



COMMUNIQUE DE PRESSE | 16 octobre 2015

Prévention et réduction du gaspillage alimentaire

Lauréats de l'Appel à projets Alsace 2015

Chaque année, **plus d'un tiers de la production agricole mondiale est perdu ou jeté** entre le champ et l'assiette, soit 1,3 milliard de tonnes d'aliments consommables (source : FAO, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture). **En France, ce sont 20 kilos par an et par habitant qui sont ainsi gaspillés**, dont 7 kilos de denrées alimentaires encore emballées.

Le gaspillage alimentaire a des répercussions non seulement éthiques et environnementales (ressources en eau gaspillées, gaz à effet de serre accrus par la production et le transport des denrées) mais aussi économiques : **400 à 500 euros par an et par ménage sont ainsi « jetés à la poubelle »**.

Face à ces constats, un second appel à projet « Prévention et réduction du gaspillage alimentaire » a été lancé conjointement au printemps 2015 par l'ADEME Alsace, la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), le Conseil Départemental du Bas-Rhin et l'Agence Départementale pour la Maîtrise des Déchets du Haut-Rhin (ADMD 68).

Sept lauréats ont été retenus par le jury de l'appel à projets pour un co-financement de leur projet :

- **API Cuisiniers d'Alsace : « Réduction du gaspillage alimentaire dans les périscolaires »**

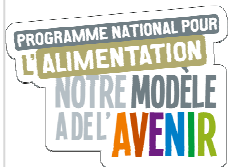
L'entreprise de restauration collective souhaite sensibiliser les enfants d'une soixantaine de cantines qu'elle approvisionne en Alsace. Les enfants seront sollicités durant le premier semestre 2016 par la pesée du pain jeté et des restes organiques, avec affichage de leurs performances hebdomadaires dans le cadre d'un challenge inter-périscolaire. Le personnel des cuisines bénéficiera également d'une formation spécifique sur le gaspillage alimentaire.

- **Chambre de Consommation d'Alsace - Mutualité Française Alsace - Association EPICES :**

Réalisation de cycles d'ateliers participatifs à Mulhouse, Colmar et Strasbourg sur les bonnes pratiques et les valorisations possibles des restes alimentaires ; formation de relais locaux de diffusion des connaissances en Alsace et valorisation médiatique pour une sensibilisation large à cette thématique.

- **Centre Socio-Culturel Papin - Mulhouse : « Je vide mes placards »**

Dix ateliers de cuisine seront organisés à destination des habitants du quartier, à partir de produits habituellement destinés à la poubelle (produits à date de péremption



courte, fruits ou légumes abîmés...). Certaines de ces séances se tiendront en présence d'un cuisinier et d'une diététicienne afin de respecter l'équilibre alimentaire tout en luttant contre le gaspillage.

- **Eco-Conseil : « La Tente des glaneurs »**

L'objectif de l'association « La Tente des glaneurs » est de collecter les invendus alimentaires en fin de marchés, et de les redistribuer à une population dans la précarité alimentaire. Eco-conseil se propose d'accompagner la création de l'antenne strasbourgeoise de la Tente des glaneurs.

- **Le Relais-Est : plateforme de collecte alimentaire**

Le Relais-Est – l'une des structures habilitée à collecter les textiles usagés – travaille à la mise en place d'une plateforme qui sera alimentée par la collecte de denrées rejetées ou rapidement périssables (fruits, légumes, etc.) issus de divers acteurs de la filière (producteurs, grande distribution, centrales d'achat, grossistes). L'objectif est de développer une activité de transformation des denrées collectées pour en assurer leur conservation et leur distribution.

- **MRJC Bas-Rhin : « Les jardins partagés de Marmoutier »**

Par le biais d'un jardin-verger éducatif, des ateliers de sensibilisation au gaspillage alimentaire sur la thématique « consommer responsable » seront destinés à un public large : public scolaire, jeunes du MRJC, familles, et un public en situation précaire accueillis par Caritas sur la commune de Marmoutier.

- **Syndicat Mixte du Secteur 4 (SM4) : « Je sauve mes restes au resto »**

14% du gaspillage alimentaire proviennent du secteur de la restauration. Face à ce constat le SM4 proposera aux restaurateurs de son secteur des kits « clé-en-main » comprenant notamment des « Gourmet bag » et des bouchons en verre permettant aux clients de rapporter chez eux leurs restes de plat et/ou de vin s'ils le souhaitent. Une proposition « assiette grande faim/assiette petite faim » et une communication visuelle viendront compléter ce kit.

Contacts presse :

Marie-José AMARA

DRAAF Alsace

Tél : 03 69 32 51 64

Mail : marie-jose.amara@agriculture.gouv.fr

Pierre BOËDEC

ADEME Alsace

Tél : 03 88 15 46 44

Mail : pierre-robert.boedec@ademe.fr