

DES ASSIETTES DE FÊTES, SANS EN LAISSER UNE MIETTE.



UN TERRITOIRE SE MOBILISE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

À la maison, à la cantine et dans les fêtes de villages : pour qu'on jette 15% d'aliments en moins, Éco-citoyennetés agit simultanément sur trois contextes de repas différents. Dans les Pyrénées audoises, l'association affine les pratiques des collégiens, des comités des fêtes, des cuisiniers ambulants et des foyers. Observation, stratégies fines, diplomatie : de quoi booster l'antigaspi !

ÉCO-CITOYENNETÉS

Les Tougnets
11 260 Saint-Jean-de-Paracol
04 68 20 97 15

Contact : Flora Joubier
04 68 20 97 15
flora.joubier@eco-citoyennetes.org



200 personnes autour d'un banquet : Écocitoyenneté s'implique dans l'organisation de la fête du village de Saint-Jean-de-Paracol (11). Résultat : quasi zéro-gaspi et un repas de qualité.

Fête estivale à Saint-Jean-de-Paracol. Ce soir, sur la place de ce village des Pyrénées audoises, les habitants convergent avec leurs couverts à la main vers le banquet traditionnel. Mais cette année, l'association Écocitoyenneté a mis la main à la pâte.

Sur la table, trônent du bon vin en bouteille et des baguettes locales, bio et au levain, autour de salades composées. Fini les pichets et le pain bas-de-gamme, et les grandes assiettes de charcuterie, trop souvent délaissées et jetées.

Adieu le laborieux service à l'assiette : dans de grands plats, à chacun de se servir selon son appétit. Éliminés, les millefeuilles ou cornets industriels : place aux crumbles aux abricots du traiteur... quitte à se passer de fromage.

Minuit, rangement. Le résultat ne se fait pas attendre : à part quelques feuilles de salade verte, le village déjà « zéro phyto » vient d'atteindre le « zéro gaspi ». Ça se fête !

UN PROJET DE TERRITOIRE EN 3 VOLETS

1 Manifestations éco-responsables

- 2015 : Diagnostic du gaspillage par enquêtes et observations dans les banquets de villages et les stands de restauration ambulante (foires).
- Implication au sein des comités organisateurs.
- 2016 : Expérimentation de pratiques anti-gaspi. Achat groupé de vaisselle biodégradable.
- Diffusion des propositions auprès des autres villages et événements.
- En projet : labellisation d'événements éco-responsables.

2 Opération foyers-témoins

- Été 2016 : Recrutement et sensibilisation de 20 foyers volontaires.
- Octobre 2016 : Pesées des denrées gaspillées pendant 2 semaines avant réunion d'ajustement.
- Nouvelles pesées.
- Bilan et récompenses.

3 Self-service au lycée

- 2015 : Diagnostic : gaspillage en sortie de plateau.
- Printemps 2016 : Enquête et sensibilisation auprès des lycéens pour les légumes cuisinés.
- Septembre 2016 : Petit-déjeuner : sensibilisation des élèves à se servir au plus juste par des « gâchis-mètres », réorganisation de la distribution.

BILAN ANTI-GASPI

Dans les fêtes

- **40%** de gaspillage en 1 jour, sur un food-truck « pommes de terre ». Quasi-zéro gaspi dans un repas de village, avec de meilleurs aliments, à budget égal.

Dans les foyers-témoins

Objectif : - **15%** de gaspillage

Au self-service du lycée

116 g gaspillé/repas/ collégien (surtout des légumes). 30 lycéens s'impliquent pour créer des plats à base de légumes.

Investissement matériel

Balances (pesons)

Investissement humain

Consolidation d'un emploi salarié, de 24h à 35h/semaine.

Aides au projet ADEME-DRAAF : **4 000 €**

DREAL : 2 000 €
Région (sur 3 ans) : 3 555 €
Banque populaire du Sud : 1 260 €



Comment ça marche ?

EN ANALYSANT LE GASPILLAGE SUR TOUT UN TERRITOIRE...

Dans les fêtes locales

➔ Foire avec restaurateurs ambulants

- Réunions avec les organisateurs
- Diagnostic auprès de 12 restaurateurs ambulants et de leurs convives. Ajustements directs.
- Peu de gaspillage alimentaire direct sur les plats de terroir.
- Proposition d'utiliser des plus petites pommes de terre pour une meilleure cuisson.

➔ Pour les banquets de villages

- Implication dans le comité des fêtes.
- Suivi intensif de la préparation avec le traiteur.
- Remplacement du service à l'assiette en quantité « standard » par des plats de 8



Manger des légumes ? Rien de mieux pour braquer les lycéens que de les servir en quiches, avec des brocolis. Ciblez plutôt tomates et courgette en salades, soupes et gratins.

PAROLES D'ACTEURS

Flora Joubier,

**Animatrice de l'association
Éco-citoyennetés**



« L'antigaspi implique
l'ensemble d'un territoire »

Le gaspillage alimentaire est souvent appréhendé de façon éparse, chacun dans sa structure, ce qui crée certaines lacunes. Nous avons voulu impliquer dans un même projet le grand public, les professionnels, le milieu scolaire et même les associations des villages, avec, pour lien, l'appartenance au même territoire.

personnes : chacun s'y sert selon son appétit.

- Remplacements du vin, pain et dessert industriels bas-de-gamme par de la qualité locale, tout en collant aux habitudes.
- Transmission des pratiques à plusieurs villages.
- En projet : labellisation des manifestations ou des restaurateurs ambulants écoresponsables.

Dans la cantine du lycée professionnel de Quillan

- Pesée des denrées. Le plus gaspillé : les légumes !
- Enquêtes de goût et ateliers-cuisines avec les élèves.
- Sensibilisation de l'équipe de cuisine.
- Aux petits-déjeuners des internes :
 - ▶ analyse : par flemme de se re-lever, les élèves se servent en surplus.
 - ▶ gâchiments pour évaluer les volumes de pain, confitures, jus d'orange non-consommés.
 - ▶ réorganisation du service.

Opération « foyers-témoins »

- Enquête et recrutement de 20 foyers, avec une variété d'âges et de profils.
- Réunion d'information-sensibilisation.
- Quantification du gaspillage par sessions de 2 semaines en volume (seaux), et en poids (balances).
- Réunion pour réfléchir aux causes du gaspillage. Par ex. : « je ne sais pas qui a ouvert le paquet, je n'ose pas y toucher ». Pistes de solutions.
- Récompense des foyers qui réduisent leur gaspillage d'au moins 15% entre les deux sessions (panier garni).

En effet, le gaspillage alimentaire nous est apparu comme un levier-clé, à la croisée de plusieurs de nos actions liées à la transition écologique. D'abord au niveau des déchets : sur deux opérations « foyers-témoins » menées en 2009, le travail sur les emballages, le compostage et la consommation durable, a pointé la nécessité de mieux développer le gaspillage alimentaire.

L'identité d'un territoire en devenir

Nous réalisons déjà des animations au sein du projet « réduisons nos déchets, ça déborde », avec le syndicat de collecte. Par ailleurs, lors de notre travail sur l'alimentation durable en milieu scolaire, enseignants et parents soule-

Des résultats

LES REPAS DEVIENNENT MEILLEURS ET PLUS ÉCO-LOGIQUES !

➔ Sur la fête de village de Saint-Jean-de-Paracol (à budget égal) :

- Amélioration de la qualité avec du pain bio et local, des plats et desserts faits-maison par le traiteur, du vin de producteur... ce qui incite à bien terminer son assiette !
- Un gaspillage minime, à part un peu de salade verte. Au lieu de, l'année précédente, 12 litres de vin, de nombreuses baguettes, etc.

➔ Sur la foire d'Espezel :

Réduction de 40% de gaspillage sur le stand de pomme de terre, d'un jour sur l'autre. Un ajustement qui ne coûte rien.

Le **+**
original

L'achat groupé de vaisselle biodégradable

Domage de servir de bons petits plats dans de vulgaires assiettes en plastique ! Écocitoyennetés propose aux restaurateurs ambulants et aux comités des fêtes des villages de passer à la vaisselle biodégradable. Test de produits, commande groupée pour des tarifs plus attractifs, collecte et compostage des restes de repas par la communauté de communes : l'association crée toutes les conditions pour favoriser ce choix !

vaient souvent le problème du gaspillage. De plus, en 2014, suite à un Dispositif local d'accompagnement (DLA), nous avons réorienté nos priorités vers les éco-événements et le partenariat avec les collectivités. Et justement, dans l'Aude, la fusion de quatre communautés de communes ont fusionné en une seule, les Pyrénées audoises, avec des élus ouverts aux propositions sur un volet « développement durable ». Cela a créé une belle opportunité de lancer un projet au niveau d'un territoire « en construction », et de contribuer à forger son identité. Au sein des organisateurs de fêtes et foires, nos propositions ont été particulièrement bien accueillies !

Pour faire pareil, pensez à... :

- ➔ Prendre le temps d'observer et de discuter avec les convives pour comprendre les subtilités qui les poussent à délaissé des aliments dans l'assiette (modes et temps de cuisson, taille des portions, etc).
- ➔ Parler diplomatiquement avec les traiteurs et cuisiniers, pour suggérer de nouvelles pratiques. Ne pas remettre en cause leurs compétences...même si les convives n'aiment pas ! Valoriser l'effet positif sur leur image et leur réputation.
- ➔ Insister sur la nécessité de limiter le gaspillage alimentaire en amont, même si les déchets sont « bien » gérés (compostés ou donnés aux animaux).