



1.	Résultats de l'opération « Grande distribution Témoin ».....	2
2.	Nouvelle vague de la campagne "ça suffit le gâchis"	3
3.	N°100 ADEME & Vous consacré au gaspillage alimentaire	4
•	Soutien aux associations de don alimentaires : Convention nationale pour les têtes de réseau... 4	
4.	Dons alimentaires et grande distribution : où en est-on depuis la Loi du 12 février 2016 ?	5
5.	Les outils de formation utilisés par les 100 services civiques	5
6.	Zoom Alimentation durable	Erreur ! Signet non défini.
7.	Infos bonus...	6
•	Colloque FNE du 04/10/2016 – « glanage contre gaspillage ».....	6
•	Guillaume Garot nommé Président du CNA	6
•	Retour sur le colloque "innovons contre le GA en Occitanie"	6
•	Traduction étude UK	7
•	Nouveau Guide UMIH.....	7
•	Jeu Goog planet.....	8
•	Vidéo Food waste = money waste.....	8
•	Spectacle « Les yeux plus gros que le monde » de la compagnie SPECTABILIS	8
•	L'Occitanie réalise des vidéos pour sensibiliser le grand public.....	8
•	Le Vendée Globe du Gaspillage Alimentaire ?!	9
•	Guide des acteurs anti-gaspi de la Moselle	9
•	Guide publié par le Conseil Régional IdF	9

1. Résultats de l'opération « Grande distribution Témoin »

Le 17 novembre 2016, les résultats de l'opération ADEME consistant à détailler le GA de 10 magasins avant et après actions ont été présentés à la presse. Cette expérimentation dans laquelle 5 enseignes étaient partenaires (Auchan, Carrefour, Intermarché, E.Leclerc et Système U) a permis de montrer qu'à travers des **actions parfois simples** et avec des **coûts peu engageants**, il est possible de réduire le gaspillage de 22% en tonnage en 3 mois sur l'ensemble des magasins. Cela correspond pour les 10 magasins à **160 tonnes** en moins si on le rapporte sur une année, soit l'équivalent de **320 000 repas**. Par magasin cela représente une économie de **70 000 euros par an en moyenne** (coût complet).

Si l'ensemble de la grande distribution obtenait les mêmes résultats que les 10 magasins volontaires, elle réduirait son Plus d'infos :

<http://www.presse.ademe.fr/> (communiqué et dossier de presse + infographie)

<http://www.ademe.fr/distributeurs-engages-contre-gaspillage-alimentaire> (présentation faisant office de rapport et synthèse)

http://multimedia.ademe.fr/catalogues/fiches-distributeurs/Intro_distributeur_temoin.pdf (lien vers la fiche intro/chapeau puis 10 fiches magasins et 10 fiches actions ainsi que l'outil d'auto-évaluation).

- [La vidéo d'illustration de l'opération](#)



- **Défi Eco-Action en Bretagne**

Un défi à venir est désormais d'aller plus loin avec la distribution, notamment en les accompagnants pour que l'environnement, de manière générale, soit au cœur du fonctionnement de leur entreprise.

gaspillage alimentaire de **300 000 tonnes par an** et économiserait plus de **700 millions d'euros par an**.

Les 10 magasins engagés contre le gaspillage alimentaire



C'est le challenge auquel l'ADEME Bretagne s'est appliquée via un appel à projets ouvert jusqu'au 31 janvier 2017 et dont les résultats seront rendus publics fin 2017.



Défi Eco Action 2017

2. Nouvelle vague de la campagne "ça suffit le gâchis"

Depuis le 15 novembre, la deuxième vague « PRO » de la campagne de com » est en cours. Cela se traduit par :

=> un volet intégralement dédié à la cible **entreprises** qui vise plus particulièrement les professionnels de :

- l'industrie agroalimentaire
- La grande distribution
- La restauration commerciale
- La restauration collective

et comprend :

- la diffusion sur **BFM TV** de [9 programmes courts](#) pour promouvoir les actions d'entreprises ayant gagné à réduire leurs pertes alimentaires



- la diffusion sur **les sites web des titres de la PQR** (presse quotidienne régionale) de [plusieurs portraits](#) d'autres entreprises engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire
 - Restaurant Les Arcades (Lyon-69)
 - Ecoles de La Réunion
 - Super U (Légé-44)
 - Entreprise Cémoi (Perpignan-66)
 - Boulangerie « La Maison Pichard » (Paris)
 - Hôpital de Redon (35)
 - Leclerc (Vannes- 56)
 - Carrefour (Portet sur Garonne-31)
 - Leclerc (Templeuve-59)
 - Association Re-Bon (44)
- des parutions dans **la presse professionnelle spécialisée de 4 annonces** valorisant les démarches et résultats d'acteurs de l'agroalimentaire, la grande distribution, la restauration commerciale et collective

- la diffusion de bannières web en déclinaison des annonces presse pour générer du trafic sur l'espace « entreprise » de www.casuffitlegachis.fr
- un cahier de 4 pages inséré dans un certain nombre de Presse Quotidienne Régionale
- l'enrichissement du site www.casuffitlegachis.fr avec de nouvelles bonnes pratiques Entreprises à découvrir, de nouveaux outils ou supports de sensibilisation dans le kit de communication...
- un e-mailing est également prévu auprès des 4 secteurs ciblés

=> la rediffusion des spots et bannières web de mai incitant les particuliers à moins gaspiller

3. N°100 ADEME & Vous consacré au gaspillage alimentaire



Paru le 17 novembre, dossier consacré au sujet avec un zoom sur l'étude témoin « grande distribution ». A noter, pour l'occasion, une infographie plus générale sur les interactions entre les acteurs et leur rôle complémentaire va être mis en ligne très prochainement. A faire circuler !

<http://www.presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/11/ademe-et-vous-100-mag.pdf>

- **Soutien aux associations de don alimentaires : Convention nationale pour les têtes de réseau**

Les conventions avec les 3 principales associations sont en cours de signature. Elles se répartissent comme suit :



Banques Alimentaires



croix-rouge française
PARTOUT OÙ VOUS AVEZ BESOIN DE NOUS



- Fédération Française des Banques Alimentaires : 450 000 euros
- Les Restaurants du cœur : 250 000 euros
- La Croix Rouge Française : 100 000 euros

Les aides portent principalement sur l'achat de véhicule et d'équipement de chambres froides.

4. Dons alimentaires et grande distribution : où en est-on depuis la Loi du 12 février 2016 ?

Après plusieurs mois d'échange entre les parties prenantes, un modèle de convention du don alimentaire entre les distributeurs et les associations a été arrêté. Ce document, validé par le comité opérationnel du PACTE ainsi que par le Cabinet du Ministre de l'agriculture, va être mis en ligne sur le site du MAAF d'ici fin novembre.

En parallèle, le projet de décret d'application de la Loi du 11/02/16 précisant les modalités relatives aux dons de denrées alimentaires entre un commerce de détail alimentaire (d'une surface > 400 m²) et une association d'aide alimentaire habilitée est en cours de finalisation. Ce décret fixera les prescriptions relatives aux denrées pouvant faire l'objet d'un don ainsi que les conditions de mise en œuvre.

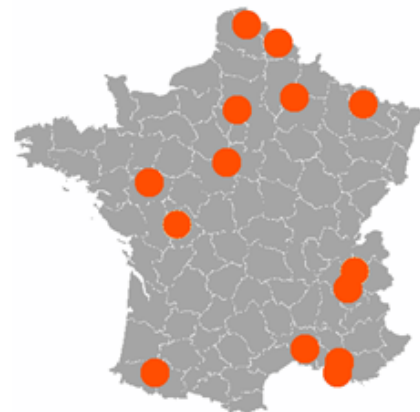
5. Les outils de formation utilisés par les 100 services civiques



Les 100 services civiques de cette année scolaire 2016-2017 sont recrutés et ont été « formés » au GA avec la remise des outils nécessaires à l'exercice de leur mission.

En année 1, la convention entre l'ADEME national et Unis Cité couvre les territoires suivants :

Aix en Provence	Nîmes
Angers	Orléans
Chambéry	Pau
Grenoble	Poitiers
Hazebrouck	Reims
Marseille	Val d'Oise (territoire du Syndicat Emeraude)
Metz	Valenciennes



Pour rappel, le recrutement pour 2017 est totalement ouvert. Cela peut être une belle opportunité pour les collectivités « 1000 écoles et collèges » de se rapprocher des antennes Unis-Cité pour étudier les modalités.



contacts Unis Cité

AGENDA

6/12/2016, Assises du Gaspillage alimentaire à Limoges. Contact Véronique Bernard

N'hésitez pas à nous faire connaître vos événements en région !

6. Infos bonus...

- **Colloque FNE du 04/10/2016 – « glanage contre gaspillage »**

Ce colloque a permis d'évoquer avec les 110 participants les différentes solutions pour réduire le GA au stade agricole, notamment via le glanage. Le document joint vous permettra de retrouver toutes les présentations et l'avis des participants. Une première sur ce sujet manifestement appréciée. A noter que l'événement a été couvert par la presse spécialisée mais aussi France Inter ce qui a permis de rendre visible cet ancien/nouveau sujet.



Adobe Acrobat
Document

- **Guillaume Garot nommé Président du CNA**

Guillaume Garot, ancien Ministre de l'Agroalimentaire et député de la Mayenne, a été nommé par arrêté ministériel publié au Journal Officiel, Président du Conseil National de l'Alimentation.

Le Conseil National de l'Alimentation rassemble 64 membres, représentants des producteurs agricoles, des consommateurs, des entreprises de l'alimentation, des associations, et rend des avis sur la politique de l'alimentation. C'est en quelque sorte le Parlement de l'Alimentation.

Il se réunit en séance plénière 4 fois par an, au Ministère de l'Agriculture.

- **Retour sur le colloque "innovons contre le GA en Occitanie"**



Le 17 novembre 2016 se tenait à Montpellier le premier colloque organisé par le monde de la Recherche sur le thème du GA. Organisé par l'ADEME, la DRAAF et la Chaire de l'Unesco Alimentation du monde, cette journée rassemblait professionnels, chercheurs, institutionnels et collectivités. Près de 400 personnes ont débattu autour d'une approche originale visant à combattre les idées reçues suivantes :

- idée reçue 1 : « Les plus gros gaspilleurs sont les supermarchés » ;
- idée reçue 2 : « Le gaspillage dans les cantines : impossible de faire autrement ! » ;
- idée reçue 3 : « À la maison, on gaspille peu ! ».

Les sujets de recherches et d'innovation présentés démontrent la palette très large d'actions autour de la psychologie comportementale liée aux actes entraînant le GA des différents acteurs. Tout concourt vers une prise de conscience forte des acteurs et des très nombreux leviers pour combattre ce fléau. Les champs d'investigation restent encore très nombreux et un grand nombre de pistes ont été évoquées pour poursuivre cette tendance positive. L'autre force de ce colloque était de mettre autour de la table l'ensemble des acteurs de la chaîne et de leur apporter la prise de recul offerte par le monde de la recherche.

Retrouvez prochainement l'ensemble des présentations et les vidéos présentées sur <http://www.languedoc-roussillon.ademe.fr/colloque-innovons-contre-gaspillage-alimentaire>
Contact : christiane.chartier@ademe.fr - DR Occitanie

- **Traduction étude UK**

L'étude « Etat des masses » de mai 2016 a suscité de nombreux intérêts au niveau international. Pour mieux partager notre connaissance, [la synthèse de l'étude a été traduite en anglais](#). Elle peut être diffusée largement .

De même, le film de présentation de l'opération « distributeurs témoins » a été traduit pour mieux diffuser ses résultats. http://www.dailymotion.com/video/x5178mn_distributors-engaged-in-the-fight-against-waste-and-food-waste_tech

- **Nouveau Guide UMIH**

L'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie vient de sortir 2 guides pour lutter contre le gaspillage sous toutes ses formes : alimentaire, eau, énergie, produits chimiques.

1 dédié aux hôtels



UMIH Hotellerie

1 dédié aux restaurants



UMIH Restaurants

- **Jeu Goog planet**

Un nouveau petit jeu de carte pour sensibiliser les scolaires est sorti !

Vous pouvez le retrouver [sur la page Education à l'environnement](#)



- **Vidéo Food waste = money waste**

Date de 2011 mais on ne s'en lasse pas !

1'22 sur le gâchis de l'argent en restauration collective

<https://www.youtube.com/watch?v=VGTPKKOVoz4>

- **Spectacle « Les yeux plus gros que le monde » de la compagnie SPECTABILIS**

Vu et approuvé ! Pièce de théâtre de la compagnie Spectabilis (qui ont pas mal tourné avec la pièce « Atmosphère, atmosphère » pour ceux qui l'ont vu) cette fois sur le thème de l'alimentation.

Réalisée en partenariat avec l'ADEME Centre, le PNR Loire Anjou Touraine, la ville d'Angers et le Festival Premier plan, après 18 mois de travail de fond pour écrire une pièce solide sur son contenu, avec une très belle mise en scène et des acteurs convaincus.

Ci-joint la fiche de présentation du spectacle. N' hésitez pas à les contacter !



Spectabilis

- **L'Occitanie réalise des vidéos pour sensibiliser le grand public**

Initié par la Communauté de commune THAU AGGLOMERATION dans le cadre d'un PLP avec avec une compagnie théâtrale locale, l'animateur Nicolas ROUYER a écrit et produit cette petite série sur le gaspillage alimentaire, à voir sans modération !

<http://www.thau-agglo.fr/luttons-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

<https://www.youtube.com/channel/UC346duLf17cy7VYUCbxc-iw>

- **Le Vendée Globe du Gaspillage Alimentaire ?!**

C'est l'histoire d'un homme scandalisé par le gaspillage alimentaire. Ça lui donne beaucoup d'énergie. Une énergie qui l'aide à canaliser sa colère en agissant. En sensibilisant ! Pas spécialement sportif, en janvier 2017, il va traverser l'océan atlantique à la rame en emportant exclusivement des produits dont la date de durabilité minimale est dépassée. Cet homme, c'est Baptiste Dubanchet qui en 2014 avait déjà traversé l'Europe et ses capitales en vélo en se nourrissant exclusivement de produits alimentaires que les restaurants et commerces s'apprêtaient à jeter. Chapeau !

Vous pourrez le suivre et l'aider ici :

<https://www.helloasso.com/associations/msaada/collectes/depasser-les-limites>

- **Guide des acteurs anti-gaspi de la Moselle**

La DR Grand Est, Viasourcing et la DRAAF ont réalisé « [le guide des acteurs anti-gaspi de la Moselle](#) ». Cet outil est destiné à toutes les entreprises qui souhaitent réduire le gaspillage en contribuant notamment au développement de l'aide alimentaire et à la bonne application de la Loi relative à la lutte contre le GA. Il identifie par ville :

- Les associations présentes, ce qu'elles collectent et par quels moyens
- Les centres animaliers
- Les sociétés proposant du compostage et de la méthanisation

Contact DR : Christophe REIF

- **Guide publié par le Conseil Régional IdF**

La région Ile de France vient de sortir [un guide d'exemples et de recommandations](#) destinées aux élus et agents des collectivités pour les aider à réduire le gaspillage alimentaire sur leur territoire.

Agréable à lire et constituer de recommandations concrètes étayées par des exemples d'actions, ce guide fournit aux collectivités des pistes pour réussir à impliquer l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.

Les collectivités sont probablement les mieux placées pour aider à l'engagement individuel et le transformer en engagement collectif pour améliorer la chaîne de valeur alimentaire.