

INVITATION PRESSE



INNOVONS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN OCCITANIE !

Des chercheurs et des pionniers combattent des idées reçues

Le premier colloque régional de recherche-action antigaspi aura lieu le 17 novembre 2016 à Montpellier

➔ **Idée reçue N°1 :** « Les plus gros gaspilleurs sont les supermarchés »

Commencer à répondre : <https://titanpad.com/antigaspi-supermarche>

➔ **Idée reçue N°2 :** « Le gaspillage dans les cantines : impossible de faire autrement ! »

Commencer à répondre : <https://titanpad.com/antigaspi-cantine>

➔ **Idée reçue N°3 :** « A la maison, on gaspille peu ! »

Commencer à répondre : <https://titanpad.com/antigaspi-maison>



Pour chaque idée reçue, ce colloque présentera :

➔ Le point de vue de la recherche

Des chercheurs exposent leurs derniers résultats, pour comprendre ce qui amène à plus ou moins gaspiller, et à l'assumer... ou pas !

Par exemple :

- Les « promos » de produits alimentaires.
- La taille des assiettes dans les self-services.
- Le milieu social.
- Le sexe (différences hommes/femmes).
- Les modes de production et de commercialisation

Pour en savoir plus :

Voir le dossier de presse :

<https://frama.link/PresseAntigaspi2016>

➔ Des pistes de solutions

Des porteurs de projets antigaspi du territoire Occitanie partagent leurs observations de terrain, leurs démarches, et leurs bonnes idées.

Par exemple :

- Transformer les fruits « invendables » en jus.
- Redistribuer les invendus des restaurateurs et primeurs.
- Rendre la lutte contre le gaspillage ludique en restauration scolaire.
- Redonner de la saveur aux plateaux-repas de l'hôpital.
- Proposer une démarche anti-gaspi aux manifestations locales.

➔ Un débat

- Qui gaspille quoi ?
- Les coûts cachés des déchets
- Comment généraliser les initiatives ?
- Quels sont les leviers du changement des comportements ?



Interactif et stimulant !

Le colloque antigaspi ne se limite pas à des discours. Il croise des formes d'informations variées et vivantes :

- Des présentations orales
- Des vidéos
- Des dessins humoristiques réalisés en direct par Éric Grelet
- Une foire aux initiatives avec de grandes affiches, pour mettre en valeur **les 12 pionniers**, lauréats de l'appel à projets de l'**ADEME** et de la **DRAAF**.
- Sur le web #AntiGaspi :
 - En amont :** lors de l'inscription, les participants pourront d'ores et déjà partager leurs réflexions et propositions autour de ces trois idées reçues.
 - Pendant le colloque :** les réactions et idées nouvelles diffusées sous forme de live-tweets avec le #AntiGaspi.
- Des pauses et un goûter antigaspi

Les organisateurs

- La Direction Régionale Occitanie de l'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie)
- La Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de la région Occitanie
- La Chaire Unesco Alimentations du Monde

Depuis 2014, l'ADEME et la DRAAF soutiennent ensemble des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. Lors du colloque du 17 novembre, ils proposeront une feuille de route 2017 et s'appuieront sur un nouvel appel à projet régional.



Le +
original

Le colloque croise les retours d'expérience d'initiatives antigaspi avec les analyses psycho-sociales de nos comportements de gaspillage.

Du terrain ET de la réflexion !

En pratique

Le colloque se tiendra de 9h00 à 17h30 au sein du campus de l'Ecole supérieure d'agronomie **Montpellier SupAgro** - 2, place Pierre Viala à Montpellier (34).

➔ Station de bus (N°6) : Place Pierre Viala

Plan d'accès :

https://www.supagro.fr/web/pages/open_plan_acces.html

Inscription : <http://bit.ly/AntiGaspi17Nov>

Vous ne pouvez pas vous déplacer ? Visionnez le colloque en streaming, sur le web, en cliquant ici :

<https://frama.link/ColloqueContreLeGaspillageStreaming>



www.casuffitlegachis.fr



Contacts Presse :

C4D Communication pour le développement

Sylvain Maire - 06 68 17 21 57
sylvain.maire@c4dev.org

Raquel Hadida - 06 23 01 79 62
raquel@raquelhadida.fr

DRAAF Occitanie

Anne Bernachon - 05 61 10 61 12
anne.bernachon@agriculture.gouv.fr

ADEME Occitanie

Hubert Pscherer - 04 67 99 89 71
hubert.pscherer@ademe.fr

PROGRAMME



Des chercheurs et des pionniers combattent des idées reçues

INNOVONS CONTRE LE **GASPILLAGE ALIMENTAIRE** EN OCCITANIE !

Inscription obligatoire avant le 28 octobre :

<http://bit.ly/AntiGaspi17Nov>

Visionnez le colloque en streaming :

<https://frama.link/ColloqueContreLeGaspillageStreaming>



9h00 - 9h30 Accueil - café

9h30 - 10h00 Introduction

- ➔ Mot de bienvenue : **Anne-Lucie Wack, Directrice de Montpellier Supagro**
- ➔ **Pierre Poüessel, Préfet de l'Hérault**
- ➔ **Nicolas Bricas, Directeur de la Chaire Unesco Alimentations du Monde**



Un dessinateur humoristique illustrera les interventions tout au long de la journée

10h00 - 11h15 Table ronde

Idee reçue 1 : Les plus gros gaspilleurs, ce sont les supermarchés !

Animation : Damien Conaré - Secrétaire Général de la Chaire UNESCO Alimentations du monde Montpellier Supagro

10h00 - 10h20 Point de vue de la recherche

- ➔ **Guillaume Le Borgne, INRA-UMR MOISA** : « L'incidence des offres promotionnelles sur les produits alimentaires sur le comportement de gaspillage alimentaire des consommateurs et des ménages »
- ➔ **Audrey Hanan et Jean-Louis Moulins, Aix-Marseille Université Laboratoire CRET LOG** : « Valoriser les produits invendables pour lutter contre le gaspillage : le cas des produits moches »

10h20 - 10h40 Pistes de solutions

- ➔ **Nicolas Dubreil, CIVAM Bio 66** « Réduction des pertes en production de fruits bio par la transformation »
- ➔ **Alexis Ménard, So Phenix et Michel Place, Revivre pays d'Oc** : « Partenariat innovant contre le gaspillage : de la sensibilisation en magasin à la redistribution. »

10h40 - 11h15 Débat « Qui gaspille quoi ? »

- ➔ **ADEME** : Etude 2016 « Sources réelles du gaspillage »

11h15 - 11h45 Pause-café

11h45 - 13h00 Table ronde

Idee reçue 2 : Le gaspillage dans les cantines : impossible de faire autrement !

Animation : Isabelle Touzard - Vice présidente Montpellier Méditerranée Métropole en charge de l'agroécologie et de l'alimentation

11h45 - 12h05 Point de vue de la recherche

- ➔ **Maxime Sebbane, ADEME / INRA-UMR MOISA** : « Gaspillage alimentaire en restauration collective : une analyse de déterminants psycho-sociaux »
- ➔ **Laure Saulais, Institut Paul Bocuse** « L'architecture des choix, un levier de réduction du gaspillage en restauration ? »

12h05 - 12h30 Pistes de solutions

- ➔ **Julien Labriet, Communauté de communes Pays de l'Or** : « projet REGARDOR : sur l'alimentation, tout un réseau s'implique ! »
- ➔ **Stéphane Lasseur, Centre hospitalier de Perpignan** : « Réduire le gaspillage alimentaire pour améliorer la qualité des repas. »

12h30 - 13h00 Débat « comment généraliser les initiatives ? »

13h00 - 14h30 Déjeuner

14h30 - 14h45 Zoom

➔ **DRAAF/ADEME Occitanie** « La lutte contre le gaspillage alimentaire en Occitanie : état des lieux 2016 et pistes de travail »



Une foire aux initiatives présentera les actions soutenues en 2015

14h45 - 16h00 Table ronde

Idée reçue 3 : A la maison on ne gaspille pas grand chose !

Animation : Raquel Hadida, C4D

14h45 - 15h05 Point de vue de la recherche

➔ **Pr Valérie Fointiat et Audrey Pelt, Université de Lorraine** « L'analyse des déterminants psycho-sociaux du gaspillage en foyer, application du paradigme de l'hypocrisie induite ».

➔ **Séverine Gojard, INRA-ALISS** : « Approvisionnement, préparation des repas et gestion des restes de denrées alimentaires. »

15h05 - 15h25 Pistes de solutions

➔ **Laurence Gouthière, ADEME** : la campagne de communication nationale grand public « ça suffit le gâchis » et les opérations foyers témoin

➔ **Corinne Chautard, Toulouse Métropole** : « Le programme local de prévention des déchets, un cadre d'actions anti-gaspi. »

15h25 - 16h00 Débat « Quels sont les leviers de changement des comportements dans le gaspillage alimentaire ? »

16h00 - 16h30 Synthèse - Conclusion

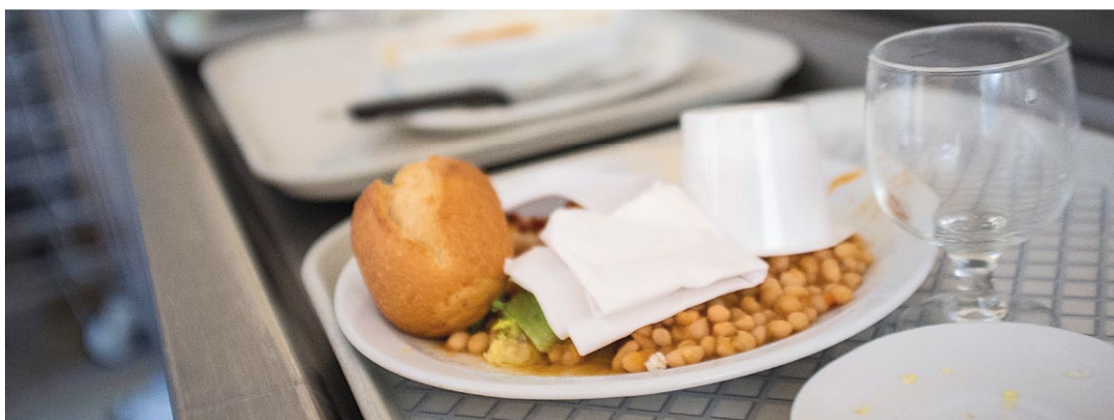
➔ **Marie Mourad, Chercheur au Centre de sociologie des organisations (CSO)**, auteur d'un article sur les effets de l'action publique contre le gaspillage alimentaire.

➔ **Frédéric Guillot, Directeur régional délégué de l'ADEME Occitanie**

➔ **Pascal Augier, Directeur régional de la DRAAF Occitanie**



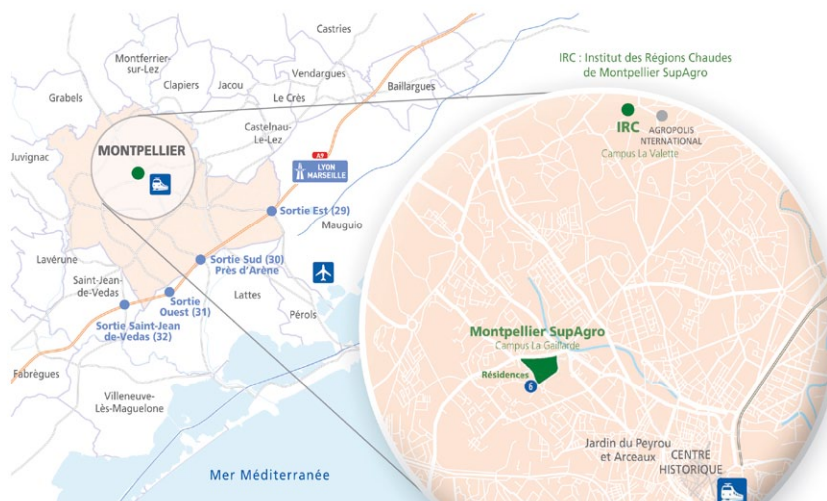
Un goûter anti-gaspi pour bien terminer la journée



En pratique

Campus de l'École supérieure d'agronomie
Montpellier SupAgro - 2, place Pierre Viala à Montpellier (34).

- ➔ En bus depuis la gare : ligne 6 - arrêt : place Pierre Viala
- ➔ En voiture : N 43.617897° - E 3.857084°
- ➔ A vélo : Suivre le boulevard des Arceaux, puis l'avenue de l'agriculture jusqu'à la place Pierre Viala



Conception : www.c4dev.org 2016

Contacts :

ADEME Occitanie

Christiane Chartier
christiane.chartier@
ademe.fr

DRAAF Occitanie

Virginie Grzesiak
virginie.grzesiak@
agriculture.gouv.fr

Chaire Unesco Alimentations du Monde

Lucie Sirieix
sirieix@supagro.inra.fr
Sandrine Costa
sandrine.costa@
supagro.inra.fr

C4D Communication pour le développement

Sylvain Maire
06 68 17 21 57
sylvain.maire@c4dev.org





LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !

Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

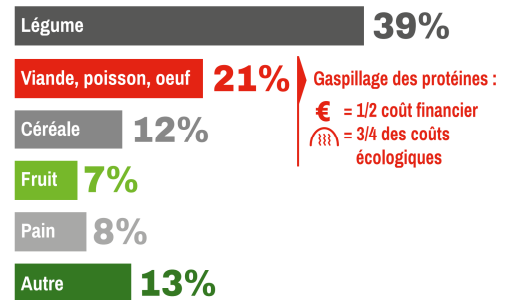
“ Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ou dévorée par les ravageurs — hors parties non-comestibles (peaux, feuilles, graines, queues, trognons, os, noyaux) ”



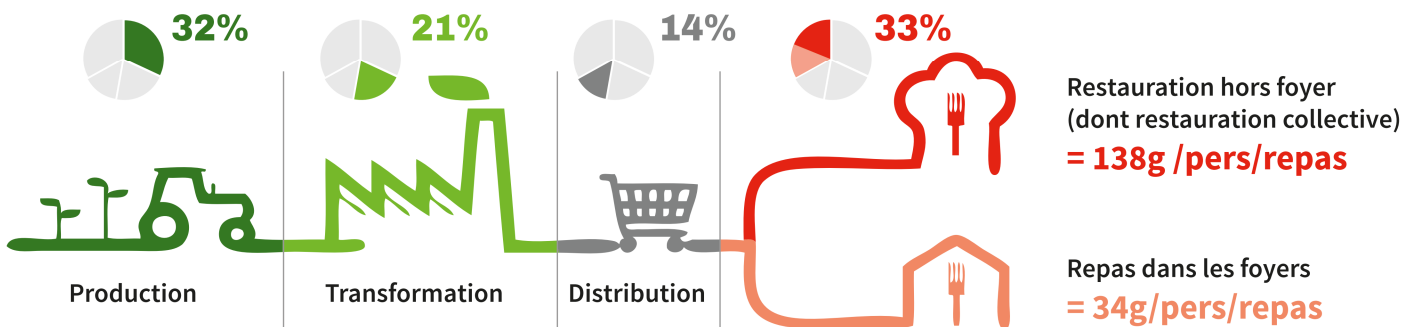
En France, chaque année :
10 millions de tonnes
 = 20 kg par personne
 = 400 € par foyer

1/3 de la production mondiale est gaspillé

Proportion des aliments gaspillés lors de la consommation en restauration collective

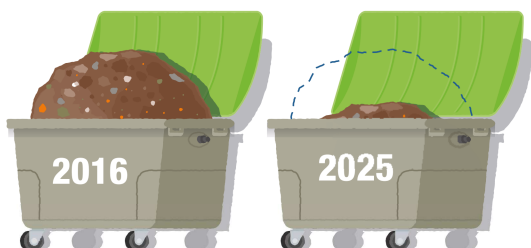


Répartition du gaspillage tout au long de la chaîne



Des actions en région Occitanie

Objectif : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025



Plus de 250 initiatives antigaspi fleurissent en Occitanie. L'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) et la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) Occitanie accompagnent les acteurs régionaux — collectivités, associations, agriculteurs et entreprises — pour développer leurs actions locales de lutte contre le gaspillage, sur l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire :

- Appel à projet économie circulaire
- État des lieux
- Annuaire et réseau d'acteurs locaux
- Infos réglementaires
- Valorisation des initiatives (communication, colloque, relations médias...)





← AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE

Dans la vallée de la Têt (66), des arboriculteurs se regroupent pour transformer leurs fruits refusés par la distribution en jus et compotes. Dans les basses Cévennes (30), des associations récupèrent les invendus de fin de marché, comme les surplus ponctuels de production et les cuisinent pour concocter les repas de « table ouverte ». Sur le bassin de Thau, on teste l'élevage de poissons (muges) avec des granulés contenant du pain non-distribué des cantines.

RESTAURATION COLLECTIVE →

Des établissements de formation agricole échangent leurs pratiques pour faire évoluer l'organisation des selfs, et faire « boule de neige » auprès d'autres établissements. Le Pays de l'Or mobilise tous les acteurs de l'école pour adapter le fonctionnement de la cantine et sensibiliser les élèves via des pesées et des mallettes de jeux.

L'hôpital de Perpignan comme les foyers pour handicapés en Lozère affinent leur processus pour réduire drastiquement leur gaspillage. Ils améliorent ainsi la qualité des plateaux-repas et la convivialité du service.



← RESTAURATION COMMERCIALE

Toulouse Métropole, la Lozère, le Lot ou encore les Pyrénées-Orientales mettent à disposition des restaurants des kits de prévention, en proposant notamment des « gourmet bag » ludiques pour remporter les restes de repas. Dans l'Aude, une association incite les restaurants ambulants à utiliser de la vaisselle biodégradable et à affiner leurs pratiques antigaspi.

SENSIBILISATION GRAND PUBLIC →

Des associations d'éducation populaire ou à l'environnement développent des jeux liés à l'alimentation, des « défilés de fruits et légumes moches » ou « smoothies parties », et créent du lien autour des recettes antigaspi. Dans l'Aude, des foyers-témoins décryptent leurs poubelles, et on améliore les repas des fêtes de village.

← REDISTRIBUTION SOLIDAIRE

La Banque alimentaire de l'Hérault crée des tournées pour récupérer plus de denrées auprès des supermarchés, en faveur de populations rurales délaissées. En Lozère, le Secours populaire réorganise ses flux logistiques pour proposer des produits frais à ses bénéficiaires.



PAROLES D'ACTEURS

Main dans la main

Un partenariat étroit entre les équipes de la DRAAF et de l'ADEME Occitanie.

Virginie Grzesiak, **DRAAF Occitanie**
virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr
www.draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

Christiane Chartier, **ADEME Occitanie**
christiane.chartier@ademe.fr
www.languedoc-roussillon.ademe.fr



« Le gaspillage alimentaire devient un véritable sujet de société ! »

Ne pas gaspiller, cela paraît consensuel. Mais la prise de conscience est en fait récente : jusqu'aux années 1970, le gaspillage a parfois été l'apanage de la richesse, alors qu'aujourd'hui, il devient, pour tous, une aberration... et le non-gaspillage un signe de bon sens. La lutte contre le gaspillage dépasse les approches de « l'environnement », parfois très techniques, pour toucher des aspects sociétaux et comportementaux, de façon transversale. C'est ce qui rend ce sujet passionnant !

La lutte contre le gaspillage alimentaire devient une clé pour décloisonner les interventions publiques tout au long de la chaîne alimentaire — diététique, santé, déchets, énergie, agriculture, social... Nous pouvons ainsi agir plus efficacement, avec une réelle dimension territoriale.

Dans la région Occitanie, les acteurs s'emparent réellement de ce sujet depuis 2013, avec une progression très rapide. Mais les actions restent encore ciblées sur l'aval : la sensibilisation des publics, la redistribution via le don, la gestion des déchets,... D'où notre appui à des actions en amont de la filière : optimiser les pratiques à la source, sur l'exploitation agricole, dans les industries ou dans les restaurants collectifs, c'est notre priorité !

Ces actions sont également trop peu évaluées : nous insistons pour que les acteurs créent des outils de mesure du gaspillage et évaluent l'efficacité de leurs démarches. Et bien entendu, la lutte contre le gaspillage n'est qu'une « porte d'entrée » : nous encourageons les démarches plus globales, dans le sens de la transition écologique et énergétique et pour une alimentation de qualité. Le côté fédérateur de l'antigaspi rend ce sujet très sympa : nous ne rencontrons que de l'enthousiasme !