

Fiche technique

Campagne de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire « ça suffit le gâchis » Novembre 2016

A l'occasion de la semaine européenne de la réduction des déchets (SERD) du 19 au 27 novembre 2016, le Ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer et l'ADEME relancent mi-novembre 2016 leur campagne nationale de mobilisation pour réduire le gaspillage alimentaire avec pour mot d'ordre « Ca suffit le gâchis ! ». Cette seconde phase de la campagne s'enrichit d'un volet professionnel pour inciter les entreprises et plus particulièrement celles de l'agro-alimentaire, de la grande distribution, de la restauration collective et commerciale au passage à l'acte au travers d'exemples concrets d'acteurs engagés ayant gagné financièrement à réduire les pertes alimentaires.

Objectifs : Impliquer tous les acteurs - consommateurs, entreprises et collectivités - avec un discours concret pour illustrer le message : « **contre le gaspillage, chacun a un rôle à jouer** ». Mettre en avant le fait que **le gaspillage se joue en réalité bien avant le moment où l'on jette** : en phases d'achat, de conservation, de production, de préparation, ou encore de consommation... Donner des solutions concrètes pour y remédier.

Concept : La campagne donne vie à des aliments pour faire la pédagogie des bonnes pratiques en matière de réduction du gaspillage et des pertes alimentaires.

A destination du grand public

3 spots TV rediffusés du 15 au 27 novembre 2016

Portant sur les bons gestes : faire une liste de course avant de faire ses courses, se servir au self en fonction de son appétit, acheter la juste quantité de produits



5 bannières web rediffusées à compter du 15 novembre

Elles rappellent les bon gestes : Cuisiner les juste quantités, accommoder les restes, organiser son réfrigérateur, éviter de jeter des produits encore consommables, emporter ses restes de repas au restaurant.

A destination des professionnels

4 annonces déclinées en bannières web et diffusées en novembre et décembre

Elles promeuvent des exemples à suivre d'entreprises appartenant aux secteurs prioritairement ciblés par la campagne (Agroalimentaire, grande distribution, restauration commerciale et collective) et ayant réduit significativement leurs pertes alimentaires avec à la clé un bénéfice économique.

**25 000 € ÉCONOMISÉS
PAR UNE COOPÉRATIVE
EN RÉDUISANT SES PERTES
ALIMENTAIRES.**



PARCE QUE MÊME
UN PEU ABIMÉES,
ON NE COMPTE PAS
POUR DES PRUNES.

La coopérative Lorifruit regroupe des producteurs de fruits tels que les pêches et les abricots, implantés dans la Vallée du Rhône. Lorsque les produits sont impropres à la vente notamment pour des raisons de calibre ou parce qu'ils sont abimés :

- une partie est valorisée en confitures, purées, jus et concentrés,
- une autre est donnée à des associations.

En 2015, ce sont près de 4 000 tonnes d'écarts de production qui ont été transformés et grâce aux dons, 25 000 euros sont économisés chaque année sur le coût de gestion des déchets. Lorifruit comme de nombreux autres acteurs de l'agroalimentaire a gagné à réduire ses pertes alimentaires : pourquoi pas vous ?

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA MER

ADENE

Agence de l'Environnement et de la Mer de Bretagne

D'autres témoignages sur casuffitlegachis.fr

**43 000 € ÉCONOMISÉS
PAR UN SUPERMARCHÉ
EN RÉDUISANT SES PERTES
ALIMENTAIRES.**



DES ÉCONOMIES
À NE PAS RÂPER.

En 2016, après un diagnostic poussé de son activité, Super U Légé en Loire-Atlantique a entrepris plusieurs actions visant à réduire ses pertes alimentaires :

- l'optimisation du référencement pour affiner son assortiment,
- le ré-étiquetage des produits et la mise en place d'un outil de suivi pour ajuster au mieux les commandes,
- la création de zones anti-gaspi pour vendre à prix réduits des produits proches de leur date de péremption...

Grâce à ces actions, le supermarché a diminué d'un tiers ses déchets ce qui lui permet d'économiser 43 000 euros par an. Super U Légé, comme de nombreux autres établissements de grande distribution, a gagné à réduire ses pertes alimentaires : pourquoi pas vous ?

#ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

MINISTÈRE DE L'ENVIRONNEMENT, DE L'ÉNERGIE ET DE LA MER

ADENE

Agence de l'Environnement et de la Mer de Bretagne

D'autres témoignages sur casuffitlegachis.fr

**DIVISION PAR 2
DU COÛT «MATIÈRES» DES REPAS
DANS DES CANTINES, EN RÉDUISANT
LEURS PERTES ALIMENTAIRES.**



DE QUOI GAGNER
BIEN PLUS
QUE DES MIETTES.

Entre 2014 et 2016, pour limiter le gaspillage alimentaire dans leur cantine, 10 écoles de l'île de La Réunion ont mis en place des actions correctives telles que :

- le pain découpé en tranches de tailles différentes pour s'ajuster au mieux à l'appétit de l'enfant,
- la réduction des grammages de denrées telles que les féculents pour lesquelles un surplus de préparation avait été constaté.

Les pertes alimentaires ont diminué de près de 30 % avec pour conséquence directe la baisse du coût des matières premières qui a été divisé par deux. Les économies dégagées ont été réinvesties notamment pour améliorer la qualité des repas. Ces cantines scolaires comme de nombreux autres établissements de restauration collective ont gagné à réduire leurs pertes alimentaires : pourquoi pas vous ?



D'autres témoignages sur casuffitlegachis.fr

**12 000 € ÉCONOMISÉS
PAR UNE BRASSERIE
EN RÉDUISANT SES PERTES
ALIMENTAIRES.**

FAIRE DES ÉCONOMIES
C'EST DU TOUT CUIT.



Photo non contractuelle

Située à Lyon, la brasserie Les Arcades lance dès 2010 un tout nouveau concept incitant ses clients à une consommation moins génératrice de gaspillage. Les plats sont en effet proposés à la carte en différentes tailles, de S pour les plus petites faims à XL pour les plus gros appétits, permettant ainsi de commander en fonction de ses envies et d'éviter les restes en fin de repas. Et si la boisson ou les mets ne sont pas terminés, il est proposé au client de les emporter.

Toutes ces actions ont permis de réduire de 50 % les déchets alimentaires de l'établissement depuis 2011 et d'économiser environ 12 000 euros par an. Les Arcades comme de nombreux autres restaurants a gagné à réduire ses pertes alimentaires : pourquoi pas vous ?



D'autres témoignages sur casuffitlegachis.fr

2 partenariats média pour promouvoir 22 actions et résultats d'autres entreprises ayant elles aussi agi pour réduire leurs pertes alimentaires via des vidéos diffusées sur :

- BFM TV et Business du 15 novembre au 11 décembre
- tous les sites web des titres de la PQR 66 grâce à une plateforme dédiée

Un « 4 pages » à paraître dans les titres de la PQR 66 la semaine du 21 novembre.

Le site internet casuffitlegachis.fr

Espace dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire, casuffitlegachis.fr comporte 3 entrées :

- **Pour les particuliers**, afin de les aider à agir au quotidien avec notamment tous les conseils pratiques pour éviter de gaspiller.
- **Pour les entreprises**, avec une rubrique « bonnes pratiques » qui propose des pistes d'actions et des témoignages d'entreprises ayant gagné à réduire leurs pertes alimentaires.
<http://www.casuffitlegachis.fr/entreprises/eviter-pertes-alimentaires>
- **Pour les collectivités**, présentant un large éventail d'informations et de solutions issues de retours d'expérience existants pour agir aux seins de leurs établissements et de ceux dont elles ont la responsabilité.

Des kits d'outils (bannières, affiches, vidéos...) sont également téléchargeables pour permettre de relayer les messages de la campagne.