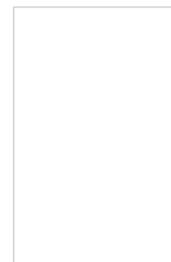

Favoriser une alimentation saine et durable au sein des épiceries sociales et solidaires de Grand Poitiers en luttant contre le gaspillage alimentaire

CAPEE

Auteur :

3 rue des gravières
86000 POITIERS
[Voir le site internet](#)
Mathilde Guillebot
m.guillebot@capee.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Depuis 2009, l'association CAPÉE coordonne le réseau des épiceries sociales et solidaires de Grand Poitiers (soit 10 épiceries adhérentes en 2017-2018). L'objectif de ce réseau est de mutualiser les moyens matériels et humains, les compétences de chaque structure afin de lutter contre la précarité alimentaire et l'exclusion sociale et de favoriser une alimentation saine pour tous.

Alors que 21% de la population française est touchée par la précarité alimentaire en 2018 (baromètre IPSOS-SPF 2018), l'équivalent de 108€ de nourriture par personne et par an sont gaspillés (ADEME, 2016).

Face à ce constat, le réseau des épiceries sociales et solidaires de Grand Poitiers a décidé de s'engager également dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. En effet, éviter le gaspillage alimentaire au sein des épiceries et des familles bénéficiaires/clientes c'est répondre à la fois à un enjeu environnemental collectif et à un enjeu économique individuel.

Lutter contre le gaspillage alimentaire permet aux familles de se questionner, individuellement et collectivement, sur leur alimentation et sur la provenance des produits. Elles apprennent à consommer différemment pour améliorer leur santé, respecter leur environnement mais aussi gérer leur budget. Ainsi,

"Favoriser une alimentation saine et durable au sein des épiceries sociales et solidaires de Grand Poitiers en luttant contre le gaspillage alimentaire " est un projet global qui s'inscrit pleinement dans la continuité des actions du réseau.

Ce projet se décompose en 3 actions :

1. **Former** la chargée de projet "alimentation solidaire" et au moins 2 à 3 bénévoles par épiceries sur la thématique "alimentation et gaspillage alimentaire".

→ Acquérir les notions et les repères essentiels en nutrition et en gaspillage alimentaire pour pouvoir conseiller les bénéficiaires/clientes des épiceries dans

leur choix de consommation et mettre en place des actions anti gaspi au sein même des épiceries.

2. **Sensibiliser** les bénéficiaires/clients au gaspillage alimentaire (environ 1500 familles soit plus de 4000 personnes concernées).

→ Proposer un programme d'actions de sensibilisation (groupe d'échanges, ateliers cuisines anti gaspi, animations autour des modes de consommation et de conservation, ...) afin d'amener chaque participant à appréhender son alimentation de façon globale. Actions collectives effectuées avec l'intervention de partenaires locaux (diététicienne, animateur culinaire, logement pédagogique, ...).

3. **S'approvisionner autrement** sur le réseau grâce à la recherche d'approvisionnements locaux et/ou biologiques de qualité.

→ Prise de contact avec les producteurs locaux, glanage, partenariat avec des chantiers d'insertion en maraîchage, encourager le don alimentaire, ...

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

→ Lutter contre le gaspillage alimentaire au sein des épiceries sociales et solidaires de Grand Poitiers et des familles bénéficiaires/clientes.

→ Lutter contre la précarité alimentaire et l'exclusion sociale.

→ Favoriser une alimentation saine et durable pour tous.

Résultats quantitatifs

→ Mise en place d'**1 journée de formation et sensibilisation « Les épiceries disent STOP au gaspi ! »** le 25 avril 2018, à destination de **15 bénévoles** (30 inscrits au départ). Intervention de l'association « Au Jardins d'Aventures », d'un animateur culinaire, d'une diététicienne et d'un animateur du logement pédagogique « L'atelier du 19 ».

→ **Participation de la chargée de projet alimentation solidaire et d'une salariée épicerie aux premières assises régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine**, les mardi 13 et mercredi 14 novembre 2018, à Bègles (Gironde). Thématique : « Alimentons la transition écologique et solidaire ».

→ Mise en œuvre de **15 ateliers cuisine anti gaspi** au sein de 6 épiceries distinctes à destination des bénéficiaires/clients (entre 8 et 15 participants par atelier) : **165 participants** au total. Animés par Pascal Béhar, animateur culinaire sur Poitiers.

→ Organisation de **27 ateliers « gaspillage alimentaire et * »** autour de la santé (nutrition, modes de conservation), de l'environnement et du choix des produits (saisonnalité, provenance), du budget. Proposés 2 fois par mois sur le réseau, au sein de 7 épiceries distinctes, à 8-10 bénéficiaires/clients par ateliers : **246 participants** au total.

→ Conception d'une animation autour des sens et du goût pour sensibiliser les enfants et leurs parents au plaisir gustatif pendant les périodes de vacances scolaires. Mise en place au sein de 2 épiceries, pendant leur temps de vente : **8 animations « éveil des sens & plaisir gustatif »** réalisées et environ **70 participants** au total.

→ **Proposition de conseils anti gaspi sous différentes formes pendant les temps de vente.** Conseils donnés par les bénévoles aux clients/bénéficiaires des épicerie : informations nutritionnelles concernant les produits vendus (échange oral), promotion des fruits et légumes de saison, création et exposition d'affiche sur les DLC/DLUO et rangement du frigo, distribution de fiches recette anti gaspi,... Ces actions permettent de guider les familles dans leur choix de consommation et de les faire participer à la réduction du gaspillage alimentaire. Mise en place à partir de septembre 2018 au sein de 8 épicerie du réseau pendant chaque temps de vente : a permis **de sensibiliser plus de 1 500 personnes.**

→ **Constitution d'un groupe d'échange** autour du gaspillage alimentaire **1 fois par mois** au sein d'une épicerie volontaire : **entre 5 et 10 participants par session.** Réflexion autour de la thématique « s'approvisionner autrement » : don alimentaire de proximité, glanage, liens avec des producteurs locaux...

→ Présence de la chargée de projet alimentation solidaire à la journée technique du Régal Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ) « Comment développer le don alimentaire en restauration collective ? » du 27 septembre 2018, au Fieu, La Bombarde (33).

Au total sur 1 an et demi :

- organisation d'**1 journée de formation « Les épicerie disent STOP au gaspi ! »**,
- **plus de 50 actions** mise en place sur le réseau,
- **plus de 2 500 personnes sensibilisées au gaspillage alimentaire.**

Résultats qualitatifs

→ Apport de connaissances auprès des bénévoles puis des bénéficiaires/clients autour de la thématique "alimentation et gaspillage alimentaire".

→ Prise de conscience au sein du réseau concernant l'impact environnemental mais aussi économique du gaspillage alimentaire.

→ Renforcement des liens sociaux entre les bénévoles des différentes épicerie et entre les bénéficiaires/clients d'un même quartier. Mise en avant de partenaires locaux.

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Former la chargée de projet "alimentation solidaire" et au moins 2 à 3 bénévoles par épicerie sur la thématique "alimentation et gaspillage alimentaire".

→ Participation à des événements régionaux autour du gaspillage alimentaire, organisation d'une journée de formation au sein du réseau « Les épicerie disent STOP au gaspi ! »

Sensibiliser les bénéficiaires/clients au gaspillage alimentaire (environ 1500 familles soit plus de 4000 personnes concernées).

→ Élaboration d'un programme d'actions « Gaspillage alimentaire et * » (*santé, environnement, budget, consommation/cuisine) et d'outils de communication et de partage d'informations. Création de partenariats avec des acteurs locaux.

S'approvisionner autrement sur le réseau grâce à la recherche d'approvisionnements locaux et/ou biologiques de qualité.

→ Constitution d'un groupe d'échange. Réflexion pour trouver d'autres sources

d'approvisionnement en privilégiant la proximité et la qualité des produits.

Planning

Journée de formation pour les bénévoles : le 25 avril 2018.

Formation et informations pour la chargée de projet alimentation solidaire :

- Mardi 13 et mercredi 14 novembre 2018 = 1ères assises régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire « Alimentons la transition écologique et solidaire ».
- 27 septembre 2018 = journée technique du Régal Nouvelle-Aquitaine (CREPAQ) « Comment développer le don alimentaire en restauration collective ? ».

Programmation des actions/animations de sensibilisation :

- Élaboration des outils de communication autour du gaspillage alimentaire (pour ateliers et conseils pendant les temps de vente) : mai/juin 2018.
- Mise en place des conseils pendant les temps de vente : à partir de septembre 2018.
- Constitution d'un groupe d'échange autour de la réflexion « s'approvisionner autrement » : à partir d'octobre 2018 puis 1 fois par mois.
- Mise en place des ateliers « gaspillage alimentaire et * » : entre novembre 2018 et septembre 2019 selon les besoins et envies des clients/bénéficiaires de chaque épicerie (à raison de 2 à 3 ateliers par mois au sein du réseau des épiceries).
- Mise en place des ateliers cuisine anti gaspi : entre février et septembre 2019 selon les besoins et envies des clients/bénéficiaires de chaque épicerie (à raison de 1 à 2 ateliers par mois au sein du réseau des épiceries).
- Mise en place des animations « éveil des sens & plaisir gustatif » : uniquement pendant les vacances scolaires, au sein de 2 épiceries (1 fois par épicerie en avril et 2 fois par épicerie sur juillet puis août 2019).

Moyens humains

1 chargée d'animation du réseau des épiceries sociales et solidaires

1 chargée de documentation et de communication

2-3 bénévoles par épiceries

Des intervenants extérieurs pour animer les actions de sensibilisation et de formation dont 1 diététicienne et 1 animateur culinaire

Moyens financiers

Coût global du projet : 21 400 euros

Dont 16 130 euros investit dans les actions d'animation et 5 270 euros investit dans les actions de formation et communication.

Moyens techniques

Réunions de préparation des actions - Rencontres entre les partenaires et les bénévoles des épiceries - Création d'outils de communication, d'animation et d'évaluation - Formation

Partenaires mobilisés

- Le réseau des épiceries sociales et solidaires de Grand Poitiers avec 8 épiceries (sur les 10 adhérentes) et 2-3 bénévoles par épiceries

- L'association "L'éveil" (Poitiers)
- Graine Poitou-Charentes et l'association "Au jardin d'aventures"
- Les services de Grand Poitiers
- Ecostory représenté par Pascal Béhar (animation culinaire)
- Emelyne Auffret (diététicienne libérale)
- L'atelier du 19 (logement pédagogique à Poitiers)

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Présence de la chargée d'animation et de coordination du réseau ajoutée à la participation active des bénévoles → renforcement des liens entre épiceries et de la communication auprès du public.

Implication de partenaires locaux dans l'animation et mutualisation des compétences de chacun → disponibilité, connaissance du terrain et du public, richesse/diversité des actions.

Difficultés rencontrées

Mobilisation des bénévoles/clients parfois difficiles à obtenir → difficulté de trouver des temps d'ateliers convenant à la fois aux animateurs et aux participants.

Mots clés

CONSOMMATEURS | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | CONSOMMATION DURABLE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | COOPERATION LOCALE | DECHETS VERTS

Dernière actualisation

Février 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Cécile FORGEOT

cecile.forgeot@ademe.fr

Direction régionale Nouvelle
Aquitaine