Collecte des surplus et invendus des petits commerces d'alimentation du centre-ville de Montpellier et la livraison à des associations d'aide alimentaire

SO Phenix

Auteur :

12 rue Joseph Vié
31300 Toulouse
Voir le site internet
Clotilde Nachbaur
clotilde@wearephenix.com

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

- Cette étude s'insère dans un contexte global à savoir que 795 millions de personnes ont souffert de sous-alimentation dans le monde sur la période de 2014-2016. En France, on dénombre 3,9 millions de bénéficiaires de l'aide alimentaire. Ces bénéficiaires sont en constante augmentation sur les dernières années, et la demande et les besoins des associations d'aide alimentaire augmentent en conséquence.

- Par ailleurs, un tiers de la production alimentaire est jetée tous les ans, soit l'équivalent de 1,3 milliards de tonnes chaque année. Cela équivaut à 20kg de produits par an et par habitant. Cette production gaspillée a nécessité plus d'eau que la consommation des habitants d'un pays comme la Chine ou l'Inde. Ces mêmes denrées gaspillées ont accaparé 28 % des terres agricoles et engendré des émissions de gaz à effet de serre plus importantes que celles de la Russie (3ème pays le plus émetteur de GES, après la Chine et les Etats-Unis).

- L'année 2014 a été l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. La prise de conscience se généralise et les pouvoirs publics mettent de plus en plus en place des solutions pour limiter le gaspillage. Les sources de gaspillage sont nombreuses et des campagnes de sensibilisation sont lancées aux différents échelons territoriaux et en direction d'un large public. Pourtant il reste beaucoup à faire dans des secteurs comme la restauration commerciale et collective ou encore le commerce alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- **La présente étude a également pour objectifs** :

- De connaitre les émetteurs de surplus et les solutions éventuelles qu'ils peuvent mettre en place pour limiter le gaspillage. Il s'agit de classifier et de localiser ces émetteurs.
- De connaitre la capacité de don des émetteurs.
- D'organiser une logistique de collecte des produits en assurant leur traçabilité.
- De mettre en place des outils permettant le suivi des dons et leur redistribution.
- D'évaluer la pertinence de la collecte pour les différentes parties prenantes.
- De présenter les facteurs de succès de l'opération et la possibilité de répliquer cette collecte sur d'autres

territoires.

Résultats quantitatifs

Sur deux semaines (10 jours) et 6 commerces ayant participé à l'étude:

- 448 kg de produits ont été collectés
- 212 kg de produits ont été redistribués par les associations partenaires, soit l'équivalent de 290 repas.
- 236 kg de pain a été valorisé par l'association Le Pain de l'Espoir pour de l'alimentation animale

Types de produits valorisés:

- 275 kg de pain
- 56 kg de viennoiseries
- 59 kg de sandwichs
- 50 kg de snacks (pizzas, croque-monsieur, etc...)
- 8 kg de pâtisseries et desserts

Résultats qualitatifs

- Les produits frais ont été redistribués le soir même ou le lendemain aux bénéficiaires des associations Le Refuge et l'A.E.R.S. sous forme de colis alimentaires ou de compléments aux repas servis.

- Mobileco a relevé les points forts suivants :

- Bon accueil des structures réceptrices et des donateurs
- Organisation en amont de la tournée : cohérence du parcours choisi et mise à disposition d'un jeu de bacs pour les donateurs lors de la tournée test le lundi veille de début de collecte.

- Les véhicules choisis ainsi que la zone géographique nous ont semblés pertinents pour la collecte.

- Les deux associations livrées ont trouvé que ce projet était intéressant pour leur structure et nous ont indiqué qu'elles souhaitaient poursuivre si possible cette expérience.

- Nous avons eu des retours positifs des commerces participant à la collecte, et notamment des salariés, à savoir les personnes directement concernées par le tri du don et faisant face au gaspillage quotidien des commerces.

MISE EN OEUVRE

Planning

Semaine 1 et 2 : Phase préparatoire

Semaine 3 et 4 : Etude de terrain

Semaine 5 et 6 : Phase de test (du 19 au 30 avril)

Semaine 7 et 8 : Rédaction d'un rapport

Moyens humains

- deux coordinateurs de projet

- un chef de projet

Moyens financiers

- Près de 1000 € HT de matériel

- 700€ HT de frais logistiques

- 5600€ HT d'étude SO Phenix

Moyens techniques

- Contenants rigides et glacières souples (avec pains de glace) pour le transport des produits.

- Véhicule électrique de type Goupil

Partenaires mobilisés

Partenariat SO Phenix et Mobileco

Partenaires techniques et financiers: l'ADEME Languedoc-Roussillon, La DRAAF, La Région Languedoc Roussillon et la CCI Languedoc Roussillon

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Mots clés

ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | ASSOCIATIONS | GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dernière actualisation

Octobre 2019
Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Christiane CHARTIER
christiane.chartier@ademe.fr
Direction régionale Occitanie