les élèves se rendent compte des quantités de pain gaspillé. Ce pain est quantifié toutes les semaines. Ainsi depuis le lancement de l'opération, le pain gaspillé a réduit de plus de la moitié !

Et même s'il n'a pas été mangé, ce pain ne se retrouve pas à la poubelle puisqu'il est donné à des particuliers pour nourrir des animaux (chiens de chasse, chevaux, canards). Le pain commandé a lui diminué de près d'un tiers.

Le résultat aujourd'hui ?

«La facture de la redevance a quasiment été divisée par deux. Nous sommes passés de 11 000 € de redevance annuelle à moins de 5 500 € en 2014».

Le label «Eco Ecole» est donc une belle récompense pour tout le travail engagé...

Avec le SYMAT, **On sensibilise en grandeur nature !**

Le SYMAT a réalisé à partir d'une bâche récupérée, une «bâche cuisine» pour animer ses différents stands. Ainsi le SYMAT entend donner aux habitants des astuces pour lutter contre le gaspillage alimentaire une fois de retour dans leur propre cuisine.

Et les conseils ne manquent pas comme vérifier régulièrement le contenu de ces placards, les dates de péremption des aliments avant de faire les courses, faire une liste de courses, cuisiner les restes de la veille.....

Le plus de l'animation ? Un réfrigérateur grandeur nature récupéré en déchèterie pour expliquer comment bien ranger ses produits en fonction des différentes zones de froid et donc les conserver plus longtemps !

Les ambassadeurs du tri et le chargé de mission prévention ont fait « déambuler » tout l'été ce stand, résultats : 7 animations ont permis de sensibiliser plus d'un millier de personnes. Une animation peu coûteuse à reproduire sur le territoire....

Contact : Nicolas Perez
Tél. 05 62 96 44 10
nicolas.perez@symat.fr



Les Disco Soupes !

Disco Soupe, c'est quoi ? Le principe est simple... Halte au gaspillage des légumes ! On récupère, on épluche et on cuisine ensemble. Un acte citoyen, écologique, économique et convivial. Le tout en musique bien sûr. La soupe ou la salade géante ainsi confectionnée est ensuite dégustée joyeusement et gratuitement. Voilà une façon originale et déculpabilisante d'aborder la lutte contre le gaspillage alimentaire.

C'est «Slow Food» en Allemagne qui a lancé en janvier 2012 ce mouvement en organisant la récupération de légumes bio qui partaient à la poubelle. Ce jour d'hiver, devant la Chancellerie à Berlin, les «indignés» du gaspillage épluchaient 1,2 tonnes de légumes et nourrissaient 8 000 personnes. La «Schnippel Disko» était née et allait lancer plein d'autres disco soupes en Europe. Il existe le même principe avec les fruits...en avant les disco smoothies !

Contact : <http://discosoupe.org>



Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

QUOI MA GUEULE, QU'EST CE QU'ELLE A MA GUEULE ?



Ce pacte, signé le 14 juin 2013, répond à l'objectif de diminuer par deux le gaspillage alimentaire en France d'ici à 2025. Pacte qui mobilise tous les acteurs de la filière alimentaire : producteurs, marchés, industries agroalimentaires, grande distribution, restauration, collectivités locales, associations, entreprises

sociales...

Pour y parvenir, le pacte se décline en 11 mesures visant à modifier en profondeur nos habitudes de consommation mais également de transformation et de commercialisation des produits alimentaires en France.

Retrouvez les 11 mesures du pacte sur

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/250913-Pacte-gapillageAlim_cle4da639.pdf

Parmi ces mesures, le lancement en 2013 d'une campagne ludique et décalée pour sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire !

Retrouvez tous les visuels de la campagne sur le site :

<http://alimentation.gouv.fr/visuels-campagne-antigaspi>

La grande distribution s'y met aussi

POUR VOTRE SANTÉ MANGEZ 5 FRUITS ET LÉGUMES MOCHES PAR JOUR.



L'AUBERGINE MOCHE

A CE PRIX LA ELLE POURRAIT ÊTRE ENCORE PLUS MOCHE.



A Tours, une camionnette pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Depuis 2013, une camionnette réfrigérée sillonne Tours et son agglomération pour y collecter les produits alimentaires, dont la date de péremption légale est dépassée mais qui sont encore consommables, auprès des supermarchés et supérettes.



Une boîte de conserve cabossée, une tomate mal calibrée ou un concombre déformé, des biscuits dont la date de consommation arrive à expiration... La Banque alimentaire de Touraine, qui gère le projet, récupère les surplus et tous les produits consommables mais difficilement commercialisables de ces supérettes, avant de les répartir auprès des associations de solidarité et des épiceries sociales du département.

Plus d'infos sur : <http://ba37.banquealimentaire.org/actualites/la-camionnette-alimentaire-deja-collecte-25-tonnes-denrees-00203>

Plus d'infos sur :

<http://ba37.banquealimentaire.org/actualites/la-camionnette-alimentaire-deja-collecte-25-tonnes-denrees-00203>

Dans le cadre de son opération « les fruits et légumes moches », Intermarché remonte le moral des recalés des fonds de caquettes.

En mars dernier, Intermarché avait lancé une grande campagne contre le gaspillage. Baptisée «Fruits et légumes moches», l'enseigne a décidé de commercialiser ces aliments, dans un rayon dédié. On estime que 40% des fruits et légumes ne rentrent pas dans les canons de beauté imposés par les centrales d'achats. D'où cette campagne mettant en avant cette opération qui gagnerait à se pérenniser. Des dégustations de soupes et de jus provenant de fruits et légumes hors normes ont eu lieu dans le magasin de Provins (Seine-et-Marne) pour prouver leur bon goût aux clients. Le magasin a ainsi écoulé 1.2 tonnes de produits difformes, vendus 30% moins chers que les autres produits calibrés.

Les dates de péremption, ne pas jeter systématiquement !

De nombreux produits alimentaires comportent une date de péremption sur leur emballage. Il existe deux mentions différentes :

- la **DLUO** (date limite d'utilisation optimale) exprimée ainsi : « à consommer de préférence avant le... ». Elle figure sur les produits d'épicerie, les conserves, les boissons... Passé cette date, les produits peuvent encore être commercialisés et consommés, mais leurs qualités gustatives et nutritionnelles ne sont plus garanties : éventuellement moins de goût, moins de vitamines, plus sec, plus mou...
- La **DLC** (date limite de consommation), « à consommer avant le... », concerne tous les produits sensibles : viandes, plats cuisinés, laitages... Dès que la DLC est atteinte, le produit est considéré impropre à la consommation et est retiré de la vente.

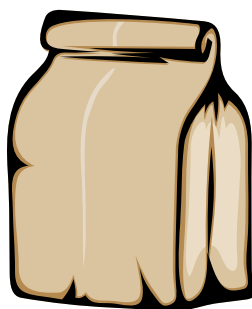


Le saviez-vous ?

Le Doggy bag c'est quoi ?

Le Doggy bag est un terme anglais qui désigne l'emballage dans lequel le client d'un restaurant peut emporter le reste de son repas. Un concept très développé dans les pays anglo-saxon qui profite aussi bien au restaurateur qu'à sa clientèle mais qui permet surtout de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Malheureusement, cette pratique n'est pas encore entrée dans les mœurs en France et le doggy bag peine à se développer...



Les chiffres clés du gaspillage

- **20 kg** de nourriture jetés chaque année par chaque foyer français dont : **7 kg de nourriture encore emballée et 13 kg de restes de repas** soit un coût de 400 € par an pour une famille de 4 personnes (données ADEME).
 - **1,3 milliard de tonnes** de nourriture perdues ou gaspillées dans le monde chaque année soit **1/3 de la production totale de denrées alimentaires !**
 - **89 millions de tonnes** par an soit 179 kg par habitant : c'est le gaspillage alimentaire dans l'Union européenne
 - **Origine du gaspillage :**
 - ménages : 42 %
 - industrie agroalimentaire : 39 %
 - détaillants : 5 %
 - secteur de la restauration : 14 %
- Source : Commission européenne

Apprenons la cuisine débrouille !



Le pain rassis est utilisable :

- **En tartines** : tranché et grillé au four ou au grille-pain, frotté avec une gousse d'ail et garni de petits morceaux de tomates chaudes rehaussées d'un filet d'huile d'olive. Vous pouvez décliner ces tartines à volonté avec des garnitures variées.
- **En pain perdu** : le pain est trempé dans un mélange d'œuf, de lait et de sucre et cuit à la poêle sur les deux faces.
- **En chapelure** : mixé finement au robot et stocké, il peut servir sur un gratin, dans des farces, des boulettes, des terrines...
- **En croûtons**, pour accommoder une salade, une soupe...

Contact

Pascaline VARLET

animatrice prévention
des déchets

pascaline.varlet@cg65.fr
© 05 62 56 78 51

Directrice de Publication : Chantal BAYET
Conception : Direction du Développement Local
Mise en page : Direction de la communication du Conseil Général

La newsletter est téléchargeable sur [www.cg65.fr/rubrique actualités](http://www.cg65.fr/rubrique_actualités)