



BIBLIOGRAPHIE THEMATIQUE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

*** Les documents marqués par cet astérisque sont disponible au centre de ressources du GRAINE Poitou-Charentes.**

La presse en parle...

- **DUPONT, Gaëlle / « Pourquoi le monde gaspille autant de nourriture » [Texte imprimé] / article Le Monde, 11 décembre 2009**

→ **Article consultable :**

http://www.lemonde.fr/planete/article/2009/12/11/nourriture-jetee-recoltes-perdues-enquete-sur-le-grand-gachis-alimentaire_1279206_3244.html

- **« Fini le gaspillage alimentaire dans les restaurants scolaires » [Texte imprimé] / article Ouest France, 15 février 2010**

→ **Article consultable :**

<http://www.ouest-france.fr/fini-le-gaspillage-dans-les-restaurants-scolaires-532174>

- **« Gaspillage alimentaire : un problème environnemental et éthique » [Texte imprimé] / Article de l'Observatoire Bruxellois de la consommation durable, mars 2006**

→ **Article consultable :**

http://www.observ.be/article/3668-gaspillage_alimentaire_un_prob%3%A8me_environmental_et_%3%A9thique.html

- *** « Réduire les déchets alimentaires en Europe » [Texte imprimé] / Article de L'Environnement pour les Européens, supplément semaine verte 2011 (disponible au GRAINE : 1006279G)**

LIVRES

- **DARCHAMBEAU, Nicole / Ma cuisine anti-gaspi [Texte imprimé]** / Ed. Les Capucines, 88p., ISBN : 978-2-930629-04-9

Résumé : Une réponse pratique à l'alimentation industrielle.

Comment améliorer son alimentation, en privilégier la qualité et augmenter son plaisir gustatif, à petit prix ?

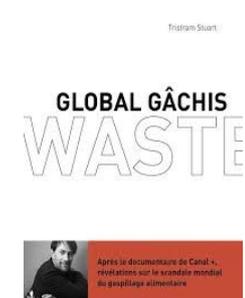
Nicole Darchambeau, a relevé pour vous le défi d'y parvenir, sans grever votre budget, tout en réduisant le gaspillage.

Si la préparation et le partage d'un repas doivent rester, pour notre bien-être, un moment de convivialité, la santé de chacun et le sort de la planète en dépendent aussi. Pour tirer un vrai bonheur d'un besoin vital !



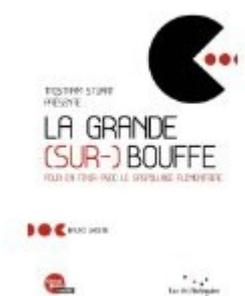
- * **TRISTRAM, Stuart / Global gâchis [Texte imprimé]** / Ed. Rue de l'échiquier, Col. Initial(e), juin 2013, 452p., ISBN : 291777052X

Résumé : Alors qu'un milliard d'êtres humains souffrent de malnutrition, c'est près d'un tiers de la production mondiale de nourriture qui est jetée ou perdue. C'est la structure même de notre chaîne alimentaire qui est à l'origine d'un phénomène « moralement condamnable et économiquement suicidaire ». D'un côté, les pays occidentaux jettent des millions de tonnes de denrées à la poubelle ; de l'autre, les agriculteurs des pays en développement manquent souvent de moyens techniques pour conserver, transporter et commercialiser leur production. Les tensions sur le marché alimentaire mondial s'aggravent et se répercutent sur la capacité des plus démunis à se nourrir. Les conséquences sont aussi environnementales : déforestation, émissions de gaz à effet de serre, pénuries d'eau, etc.



- * **LHOSTE, Bruno / TRISTRAM Stuart / La Grande (Sur-) Bouffe, pour en finir avec le gaspillage alimentaire [Texte imprimé]** / Ed. Rue de l'échiquier, octobre 2012, ISBN : 2917770465

Résumé : En France, tout au long de la chaîne de production, le gaspillage alimentaire représente 260 kg par personne et par an, soit 29 % des 900 kg de nourriture qu'il a fallu produire. À l'échelle de la planète, un tiers des aliments destinés à la consommation humaine sont perdus ou gaspillés depuis le champ jusqu'à l'assiette. Ce qui est jeté en Europe et en Amérique du Nord permettrait de nourrir jusqu'à trois fois le milliard de personnes qui souffrent encore de la faim dans le monde. Comment éviter cette Grande (sur-)Bouffe ? Si ce livre dresse l'état des lieux de la situation française à partir des études les plus récentes, il explore aussi les solutions : depuis les pistes d'amélioration à court terme, s'inspirant d'actions innovantes en France comme en Europe, jusqu'aux moyens de faire évoluer plus profondément notre système de production alimentaire pour générer des réductions pérennes du gaspillage – avec des conséquences positives tant en termes de santé publique que d'emplois.



- * **CASALI, Lisa / Cuisiner mieux en jetant moins : plus de 120 recettes économiques et écologiques [Texte imprimé] / Ed. LAROUSSE, mai 2013, 245p., ISBN : 978-2-03-589046-7**

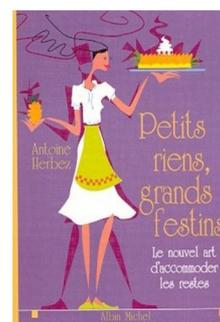


Résumé : Tout se mange, rien ne se perd ! Ne jetez plus les fanes, cosses et autres trognons !

Toutes ces parties des fruits et légumes habituellement écartées sont non seulement comestibles, mais aussi goûteuses et souvent plus riches en nutriments que celles considérées comme « nobles ». Découvrez plus de 120 recettes anti-gaspi, originales, savoureuses et à la portée de tous, qui vous permettront de manger plus sain et plus responsable. Vous augmenterez le rendement des produits en cuisine et réaliserez de vraies économies sur vos achats alimentaires. Apprenez aussi à consommer moins d'eau et d'énergie en cuisinant des plats à des coûts plus que modestes.

Genre : Livre de cuisine

- **HERBEZ, Antoine / Petits riens, grands festins : Le nouvel art d'accommoder les restes [Texte imprimé] / Ed. Albin Michel, août 2001, 202p., ISBN : 2226126678**



Résumé : Tous ces ingrédients qui attendent dans le placard, le frigo, le congélateur... j'en fais quoi ? Qui n'a jamais ouvert son placard, son frigo, son congélateur pour le refermer aussitôt ? Pas d'envie, pas de goût, pas d'imagination, pas d'idées... Et ras-le-bol de retrouver ce sac de calmars oublié depuis des semaines dans son congélateur, de voir ces bananes commencer à noircir, d'être encombré par cette bouteille de sirop d'érable achetée lors d'une frénétique envie de pancakes l'hiver dernier, de voir la date de péremption de ces yaourts approcher à grands pas et de se dire qu'il va falloir en ingurgiter quatre d'un coup pour ne pas les jeter ! Plus besoin de se creuser la tête pour accommoder les restes en tous genres ! Ce livre est là pour vous sauver : ouvrez-le à Amande, Banane, Calmar, Gruyère, Haddock, Lait de coco, Miel, Oeuf, Poule, Semoule, Sirop d'érable, Yaourt... De A à Z, vous y trouverez plus de 420 recettes et variantes, qui vous permettront en un clin d'oeil de transformer un petit rien... en un grand festin !

Genre : Livre de cuisine

- * **JOHNSON BÉA / Zéro Déchet [Texte imprimé] / Ed. Les Arènes Eds ; Col. Le Jour des Abeilles, septembre 2013, 395p., ISBN : 978-2-35204-257-0**



Résumé : Béa Johnson nous explique comment elle et sa famille ont maintenu leur style de vie tout en ne produisant quasiment aucun déchet. Ils ont réduit leurs dépenses annuelles de 40 %, et n'ont jamais été en aussi bonne santé, à la fois physiquement et émotionnellement. Elle nous donne des centaines de trucs faciles pour une vie respectueuse de l'environnement qui, même pour les plus occupés d'entre nous, sont simples à appliquer.

Sa devise (et seulement dans cet ordre) : « refuser, réduire, réutiliser, recycler, composter » Plus d'une centaine d'outils et astuces :

- * **GEER, Amandine / Je cuisine les fanes [Texte imprimé]** / Ed. Terre Vivante, Col. Facile et Bio, avril 2011, ISBN : 2360980270

Résumé : Et si au lieu de les délaissier, un peu par convention, beaucoup par ignorance, nous accommodions les fanes de légumes frais ? Ce serait certes bien plus « écolo », économique, mais pas que...

Car voilà une merveilleuse occasion d'explorer des saveurs inédites, aussi surprenantes que délicieuses, et de varier les plats de légumes sans dépenser un sou de plus : Un fameux bon plan !

Les recettes sont précédées de conseils d'achat, de conservation, de préparation, et d'indications nutritionnelles et gastronomiques. Vous apprendrez même quelles sont les fanes à ne pas consommer, car toutes ne peuvent hélas pas finir dans notre assiette !

Genre : livre de cuisine



- **BEER, Gunter - JAROS, Patrick / Ne jetez rien ! Idées cuisine – Lorsque les restes deviennent des ingrédients ! [Texte imprimé]** / Ed. Paragon, septembre 2009, 256p., ISBN : 1-4075-7250-5

Résumé : Qui, affamé, n'a jamais regardé dans son réfrigérateur et constaté qu'il ne contenait que des légumes plus tout à fait frais, quelques yaourts et des restes de la veille ? Que faire dans une telle situation ? Jeter le contenu de son réfrigérateur et ne rien manger ? Ou se précipiter dans le fast-food le plus proche ? Il existe désormais une autre solution. Cet ouvrage vous apprendra à utiliser vos restes pour les transformer en plats délicieux et souvent surprenants. Pourquoi jeter du pain rassis ou du riz cuit la veille si vous pouvez les utiliser pour confectionner des gnocchis aux épinards ou du gratin de riz au lait aux fraises ? Avec des recettes faciles et illustrées étape par étape, cet ouvrage vous explique comment utiliser vos restes et les transformer en délicieux repas. D'autre part, les ingrédients illustrés vous aideront à gérer vos restes facilement et sans perte de temps.



- **DARCHAMBEAU, Nicole / Ma cuisine anti-gaspi [Texte imprimé]** / Ed. Les Capucines, 88p., ISBN : 978-2-930629-04-9

Résumé : Une réponse pratique à l'alimentation industrielle.

Comment améliorer son alimentation, en privilégier la qualité et augmenter son plaisir gustatif, à petit prix ?

Nicole Darchambeau, a relevé pour vous le défi d'y parvenir, sans grever votre budget, tout en réduisant le gaspillage.

Si la préparation et le partage d'un repas doivent rester, pour notre bien-être, un moment de convivialité, la santé de chacun et le sort de la planète en dépendent aussi. Pour tirer un vrai bonheur d'un besoin vital !



- * **ADDE, Sandrine / Bien s'alimenter et respecter l'environnement [Texte imprimé]** / Ed. Retz, 64 p., ISBN : 978-2-7256-3219-3

Résumé : En réponse à une forte demande sur ce sujet dès la maternelle, cet ouvrage aborde la question de l'équilibre et du gaspillage alimentaires à laquelle les jeunes enfants sont particulièrement sensibilisés.

Le projet **Bien s'alimenter et respecter l'environnement** se décompose en plusieurs temps :

- **Un temps pour comprendre la nécessité de manger de tout :** se familiariser avec les différentes familles d'aliments, composer un



repas équilibré par le biais d'activités de tri, de classement et de catégorisation...

- **Un temps pour découvrir la saisonnalité des fruits** : comprendre la richesse de ce que nous procure la nature grâce à des expériences sensorielles (observation, dégustation, comparaison de différentes variétés...), la constitution d'imagiers et de calendriers...
- **Un temps pour sensibiliser aux déchets produits** : introduire aux notions de tri et de recyclage des déchets, et rechercher comment lutter contre le gaspillage alimentaire.
- **Un temps pour échanger et communiquer** : établir un affichage collectif afin de transmettre à d'autres élèves ainsi qu'aux parents l'expérience vécue et les connaissances acquises.
- **Un temps pour évaluer.**

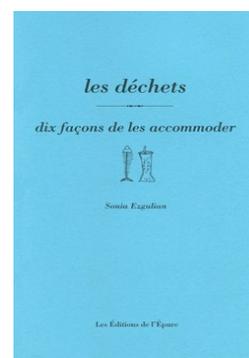
Le **CD-Rom** contient toutes les ressources nécessaires à la mise en œuvre du projet :

- une histoire en couleurs créée par l'auteure,
 - une centaine de photos couleur d'aliments et d'objets recyclables/recyclés,
 - des dessins,
 - des documents pour les élèves (imagier des fruits, plateau de jeu, marelle alimentaire à compléter...).
- * **EZGULIAN, Sonia, Les épluchures, dix façons de les accommoder** [Texte imprimé] / Ed. Epure, 2003, 24 p., ISBN : 9782914480314

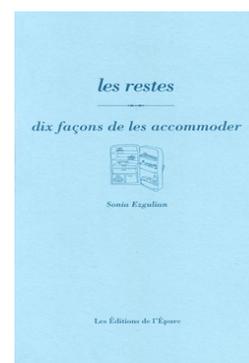


- * **EZGULIAN, Sonia, Les déchets, dix façons de les accommoder** [Texte imprimé] / Ed. Epure, 2012, 24 p., ISBN : 9782352551935

Résumé : Non, les déchets ne sont pas bons qu'à mettre à la poubelle?! Dans la même lignée des épluchures, Sonia Ezgulian réinvente le recyclage ménager, en cuisinant une partie des ingrédients et en infusant, détournant, sublimant l'autre partie. Vous ne verrez plus de la même façon vos arêtes de sardines, écorces d'ananas et trognons de pommes...



- * **EZGULIAN, Sonia, Les restes, dix façons de les accommoder** [Texte imprimé] / Ed. Epure, 2014, 24 p., ISBN : 9782352552215



- **ADEME / La composition des ordures ménagères et assimilées en France -Résultats de la campagne nationale de caractérisation 2007** [Texte imprimé] / juin 2010, 60p.



Résumé : La connaissance du gisement et de la composition des ordures ménagères et assimilées est un élément clé de la politique de gestion des déchets. Cette connaissance est indispensable au renforcement des actions de prévention comme à la mise en place des équipements de traitement nécessaires à une extraction toujours plus poussée de la part valorisable des déchets.

Dans le cadre du Plan national de prévention de la production des déchets, le ministère chargé du Développement durable a confié à l'ADEME la réalisation d'une 2ème campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères, la 1ère datant de 1993.

L'objectif de cette campagne 2007 dont les principaux résultats sont présentés dans cet ouvrage est notamment de connaître la composition des ordures ménagères et la part des déchets provenant des activités économiques collectés par le service public.

DOCUMENTS LIBREMENT TELECHARGEABLE

- * **IBGE (Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement) / Alimentation et Environnement : 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement** [En ligne] / mars 2008, 27p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/65_conseils_alimentation_FR.PDF

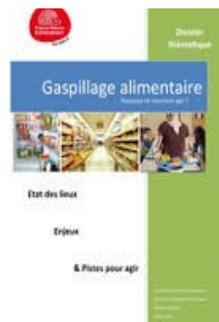
- * **BUURMAN Rob / VELGHE Jan / Les supermarchés et le gaspillage alimentaire** [En ligne] / Etude réalisée par le CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs, octobre 2013, 58p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

<http://www.oivo-crioc.org/files/fr/6982fr.pdf>

Genre : Etude

- * **FNE / ADEME / Dossier thématique Gaspillage alimentaire : Pourquoi et comment agir ? [En ligne] / Pôle industrie Produits Service, réseau déchets, mars 2010, 40p.**



→ Document pdf téléchargeable en ligne :

<http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire.html>

- * **Version actualisée**

FNE / Dossier thématique du gaspillage alimentaire à tous les étages, [En ligne] / décembre 2013, 43 p.

Trois ans après la publication du dossier thématique "Gaspillage alimentaire, pourquoi et comment agir?", France Nature Environnement propose une version actualisée de ce dossier mettant en avant le rôle de chacun des acteurs de la chaîne alimentaire.

- * **FNE et ANDES (le réseau des épiceries solidaires) / Dossier de presse : Le Gaspillage alimentaire, scandale environnementale et social [En ligne] / 11 pages**

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://www.fne.asso.fr/fr/dossier-de-presse-fne-a.n.d.e.s.-le-gaspillage-alimentaire-scandale-environnemental-et-social.html?cmp_id=33&news_id=1824

- * **UNCPIE / Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? Elements de méthode et recueil de pratiques auprès des CPIE [En ligne] / mars 2013, 59p.**



→ Document pdf téléchargeable en ligne :

<http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillagereduit.pdf>

Genre : Guide

- * **DRAAF Auvergne / Evaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective : création d'un guide méthodologique [En ligne] / mars 2013, 11p.**

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dossier_presse_guide_gaspillage_DRAAFAuvergne_cle0c564b.pdf

Genre : Dossier de presse

- **DRAAF Auvergne / Evaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective [En ligne] / février 2013, 44p.,**

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

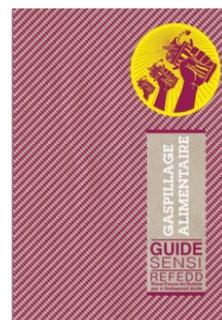
http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_methodologique_gaspillage_alimentaire_restaurati on_collective_cle055615.pdf

Genre : Guide méthodologique

- * REFEDD (Réseau Français des Etudiants pour le Développement Durable) / Guide de sensibilisation du gaspillage alimentaire [En ligne] / mars 2013

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://refedd.org/images/contenu/projet_alimentation/guide_gaspillage_refedd_2013_web.pdf



- * MINISTERE DE L'AGRICULTURE / Rapport final « Pertes et gaspillage alimentaire, marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective » [En ligne] / novembre 2011, 35 p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Pertes-gaspillages_RAPPORT270112_cle02c35d.pdf



- * SAVE FOOD / Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde [En ligne] / Etude menée par le Congrès International, 2011, 42p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

<http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f.pdf>



- ADEME, Guide pratique Réduire, trier et valoriser les biodéchets des gros producteurs [En ligne] / Novembre 2013, 132 p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

<http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=91157&p1=00&p2=05&ref=17597>



- FAO / Empreinte des gaspillages alimentaires comptabilité écologique des pertes/gaspillages alimentaires [En ligne] / mars 2012, 7p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://www.fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/Food_Wastage_Concept_Note_web_fr.pdf

Genre : Note de synthèse

- * DRAAF Rhône-Alpes / Guide pratique et réglementaire « Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire » [En ligne] / septembre 2013 129p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf

- * Chambre d'agriculture Rhône-Alpes / Guide pratique et réglementaire « Dons de produits agricoles aux associations d'aide alimentaire » [En ligne] / septembre 2013, 29p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_des_dons_de_produits_agricoles_cle42dd63.pdf

- * DRAAF Rhône-Alpes / Guide pratique et réglementaire « Entreprises du secteur alimentaire : Donner aux associations d'aide alimentaire » [En ligne] / septembre 2013, 72p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://draaf.midi-pyrenees.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_don_alimentaire_entreprises_cle878ebd.pdf

- * ADEME / CONSEIL GENERAL GIRONDE / Cahiers de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective [En ligne] / mai 2012, 95p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://www.gironde.fr/upload/docs/application/save/2012-06/cahier_restaurant_collective_1806122_95p.pdf

- * ADEME / CONSEIL GENERAL GIRONDE / Cahiers de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire dans les ménages [Texte imprimé] / mai 2012, 62p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

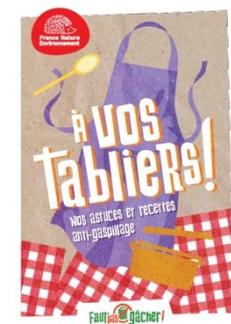
http://www.gironde.fr/upload/docs/application/save/2012-06/cahier_menages_1806122_62p.pdf

- * FNE / A Vos Tabliers ! Nos astuces et recette anti-gaspillage [En ligne] / juin 2013, 13 p.

→ Document pdf téléchargeable en ligne :

http://www.fne.asso.fr/fr/a-vos-tabliers-le-livret-de-recettes.html?cmp_id=170&news_id=13573

- FNE / Livret « Pain n'en perdons plus une miette » [En ligne] / 4p.



- **JCE Niort (Jeune Chambre Economique) / Le gaspillage et moi présente l'histoire de Madame Jette-rien & Monsieur Gaspi-tout [En ligne] / 16 p.,**

→ **Guide consultable en ligne :**

<http://jцениort.org/category/actions/gaspillage-alimentaire/>



- **ARS Provence-Alpes Côte d'Azur et CRES Provence-Alpes Côte d'Azur / Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives [En ligne] / juin 2013, 90 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.cres-paca.org/_depot_cres/fiches/5400/5400_1_doc.pdf



- * **Bruxelles Environnement / L'alimentation en classe, l'environnement au menu [En ligne] / avril 2009, 51 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

https://www.province.namur.be/documents/fichier/1/333/20140311_1546251_alimentation_en_classe_l_environnement_au_menu_%28dossier_pedagogique%29_ibge.pdf



- **CRIOC / Consommation durable « Quel rôle pour le consommateur ? » [En ligne] / 2007, 43p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

<http://www.crioc.be/files/fr/2085fr.pdf>

- * **MINISTERE DE L'ECOLOGIE, DU DEVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'ENERGIE / Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire [En ligne] / juillet 2011, 29 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/Rapport%20interm%C3%A9diaire_VF-1.pdf

- * **MINISTERE DE L'ECOLOGIE, DU DEVELOPPEMENT DURABLE ET DE L'ENERGIE / Réduction du gaspillage alimentaire : Etat des lieux et pistes d'action (rapport final) [En ligne] / novembre 2012, 76p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_final_gaspillage_alimentaire_nov2012.pdf

- **DISCO SOUPE LE [BETA] TOOLKIT [En ligne]** / tutoriel pour organiser une disco soupe

→ **Site internet consultable :**

<http://www.say-yess.com/tutolutions/disco-soupe/>

→ **Page facebook "Disco Soupe" :** <https://www.facebook.com/DiscoSoupe?fref=ts>

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

<http://www.say-yess.com/wp-content/uploads/2013/05/Disco-Soupe-Beta-Toolkit.pdf>

- **SEPANGUY (Société d'Etude, de Protection & d'Aménagement de la Nature en Guyane) / Livret « Le gaspillage alimentaire » [En ligne]** / novembre 2013, 16 pages

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.sepanguy.fr/files/_gaspillage-alimentaire20131126-doc-online.pdf

- * **ORDIF (Observatoire Régional des Déchets d'Ile-de-France) / Gaspillage alimentaire : les bonnes pratiques européennes [En ligne]** / juin 2013, 64 p.

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.ordif.com/public/article_archiver/?id=16370

- **Bruxelles Environnement, Manger Bien, Jeter Moins ! [En ligne]** / avril 2012, 28 p.

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.bruxellesenvironnement.be/uploadedFiles/Contenu_du_site/News/GreenCook_FR_LR.pdf?langtype=2060

- **GREENCOOK, Frigo Guide pour la conservation des aliments [En ligne]** / 4 p.

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.bruxellesenvironnement.be/uploadedFiles/Contenu_du_site/News/GreenCook_feuillet_FR_LR.pdf?langtype=2060

- **GREENCOOK, Guide de la feuille à la racine, tout se mange [En ligne]** / septembre 2011, 4 p.

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/FicheAlim_automme_2011_FR.PDF?langtype=2060

- **Bruxelles Environnement, Info-fiche pour particuliers et professionnels sur le gaspillage alimentaire et l'alimentation [En ligne]**

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/exl-php/cadcgp.php?CMD=CHERCHE&MODELE=vues/bruxelles_environnement-ibge___info-fiches/home.html&VUE=bruxelles_environnement-ibge___info-fiches&query=1&CLE=DOC_COLLECTION&CLEVALEUR=Info-fiches%20Alimentation

Exemples de fiches :

- **Fiche 0 « Au menu : Comment éviter le gaspillage alimentaire ? »**, 2009, 2 p.

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/IF_Part_Alimentation_00_FR.PDF

- **Fiche 2 « L'art d'accomoder les restes »**, 209, 2 p.

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/IF_Part_Alimentation_02_FR.PDF

- **Fiche 4 « L'effet Nouvel an », 2009, 2 p.**
- **Conseil Général d'Eure & Loir, Lutter contre le gaspillage alimentaire au collège [En ligne] / année 2012-2013, 4 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.eurelien.fr/sites/default/files/media/lutter_contre_le_gaspillage_alimentaire_au_college.pdf

- **COPIDEC (Conférence Permanente des Intercommunales wallonnes de gestion des Déchets), Brochure le Gaspillage Alimentaire un coup dur pour votre budget ! [En ligne] / 12 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

<http://www.copidec.be/Gaspillage-Alimentaire.pdf>

- **Conseil National de l'Emballage, Prévention du gaspillage et des pertes des produits de grande consommation : le rôle clé de l'emballage [En ligne] / juillet 2011, 19 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

www.conseil-emballage.org/Img/Publications/74_1.pdf

- * **MAAF (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt), Recensement de l'ensemble des initiatives réalisées en France dans le cadre de la journée de lutte contre le gaspillage alimentaire du 16 octobre 2013 [En ligne] / 33 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Inventaire_actions_journee_lutte_gaspillage2013_cle0baf99.pdf

- * **Ecofrugal / Ne jetez plus votre argent à la poubelle ! [En ligne] / 2011, 6 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.ecofrugalproject.org/wp-content/uploads/2011/11/1_ALIMENTATION_Gaspillage_BAT5.pdf

- * **Ville de Naumur / Le gaspillage alimentaire, pas dans ma cuisine ! [En ligne] / octobre 2010, 26 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

http://www.environnement-namur.be/infra/pdf/le_gaspillage_alimentaire.pdf

- * **ADEME Rhône-Alpes / Les déchets alimentaires, premiers pas vers la réduction et la valorisation [En ligne] / juin 2011, 7 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

<http://rhone-alpes.ademe.fr/sites/default/files/files/DI/D%C3%A9chets/guide-dechets-alimentaires.pdf>

FILMS / DOCUMENTAIRES

- **THURN, Valentin / Taste the Waste [Vidéo], 2011, Durée 1h28min**

Synopsis : Le scénario est le même au Japon, aux États-Unis, en Allemagne, en France. La majorité des produits alimentaires partent à la poubelle avant même d'avoir atteint un rayon de supermarché. Des pommes de terre trop grosses, des tomates pas assez rouges, des concombres pas assez droits... L'enquête menée pour le documentaire révèle que 45 kilos de denrées alimentaires partent à la benne, chaque jour, dans chaque filiale. Les produits sont parfaitement consommables, mais ne correspondent pas aux normes du supermarché. L'esthétique prime sur la nutrition. Taste the waste dévoile les absurdités d'une logique économique créant la surabondance d'un côté et l'extrême pauvreté de l'autre.



- **La nourriture à la poubelle : le grand gaspillage alimentaire (version courte du film taste the Waste) [Vidéo] / Durée 30 min., Production : Schnittstelle Köln, Thurnfilm, WDF, 2010**

Synopsis : Un pain sur cinq est jeté et une pomme de terre sur deux est éliminée dès la récolte. Sobre et percutant, ce film cherche des explications et interroge des employés dans les supermarchés, des responsables de la stratégie des ventes, des agriculteurs et des agricultrices. Il enquête sur les causes et donne la parole à des personnes qui souhaitent stopper ce gaspillage. La dimension mondiale de la thématique est illustrée par l'exemple de l'importation de bananes du Cameroun.



→ **Fiche pédagogique pour l'accompagnement en classe est téléchargeable en format pdf :**

<http://www.filmeewelt.ch/francais/files/40214.pdf>

- **SEIFERT, Jeremy / DIVE [Vidéo] / 2009, Durée 55 min.**

Synopsis : Le quotidien de Jeremy Seifert et ses amis dans leur "plongée" dans les poubelles et bennes des supermarchés de la ville de Los Angeles. Un film sur la mauvaise habitude de la population des États-Unis, qui gaspille et jette des tonnes de nourriture encore consommable.



→ **Fiche pédagogique pour l'accompagnement en classe est téléchargeable en format pdf :**

http://www.cfsi.asso.fr/sites/www.cfsi.asso.fr/files/fiche_dive_completvf.pdf

- **CAPITAL M6 / Gaspillage alimentaire : révélations sur un immense gâchis [Vidéo] / 3 février 2013, Durée 52 min.**

Synopsis : C'est un scandale quotidien. Nous le vivons chez nous. Le plus souvent, sans nous en rendre compte : nous gaspillons de la nourriture. Énormément de nourriture. Chaque année, 2,4 millions de tonnes d'aliments finissent dans nos poubelles. Cela représente près de 30 kg de nourriture jetée par chaque Français. De 400 à 1 000 euros par an ! Et le pire, c'est qu'une grande partie de ces aliments est encore emballée... Comment, aujourd'hui, chez nous, un tel gâchis alimentaire est-il possible ? Producteurs, distributeurs, consommateurs, qui sont les responsables ? Et surtout, comment faire pour améliorer les choses ? Car des solutions existent.

- **FRANCE 3 Poitou-Charentes / Le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires de Poitiers [Vidéo]** / 16 octobre 2013, Durée 1min50s.

→ **Reportage consultable en ligne :**

<http://poitou-charentes.france3.fr/2013/10/16/les-francais-champions-du-gaspillage-alimentaire-340043.html>

- **France 3 / Tout peut changer : le gaspillage alimentaire, les pieds dans le plat [Vidéo]** / 7 octobre 2013

Deux documentaires diffusés :

- **THOMAS, Aline / TAVENNEC, Marianne / Les « bonnes » raisons du gaspillage alimentaire,** Durée 44 min.
- **LANTE, Agathe / Gaspiller ? La belle affaire,** Durée 26 min.

Contenu : Le gaspillage alimentaire est régulièrement dénoncé comme un intolérable scandale. Les chiffres sont impressionnants : Un tiers de la nourriture produite dans le monde ne serait pas consommé alors que, dans le même temps, une personne sur six souffre de malnutrition. En France, 18 millions de tonnes de denrées alimentaires seraient gaspillées. Chacun d'entre nous jetterait même de 20 à 30 kilos par an dans sa poubelle dont 7 kg même pas déballés. Mais pourquoi gaspille-t-on ? Simple négligence de consommateur trop gâté ? Logique purement mercantile ?...

Pour débattre de toutes ces questions et faire le point après chaque documentaire, Laurent Bazin recevra sur son plateau :

- Serge PAPIN : Président Système U
- Elisabeth LAVILLE : Directrice d'Utopies
- Périco LEGASSE : Journaliste alimentaire et gastronomique
- Bruno PARMENTIER : Ingénieur des Mines et économiste
- Eric BIRLOUEZ : Ingénieur agronome et sociologue

- **LE MONDE EN FACE / Le scandale du gaspillage alimentaire [Vidéo]** / 18 septembre 2013, Durée 51 min.

Contenu : Les Français jettent en moyenne près de 21% des aliments achetés. Les grandes surfaces se débarrassent en effet de produits dont la date de vente permet la consommation encore pendant quatre jours. D'importantes quantités de poissons, de fruits et de légumes finissent au quotidien dans les broyeurs. Au total, il y a six millions de tonnes de déchets alimentaires, soit vingt kilos par an et par habitant. L'hyperconsommation et le gaspillage se répandent alors que huit millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté. Enquête sur les solutions mises en place par des collectifs anti-gaspillage. Ceux-ci tentent de faire réagir les industriels et les foyers.

→ **Reportage consultable en ligne :**

<http://www.youtube.com/watch?v=LB3fsu5VkXI>

- **LEMAIRE Olivier / Global Gâchis : le scandale mondial du gaspillage alimentaire [Vidéo]** / Produit par Capa, octobre 2012, Durée 90 min.

Résumé : Les chiffres font peur. On estime à 100 milliards d'euros le coût annuel lié au gaspillage alimentaire. Dans un monde où un milliard d'êtres humains souffrent de la faim, il semblerait urgent de faire prendre conscience à la population que ce phénomène peut être stoppé. Dans un documentaire événement, Olivier Lemaire met en image cet immense scandale du gaspillage alimentaire. Aux côtés de Tristram Stuart, historien britannique et auteur de l'ouvrage de référence « Waste », ils nous font voyager au Costa Rica, au Pakistan en passant par l'Europe et les Etats-Unis. On assiste tout au long de ce reportage à

des situations affligeantes perpétrées par les gros industriels, mais pas seulement. Force est de constater que la population est aussi coupable de ce gaspillage, ce reportage a aussi pour vocation d'inculquer comment ne plus gaspiller au quotidien. Consommer les restes de repas concoctés la veille, consommer des fruits de saison, comprendre la signification exacte de l'étiquetage et des dates de péremption... Des gestes simples pour nous faire comprendre que la solution se trouve peut-être dans nos assiettes. A travers ce documentaire CAPA et CANAL+ participent à l'éducation des peuples et à repenser le monde.

- **ENVOYE SPECIAL / Le gaspillage alimentaire : une plongée dans nos poubelles [Vidéo]** / novembre 2011, Réalisateur Barthelemy Guillaume, Durée 30 min.

→ **Reportage consultable en ligne :**

<http://www.youtube.com/watch?v=fSDjKGpq1mc>

- **RENNES METROPOLE / Réduisons le gaspillage alimentaire [Vidéo]** / Durée 7 min.

→ **Reportage consultable en ligne :**

<http://dechets.ca-change-tout.fr/films/reduisons-le-gaspillage-alimentaire>

- **CREPAQ (Centre de Ressources d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine) / Le gaspillage alimentaire ne fait plus recette [Vidéo]** / Durée 14 min.

Résumé : Voici un guide de réduction du gaspillage alimentaire dans la restauration scolaire. C'est un petit film qui donne la marche à suivre pour agir efficacement sur le gaspillage alimentaire en restauration scolaire ou plus généralement en restauration collective. Cette méthodologie croise les différentes approches existantes ainsi que le retour d'expérience du CREPAQ sur un projet pilote de réduction du gaspillage alimentaire dans trois établissements scolaires girondins couvrant la totalité du cycle scolaire : école primaire, collège, lycée.

→ **Film consultable en ligne :**

<http://www.crepaq.org/video-113-le-gaspillage-ne-fait-plus-recette.html>

- **CONSEIL GENERAL GIRONDE [Vidéo]**

4 reportages :

- * **L'action du SMICVAL du Libournais Haute-Gironde, Durée 4 min.**

→ http://www.youtube.com/watch?v=hF_d7Llgx1o

- * **Le SIREC (Syndicat Intercommunal Restauration Collective) en Gironde, Durée 4min.09s**

→ http://www.youtube.com/watch?v=IR_pahUDjYw

- * **La cantine de Blanquefort en Gironde, Durée 4min. 16S**

→ <http://www.youtube.com/watch?v=GpB1yLZvofk>

- * **La cuisine mobile de la Banque Alimentaire en Gironde, Durée 4min. 20S**

→ <http://www.youtube.com/watch?v=mMm-R13ELIk>

- **Liste de documentaires réalisés par France 5 en 2012 [Vidéo] / du 3 au 7 juin 2012**

→ **Liste téléchargeable en ligne :**

http://www.france5.fr/et-vous/userdata/c_bloc_file/0/501/501_fichier_DPgaspillage.pdf

- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Chroniques radio**

15 chroniques radio ont été diffusées sur les ondes tout l'été 2013 afin de sensibiliser aux enjeux du gâchis alimentaire, et d'éduquer petits et grands aux bons réflexes anti-gaspi de notre quotidien.

→ **Liste des 15 chroniques radio libre d'écoute en ligne :**

<http://alimentation.gouv.fr/chronique-radio-stop-au-gaspillage-alimentaire>

- **GREENCOOK Vidéo clip [Vidéo]** / Durée 0,29 min.

Vidéo-clips allemands sous titrés en anglais ou comment concilier langues vivantes et sensibilisation au gaspillage alimentaire !, 0,29 min.

→ **Vidéo clip consultable en ligne :**

<https://www.respect-food.eu/english/video-clips/does-it-happen-in-your-kitchen-too/>

- **Bruxelles Environnement, Vidéo clip [Vidéo]** / Durée 0,26 min.

Campagne de communication anti-gaspillage alimentaire conduite en Belgique. On y retrouve notamment des vidéo-clips plein d'humour !

→ **Vidéo clip consultable en ligne :**

<http://www.bruxellesenvironnement.be/templates/news.aspx?id=33840&langtype=2060>

- **Association Disco Soupe, Vidéo de présentation de la Disco Soupe [Vidéo]** / juillet 2013, Durée 2,25 min.

→ **Vidéo consultable en ligne :**

https://www.youtube.com/watch?v=E5vNuSP_Y74

Des sites pertinents pour aller plus loin

- **CREPAQ / Création du réseau REGAL (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire) [En ligne]**

→ <http://www.crepaq.org/104+gaspillage-alimentaire-et-alimentation.html>

Contenu : Depuis 2 ans, le CREPAQ mène une action volontariste dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour l'éducation au goût. Il a élaboré des outils pédagogiques et méthodologiques pour la restauration scolaire et collective.

- **ROUSSEL Florence / Le gaspillage alimentaire participe à la pénurie en eau [En ligne]** / article du site actu-environnement.com, 27 août 2008

→ **Article consultable en ligne :**

http://www.actu-environnement.com/ae/news/rapport_siwi_gaspillage_alimentaire_eau_5574.php4

- **La récup'alimentaire : mission Zéro Gaspillage [En ligne]** / article du site développement durable.com, 12 février 2010

→ **Article consultable en ligne :**

<http://www.developpementdurable.com/conso/2010/02/A4170/la-recup-alimentaire-mission-zero-gaspillage.html>

- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire « Onze mesures pour dire stop au gaspillage alimentaire » [En ligne] / 18 juin 2013**

Fait suite au pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, signé le 14 juin 2013. Il vise à diviser par 2 le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.

→ **Pacte consultable en ligne :**

<http://www.gouvernement.fr/gouvernement/onze-mesures-pour-dire-stop-au-gaspillage-alimentaire>

- **Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable [En ligne]** / mis en place le 15 mars 2010. Vise à une vaste campagne pour encourager les choix alimentaires durables

Introduction : En tant que consommateurs nous pouvons contribuer à une alimentation plus durable : Choisir des fruits et légumes de saison produits localement, manger moins de viande, éviter le suremballage, boire de l'eau du robinet, accommoder les restes... autant de gestes simples qui contribueront à préserver l'environnement et notre santé.

→ **Site consultable en ligne :**

<http://fr.observ.be/dossier.php?dossier=1&tri=croissant&tripar=date>

- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, campagne de lutte contre le gaspi alimentaire [En ligne]**

→ <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>

- **CONSOGLOBE Consommer mieux – Vivre mieux, articles sur le gaspillage alimentaire [En ligne]**

→ <http://www.consoglobe.com/mr-gaspillage-alimentaire.html>

- **CONSOGLOBE Consommer mieux – Article « Qui jette le plus en France et dans le monde : gaspillage alimentaire » [En ligne] / mai 2011**

→ <http://www.consoglobe.com/qui-jette-le-plus-de-nourriture-en-france-et-dans-le-monde-cg>

- **CONSOGLOBE - Article « La Belgique interdit le gaspillage alimentaire dans les supermarchés » [En ligne] / août 2013**

→ <http://www.consoglobe.com/gaspillage-alimentaire-belgique-cg>

- **Consumag : produits alimentaires-moins gaspiller [vidéo], 3min14s**

→ <http://www.mtaterre.fr/webtv/810>

- **La communauté jurassienne de la prévention des déchets a testé des gestes de réduction sur des familles « cobayes » pour réduire le gaspillage alimentaire [En ligne]**

→ <http://menagepresqueparfait39.fr/discussion/gaspillage.htm>

- **France Nature Environnement (FNE) : le scandale du gaspillage alimentaire [En ligne]**

→ <http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire/>

- **AREHN (Agence Régionale de l'Environnement de Haute-Normandie) / Fiche pédagogique sur le gaspillage alimentaire avec des outils disponibles au centre de documentation de l'AREHN [En ligne]**

→ **Fiche téléchargeable en ligne en format pdf**

http://arehndoc.blogspot.fr/2013/09/le-gaspillage-alimentaire-la-nouvelle_26.html

- **DRAAF Limousin, Groupe de travail de lutte contre le gaspillage alimentaire, réunion du 20 juin 2013 [En ligne]**

→ **Consultable en ligne :**

http://draaf.limousin.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Presentation1_cle8eb155.pdf

- **EUFIC (European Food Information Council), Comment minimiser le gaspillage alimentaire, mai 2012 [En ligne]**

→ **Consultable en ligne**

<http://www.eufic.org/article/fr/artid/Comment-minimiser-le-gaspillage-alimentaire/>

- **PLATEFORME&RESSOURCE ALIMENTERRE, Nourrir le monde avec une agriculture familiale durable [En ligne]**

→ **Banque de films, de photos, carthotèque**

<http://www.alimenterre.org/>

- **LA KOLOK, Web-fiction interactive et pédagogique au cœur d'un dispositif transmedia destinée au 14-20 ans. Un épisode sur l'alimentation [En ligne]**

→ **Consultable en ligne :**

la-kolok.com

- **Astuces pratiques pour conserver vos aliments et éviter le gaspillage [En ligne] / 19 novembre 2012**

→ **Consultable en ligne :**

<http://www.lepalaissavant.fr/des-astuces-pratiques-pour-conserver-vos-aliments-et-eviter-le-gaspillage/>

- **OPTIGEDE / Le site OPTIGEDE [En ligne]**

En ligne depuis juin 2011 a été réalisé pour proposer aux acteurs opérationnels en charge de la prévention et de la gestion des déchets dans les territoires, une plate-forme d'échanges et de diffusion des bonnes pratiques.

Vous y trouverez :

- des exemples d'actions menées sur les territoires et leurs résultats,
- des outils opérationnels (fiches méthodologiques, documents types...)

Ces informations pratiques complètent les données disponibles sur le site institutionnel de l'[ADEME](#).

→ **Consultable en ligne :**

<http://www.territoiresetdechets.ademe.fr/search/node/gaspillage%20OR%20alimentaire>

- **ADEME, Guide pour les gros producteurs de biodéchets [En ligne]**

Ce guide s'adresse aux **professionnels producteurs de biodéchets** qui doivent respecter les nouvelles obligations de tri et de valorisation organique des biodéchets instaurées par la loi du 12 juillet 2010, dite « loi Grenelle 2 ».

Les principaux secteurs concernés sont la restauration et le commerce alimentaire.

Sont soumis les établissements dont les quantités dépassent les seuils, qui diminuent d'années en années (arrêté du 12 juillet 2011).

→ **Documents pdf téléchargeables en ligne :**

<http://www.optigede.ademe.fr/outils-gros-producteurs-dechets-organiques>

- **ADEME, La semaine de réduction des déchets du 16 au 23 novembre 2013 [En ligne]**

Programme des actions qui se sont déroulées en France durant cette semaine.

→ **Consultable en ligne :**

<http://www.serd.ademe.fr/programme-liste>

- **DRAAF Poitou-Charentes, Synoptique sur le gaspillage alimentaire [En ligne] / avril 2012, 1 p.**

→ **Consultable en ligne :**

http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Synoptique_cle036a78.pdf

- **Conseil Général d'Eure & Loir [En ligne]**

→ **Rubrique « Ne gaspillons plus ! » consultable en ligne :**

<http://nozideo.eurelien.fr/les-dechets/ne-gaspillons-plus>

- **FEBA (Fédération Européennes des Banques Alimentaires), Contre la faim et le gaspillage en Europe, La « Loi du Bon Samaritain » [En ligne]**

→ **Consultable en ligne :**

http://www.eurofoodbank.eu/portail/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=27&Itemid=46&lang=fr

- **Les Gars'Pilleurs [En ligne]**

Mouvement citoyen dénonçant le gaspillage alimentaire en distribuant gratuitement dans la rue les denrées jetées par les supermarchés, boulangeries, etc

→ **Consultable en ligne :**

<http://lesgarspilleurs.blogspot.fr/>

- *** De mon assiette à notre planète (<http://www.assiette-planete.fr/site/>) [En ligne]**

- **Rédaction de fiches anti-gaspi :** Ces fiches de synthèse ont été réalisées dans le cadre de la journée d'échange organisée par le CNFPT en partenariat avec la DRAAF le 2 avril 2014.

→ **Consultable en ligne :** <http://www.assiette-planete.fr/site/fiches-anti-gaspi/>

- **Action « Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire »**

→ **Consultable en ligne :** <http://www.assiette-planete.fr/site/nos-actions/article/moins-gaspiller-mieux-manger-au>

- **Ecuisto : la cuisine zéro gaspi !, décembre 2012 [En ligne]**

- Site de recettes qui offre une gestion complète de votre budget, de votre liste de courses et de vos denrées alimentaires. Une initiative en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plusieurs outils sont mis gratuitement à disposition des consommateurs pour les guider dans l'achat de leurs aliments ou dans la confection de leurs repas :

- **L'e-frigo** pour trouver des recettes en fonction des restes de votre frigo.
- **L'e-liste** qui permet de calculer le prix des recettes sélectionnées, de générer une liste de course et même de la partager avec vos amis.
- **L'e-cuisine** qui vous permet de générer des menus adaptés selon vos besoins nutritionnels et le nombre de convives à table.

- **L'e-comparateur** qui permet de connaître le prix de tous les produits et de trouver le moins cher près de chez vous.

→ **Consultable en ligne** : <http://www.icuisto.fr/>

- **ADEME & Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie/ Réduisons vite nos déchets, ça déborde, J'évite le gaspillage alimentaire [En ligne]**

→ **Consultable en ligne** : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/particuliers/je-passe-laction/jevite-le-gaspillage-alimentaire-0>

- **Ministère de la ville, de la jeunesse et des sports / Réduction du gaspillage alimentaire dans le secteur événementiel [En ligne] / octobre 2013**

→ **Consultable en ligne** :

<http://developpement-durable.sports.gouv.fr/ressources/actualites/article/reduction-du-gaspillage-dans-le>

- **ADEME – Ministère de l'Ecologie, du Développement Durable et de l'Energie / J'évite le gaspillage alimentaire [En ligne]**

→ **Lien vers le site** :

<http://www.reduisonsnosdechets.fr/particuliers/je-passe-laction/jevite-le-gaspillage-alimentaire-0>

JEUX DE SOCIETES / OUTILS PEDAGOGIQUES

- **« OPTIGEDE » Boîte à outils de l'ADEME**

Objectifs : Cette boîte à outils a pour objectif d'aider des porteurs de projet (collectivités, associations, entreprises de restauration...) à organiser des actions visant à limiter le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation finale des ménages, dans et hors foyer.

→ <http://www.optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>

- **OPTIGEDE → Ma cuisine anti-gaspi :**

→ <http://optigede.ademe.fr/fiche/ma-cuisine-anti-gaspi>



Objectifs :

Ce kit a été conçu afin de pouvoir sensibiliser le grand public sur l'ampleur du gaspillage alimentaire.

Il a pour objectif de promouvoir le réflexe anti-gaspi à différents niveaux : au moment de faire les courses, de les ranger, de faire la cuisine, de prendre les repas, de débarrasser la table...

→ Possibilité de prêt par le **Syctom Agence Métropolitaine des Déchets Ménagers**

<http://www.syctom-paris.fr/edi/collectivite/aides/sensibilisation/cuisine.html>

- **FNE Midi-Pyrénées / Jeu de l'oie FNE sur les impacts de l'alimentation « Quand je mange, j'agis sur mon environnement »**

Contenu :

- Un plateau cartonné avec deux possibilités de format :
 - * 40X40 cm, 4 pions, 2 dés, pochette de transport (en vente en ligne)
 - * Format géant (3m X 3m) disponible en location



Présentation : Ce jeu de l'oie propose d'appréhender de manière ludique, les gestes favorables à l'environnement, la santé et l'économie sociale et solidaire, qui sont directement en lien avec l'alimentation : aller au marché, consommer des produits de saison, éviter le gaspillage alimentaire... Le but est de montrer aux enfants que ce qu'ils mangent a un impact sur la nature. Sur le même principe que « Le jeu du hérisson », des cases négatives qui concernent le gaspillage alimentaire ou les longs transports des denrées font reculer les joueurs tandis que les cases positives qui valorisent les commerces de proximité et la consommation de produits de saison les font avancer.

- **KIT POPOTE**, le premier Kit transmédia sur l'alimentation

Il s'agit d'un dispositif pédagogique et transmédia qui aborde les notions de gaspillage alimentaire et d'inventivité culinaire.



Le Kit comprend :

- **Le jeu de société « Popote Minute »** : chaque joueur doit préparer le meilleur menu possible pour les koloks ou leurs voisins en utilisant des produits simples et de saison !
- **Le DVD « Popote Chef »** : dans cet épisode de la fiction interactive L@-KOLOK.com, vous devez aider les koloks à préparer un repas complet, vite et pas cher ! Le dvd contient un espace pédagogique avec des contenus dédiés aux enseignants.

- **DRAAF Haute-Normandie, Exemple de quizz, 2013, 4 p.**

Inspirez vous ! La journée mondiale de l'environnement du 5 juin 2013 a été l'occasion pour cette DRAAF de proposer un [quizz](#) aux 250 convives de son restaurant.

→ **Quizz téléchargeable en ligne en format pdf :**

http://draaf.haute-normandie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/quizzagricfinal_cle0f749c.pdf

- **ADEME, Quizz déchets scan**

Votre poubelle passée au scanner, c'est ce que vous propose l'ADEME !

→ **Quizz à faire en ligne :**

<http://www.ecocitoyens.ademe.fr/dechets-scan>

- **ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), Jeux ne Gaspille pas !**

L'Association Nationale des Industries Alimentaires propose trois jeux éducatifs autour de trois thématiques (Mieux acheter, mieux ranger, mieux consommer) associant au ludique des fiches informatives et des goodies pour guider le consommateur vers de meilleures pratiques.

→ **Jeux à faire en ligne :**

<http://jeuxnegaspillepas.ania.net/#/ania>



- **FNE / Fiches actions**

Résumé : France Nature Environnement a créé une série de fiches pour vous aider à réaliser des actions "clés en mains" lors de la semaine européenne de réduction des déchets, la semaine du développement durable, ou de toute autre action de sensibilisation lors de vos manifestations.

→ **Les fiches sont téléchargeables au format pdf :**
<http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/ressources/fiches-action/>

- **DRAAF Poitou-Charentes, Campagne de sensibilisation anti gaspillage, mai 2013**

GASPILLAGE ALIMENTAIRE - Parallèlement au Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, le ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt a lancé début décembre une campagne pour sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire !

Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue du gaspillage alimentaire.

- La première partie de la campagne porte sur le gaspillage alimentaire en général. Une campagne digitale lancée auprès des communautés en ligne qui met en scène des visuels ludiques et décalés « *Qui jette un œuf jette un bœuf* » - « *N'en perds pas une miette finis ton assiette* » - « *J'aime la nourriture je la respecte* ».
- La deuxième partie de la campagne de sensibilisation appelle l'attention du consommateur sur le fait que la moitié des aliments qui finissent à la poubelle sont des fruits ou des légumes qui présentent un défaut, un aspect défraîchi ou un peu abîmé. Pourtant, une pomme ou une tomate qui présente une irrégularité ou un petit choc reste excellente et bonne à manger.
- La troisième partie de la campagne porte sur les dates de péremption. **DLC** (date limite de consommation) et **DLUO** (date limite de consommation optimale : connaissez-vous vraiment la différence ?

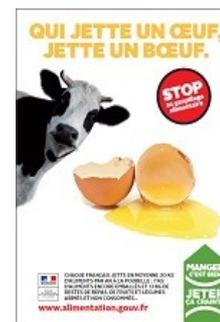
→ **Les visuels de la campagne anti-gaspi sont téléchargeables en ligne :**

- **Les fruits et légumes moches sont aussi très bons !!, mai 2013 (Pomme de Terre, Pomme, Tomate et Poire) :** <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Les-fruit-et-legumes-moches-sont>

N'hésitez plus, craquez pour ces fruits et légumes gouteux ! La DRAAF vous propose de télécharger librement ces affiches pour vos accompagnements pédagogiques.

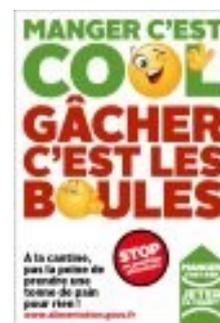
- **Manger c'est bien, jeter ça craint !, mai 2013 (cerise, bœuf et assiette) :**
<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Campagne-de-sensibilisation-Manger>

La DRAAF Poitou-Charentes met à la disposition des restaurants des établissements scolaires les affiches suivantes au format 50x70 cm ainsi que des formats carte postale.



- **DLC KESKECÉ ?, DLUO KÉSAKO ? :** <http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/DLC-DLUO-kesako>
- **Manger c'est Cool, Gâcher c'est les Boules ! (3 affiches) :**
<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Nouvelle-campagne-de-communication>

Nouvelle campagne de communication à destination des élèves de 6-11 ans.



EXPOSITIONS / SPECTACLES

- « **Le grand jeu de la faim** » Comédie Zygomatic basée à **Moncoutant (79)**

Une indignation burlesque des absurdités alimentaires du monde. Les assiettes vides du Sud et le milliard de personnes qui souffre de la faim !

Les assiettes pleines et empoisonnées du Nord et les conséquences dramatiques sur la santé et l'environnement !

Dans les deux cas l'argent est au cœur du dérèglement humain et écologique.



- **Programme Boréal, Exposition sur le gaspillage alimentaire « En faim de comptes, Et si on jetait moins ? »**

Public : Tout public, particulièrement à partir du collège (pour des primaires, un accompagnement est nécessaire).

Objectif : Faire prendre conscience, de manière ludique, des enjeux du gaspillage alimentaire, « du champ à l'assiette », et inciter le consommateur à agir au quotidien pour réduire le gaspillage.

Composition :

- **1 panneau** de 2m30 sur 2m30 retraçant le circuit des aliments de leur culture à leur consommation en passant par le transport, la transformation et la distribution. Le public est invité à apposer, sur le panneau, les chiffres sur le gaspillage alimentaire correspondant à chaque étape du circuit.
- **4 enrouleurs** qui informent le public sur la composition du gaspillage alimentaire, sensibilisent sur ses impacts et donnent des pistes pour agir au quotidien.

L'exposition gaspillage alimentaire (intitulée *En Faim de Compte*) est **disponible gratuitement pour tous les acteurs du territoire du Programme Boréal** souhaitant sensibiliser le grand public sur cette thématique.

→ **Exposition consultable en ligne :**

<http://www.programme-boreal.org/?Exposition-sur-le-gaspillage>

- FNE / Exposition sur le gaspillage alimentaire / 2 panneaux
- DRAAF – ADEME Champagne-Ardenne / Exposition Anti-Gaspi

Contenu : Cette exposition, est composée de 7 affiches de format 80x120 cm et d'une plaquette d'accompagnement (type flyer)

→ **Les affiches sont téléchargeables au format pdf :**

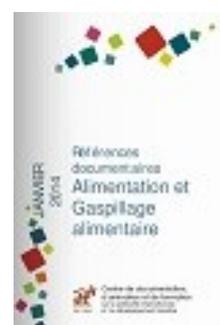
<http://draaf.poitou-charentes.agriculture.gouv.fr/Une-exposition-Anti-Gaspi-realisee>

BIBLIOGRAPHIES SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **La case, Recueil bibliographique touchant à l'alimentation et au gaspillage alimentaire, janvier 2014**

On peut y retrouver les outils suivants :

- Ouvrages adultes et enfants
- Vidéos
- Expositions
- Jeux
- Dossiers pédagogiques
- Malettes



→ **Document pdf téléchargeable en ligne :**

<http://fr.calameo.com/read/0007025754a635f72fc1a>

- * **AREHN (Agence Régionale de l'Environnement de Haute-Normandie, Les fiches pédago sur le gaspillage alimentaire, juillet 2013, 14 p.**

→ **Document pdf téléchargeable en ligne**

http://arehn-asso.superdoc.com/Documents/pdf/fichepedago/fiche_pedago_gaspillage_alimentaire.pdf

Cette bibliographie a été réalisée avec le soutien financier :

