



ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Le gaspillage alimentaire ✨



est défini par :

Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. ”

*Pacte national « anti-gaspi »
de 2013*



L'un des piliers garantissant l'autonomie alimentaire d'un territoire et d'une population consiste à lutter activement contre le gaspillage de nourriture.

Du lieu de production des aliments que nous consommons jusqu'à leur consommation, les étapes du gaspillage sont multiples.

Mener une réflexion sur l'alimentation (et sur notre consommation au sens large !) est une étape cruciale permettant de mieux comprendre les enjeux

environnementaux, sociaux et économiques du gaspillage alimentaire.

Elle permet d'envisager des choix de consommation plus responsables, plus cohérents, individuellement et collectivement.



LE POIDS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE



9,4 millions de tonnes

de déchets alimentaires ont été produits en 2022.

Parmi eux,

4 millions de tonnes

étaient encore comestibles (produits abîmés, restes de repas, etc).



40% de ce gaspillage provient des ménages français.

Chaque année,

60 kg de déchets alimentaires

sont jetés (en moyenne) par un.e Français.e.



dont **24 kg** sont des aliments consommables

et

7 kg sont encore emballés.



+ de **100 €** par habitant/an

C'est la valeur moyenne du gaspillage alimentaire en France.



L'impact carbone annuel est évalué à

15,3 millions de tonnes équivalent CO2,

soit

3% de l'ensemble des émissions de l'activité nationale.

(sources EUROSTAT 2022 et ADEME 2016)

TOUTES ET TOUS CONCERNÉS!

En France, la loi Anti Gaspillage pour une Économie Circulaire dite loi AGEC de 2020 fixe les objectifs suivants:



Réduire de

50%

le gaspillage alimentaire d'ici 2025,

par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective.

Réduire de

50%

le gaspillage alimentaire d'ici 2030,

par rapport à son niveau de 2015 dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale.



LE CONTEXTE LOCAL

Le projet alimentaire territorial du Val de Drôme en Biovallée a pour ambition de contribuer au développement d'une agriculture et d'une alimentation durables, en intégrant les paramètres environnementaux, sociaux, économiques et en matière de santé.

Son plan d'action inclue une démarche de sensibilisation des habitants du territoire (dès le plus jeune âge) aux enjeux d'une alimentation responsable, solidaire, de qualité et accessible.

Les actions pédagogiques menées par l'association Compost et Territoire s'inscrivent dans cet objectif. Elles proposent d'aborder et de questionner de façon ludique et participative nos choix de consommation, nos représentations et nos habitudes alimentaires, en lien avec notre environnement culturel, familial ou social.



NOS ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES

« **GASPI, C'EST FINI !** » auprès des scolaires (Cycle 2 à cycle 3)

• Programme « **ÇA BOUGE DANS MA CANTINE** » porté par la CCVD/Territoire d'innovation Biovallée/Fondation Carasso (depuis 2020).

• Programme « **FREUDENBERG E² ÉDUCATION À L'ENVIRONNEMENT** » porté par la Fondation Freudenberg de (2017 à 2020).

ATELIERS DE CUISINE ANTI-GASPI

Jeu «Rien ne se perd, tout se transforme!» associé à un atelier de cuisine (un recueil de recettes anti-gaspi sera fourni).

ANIMATIONS TOUT PUBLIC

lors d'événements en lien avec l'alimentation et le vivant

• « **TERRES ANIMÉES** » à la Cité des Savoirs les Clévos d'Étoile-sur-Rhône (2019)

• « **CASTELBIO** » Journée des producteurs bio et locaux à Châteauneuf-du-Rhône (2022 et 2023)

• « **SOYONS FÊTE LA NATURE** » à Soyons (2023 et 2024)

• « **SEMAINE DRÔMOISE DE L'ALIMENTATION - PLAISIR ET SANTÉ DANS L'ASSIETTE DES SENIORS** » à Crest (2023)

• « **FÊTE DE L'ALIMENTATION** » au CCAS de Livron-sur-Drôme (2024)

NOS OUTILS PÉDAGOGIQUES

Rien ne se perd, tout se transforme !



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Découvrir des aliments (légumes et fruits) et leur classification (famille botanique et culinaire).
- Questionner nos représentations sur ce qui est utilisé en cuisine, ce qui semble consommable et ce qui ne l'est pas.
- Élaborer des hypothèses (création de recettes, bienfaits pour la santé...)
- Connaître leur saisonnalité, leur mode de culture, leur provenance.
- Identifier les notions de gaspillage et de valorisation.
- Partager des expériences gustatives, des pratiques, des recettes.

PUBLIC	NOMBRE DE JOUEURS	MODE DE JEU	DURÉE	ESPACE	PRÉREQUIS
Tout public, familial avec enfant à partir de 7 ans	2 et + (limite à 12 participant.e.s)	Jeu de cartes, collaboratif	30 min à 1h	Une grande table Intérieur ou extérieur	Non, mais présence d'un animateur pour mener le jeu

PROLONGEMENT POSSIBLE

- Associer le jeu à un atelier cuisine « anti-gaspi » (livret de recettes disponible).
- Réaliser une « enquête anti gaspi » à la maison ou à la cantine, reprise par les enseignant.e.s.
- Réaliser des pesées de biodéchets à la cantines / faire le lien avec le compostage.
- Quiz sur le gaspillage alimentaire



De la terre à l'assiette

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Comprendre que notre manière de consommer peut générer du gaspillage, pas seulement de nourriture (le gâchis dans l'assiette ou dans le réfrigérateur) mais aussi tout au long de la chaîne de production de l'aliment : ressources naturelles, force de travail, surfaces agricoles, eau, énergie, temps.

Identifier les enjeux de la lutte contre le gaspillage : écologique, social, économique... politique.



PUBLIC	NOMBRE DE JOUEURS	MODE DE JEU	DURÉE	ESPACE	PRÉREQUIS
Tout public, familial avec enfant à partir de 7 ans	2 et + (limite à 12 participant.e.s)	Jeu de cartes, en équipe ou collaboratif	30 min à 1h	Une ou plusieurs grandes tables Intérieur ou extérieur	Non, mais présence d'un animateur pour mener le jeu

PROLONGEMENT POSSIBLE

- Rechercher d'autres circuits de production avec d'autres aliments.
- Élaboration d'une charte anti-gaspillage à afficher à la cantines.
- Quiz sur le gaspillage alimentaire.

CIRCUIT BOEUF D'IMPORTATION



Au menu aujourd'hui

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

• **Se questionner** et échanger sur le temps de préparation des repas, le contenu des aliments transformés, le suremballage, les déchets, la provenance des aliments constituant le menu, le lien entre santé et alimentation.

• **Savoir** ce qui va à la poubelle d'OM, au tri sélectif, au composteur.

• **Mettre en avant** les produits frais et non traités, les approvisionnements en circuit court, les marchés locaux, le « fait maison ».



PUBLIC	NOMBRE DE JOUEURS	MODE DE JEU	DURÉE	ESPACE	PRÉREQUIS
Tout public, familial avec enfant à partir de 7 ans	2 et + (limite à 12 participant.e.s)	en équipe	30 min à 1h	Une grande table ou plusieurs petites tables En salle ou en extérieur	Non, mais présence d'un animateur pour mener le jeu

VARIANTE

Version « Au goûter aujourd'hui »

PROLONGEMENT POSSIBLE

- Réaliser des pesées de biodéchets à la cantines / faire le lien avec le compostage.
- Élaboration d'une charte anti-gaspillage à afficher à la cantines.
- Quiz sur le gaspillage alimentaire.



QUI SOMMES-NOUS ?



Créée en 2015, Compost & Territoire est une association réunissant des bénévoles et des maîtres composteurs actrices/acteurs de l'éducation à l'environnement.

Nous mettons en commun nos valeurs et nos compétences dans la mise en oeuvre et l'accompagnement de projets de prévention et de valorisation des biodéchets - compostage, lutte contre le gaspillage alimentaire, valorisation des déchets verts au jardin - sur le département de la Drôme.

NOUS SOMMES MEMBRES DES RÉSEAUX



CONTACT



FRANÇOIS TRANIER

Chargé de projet et animateur
Prévention et valorisation des biodéchets
Compostage - Lutte contre le gaspillage
alimentaire - Jardin au naturel

francois@compost-territoire.org

T. +33 (0)6 85 53 02 28

AVEC LE SOUTIEN DE



contact@compost-territoire.org

www.compost-territoire.org