



## La campagne de communication nationale et l'opération « foyers témoins »

*Laurence GOUTHIÈRE (ADEME- Service  
Consommation et prévention)*

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

# La campagne « ça suffit le gâchis »

En mai 2016, l'ADEME et le Ministère de l'environnement lancent une nouvelle campagne de communication « ça suffit le gâchis » pour :

-interpeller les publics cibles (grand public, collectivités, IAA, grande distribution, restaurations collective et commerciale) sur la réalité du gaspillage alimentaire

-favoriser les changements de comportement

-mettre en évidence que la réduction du gaspillage alimentaire dépend de la mobilisation de tous.

[www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)



# Les partis-pris stratégiques et créatifs

✓ **ré-impliquer** avec un discours concret, personnel et quotidien, sans stigmatiser

✓ amener chaque acteur à **porter un nouveau regard** sur ses comportements

✓ **révéler** que le gaspillage se joue en réalité bien **avant le moment où l'on jette**



**Au moment où le consommateur s'apprête à avoir un comportement qui pourrait générer plus tard du gaspillage, les aliments prennent vie pour l'interpeller, le mettre en garde et l'inciter à agir autrement.**

# 3 spots publicitaires

3 gestes, 3 moments de vie, 3 univers différents



la liste de course à  
la maison



les courses au  
supermarché



le déjeuner au  
self

# 5 gestes complémentaires à ceux promus en TV

## Presses et Web

PENSEZ À CUISINER  
LES JUSTES QUANTITÉS

JE SERAIS VERTE  
DE FINIR  
À LA POUBELLE.



#ÇA  
SUFFIT  
LE  
GÂCHIS

Cuisiner en fonction du nombre et de l'appétit des personnes présentes à table, c'est éviter d'avoir des restes en fin de repas. Et pour ne pas se tromper dans les dosages, il suffit de suivre les indications sur les paquets ou les recettes de cuisine et d'utiliser les appareils de mesure.  
Avec des gestes simples, on peut réduire le gaspillage alimentaire qui représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées par an en France.



Tous les bons gestes sur [casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)

DANS LE RÉFRIGÉRATEUR,  
PLACEZ DEVANT  
LES PRODUITS À CONSOMMER  
EN PRIORITÉ

OUI, PARCE QUE  
FINIR À LA  
POUBELLE, CE  
SERAIT VRAIMENT  
PAS DE POT.



#ÇA  
SUFFIT  
LE  
GÂCHIS

Dans le réfrigérateur ou les placards, placer systématiquement en première ligne les produits emballés ou bientôt périmés, c'est le meilleur moyen d'éviter de les oublier et les laisser se détériorer. En suivant la règle du « 1<sup>er</sup> entré, 1<sup>er</sup> sorti », on limite les risques de gaspiller.  
Avec des gestes simples, on peut réduire le gaspillage alimentaire qui représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées par an en France.



Tous les bons gestes sur [casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)

ÉVITEZ DE JETER  
DES PRODUITS ENCORE  
CONSOMMABLES

ON PEUT  
ENCORE FAIRE  
UN PAQUET  
DE CHOSSES  
AVEC MOI.



#ÇA  
SUFFIT  
LE  
GÂCHIS

Les produits d'épicerie sèche tels que la farine, les pâtes, le riz, le sucre ou encore les conserves, comportant la mention « à consommer de préférence avant le » (Date de Durabilité Minimale) peuvent être consommés sans danger une fois la date dépassée.  
Avec des gestes simples, on peut réduire le gaspillage alimentaire qui représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées par an en France.



Tous les bons gestes sur [casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)

# 5 gestes complémentaires à ceux promus en TV

## Presses et Web

**PENSEZ À ACCOMMODER  
LES RESTES DE REPAS**

PARCE QU'IL Y A  
SÛREMENT ENCORE  
DE QUOI EN FAIRE  
TOUT UN PLAT.



**#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS**

Pourquoi jeter des restes de pâtes, légumes ou viande alors qu'ils peuvent être facilement réchauffés ou accommodés en de nouveaux plats ? Un peu d'imagination et le repas du lendemain est tout trouvé ! Sinon les recettes ne manquent pas.  
Avec des gestes simples, on peut réduire le gaspillage alimentaire qui représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées par an en France.

Tous les bons gestes sur [casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)



**AU RESTAURANT,  
PENSEZ À EMPORTER  
LES RESTES DE REPAS**

REPARTIR AVEC  
SES RESTES,  
C'EST DU GÂTEAU.



**#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS**

Au restaurant, commander selon sa faim, demander si les plats sont servis copieusement... Autant de bons réflexes pour ne pas en laisser dans les assiettes. Et, si les yeux ont été plus gros que le ventre, il suffit d'emporter ses restes grâce au Gourmet Bag®, un service proposé par de nombreux restaurants, ou dans sa propre boîte hermétique réutilisable.  
Avec des gestes simples, on peut réduire le gaspillage alimentaire qui représente 10 millions de tonnes de nourriture jetées par an en France.

Tous les bons gestes sur [casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)



# Les suites

A partir du 19 novembre (SERD) :

- Pour le grand public : rediffusion des 3 spots
- Nouvelle campagne pour les professionnels (vidéos, presses, web)
  - Restaurateurs
  - Industries agroalimentaires
  - Grande distribution
  - collectivités



**ENTREPRISES, COLLECTIVITÉS :**  
UN SITE POUR VOUS AIDER À RÉDUIRE VOS PERTES ALIMENTAIRES.

Avec :

- DES RUBRIQUES D'INFORMATION
- DES EXEMPLES DE BONNES PRATIQUES
- DES OUTILS D'ACCOMPAGNEMENT
- DES KITS DE COMMUNICATION

RETROUVEZ-NOUS SUR [WWW.CASUFFITILEGACHIS.FR](http://WWW.CASUFFITILEGACHIS.FR)

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

# L'opération « foyers témoins »

Opération menée en 2014 sur 20 foyers répartis sur 3 territoires

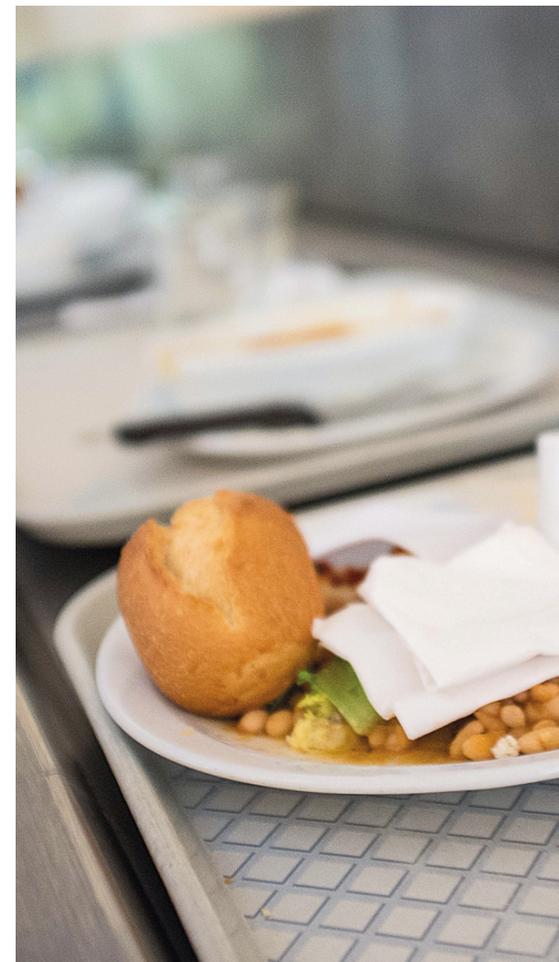


# L'opération « foyers témoins »

Pour reproduire ce type d'opération,  
mise à disposition sur

[www.optigede.ademe.fr](http://www.optigede.ademe.fr)

- Fichier Excel (Grille de calcul, questionnaire amont, synthèse automatique)
- Exemple de modèle d'appel à participation
- Liste des gestes proposés aux foyers



ADEME



Agence de l'Environnement  
et de la Maîtrise de l'Énergie

La campagne de communication nationale et l'opération « foyers témoins »  
« Innovons contre le gaspillage alimentaire en Occitanie ! » - 17/11/2016 - Montpellier