

Formation à la réutilisation du pain dur

Syndicat mixte Cyclad



1 rue Julia et Maurice Marcou
17700 Surgères

[Voir le site internet](#)

Christine Medina
c.medina@cyclad.org

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE



Dans les locaux de l'épicerie solidaire de Surgères, Cyclab, le laboratoire d'innovation en économie circulaire de Cyclad a invité cinq acteurs du territoire à se former à la réutilisation du pain dur.

La formation d'une durée de quatre heures a été menée par la start-up Explicéat auprès de l'épicerie solidaire de Surgères, du Secours Catholique de St Jean d'Angély, du Centre d'Animation et de Citoyenneté (CAC), de l'Espace Mosaïque et de la cantine centrale de la ferme de Magné (Ascent Provence).

Grâce à cette formation les participants ont appris à transformer le pain dur en farine pour le réutiliser dans diverses recettes : cookies, muffins sucrés/ salés, pâte à pizza... ils ont même appris à refaire du pain ! Le pain dur utilisé pour cette formation provient du

lycée ENILIA : d'une part, le pain non vendu produit par les élèves dans le cadre de leur formation ; d'autre part le pain restant du restaurant non distribué aux élèves.

Dès maintenant, les participants vont intégrer ces recettes zéro déchet zéro gaspillage lors des ateliers cuisine qu'ils proposent à leurs adhérents et transmettre à leur tour les possibilités de réutilisation du pain dur pour éviter qu'il soit jeté. Cette action permet à la fois de lutter contre le gaspillage alimentaire mais aussi de réduire les coûts d'achat d'ingrédients.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Transformer les déchets en matières ressources
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Sensibiliser les habitants et les professionnels à la réduction des déchets
- Former au gaspillage alimentaire les associations du territoire

Résultats quantitatifs

Cinq acteurs du territoire formés à la réutilisation de pain dur et qui pourront à leur tour transmettre ce savoir

Résultats qualitatifs

- Les participants vont intégrer ces recettes zéro déchet zéro gaspillage lors des ateliers cuisine
- Les participants ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire et ses enjeux

MISE EN OEUVRE

Description de l'action

Dans les locaux de l'épicerie solidaire de Surgères, Cyclab, le laboratoire d'innovation en économie circulaire de Cyclad a invité cinq acteurs du territoire à se former à la réutilisation du pain dur. La formation d'une durée de quatre heures a été menée par la start-up Expliceat auprès de l'épicerie solidaire de Surgères, du Secours Catholique de St Jean d'Angély, du Centre d'Animation et de Citoyenneté (CAC), de l'Espace Mosaïque et de la cantine centrale de la ferme de Magné (Ascent Provence).

Planning

- Juin 2017 : rencontre avec Expliceat
- Novembre 2017 : diagnostic du territoire
- Décembre 2017 : rencontre des associations et des acteurs de l'ESS
- Mars 2018 : Formation menée par Expliceat

Moyens humains

- Cyclab : Alice MICHAUD, cheffe de projet, a suivi l'opération dans son intégralité.
- Expliceat : présence d'un formateur

Moyens financiers

Formation de 4 heures pour 5 personnes = 600€ HT

Moyens techniques

- Cuisine aménagée et adaptée pour des ateliers
- Ustensiles de cuisine
- Ingrédients pour les recettes

Partenaires mobilisés

- Start-up Expliceat
- L'épicerie solidaire de Surgères
- Secours Catholique de St Jean d'Angély
- Centre d'Animation et de Citoyenneté (CAC)
- Espace Mosaïque
- cantine centrale de la ferme de Magné (Ascent Provence)
- La presse :

Sud-Ouest:

<http://www.sudouest.fr/2018/03/19/le-pain-dur-se-recyclecyclab-laboratoire-d-innovation-4292333-1626.php>

<http://www.cyclad.org/UserFiles/medias/Cyclab/Ateliers/SUDOUEST.pdf>

Vogue Radio: <http://www.vogueradio.fr/2018/04/04/surgeres-reutiliser-du-pain-dur-pour-lutter-contre-le-gaspillage-alimentaire/>

Hélène FM: <http://www.helenefm.com/?p=27232>

ICI Magazine: http://www.cyclad.org/UserFiles/medias/Cyclab/Ateliers/ICI%20MAG_AVRIL%202018.jpg

L'angérien: <http://www.langerienlibre.fr/saint-jean-ils-fabriquent-de-la-farine-a-partir-de-pain-dur/>

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Concernant cette action, il suffit d'analyser le territoire afin de repérer des acteurs qui pourront intégrer ces recettes à leurs ateliers cuisines.

Sur notre territoire, le pain représente 2% des ordures ménagères enfouies ou incinérées, soit 4.6 Kg par habitant et par an, alors qu'il peut être facilement réutilisé dans la cuisine quotidienne (pain perdu, gâteau de pain, chapelure...).

Cette formation permet d'apprendre à utiliser le pain dur comme farine afin de pouvoir diversifier les recettes.

Difficultés rencontrées

Pas de difficulté particulière.

Recommandations éventuelles

Demander conseil auprès de Cyclab ou d'Explicéat afin de profiter de l'ingénierie déjà mise en place.

Mots clés

PREVENTION DES DECHETS | ASSOCIATIONS | ECONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE (ESS) | GASPILLAGE ALIMENTAIRE
| EDUCATION ENVIRONNEMENTALE | FORMATION PROFESSIONNELLE | BIODECHET

Dernière actualisation

Septembre 2020

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@alterway.fr

Direction régionale toutes les régions