

La lutte
contre le
gaspillage
alimentaire,
c'est
maintenant !



**J'AIME LA
NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.**



www.alimentation.gouv.fr

La lutte contre le gaspillage alimentaire, c'est maintenant !

Une résolution votée début 2012 par le parlement européen demande aux Etats membres de mettre en place des mesures afin de réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025 et d'améliorer l'accès aux aliments pour les personnes démunies.

Si rien n'est fait, de 90 millions de tonnes d'aliments jetés dans l'Union Européenne chaque année, on passerait à 126 millions de tonnes en 2020 !!

En France, c'est actuellement un peu plus de 7 millions de tonnes de déchets alimentaires qui sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire provenant pour l'essentiel des particuliers, de la restauration hors domicile et de la distribution, dont le commerce.

L' [Alim'Info n°4 de septembre 2013](#) décrit les 11 mesures contenues dans le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. [Consultez le pacte ici sur le site internet de la DRAAF.](#)

Retour sur la journée du 16 octobre 2013 instituée journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Six établissements scolaires, un service de restauration scolaire et un restaurant administratif se sont inscrits sur le site alim-mentation.gouv.fr, pour décrire leur journée de mobilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire en 2013.

Retrouvez page suivante comment ils se sont mobilisés...



DANS CE NUMÉRO :

- Actualités anti-gaspi 2
- Le PRALIM 3
- Education alimentaire 4
- Justice sociale 5
- Ancrage territorial 6

DRAAF
Service régional de l'Alimentation
15 rue Arthur Ranc
86020 POITIERS cedex

Tél. : 05 49 00 11 00
Fax. : 05 49 03 11 57

Courriel : sral.draaf-poitou-charentes@agriculture.gouv.fr

Directeur de publication :
Philippe de GUENIN

Rédacteur :
Fabrice DELIGNE

Conception :
DRAAF Poitou-Charentes



Porteur de l'action anti-gaspi	Actions mises en place
En Charente	
Collège Jean de la Quintinie à Chabanais	Organisation d'un débat avec les élèves
En Charente-Maritime	
Collège René Caillié à Saintes	Enquête de sensibilisation auprès des élèves et pesée des déchets de la cantine sur une semaine. Mise en place d'actions prospectives de lutte contre le gaspillage alimentaire.
Collège Samuel Dumenieu à Montendre	Exposition sur le thème du gaspillage au centre de documentation et mise en place d'un repas gastronomique avec un chef étoilé.
ENILIA-ENSMIC à Surgères	Animation/sensibilisation par pesée des déchets alimentaires et du pain issus du restaurant scolaire et affichage des résultats.
En Deux-Sèvres	
Collège Roger Tahabault à Mazières en Gâtine	Animation/sensibilisation par pesée des déchets alimentaires et du pain issus du restaurant scolaire et affichage des résultats.
Cité scolaire Genevoix-Signoret-Vinci à Bressuire	Mise en place d'un plan pédagogique sur le thème du gaspillage alimentaire afin de sensibiliser les élèves, les enseignants et les personnels de l'établissement.
En Vienne	
Service restauration scolaire de la ville de Buxerolles.	Sensibilisation des élèves aux quantités de pain jeté sur une semaine.
Association des usagers du restaurant des services de la DRAAF et DREAL .	Sensibilisation des convives au gaspillage par la communication des quantités de pain jeté par semaine et enquête via un questionnaire sur le gaspillage alimentaire et les moyens à mettre en place pour lutter contre.





La DRAAF met en place une instance de coordination régionale des acteurs et des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. De nombreux acteurs de la région, collectivités, établissements publics, associations et entreprises, mènent déjà des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'association Agrobio Poitou-Charentes a accompagné les centres hospitaliers de Saintonge et de Saint Jean d'Angely sur l'amélioration de la qualité de leur offre alimentaire auprès des patients et des personnels en 2012/2013.

Cette démarche, c'est quoi ?

Ces actions sont parfois ponctuelles, car menées dans le cadre de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire (16 octobre dernier) ou de la semaine de réduction des déchets (16 au 24 novembre 2013). D'autres correspondent à des actions de fond comme le travail mené dans les collèges de Charente-Maritime.

C'est tout d'abord comprendre **comment réduire le gaspillage alimentaire et dégager du budget** pour intégrer des produits bio locaux dans les repas en mettant en place des campagnes de pesées des aliments jetés et des enquêtes qualitatives, le tout accompagné de préconisations d'actions à court, moyen et long terme.

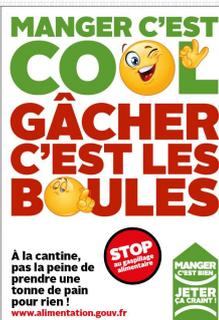


L'instance de coordination réunit les acteurs de l'alimentation de la région afin de lancer une démarche collective et coordonnée sur le thème de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration autour de différents axes :

Très rapidement, l'accompagnement d'Agrobio a permis aux centres hospitaliers de réaliser d'importantes économies sur le pain proposé aux convives.

- recensement et capitalisation sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire menées dans la région,
- recensement et mise à disposition des ressources disponibles (guides, sites, réseaux, formations...)
- identification des leviers d'action et émergence de projets pilotes dans l'objectif de les généraliser,
- développement du don aux structures d'aide alimentaire.

Ensuite il s'agit de diagnostiquer le site étudié pour en connaître le fonctionnement afin de faciliter la mise en relation avec les approvisionnements existants et travailler à l'émergence de filières en lien avec les producteurs bio locaux.



Retrouvez la démarche d'Agrobio Poitou-Charentes en vidéo : <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Moins-de-gaspillage-dans-deux>

Un appel à projets ADEME/DRAAF commun va être lancé.

Retrouvez prochainement les contours de cet appel à projets "Lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des déchets alimentaires" sur le site internet de la DRAAF.

Des journées d'échanges sur le gaspillage alimentaire dans les locaux de la DRAAF.

Les associations du réseau GRAINE (Groupe Régional d'Animation et d'Initiation à la Nature et à l'Environnement) se réunissent dans les locaux de la DRAAF pour construire une culture commune de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Sa directrice Chantal GAUDICHAU nous livre les objectifs du réseau :

Référencement d'outils pédagogiques de lutte contre le gaspillage

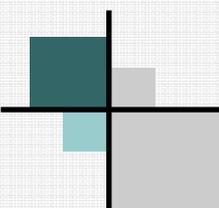
La DRAAF vous propose sur son site internet des affiches (voir ci-contre), livrets, clips et jeux pouvant servir de support aux actions pédagogiques menées dans les établissements scolaires. Cette campagne s'adresse à des enfants âgés de 6 à 11 ans.

« Si 2014 est l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire, le Parlement européen a formulé un objectif à long terme, de réduction de 50 % du gaspillage alimentaire d'ici 2025. L'intérêt actuel de nombreux acteurs pour cette problématique ne doit être regardé comme un feu de paille. Au contraire, il appelle une action éducative dans la durée.

Le Programme Régional pour l'alimentation (PRALIM) soutient des actions en faveur de la limitation du gaspillage alimentaire.

Le cadre collectif proposé par le GRAINE, avec le soutien du PRALIM, vise à renforcer les associations d'éducation à l'environnement dans leurs compétences pour intervenir sur le sujet dans le cadre de leurs activités.

Amélioration de la qualité en milieu hospitalier porté par AGROBIO Poitou-Charentes.



L'objectif est aussi de favoriser l'émergence d'actions collectives voire régionales structurées et visibles dans les années à venir en s'inspirant, par exemple de l'expérience d'animation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles de Grand Poitiers.

Par ailleurs, le GRAINE, dans un objectif de diversification des publics de l'éducation à l'environnement et au développement durable, se rapproche du secteur de l'entreprise, considérant que la restauration collective est une porte d'entrée efficace dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Des contacts sont établis, lesquels pourraient déboucher sur des projets à l'automne prochain, mobilisant les associations et leurs animateurs ».

Pour contacter le GRAINE :
graine@graine.org -
tél. : 05 49 01 64 42

Education alimentaire.

« Un fruit pour la récré », son financement prochainement revalorisé

Lancé à l'initiative de la France en 2008, le programme européen de distribution de fruits dans les établissements scolaires vise à améliorer l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires par les écoliers.

Près de 30 000 élèves bénéficiaires en Poitou-Charentes

Actuellement, **29 830 élèves** poitou-charentais sont inscrits au programme, mais la marge de progression est encore grande au regard des 296 000 élèves scolarisés dans la région.

Revalorisation du financement

La Commission européenne a souhaité faire évoluer les crédits alloués au programme pour lui permettre de constituer un réel levier.

Le nouveau montant, annoncé lors de la conférence de presse de la réforme de la PAC par la Commission, sera prochainement validé par le Parlement européen. Il devrait ainsi passer de 90 M€ actuellement à 150 M€ dès la rentrée scolaire de septembre 2014.

Le taux d'aide européenne finançant « Un fruit pour la récré » passera ainsi à **75 %** (au lieu de 51% actuellement) !

Rejoignez le programme en cliquant sur ce lien !

<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr>

Un appel à candidature pour la réalisation de quatre classes du goût sur la région Poitou-Charentes.

La DRAAF vient de proposer lors d'une réunion dans ses murs le 11 avril 2014 le futur lancement d'un appel à candidature à destination des écoles pour qu'elles puissent bénéficier de la réalisation d'une classe du goût animée par une diététicienne.

Quatre classes du goût seront financées par la DRAAF, soit une par département.

Les écoles candidates devront déposer un dossier de candidature qui aura ceci d'original qu'il devra contenir une affiche réalisée par des élèves du cycle 3 autour des thématiques suivantes :

- **J'aime ma cantine,**
- **Les fruits et légumes, ces supers héros,**
- **Le gaspillage alimentaire.**

Les quatre écoles retenues bénéficieront alors de 8 séances d'1h30 d'éveil sensoriel dispensées par une diététicienne en collaboration avec l'enseignant.

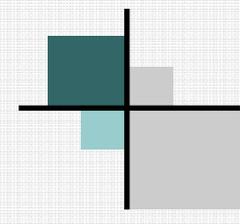
Des formations pour régionaliser les Classes du goût !

La DRAAF, en accord avec le rectorat, va proposer des séances de formation au dispositif des classes du goût à destination des personnels de l'éducation nationale et des animateurs d'accueil périscolaire. C'est la diététicienne régionale référente « Classes du goût » qui animera la formation pour permettre aux stagiaires de dispenser eux-mêmes le dispositif auprès de leur jeune public.

Ils repartiront de la formation avec leur mallette pédagogique dans laquelle ils retrouveront :

- **Un guide** (80 pages) du programme de formation des enseignants sur les classes du goût,
- **Un kit odorant** + 1 livret explicatif,
- **Sept gants** tactiles,
- **Quatre affiches** de la carte de France des produits
- **Cinq affiches** sur les produits agroalimentaires d'origine qualité du Poitou-Charentes.

Un projet d'établissement pilote dans un collège de Charente !



Après la visite de lieux de production et de ventes, la visite de la cuisine centrale du collège, un atelier d'éveil sensoriel et deux ateliers de cuisine proposés aux élèves, un bilan a été présenté aux différents partenaires et aux parents d'élèves du collège Marguerite de Valois le 7 février 2014.

Cette aventure entame maintenant son quatrième temps. Il s'articule autour de deux ateliers en parallèles :

- Un atelier de cuisine avec la collaboration de la diététicienne référente régionale "classe du goût" où les élèves sont sensibilisés à la rétro-olfaction et cuisinent un plat complet et un dessert.
- Un atelier « Culture-Pub », animé par la docteure de l'Université de Poitiers, où l'un des objectifs est de pouvoir décrypter le langage publicitaire et de développer l'esprit critique des jeunes vis-à-vis des messages qu'il contient.

Cette expérience pourrait s'étendre à d'autres établissements et notamment des établissements accueillant des élèves en difficultés scolaires et sociales

Retrouvez plus d'information sur le site internet du projet : <http://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr/>

➔ Eco délégués en lycées agricoles, mission « Luttons contre le gaspillage alimentaire ».

Quatre lycées agricoles publics ⁽¹⁾ de Poitou-Charentes ont initié des réseaux d'éco délégués. Ce sont de jeunes élèves, étudiants ou apprentis, investis au sein de leur établissement, dans une démarche de développement durable. A travers la mise en place de commissions, ces jeunes ont développé cette année scolaire des actions autour du gaspillage alimentaire :

- Mise en place de poubelles de tri des déchets à la cantine
- Compostage des déchets alimentaires
- Réalisation de sculptures de petits pains (pains gapillés à la cantine sur une semaine)
- Pesée des restes de cantine

⁽¹⁾ Lycée général & technologique d'enseignement agricole Georges Desclaudes 17 Saintes

Lycée professionnel agricole Le Renaudin 17 Jonzac

Lycée de la Mer et du Littoral 17 Bourcefranc

Lycée général agricole & technologique d'enseignement Xavier Bernard Venours 86 Rouillé

- Sensibilisation à l'adaptation des portions
- Edition de plateaux de cantine illustrés sur le thème du gaspillage
- Information sous forme d'affiches
- Projet de réalisation d'un court métrage impliquant les agents des cuisines.

Un établissement a bénéficié de l'accompagnement de 4 jeunes en service civique, dans le cadre d'une action spécifique du Conseil régional Poitou-Charentes.

Justice sociale

➔ Un projet de cartographie des associations d'aide alimentaire pour faciliter les dons :

La DRAAF Poitou-Charentes développe un outil de cartographie interactive des structures d'aides alimentaires en région en lien avec les associations d'aide alimentaire.



L'ambition de l'outil est de permettre des dons de proximité, sans modifier les flux de dons existants à ce jour. Cela devrait permettre à des entreprises qui ne peuvent donner que de petites quantités d'être collectées régulièrement par des associations d'aide alimentaire de proximité.

Cet outil permettra également aux associations d'aide alimentaire d'indiquer leurs besoins (en type de produits comme en bénévolat, ou en mécénat de compétences, par exemple entretien d'installations frigorifiques, prestation de diététicien nutritionniste...) ainsi que les services qu'elles souhaitent mettre en avant (ateliers cuisine, service de repas chauds...).

Pour accéder aux cartographies régionales le lien unique est le suivant : <http://aidealimentairepna.cartographie.pro/>

Sur la carte de France, seules les régions qui ont réalisé une cartographie de l'aide alimentaire apparaissent. **La région Poitou-Charentes sera disponible très prochainement.**

Des guides réglementaires et pratiques pour les donateurs.

Trois guides du don aux associations d'aide alimentaire sont disponibles sur le site internet de la DRAAF : <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Trois-guides-reglementaires-et>



Un premier guide concerne les **dons de produits agricoles**, un deuxième guide est destiné aux **entreprises du secteur alimentaire** et le troisième guide est destiné à la **restauration collective**.

Des guides en vue d'améliorer l'offre alimentaire des personnes âgées.

Améliorer l'alimentation des personnes âgées est un enjeu majeur pour leur permettre de vivre plus longtemps en bonne santé et de diminuer les dépenses de soins et de compensation du handicap liées à la perte d'autonomie. Cette amélioration passe par une attention particulière au contenu de l'assiette mais aussi à la convivialité et à la saveur des plats qui redonnent le plaisir de manger.

Trois guides complémentaires ont été élaborés par la DGAL⁽¹⁾ et ses services, en concertation avec la DGCS⁽²⁾, les professionnels de santé et de la restauration collective pour vous donner des explications pour prolonger le plaisir de manger et veiller au maintien de l'autonomie des seniors.

Retrouvez les en libre téléchargement sur notre site internet :

<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Des-guides-pour-accompagner-l>



Ancrage territorial

➤ Mise en place d'un observatoire inter-régional des circuits courts.

La journée de lancement du 14 janvier 2014 au lycée Agri'Nature de Montmorillon a été organisée sous l'impulsion d'une dizaine de chercheurs de laboratoires des Universités de Poitiers et Limoges décidés à coordonner et mutualiser leurs travaux.

Ils ont proposé aux acteurs présents (producteurs, organisations professionnelles agricoles, consommateurs, pouvoirs publics, enseignants et chercheurs), d'une part de donner leur **avis sur leur programme de recherche**, voire d'y participer afin de favoriser une production de connaissances adaptée aux besoins des acteurs et d'autre part de prendre en charge la **réalisation d'un site internet** permettant de stocker et valoriser les connaissances.

Les échanges de la journée ont permis de dégager **des pistes de travail** :

- Production de critères et d'indicateurs des circuits de proximité,
- Réalisation d'études de cas permettant de décrire des modèles économiques d'exploitations ou de lieux de vente,
- Réalisation d'études de consommation des produits provenant des circuits courts,
- Réalisation d'un annuaire, recensant des compétences propres aux circuits courts.

L'organisation annuelle de rencontres permettra de faire le point sur les connaissances universitaires et professionnelles produites par l'ensemble des acteurs des circuits de proximité.

Retrouvez sur Vimeo (<http://vimeo.com/85941997>) le film de présentation de la journée de lancement de l'Observatoire.

Pour en savoir plus, contactez marius.chevallier@unilim.fr.

➤ Les produits de la région récompensés au concours général agricole 2014 :

Le salon de l'agriculture de Paris s'est tenu du samedi 22 février au 2 mars 2014. Comme chaque année depuis 1870, le Concours Général Agricole qui s'y déroule sélectionne et prime les meilleurs produits du terroir.



¹DGAL - Direction Générale de l'Alimentation

²DGCS - Direction Générale de la Cohésion Sociale

Retrouvez ci-dessous un bilan des produits primés sur notre région :

Produits Départements	Produits		
	Vins	Produits divers	Produits laitiers
Charente	3	10	2
Charente-Maritime	9	28	2
Deux-Sèvres	1	6	5
Vienne	9	1	/

Un produit de la région a reçu également le prix d'excellence.

Retrouvez tous les détails des produits primés sur le site internet du Concours Général Agricole 2014 :

<http://www.concours-agricole.com/index.aspx>



Les dix gestes antigaspi



-  Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas
-  Acheter les produits frais en dernier
-  Respecter la chaîne du froid
-  Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO
-  Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement
-  Congeler pour mieux conserver ses aliments
-  Accommoder les restes
-  À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
-  À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés
-  Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers