
Distribution de sacs à pain réutilisables

Ca du Grand Annecy

46 Avenue des Iles

74000 Annecy

[Voir le site internet](#)

Sébastien Augier

saugier@grandannecy.fr

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets, l'Agglo a souhaité conduire des actions 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 public large et 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 la fédération des artisans boulangers, la CMA et les boulangers eux-mêmes.

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
- 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 jetée.
- Sensibiliser le grand public par la promotion de l'opération en organisant un événement presse

Résultats quantitatifs

1 000 sacs à pain en tissu (fabrication Française) distribués

2 000 livrets d'information sur le gaspillage du pain mentionnant des recettes de cuisine avec les restes de pain

5 boulangeries partenaires avec une fréquentation estimée à 200 clients/jours

Résultats qualitatifs

Un très bon retour des artisans boulangers sur cette opération

Une coopération réussie avec la fédération des artisans boulangers et la CMA

Une très bonne couverture médiatique via la presse locale

Un reportage France 3 Région

MISE EN OEUVRE

Planning

Jan-Fev-Mars 2015 :

1ères prises de contact

- Fournisseurs

- CMA / Fédération des artisans boulangers

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

Mars - Avril :

Étude des différents scénarios et délimitation du projet selon :

- Budget disponible

- Choix du fournisseur pour le sac à pain avec une préférence pour une fabrication Française

- Rencontre des partenaires pour définir leur implication et leur rôle dans le projet (participation financière, choix du sac)

Fev-Mars-Avr-Mai :

Création du message à inscrire sur le sac et réalisation du livret associé + lancement des BAT (commande)

Sept -Oct (semaine du gout) :

Lancement de l'opération (réception, diffusion, événement presse)

Nov :

Bilan de l'opération

Moyens humains

1 ambassadeur du tri mobilisé

1 animateur PLP

Moyens financiers

3 900 Euros TTC pour la réalisation de 1 000 sacs à pain par les tissages de Charlieu (42190)

1 078 Euros TTC pour la réalisation de 2 000 livrets sacs à pain par LetM

Moyens techniques

Réalisation de sac à pain par les tissages de Charlieu

Réalisation du livret par LetM

Création des affiches de communication en interne

Partenaires mobilisés

Fédération des artisans boulangers

CMA

5 boulangeries partenaires

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Action reproductible tout le long de l'année selon les disponibilités des boulangeries partenaires (éviter la période des fêtes de Pâques et Noël)

Difficultés rencontrées

Un partenariat multi-acteurs avec de nouveaux acteurs mobilisés (Fédération des boulangers, CMA et boulangerie)

Recommandations éventuelles

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

Le soutien de la fédération des boulangers a été important pour lancer l'appel à candidature auprès des boulangers volontaires

La communication a tellement bien fonctionné que nous avons rapidement distribué tout les sacs. Il nous a été reproché de ne plus en avoir.

Nous avons prévu un comptage sur le retour des clients en boulangerie avec les sacs après l'opération, mais les boulangers ont un peu laissé de côté cette partie de l'opération.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | CONSOMMATEURS | ARTISANAT | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | EMBALLAGE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Administrateur OPTIGEDE

administrateur.optigede@ademe.fr

Direction régionale toutes les régions