

---

## Réduction du gaspillage en grandes et moyennes surfaces

---

### Communauté de Communes Sisteronais-buëch

3 place de la République

4200 SISTERON

[Voir le site internet](#)

Audrey D'heilly

[audrey.dheilly@sisteronais-buech.fr](mailto:audrey.dheilly@sisteronais-buech.fr)

Auteur :

[Consulter la fiche sur OPTIGÈDE](#)



---

## CONTEXTE



La Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch a répondu à l'AAP « lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire » lancé par l'ADEME et la Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur en 2018. Ainsi est né le projet "Gaspi, c'est fini" en Sisteronais-Buëch, qui vise à :

- **Réduire quantitativement le gaspillage alimentaire chez différents producteurs répartis tout au long de la chaîne alimentaire** et sur l'ensemble du territoire, grâce à un accompagnement approfondi de ces acteurs,
- **Accompagner au changement de comportement et sensibiliser les différents acteurs de la chaîne alimentaire à la lutte contre le gaspillage** : exploitants agricoles, distributeurs (supermarchés, marchés), restaurations collectives (établissements scolaires, de santé, EHPAD, cuisine centrale, etc.) et commerciales, particuliers,
- **Démontrer, par des actions-pilotes et des événements de restitution des actions, que le gaspillage alimentaire se retrouve à tous les maillons de la chaîne** et qu'il est possible pour chaque acteur de le réduire,
- **Lancer une dynamique sur le territoire autour de la réduction du gaspillage alimentaire**, faire se rencontrer les acteurs pour favoriser l'émergence de bonnes initiatives,
- **Favoriser le réemploi et le don** quand les pertes et gaspillages alimentaires n'ont pu être évités.

## OBJECTIFS ET RESULTATS

### Objectifs généraux

Cette fiche Optigède sera axée uniquement sur notre cible "Grandes et moyennes surfaces".

Les objectifs initiaux du projet étaient :

- de créer un comité de pilotage par magasin
- d'établir un diagnostic des pratiques : suivi des quantités jetées sur une semaine type, visite de site, rencontre avec les responsables de rayons...
- d'élaborer un plan d'actions partagé permettant de réduire le gaspillage alimentaire

- d'aider à la mise en œuvre du plan
- d'établir un bilan

## Résultats qualitatifs

Les actions et les résultats diffèrent d'un établissement à un autre.

Au "U Express" de Serres, par exemple, l'équipe du magasin étant très motivée, nous avons réussi à limiter grandement le gaspillage alimentaire, grâce à la mise en valeur des produits à dates courtes notamment et une animation spécifique en magasin lors de la SERD 2021. Nous avons équipé le magasin d'une aire de compostage et formé le personnel en charge du rayon fruits et légumes. Ainsi, rares sont les denrées alimentaires qui finissent dans les ordures ménagères !

Au contraire, d'autres magasins ont été difficilement joignables et ont répondu qu'ils étaient déjà sensibilisés au problème du gaspillage et contraints d'agir pour respecter la loi. Ils n'ont donc pas souhaité travailler avec la CCSB.

## MISE EN OEUVRE

### Description de l'action

cf planning

### Planning

Prise de contact téléphonique avec les grandes et moyennes surfaces du territoire, souvent sans suite car les gérants disent ne pas avoir le temps... Notre prestataire FNE 04 s'est donc rendu dans 100 % des GMS de Sisteron, Laragne et Serres (11 en tout) afin d'avoir un contact direct.

Des rendez-vous avec LIDL Sisteron, Super U Val de Durance à Sisteron et U Express à Serres qui ont pu aboutir à des actions à **l'automne** :

- un stand « anti-gaspi » de sensibilisation du grand public à l'entrée du LIDL le 16 septembre après-midi.
- un stand sur les achats en vrac au Super U de Sisteron pendant la SERD 2021 : Lors de cet événement nous avons distribué une centaine de sacs à vrac réutilisables en coton issus de la récupération, fabriqués par une entreprise locale ("La Récupérade", aux Mées). Cette distribution fut accompagnée la plupart du temps de discussions sur les déchets plastiques et sur les avantages du vrac. Nous avons pu échanger avec environ 150 personnes.

Nous présentions sur le stand les résultats de l'étude comparative réalisée par nos soins. A l'aide d'un flyer, nous présentions les différences en termes de coût, d'impact carbone et de kilos de déchets pour un même panier alimentaire acheté en vrac ou en emballé. Une centaine de flyers ont été distribués.

- un stand anti-gaspi et challenge « Zéro perte alimentaire » au U express de Serres pendant la SERD 2021.

A l'occasion de la SERD 2021 également, des interventions et ateliers « vélo-smoothies » ont été organisés dans deux établissements scolaires. A cette occasion, 5 enseignes locales nous ont donné leurs fruits et légumes moches ou abimés au lieu de les jeter. Une façon de les faire participer et de leur faire comprendre que leurs denrées même si elles sont « invendables » sont encore comestibles et utilisables.

En novembre 2021, juste avant la SERD, nous avons fait paraître un article dans la presse locale afin de valoriser les GMS qui mettaient déjà en place des actions « anti-gaspi ». L'objectif était de leur apporter une communication positive qui leur donne envie de s'engager davantage dans la démarche « anti-gaspi (avec ou sans notre aide).

### Moyens humains

Une chargée de mission de la CCSB coordonne le projet global de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire. Une chargée de mission et une personne en service civique de l'association FNE 04 œuvrent

également.

Ces trois personnes sont quasiment à temps plein sur le projet global mais l'action spécifique consacrée aux GMS est quantifiée à hauteur de 9 jours côté FNE et 3 jours côté CCSB par an (contacts téléphoniques, rendez-vous, installation de composteurs et formation du personnel, tenus de stands, relations presse et retours/bilans).

### **Moyens financiers**

Les frais de personnel : une chargée de mission côté CCSB (dont subvention ADEME/Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur).

Prestations de FNE 04 : frais de personnel majoritairement (compris également dans la subvention ADEME/Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur).

Achat de sacs à vrac pour intervention : 315€.

Location vélo-smoothie : 100€ pour deux jours.

Outils de communication : 6 Kakémonos/Roll Up (exposition anti-gaspi utilisée pour l'ensemble du projet) : 600€ + flyer et affiches spécifiques pour les interventions, imprimés par nos soins.

### **Moyens techniques**

Moyens techniques : les outils de communication et d'animation (cf. moyens financiers).

### **Partenaires mobilisés**

Les GMS

L'association FNE04

La cité scolaire Paul Arène de Sisteron et le Collège de Serres (atelier vélo-smoothie grâce aux dons de denrées « non vendables » des GMS locales)

## **VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE**

### **Facteurs de réussites**

Proposer aux GMS des animations ou de la communication positive via la presse et instaurer une relation de confiance.

Prévoir du temps pour aller sur le terrain : Aller à la rencontre des GMS sur place, peu de réponses par mail ou téléphone

### **Difficultés rencontrées**

L'absence de réponses d'une partie des interlocuteurs (toujours trop occupés ou non intéressés).

Des GMS ont des a priori et croient que nous venons « leur taper sur les doigts » alors que l'objectif est de travailler main dans la main

### **Recommandations éventuelles**

Se rendre sur place

Profitez des événements nationaux ou européens type SERD ou SEDD pour légitimer les actions auprès de GMS et leur montrer que notre démarche s'intègre dans un programme plus global à grande échelle.

---

### **Mots clés**

PREVENTION DES DECHETS | COMMERCE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | DIAGNOSTIC DECHETS | PLAN REGIONAL DE PREVENTION ET DE GESTION DES DECHETS | BIODECHET | ORDURES MENAGERES RESIDUELLES

## Dernière actualisation

Janvier 2022

Fiche réalisée sur le site [optigede.ademe.fr](http://optigede.ademe.fr)

sous la responsabilité de son auteur

## Contact ADEME

Manon PULLIAT

[mpulliat@sud.lacoopagri.coop](mailto:mpulliat@sud.lacoopagri.coop)

Direction régionale Provence-Alpes-  
Côte d'Azur