

---

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

---

### Smictom Plaine Dijonnaise

Maison de l'Intercommunalité

Impasse Arago, Bp 5

21110 Genlis

[Voir le site internet](#)

[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](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

### **Contact ADEME**

Frédéric JAN

[frederic.jan@ademe.fr](mailto:frederic.jan@ademe.fr)

Direction régionale Bourgogne-  
Franche-Comté