



Gaspillage alimentaire

21/01/2014

Sommaire

- 🕒 Références documentaires disponibles à La Case
- 🕒 Dossiers pédagogique
- 🕒 Dossiers thématique
- 🕒 Guides, brochures, articles
- 🕒 Activités et Jeux
- 🕒 Expositions, Affiches
- 🕒 Vidéos
- 🕒 Sites

Le gaspillage alimentaire se produit sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : s'il débute lors de la production dans une exploitation agricole, il se poursuit aux stades de l'après-récolte et du stockage, de la transformation, de la distribution et de la consommation. Il n'existe pas de consensus autour d'une définition commune du terme de gaspillage alimentaire au niveau mondial. Toutefois, celle adoptée par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) en 1981 fait l'objet d'un certain consensus :

Définition de base (d'après FAO, 1981) Est considéré comme gaspillage alimentaire la partie des produits comestibles destinés à la consommation humaine qui est jetée, perdue, dégradée ou consommée par des parasites dans n'importe quelle phase de la filière agroalimentaire. [1]

Pour faciliter vos recherches, Ce dossier documentaire regroupe les ressources pédagogiques disponibles dans notre centre de documentation et en ligne (activités, jeux, dossiers pédagogiques téléchargeables, sites, vidéos, etc.), nécessaires pour les enseignants et les animateurs souhaitant aborder le gaspillage alimentaire.

Références documentaires disponibles à La Case

Bibliographie et références Gaspillage alimentaire et alimentation

[Publish at Calameo](#) or [read more publications](#).

Dossiers pédagogique

Réduire mes déchets, nourrir la Terre

Passerelles.info

> <http://mesdechets.passerelles.info/>

Après avoir abordé en détail le tri sélectif, les élèves étudient la part biodégradable des déchets (biodéchets). Ils découvrent l'intérêt écologique et économique du compostage comme du lombricompostage. Après le repas, il faut penser à recycler ses déchets ! Les activités de ce module visent avant tout à sensibiliser les jeunes au tri du verre, du plastique et du carton et leur faire découvrir le lombricompostage (compostage grâce aux vers de terre). Ce guide est accompagné du matériel pédagogique gratuit pour les enseignants qui en font la demande. Mais le dispositif ne s'arrête pas à l'édition de guide, il prévoit des ressources en ligne pour les enseignants, leur formation et la participation d'intervenants issus des collectivités locales directement dans les

classes.

Voir aussi les autre guide « Manger, bouger pour ma santé » <http://mangerbouger.passerelles.info/>

Consommation responsable à l'école

Office fédéral de l'environnement OFEV

> <http://www.bafu.admin.ch/produkte/06155/index.html?lang=fr>

Dossier pédagogique sur l'environnement, la consommation responsable et les écobilans. Il est composé de :

⌚ Les achats malins :

Une méthode ludique et interactive proposée aux élèves de la 4e à 7e année. Associant informations et activités ciblées pour chaque âge, elle permet de mieux comprendre l'impact environnemental des biens de consommation de la vie quotidienne. Le dossier pédagogique comprend une brochure à l'intention des enseignants, avec des fiches d'activités pour les élèves de la 4e à la 7e année ; il contient aussi un jeu facile à préparer et convivial. Objectif pédagogique visé ? Que les élèves fassent le bon choix au plan écologique lorsqu'ils font leurs achats.

⌚ Achetons pour la planète

Dossier pédagogique pour les classes à partir de la 8e année : sur l'environnement, la consommation responsable et les écobilans. Partant de l'expérience des apprenants, le dossier les encourage à se forger leur propre opinion et à trouver des solutions.

L'alimentation en classe, l'environnement au menu

Niveaux fondamental et secondaire

Bruxelles Environnement

> http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/Ecoles_DosPedAlimentation_4_FR.PDF?langtype=2060

Dossier pédagogique pour tous les professeurs depuis la maternelle jusqu'au secondaire. Donne des infos de qualité sur la thématique et donne des pistes pour mener des activités concrètes au sein de l'école. Les activités proposées allient pédagogie et actions.

SYMBIOSES. VOL.1, N°87 (juillet-août-septembre) : Alimentation-Production : de la terre à l'assiette

> <http://www.symbioses.be/pdf/87/Sy-87.pdf>

« Ce premier "tome" va de la terre à l'assiette, pour comprendre la production alimentaire et ses enjeux, pour découvrir les nombreuses initiatives d'enseignants et d'animateurs, dans les fermes, les classes, les cuisines, les potagers. Le tout enrichi d'outils pédagogiques et de bonnes adresses. »

SYMBIOSES. VOL.2, N°88 (octobre-novembre-décembre) : Alimentation-Consommation : de l'assiette à la Terre

> <http://www.symbioses.be/pdf/88/Sy-88.pdf>

« Ce second tome, remet le couvert autour de la consommation : des initiatives pour manger durable à l'école ou lors de camps scouts, des restaurants slow-food, des bons plans pour acheter autrement, des projets interculturels ou sociaux autour de l'alimentation... Le tout enrichi, comme toujours, d'actualités, d'outils pédagogiques, de bonnes adresses. »

Dossiers thématique

Gaspillage alimentaire : pour quoi et comment agir ? (dossier thématique)

France nature environnement

> <http://www.fne.asso.fr/dechets/gasp...>

Ce dossier dresse un état des lieux, des enjeux et des pistes pour agir contre le gaspillage alimentaire.

Au sommaire :

1. Etat des lieux. Chiffres et contexte

2. Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les arguments

3. Les solutions

4. Mener une action contre le gaspillage alimentaire : Comment s'y prendre ?

Le gaspillage alimentaire

Arehn

> http://www.arehn.asso.fr/dossiers/gaspillage_alimentaire/index.html

« À ce jour, nous ne disposons pas de définition "officielle" du gaspillage alimentaire. Dans son rapport de 2011 sur "Global Food Losses and Food Waste", Food and Agriculture Organization (FAO) a indiqué que le gaspillage alimentaire concernait des "produits potentiellement destinés à l'alimentation humaine, qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire". »

Au sommaire :

- ⌚ Pourquoi gaspille-t-on ?
 - Dans l'agriculture
 - Dans l'industrie
 - Dans la distribution
 - Dans la restauration
 - Dans les ménages
- ⌚ Les conséquences du gaspillage alimentaire
 - L'exploitation des terres et la consommation d'eau
 - Les gaz à effet de serre
 - Un coût considérable
- ⌚ Lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est possible !
 - Les enjeux
 - Les campagnes de sensibilisation
 - L'action
- ⌚ En savoir plus

Guides, brochures, articles

Jette pas, mange tout

Jeune Chambre Économique d'Angers et sa Région, 14 p.

> <http://www.angersloiremetropole.fr/...>

Ce guide propose : « toutes les bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire » avec des définitions, informations, conseils et quelques recettes.

Manger bien, jeter moins

GreenCook, Belgique

> <http://documentation.bruxellesenvir...>

« Cette brochure nous invite à réduire le gaspillage : économies et plaisir à la clef ! Elle répond à de nombreuses questions, propose trucs et astuces et encourage à l'action : nous, consommateurs, nous avons le pouvoir de réduire ce gaspillage ! Que ce soit avant, pendant ou après nos achats, la préparation et la consommation des repas, chez nous ou à l'extérieur. »

Alimentation et environnement : 100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé.

Fade In/ Bruxelles Environnement

> <http://documentation.bruxellesenvir...>

Cette brochure (bilingue français/néerlandais) livre 100 conseils pratiques liés à notre alimentation, pour manger en respectant l'environnement.

Au sommaire : choix alimentaires et impacts sur l'environnement, équilibrer ses repas, produire ses propres aliments, acheter, conserver et ranger, préparer, gérer les déchets, manger à l'extérieur, organiser des événements "alimentation durable", vivre l'alimentation durable à Bruxelles.

Des pauses-café et des collations sans déchets (fiche pratique)

Eco-conso

> <http://www.ecoconso.be/Des-pauses-cafe-et-des-collations>

« Rien de plus percutant que la quantité de déchets d'emballage qui s'accumulent au fil des jours. Même si nous sommes devenus des champions du tri et du recyclage, il arrive encore que les poubelles accueillant le tri sélectif soient « contaminées » par des déchets d'emballages souillés qui rendent la fraction inapte au recyclage. ». Télécharger la fiche au format pdf

Eviter le gaspillage alimentaire, cela commence au magasin (fiche pratique)

Observatoire bruxellois de la consommation durable / CRIOC / Bruxelles
Environnement

> <http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4538fr.pdf>

Phénomène emblématique de notre société de consommation, le gaspillage pose question à plus d'un titre : vis-à-vis de l'environnement parce qu'il génère des impacts importants en termes de déchets et de consommation de matières premières, vis-à-vis des budgets des ménages du fait de son coût mais peut-être plus encore vis-à-vis des inégalités qu'il exacerbe : les uns gaspillent des aliments quand d'autres n'ont rien, ou si peu, à se mettre sous la dent. Si le gaspillage est principalement le fait des ménages, il survient aussi tout au long des chaînes de production et de distribution. Ces causes sont sociales mais aussi commerciales. L'observatoire a enquêté dans les grandes surfaces et montrent comment les pratiques commerciales peuvent influencer le gaspillage des ménages

Gaspillage alimentaire, l'ampleur du scandale (article)

PIRO, Patrick, Coordinateur ; GRAULLE, Pauline ; GLON, Clémence ; DUVAL, Alexis in POLITIS N° 1211 (du 12 juillet au 18 juillet 2012). - P. 20-25 > <http://www.politis.fr/Gaspillage-al...>

Dossier comprenant :

* Le grand gavage des poubelles (Patrick Piro) * "Toute la chaîne porte une responsabilité"

(Entretien avec José Bové recueilli par Pauline Graulle)

* A qui profite le gâchis ? (Pauline Graulle)

* Glaneurs des villes (Clémence Glon)

* Ceux qui font barrage au gaspi (Alexis Duval).

Encadré : "Extrême bouffe". Schéma : "Répartition du gaspillage alimentaire en France en 2011".

Carte : " Perte et gaspillage de produits alimentaires dans le monde (consommation et pré-consommation". Résumé : Alors que nous nous préoccupons de savoir si la terre pourra nourrir tous ses habitants, nous ne réalisons pas que nos sociétés tolèrent d'énormes pertes par gaspillage que le consommateur paye à son insu. Le long de la chaîne, du champ à l'assiette, un tiers et souvent plus, des aliments finissent aux ordures dans les pays industrialisés et particulièrement dans la restauration collective. La grande distribution est bénéficiaire de ce gâchis en poussant à la surconsommation.

Combien de kilomètres contient une assiette ?

Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable

> http://fr.observ.be/article/4144-combien_de_kilometres_contient_une_assiette_.html

Qui imagine le trajet parcouru par les produits alimentaires avant d'arriver dans notre assiette ?

Entre 1970 et 2001, le transport des marchandises a triplé dans l'Union Européenne et le consommateur belge lui-même parcourt en moyenne 2500 km par an pour faire ses courses. Nos repas en ont fait des voyages. ! Or

ces voyages ont un coût environnemental, social et économique. L'Observatoire Bruxellois de la consommation durable vous propose trucs et astuces pour réduire ces impacts. Pour une alimentation durable et savoureuse ! Téléchargez la version pdf

Comment réduire le gaspillage alimentaire : au sein de sa restauration collective ? Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

CPIE

> http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/GuideGaspillage_CPIE_cle093ff7.pdf

7 CPIE témoignent de leurs actions en faveur de la prévention et la réduction du gaspillage alimentaire, mises en place au sein de leur propre espace de restauration ou auprès de structures collectives qu'ils accompagnent. Riche de ces expériences, l'Union nationale des CPIE en synthétise des étapes et des éléments de méthodes transférables, et complète cette approche par des points de repères généraux (dispositifs nationaux, points de vue d'acteurs...). Engagé en faveur d'une alimentation plus durable dans les territoires, le réseau des CPIE livre ici un guide facilement accessible aux acteurs souhaitant s'engager, seuls ou accompagnés.

Le gaspillage alimentaire : un coup dur pour votre budget (brochure)

COPIDEC, Belgique

> <http://www.ipalle.be/Lapr%C3%A9vention/Lesd%C3%A9chets/Gaspillagealimentaire.aspx#21>

Petit brochure avec des dessins que fourni des conseils pour lutter contre le gaspillage , avant, pendant et après les courses.

« Pour faire la chasse au gaspillage : Avant vos emplettes :

- ⌚ Faites l'inventaire de votre frigo et de vos armoires à victuailles ;
- ⌚ Etablissez les menus de la semaine en tenant compte de ce dont vous disposez déjà ;
- ⌚ Rédigez votre liste de courses en dosant les quantités nécessaires aux besoins de votre ménage... »

Téléchargez la version pdf

Le gaspillage alimentaire, pas dans ma cuisine !

Echevinat de l'Environnement ? Namur

> http://www.environnement-namur.be/infra/pdf/le_gaspillage_alimentaire.pdf

Cette brochure est remplie de trucs et astuces pour éviter le gaspillage alimentaire. Comment bien acheter et conserver les aliments ? Comment utiliser les surplus alimentaires ? En parcourant cette brochure vous apprendrez notamment comment bien acheter et conserver vos aliments, mais aussi comment valoriser vos surplus alimentaires en concoctant de savoureuses recettes

Cuisiner les restes de nourriture ? : voici quelques idées de recettes

Conseil Général Gironde

> <http://www.gironde.fr/upload/docs/a...>

Des recettes pour accommoder les restes des fruits, légumes, viandes, pâtes, pain, fromage...

Activités et Jeux

Le jeu de la ficelle : un outil pour déjouer votre assiette !

Quinoa ASBL, Rencontre des Continents

> <http://www.quinoa.be/je-minforme-3/outils-pedagogiques/jeu-de-la-ficelle/>

A partir de la thématique de l'alimentation, le jeu révèle des liens indissociables entre les sphères économique, sociale, environnementale et politique de notre société. Il souligne également l'interdépendance entre les différentes populations de la planète face au phénomène de la globalisation et du tout-au-marché. En complément du classeur qui présente des informations pratiques pour animer le jeu, un carnet d'accompagnement propose des pistes pour penser autrement notre rapport au monde et ouvrir des perspectives d'actions alternatives au modèle de société actuel. Un outil pédagogique destiné aux formateurs et animateurs du secteur associatif, aux enseignants des cycles supérieur, secondaire et primaire, aux formateurs de formateurs...

Fiches « Gaspillage alimentaire »

Bruxelles Environnement/IBGE

- ⌚ 5-8 ans : Goûter ou être goûté ? (.pdf) : Cette activité propose de partir de l'apprentissage des 5 sens pour aider les jeunes enfants à aborder positivement de nouveaux goûts et à moins jeter par réflexe
- ⌚ 8-10 ans : Les yeux plus gros que le ventre (.pdf) Par cette action, les élèves passent à la loupe leur comportement en matière de gaspillage.
- ⌚ 10-12 ans : La planète dans mon assiette (.pdf) Cette activité permet de faire prendre conscience aux enfants du long chemin parcouru par la nourriture avant d'arriver dans notre assiette, afin de leur faire mieux respecter la nourriture.
- ⌚ 12-18 ans : Alimentation et environnement (.pdf) Une activité pour découvrir comment moins jeter la nourriture

Planète collation

Bruxelles environnement > Outils pédagogiques

><http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Ecoles/informer.aspx?id=3296&langtype=2060#alimentation>

L'outil se compose d'un set de table plastifié format A3 et d'un manuel pour le professeur. Sur la face recto, les élèves découvrent l'impact de leur collation au travers de petits jeux. Au verso, toujours grâce à des petits jeux, les élèves découvrent des solutions pour réduire l'impact de leur collation sur la planète. Le manuel prof permet au professeur d'exploiter le jeu.

Public : 8-12 ans

* Télécharger :

⌚ Set de table A3

⌚ Manuel pour le professeur

Stop au Gaspi

Pirouette-Cacahuète

> [http://www.pirouette-cacahuete.net/...](http://www.pirouette-cacahuete.net/)

Un jeu sur le gaspillage alimentaire pour revaloriser les métiers de notre alimentation, apprendre des trucs et astuces pour ne plus gaspiller... Un jeu où chaque équipe doit manger l'intégralité d'un menu en réalisant différentes épreuves (questions, mimes, ou choix de gestes citoyens)

Le jeu est téléchargeable :

* La fiche pédagogique

* Cartes "Fais ton choix"

* Cartes "Mime ou Tabou"

* Cartes Vrai-Faux

* Cartes Menu

Réduisons le gaspillage alimentaire : défi scolaire primaire

Semaine québécoise des réductions des déchets

> <http://www.sqrd.org/fiches>

Vous trouverez sur cette page plusieurs outils d'information, de sensibilisation et d'éducation pour organiser une activité, réaliser votre défi ou faire la promotion de la Semaine québécoise de réduction des déchets auprès de votre communauté.

Téléchargez les fiches :

⌚ Organiser l'activité "Mangez-moi"

⌚ Rédiger une lettre aux parents pour l'activité "Mangez-moi"

⌚ Jeu de mémoire "Mangez-moi"

⌚ Organiser l'activité du serpent - 2ème cycle

⌚ La recette Touski

⌚ Rédiger une lettre aux parents pour l'activité "Proposer votre recette Touski"

Lunch zéro déchet !

⌚ Introduire le défi "Lunch zéro déchet !" dans le cadre d'une activité pédagogique

⌚ Organiser un "Lunch zéro déchet !"

⌚ Que mettre dans un "Lunch zéro déchet !"

⌚ Rédiger une lettre à l'intention des parents pour le défi "Lunch zéro déchet !"

Le kit popote [mallette]

LE VENT TOURNE. - PARIS : LE VENT TOURNE ; PARIS : LE TEMPS PRESSE, 2013

1 plateau + 8 sets de jeu + 42 cartes + 5 sachets avec cartes, vignettes, fiches et livrets + 1 livret péda + 1 DVD + 1 livret règles + 4 plaquettes pions. Outil issu du dispositif transmédia La Kolok destinée aux 14-20 ans comprenant multiples supports – web-fiction interactive, jeu de société, ARG, webcams, blogs, podcasts, etc. Résumé : Jeu pédagogique sur le thème de l'alimentation pour sensibiliser les plus de 10 ans aux notions de gaspillage alimentaire, d'inventivité culinaire, d'impact environnemental de l'alimentation, des équivalences alimentaires, de l'éducation au goût : chaque joueur doit préparer un repas complet en tenant compte des paramètres de saisonnalité, de recettes à respecter, des aléas des courses, de la gestion des réserves... Disponible au prêt à La Case Eco conso ! : le jeu à consommer sans modération [jeu]

VALOREMIS ; FEDERATION LEO LAGRANGE. - PARIS : VALOREMIS ; PARIS : ELKA, 2009. –

Jeu de discussion coopératif (à partir de 4 joueurs) : 1 plateau de jeu (roue), 1 sablier, 1 puzzle de 16 pièces, 4 cartes Vote Oui/Non, 9 cartes On change d'arbitre, 52 cartes questions Penser, 52 cartes questions Savoir, 24 cartes questions Tour de table, 24 cartes Bonus /Malus.

Le personnage Timéo apparaît également dans l'ouvrage "Les pieds sur terre : les aventures de Timéo dans un monde qui marche sur la tête [texte imprimé] / SABATIER-MACCAGNO, Karine ; HAMON, Loïc. - PARIS : ELKA, 2004. - 78 P" Les deux ressources peuvent être utilisées ensemble dans le cadre d'une animation. .

Résumé : Le principe du jeu est basé sur l'échange, la compréhension et la connaissances de bonnes pratiques pour devenir un "consommateur responsable". Différents sujets du quotidien sont ainsi

abordés au cours de la partie : consommation d'eau, économies d'énergie, impact de la télévision et de la publicité sur les jeunes ... Chaque joueur/équipe donne à son tour son avis sur une question ou résout une énigme. Au final, chaque équipe doit apporter sa contribution à la constitution du puzzle "Terre". Disponible au prêt à La Case

Le roi du bio [jeu]

COMBA, Serge ; FRAIZE, Jampur, Illustrateur. - GRISOLLES : LUDOCOM, 2010.

Résumé : Dans ce jeu les joueurs tiennent le rôle d'un producteur où chacun va tenter de gagner le titre de "roi du bio". Pour cela il faudra produire de manière raisonnée et diversifiée, faire face aux caprices du temps et aux dangers naturels tout en respectant la charte bio.

Expositions, Affiches

Manger c'est bien, jeter ça craint (affiches en ligne)

Campagne antigaspi

> <http://alimentation.gouv.fr/manger-c-est-bien-jeter-ca-craint>

Affiches déclinées en une dizaine d'affiches messages ludiques et décalées sur les fruits et légumes au rebut, la DLC et la DLUO, etc. Vous pouvez télécharger les affiches dans son intégralité en cliquant ici

Le gaspillage alimentaire, un scandale éthique, environnemental et économique (Affiche A3 en ligne)

France Nature Environnement

> <http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossi...>

Infographie sur le thème décrivant les étapes du gaspillage.

Voir aussi le dossier sur le gaspillage alimentaire

Vidéos

Vidéos en ligne

Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles",

Envoyé Spécial, 28 juin 2012

> A visionner sur Dailymotion http://www.dailymotion.com/video/xrwtso_envoye-special-gaspillage-alimentaire_news?search_algo=1

Le magazine se plonge dans nos poubelles et dans celles de nos supermarchés pour comprendre pourquoi chacun d'entre nous jette chaque année entre 20 et 30 kilos de nourriture qui pourraient être consommés. Pêche, restauration collective et grandes surfaces sont concernés par ce phénomène.

La kolok

Le vent tourne / Le temps presse

> <http://la-kolok.com/>

Web série interactive pour mobiliser les jeunes contre le gaspillage alimentaire. Elle met en scène des jeunes vivant en communauté et qui font face aux problèmes de société : environnement, santé, consommation, énergie, etc. Elle est au cœur d'un dispositif transmedia destinée aux 14-20 ans comprenant multiples supports – web-fiction interactive, jeu de société, ARG, webcams, blogs, podcasts, etc.

Taste the Waste : nos poubelles passent à table

> A visionner sur Dailymotion http://www.dailymotion.com/video/xrhzkq_taste-the-waste-nos-poubelles-passent-a-table_news#.UdvRYjtM9yI

Le scénario est le même au Japon, aux États-Unis, en Allemagne, en France. La majorité des produits alimentaires partent à la poubelle avant même d'avoir atteint un rayon de supermarché. Des pommes de terre trop grosses, des tomates pas assez rouges, des concombres pas assez droits... L'enquête menée pour le documentaire révèle que 45 kilos de denrées alimentaires partent à la benne, chaque jour, dans chaque filiale. Les produits sont parfaitement consommables, mais ne correspondent pas aux normes du supermarché. L'esthétique prime sur la nutrition. Taste the waste dévoile les absurdités d'une logique économique créant la surabondance d'un côté et l'extrême pauvreté de l'autre.

Voir également la fiche pédagogique du film réalisé par Alimenterre

Site internet du film : <http://tastethewaste.com/>

Vidéos Opération coaching frigo

France Nature Environnement

> <http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire/en-video-.html>
Pendant plusieurs semaines, des bénévoles de plusieurs associations du mouvement ont accompagné des foyers, restaurants et cantines volontaires. Trois épisodes montrent l'action de Guillaume d'Hoop, pour Pik Pik Environnement chez Sakina M'Sa, de Solène Enouf pour Worgamic, chez Alexis Jordan et Christelle Ly au restaurant le Grand Méricourt et le travail de Francis Meneu, avec sa double casquette d'intendant de collège et de président de la FRAPNAIsère.

«

Achetez malin

Seine Maritime TV

> <http://www.seinemaritime.tv/lancement-de-loperation-achetez-malin-didier-marie/developpemet-durable/742/>

Préférez les produits moins emballés, achetez réutilisables plutôt que jetables, préférez les recharges... autant de bons conseils délivrés au grand public à l'occasion du lancement de l'opération « Achetez Malin » à Elbeuf 1mn 53

Sites

Gaspillage alimentaire :Antigaspi

Alimentation, Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

> <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>

Rubrique sur site gouvernementale « Alimentation » que propose des informations sur la campagne antigaspi, des initiatives pour réduire les déchets à la maison et dans la restauration collective, des solutions et des fiches pratiques.

GreenCook : vers une gestion intégrée et durable de la nourriture

> <http://www.green-cook.org>

Site du projet du même nombre rassemblant 12 partenaires de l'Europe du Nord-Ouest. L'objectif commun veut réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone ENO un modèle de gestion alimentaire durable, en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture grâce à un partenariat multisectoriel.

Il propose quatre rubriques : A la maison, Au restaurant, Au supermarché et A la cantine, elles contiennent des retours d'expériences, conseils, vidéos, fiches pratiques, outils et publications.

Pensez, mangez, préservez (Think Eat Save)

Save Food

> <http://www.thinkeatsave.org/fr/>

Campagne de lutte contre le gaspillage et la perte alimentaire. Le Portail a pour objectif de présenter des idées et fournir un guichet unique apportant des nouvelles et des ressources. En outre, il permet aussi de lancer notre appel afin que chacun puisse agir sur ce problème mondial.

Zéro gâchis

> <https://zero-gachis.com>

Service mis en place pour économiser et éviter le gaspillage alimentaire pendant vos courses.

Chaque jour, d'énormes quantités de produits ne trouvent pas d'acheteur, alors qu'ils sont toujours excellents à la consommation. Les distributeurs les vendent de plus en plus fréquemment à prix réduit, mais les consommateurs ne sont pas souvent informés de cette aubaine. C'est pour cela que Zéro-Gâchis propose à sa communauté de consommateurs responsables, les Zéro-Gâcheurs, de les aider dans leurs achats.

Boîte à outils « Gaspillage alimentaire »

ADEME

> <http://optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

« Cette boîte à outils a pour objectif d'aider des porteurs de projet (collectivités, associations, entreprises de restauration,...) à organiser des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation finale des ménages, dans et hors foyers.

En complément des fiches actions, des outils à destination de différentes cibles vous sont proposés. Ces outils de nature très variée sont mis à votre disposition pour vous aider dans la mise en œuvre de vos actions. Ils sont cités dans les fiches méthodes, mais vous pouvez également les utiliser directement .

Lutter contre le gaspillage alimentaire en Gironde

Département de Gironde

> http://www.gironde.fr/jcms/cgw_41574/lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire-en-gironde
En 2011, le Département a réalisé une campagne de communication importante sur le sujet en mettant en avant le coût par famille.

En parallèle, le Département a élaboré avec ses partenaires deux cahiers de préconisations et de retours d'expérience afin de limiter le gaspillage alimentaire.

Deux groupes de travail ont alors été composés, l'un sur la thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective, l'autre sur le gaspillage au sein des ménages.

Leur travail collectif de réflexion sur les enjeux du gaspillage alimentaire et sur les solutions existantes a abouti à la rédaction de deux cahiers de préconisations sur cette thématique, l'un à destination des acteurs de la restauration collective, et l'autre à destination des acteurs travaillant avec les ménages.

- 🕒 Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire en restauration collective format Document Adobe Acrobat PDF, 2,43 Mo
- 🕒 Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire des ménages format Document Adobe Acrobat PDF, 1,69 Mo
- 🕒 Livre recettes gaspillage alimentaire format Document Adobe Acrobat PDF, 1,43 Mo
- 🕒 Semainier gaspillage alimentaire format Document Adobe Acrobat PDF, 917,74 Ko

Sauve ta bouffe.org

AmiEs de la Terre de Québec, ATQ

<http://www.sauvetabouffe.org/>

« Ce projet vise à outiller concrètement la population afin de réduire le gaspillage alimentaire. Il souhaite augmenter le niveau de connaissances en ce qui a trait à l'anti-gaspillage et rendre cette pratique plus populaire. La réalisation de la plateforme web. Les trucs et astuces pour une bonne planification des aliments, le rangement, la conservation, la prévention des pertes et la congélation, sont nombre d'outils qui vous aideront à maximiser l'usage de vos aliments. Vous pourrez aussi y partager vos trucs personnels pour ne pas gaspiller de nourriture ou pour gagner du temps en cuisine, vos recettes de « Touski » (tout ce qui reste), etc.

Notes

[1] Gaspillage alimentaire Etat actuel des connaissances, Confédération Suisse, 4 mars 2013, p.2