"Pain, n'en perdons plus une miette" - Distribution de sacs à pain en Boulangerie

Smictom Plaine Dijonnaise

Auteur :

Maison de l'Intercommunalité
Impasse Arago, Bp 5
21110 Genlis
Voir le site internet
Simon Deleyrolle
prevention@smictom-plainedijonnaise.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets, le SMICTOM de la Plaine Dijonnaise a souhaité conduire une action de lutte contre le gaspillage alimentaire en communiquant sur le gaspillage du pain et sur les emballages jetables des boulangeries.

Cette action a été choisie pour plusieurs raisons:

- Le pain est un produit de consommation courante, qui touche au quotidien un grand nombre de personnes. En agissant via les boulangeries, on peut toucher un large public potentiellement non averti.

- le gaspillage du pain au sein des foyers est important : 4.5 kg de pain dans la poubelle de chaque français chaque année (selon une étude FNE avec un gros gisement d'évitement), et les personnes en ont souvent peu conscience.

Cette opération a permis de créer un lien de partenariat avec les boulangers du territoire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Créer et diffuser via l'intermédiaire des boulangers du territoire, des sacs à pain réutilisables afin d'éviter les emballages jetables, et conserver le pain plus longtemps.

- Faire prendre conscience au public des quantités de pain gaspillées

- Donner des éléments (des astuces) pour permettre un changement d'habitude conduisant à une diminution de la quantité de pain jeté.

Résultats quantitatifs

-500 sacs à pain en tissu distribués.

- 500 livrets d'information sur le gaspillage alimentaire mentionnant des recettes de cuisine avec les restes de pain.

-4 boulangeries partenaires avec une fréquentation estimée à 100 clients/jour.

Résultats qualitatifs

Un très bon retour des artisans boulangers sur cette opération

Une très bonne couverture médiatique (presse, facebook)

Un très bon retour via les clients des boulangeries

MISE EN OEUVRE

Planning

Septembre 2016 :

1ères prises de contact

- Fournisseurs (ESAT, entreprises etc)

- Boulangers via courriers

Proposition de plusieurs scénarios (qualité et quantité à produire, modalité de diffusion ...) en fonction de nos objectifs.

Octobre :

Etude de différents scénarios et délimitation du projet selon :

- Budget disponible

- Choix du fournisseur pour le sac à pain

- Rencontre des partenaires pour définir leur implication et leur rôle dans le projet.

- Création du message à inscrire sur le sac + lancement du BAT (commande)

Novembre : (semaine européenne de la réduction des déchets)

- Lancement de l'opération :"Pain, n'en perdons plus une miette"

- Bilan de l'opération

Moyens humains

- 1 animateur PLP

- 1 technicien responsable "tri"

Moyens financiers

1000€ TTC pour la réalisation des 500 sacs à pain

Moyens techniques

Réalisation des sacs à pain par la société Raquet

Guides du Conseil Départemental de Côte d'or : "Agir au quotidien contre le gaspillage alimentaire"

Partenaires mobilisés

4 boulangeries

Conseil Départemental de la Côte d'Or

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action reproductible tout au long de l'année selon les disponibilités des boulangeries partenaires.

Difficultés rencontrées

Un partenariat avec de nouveaux acteurs du territoire : les boulangeries

Recommandations éventuelles

Anticiper l'opération car les artisans boulangers ne sont pas facile à rencontrer.

Anticiper également le temps de fabrication des sacs à pain. Nous avons demandé à plusieurs ESAT mais le temps imparti pour la conception des sacs était trop court.

La communication dans la presse a bien fonctionné : tous les sacs ont été distribués

---

Mots clés

MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Frédéric JAN

frederic.jan@ademe.fr

Direction régionale Bourgogne-Franche-Comté