



« La lutte contre le gaspillage alimentaire, une action phare du programme de prévention des déchets de Toulouse Métropole »

Corinne Chautard (Toulouse Métropole)

Colloque « Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! »
J eudi 17 novembre 2016 à Montpellier Supagro

Le Programme Local de Prévention des Déchets de Toulouse Métropole

- PLPD engagé en 2012
- Objectif : -7% d'OMA/habitant en 5 ans
- Données MODECOM 2012 :
 - 65kg d'épluchures et de restes de repas par habitants
 - **7kg** de produits non consommés et jetés par habitants



Le Plan d'Action du PLPD

- Définition d'un plan d'action en 10 action
- **Action 8 : Lutte contre le gaspillage alimentaire**
 - Sensibilisation du public
 - Accompagnement des cantines scolaires à la mise en place d'action de lutte contre le gaspillage alimentaire

Et si on
GASPILLAIT
MOINS
au lieu de jeter ?



Où et comment sur toulouse-metropole.fr



toulouse
métropole

Toulouse en grand !

Sensibilisation du public à la lutte contre le GA

- Développement d'outils de sensibilisation et participation à des événements
- Opération Gourmet Bag
- Sensibilisation des agents de Toulouse Métropole et de la ville de Toulouse



Développement d'outils de sensibilisation

Kakémonos



Aujourd'hui dans le monde, on jette plus d'1/3 de la nourriture produite chaque année dont 7 kg/hab./an de produits encore emballés et non consommés ! Sur le territoire de Toulouse Métropole en 2012, on retrouve près de 65 kg/hab./an de restes de repas et d'épaves dans nos poubelles.

BIEN DÉCRYPTER LES ÉTIQUETTES

Sur les emballages peuvent figurer deux types de date : une **date limite de consommation (DLC)** ou une **date limite d'utilisation optimale (DLUO)**.

La **DLC**, « **À consommer jusqu'au** », indique une limite impérative. Elle s'applique à des denrées microbiologiquement très périssables. Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être ni vendu, ni consommé car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.

La **DLUO**, « **À consommer de préférence avant le** », n'a pas de caractère impératif. Elle informe le consommateur sur le délai au-delà duquel les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer. Ex : le chocolat qui blanchit, les gâteaux secs qui ramollissent... restent consommables après la date mentionnée.

COMMENT ÉVITER LE GASPILLAGE ?



→ AVANT LES COURSES

- Faire une liste de courses
- Établir les menus de la semaine
- Privilégier les circuits courts



→ AU MAGASIN

- Faire les courses après un repas
- S'en tenir à sa liste de courses
- Choisir la juste quantité de produits (vrac, découpe)
- Examiner les dates de péremption



→ APRÈS LES COURSES ET AU QUOTIDIEN

- Respecter les consignes de conservation des produits
- Organiser son réfrigérateur de la plus ancienne à la plus récente date de consommation
- Accommoder les restes de repas
- Congeler le surplus de plats cuisinés

Site internet de TM et réseaux sociaux



Campagne d'affichage

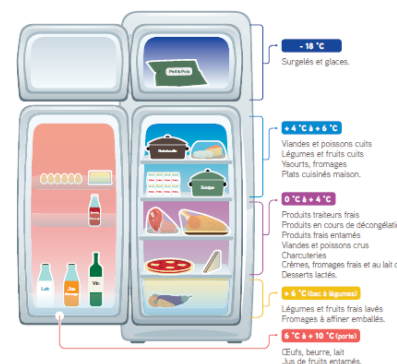


Fiches pratiques



BIEN RANGER SON FRIGO

La conservation des aliments est une solution au gaspillage alimentaire. Elle passe par l'entretien et la gestion de son frigo. Suivre la règle du « 1^{er} entré, 1^{er} sorti » permet de consommer les aliments à temps et de ne plus jeter de produits périssables encore emballés à la poubelle.



Verre doseur

Module de jeu



Réalisation et participation à des évènements



Toutes les actions pour réduire
votre poubelle sur:

www.toulouse-metropole.fr

toulouse
métropole
COMMUNAUTÉ URBAINE



toulouse
métropole

« Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! » - 17/11/

Opération Gourmet Bag

Objectifs

- Identifier les freins des consommateurs vis-à-vis du Gourmet Bag.
- Tester un nouveau dispositif de communication facilitant le changement de comportement pour amener le consommateur à gaspiller moins.
- Faciliter la diffusion et l'acceptation du Gourmet Bag dans un plus grand nombre de restaurants de l'agglomération toulousaine.
- Valoriser les engagements en matière de développement durable



Opération Gourmet Bag

2 phases

Phase 1 (1 semaine) 15-21 juin 2015

L'étude est menée sans déployer de protocole, ni dispositif de communication particuliers, afin de mesurer les demandes spontanées de Gourmet Bag.

Phase 2 (3 semaines) 22 juin – 5 juillet 2015

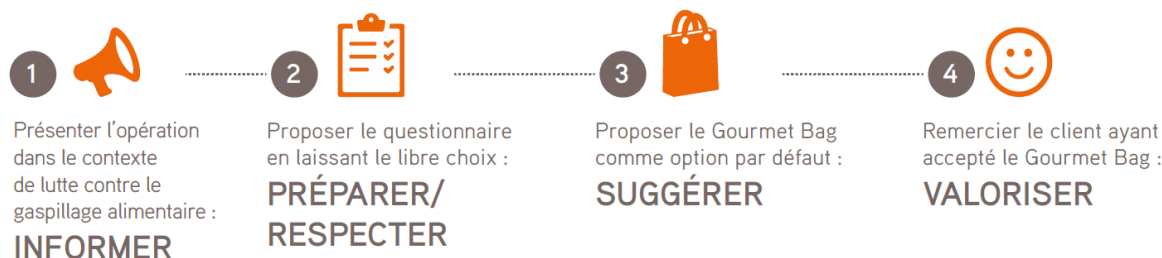
Les restaurants seront répartis en 2 groupes. Deux dispositifs de communication spécifiques seront déployés afin de pouvoir en mesurer les différences d'impact.



Résultats de l'étude

Principe de la communication engageante

Communication engageante⁶



8 555 clients exposés à l'étude

Résultats de l'étude

LES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

Les résultats des 1018 questionnaires remplis par les clients des 8 restaurants



76%

des répondants évaluent la lutte contre le gaspillage alimentaire comme étant tout à fait importante.



61%

des répondants considèrent le Gourmet Bag comme étant tout à fait utile.



60%

des personnes indiquent avoir la possibilité de stocker leur Gourmet Bag, s'ils dînent au restaurant le midi.



Le nombre de Gourmet bag distribués **augmente significativement** entre la phase 1 (sans communication) et la phase 2 (avec dispositif de communication).

NOMBRE DE GOURMET BAG DISTRIBUÉS AUPRÈS DES CLIENTS N'AYANT PAS TERMINÉ LEUR REPAS

PHASE 1

Sans communication
13/77 personnes



x5

Le nombre de Gourmet Bag distribués

PHASE 2

Avec communication
70/184 personnes



soit 17%



+21%

soit 38%



Sensibilisation des agents de TM

SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

ÉDITION 2014

CONCOURS de recettes anti-gaspillage

du 24 novembre au 1^{er} décembre 2014

Inscrite au Programme Local de Réduction des Déchets de Toulouse Métropole, la lutte contre le gaspillage alimentaire est une action phare de l'année 2014. En effet, lorsqu'on cuisine, il y a très souvent des restes. Au lieu de les jeter on peut facilement les recuisiner. Nous avons donc besoin de votre savoir-faire et de votre inventivité pour découvrir ou redécouvrir des bonnes idées de cuisine.

Toutes et tous à vos tabliers !

Recette ANTI-GASPI

Liste des restes à utiliser :

Crème fraîche entamée
½ poulet
1 bol de riz
1 bouquet de brocolis
2 carottes

éventuellement complétée par d'autres ingrédients (tous condiments acceptés)

A vous de jouer !

A gagner :

1^{er} prix : 1 invitation pour 2 personnes au restaurant La Noria (les jardins du Muséum)
2^e prix : 5 cours de cuisine avec Christophe Modesto, chef de La Noria
Et d'autres cadeaux pour tous les participants !

Pour participer :

Elaborez votre recette à partir de la liste des restes indiquées sur le frigo, à l'adresse : recette.zerodechet@toulouse-metropole.fr

Les meilleures recettes seront sélectionnées par un jury selon plusieurs critères : l'utilisation de tous les restes proposés, la saisonnalité, la provenance locale des autres ingrédients, l'originalité et la clarté de la recette.

Pour plus de renseignements :
Direction Déchets et Moyens Techniques :
05 62 27 62 82



J'ai ② minutes pour vous parler de...

gaspillage alimentaire

C'est le thème du gaspillage alimentaire qui sera mis sur la table lors de la semaine européenne de la réduction des déchets, organisée par la direction des déchets et moyens techniques du 22 au 30 novembre. A cette occasion, Georges Dassonville, responsable de production à la cuisine centrale, partage ses propres astuces pour bien gérer son frigo.

Intr@mag : Comment peut-on réduire le gaspillage alimentaire ?

Georges Dassonville : On estime qu'une famille de quatre personnes pourrait économiser jusqu'à 400 € par an en réduisant le gaspillage alimentaire. Pourtant, de nombreuses astuces permettent de limiter ce gâchis. Personnellement, avant d'aller faire mes courses, je planifie les menus de chaque semaine et je fais une liste avec les quantités à acheter. D'autre part, aller au supermarché le ventre plein est un bon moyen pour éviter de succomber aux tentations. Il faut aussi regarder le prix au kilo. On se rend alors parfois compte que les promotions affichées ne sont pas toujours intéressantes ! A la maison, je veille à bien conserver les aliments dans des boîtes hermétiques. Je contrôle régulièrement les DLC (date limite de consommation) et DLUO (date limite d'utilisation optimale) et je range mon frigo et mes placards en conséquence. Les premiers entrés sont ainsi les premiers sortis.

Intr@mag : Une fois le repas terminé, que faire des restes ?

GD : Dans la planification des menus, je réserve un repas pour cuisiner les restes. Je fais beaucoup de salades avec des restes de maïs, blanc de dinde et tomates ou encore de blé, courgettes et poulet rôti. S'il y a encore des restes, je les congèle pour les consommer plus tard. Au restaurant, n'hésitez pas à demander une boîte pour emporter vos restes.

Intr@mag : La cuisine centrale est-elle concernée par la question ?

GD : Oui car comme nous passons les commandes quatre semaines en avance, il est difficile de prévoir le nombre exact de couverts. Malgré nos efforts pour prévoir au plus juste, des restes subsistent parfois. C'est pourquoi, depuis janvier 2014, nous avons mis en place un partenariat avec les Restos du cœur pour redistribuer les excédents de production.

Mettez-vous au défi et participez au concours « Recette zéro déchets » !
Modalités du jeu en dernière page. ■