

Campagne de don alimentaire



Cette action vise **les invendus des supermarchés, marchés et épiceries**, ainsi que les **restes alimentaires des cantines** scolaires et les **restaurants** d'entreprise.

Les détaillants et les commerçants s'efforcent d'acheter au plus juste en fonction de ce qu'ils vendent. Pourtant, des montagnes d'invendus alimentaires finissent à la poubelle. Or, la majeure partie de ces aliments est toujours parfaitement consommable, ce qui représente un gaspillage colossal de denrées alimentaires et de ressources. Vous trouverez [ici de plus amples informations sur les dates de péremption](#) et sur les autres mentions de l'étiquetage.

Il en va de même pour les cantines et restaurants. Malgré la grande expérience que possèdent généralement les gestionnaires des écoles et le personnel de cuisine dans le calcul des quantités nécessaires pour un nombre de couverts donné, il est rare que les casseroles soient vides en fin de journée. Certains exploitants de cantine s'efforcent de réutiliser ces restes le lendemain, mais, au final, ils terminent en grande partie à la poubelle. C'est donc là l'objectif de cette campagne de dons alimentaires : récupérer ces repas cuisinés¹ en fin de journée ou collecter les invendus des supermarchés, marchés et épiceries² afin de leur donner une nouvelle affectation : **nourrir des personnes plutôt que des poubelles**. Pour ce faire, les participants collectent les restes alimentaires et les redistribuent à une ou plusieurs banques alimentaires locales ainsi qu'aux restaurants sociaux. Qui plus est, les participants en apprennent davantage sur le gaspillage alimentaire et reçoivent des conseils pour moins jeter au quotidien.

Ne perdez pas de vue que les dons alimentaires ne sont qu'un pis-aller dans la prévention du gaspillage alimentaire ([voir ici](#)) : avant de donner leurs restes ou leurs invendus, les magasins, restaurants et cantines devraient d'abord s'efforcer de prendre des mesures pour éviter qu'il y en ait. Pour les restaurants et les cantines, ces dons doivent donc s'accompagner d'une « action éco-restaurant », de manière à réduire le plus possible le gaspillage alimentaire. Pour les supermarchés, marchés et épiceries, veuillez vous reporter à la fiche «réduction des déchets dans les supermarchés », qui figure dans la boîte à outils de communication destinée aux entreprises.

Objectifs

- ▶ Sensibilisez les citoyens européens au fait qu'il est possible de prendre des mesures au quotidien pour réduire le gaspillage alimentaire et informez-les sur ces franges de la population qui ne peuvent pas s'offrir une alimentation de qualité et dépendent donc des banques alimentaires.
- ▶ Sensibilisez le public aux bonnes habitudes en matière de réduction des déchets alimentaires.
- ▶ Sensibilisez les commerçants, le personnel, les restaurants, les cantines et les consommateurs aux quantités de nourriture gaspillées chaque jour.
- ▶ Informez les participants des options toutes simples dont ils disposent pour donner leurs restes et aliments invendus.
- ▶ Établissez une relation entre les donateurs, les banques alimentaires et les restaurants sociaux, et encouragez la mise en place d'une collaboration régulière.

¹ Veuillez noter que, pour des raisons de sécurité alimentaire, **les restes provenant d'assiettes ne peuvent en aucun cas être donnés**.

² Suivant l'endroit où vous résidez, il est possible qu'un grand nombre de détaillants s'associent déjà à de telles activités. Essayez toujours de trouver un supermarché ou un détaillant qui ne l'a encore jamais fait.

De quoi avez-vous besoin ?

- ▶ Un détaillant (supermarché, commerçant ou marchand ambulant), une cantine ou un restaurant désireux de s'associer à l'action.
- ▶ Une **banque alimentaire** (ou un restaurant social) où vous pourrez amener la nourriture recueillie (à moins que vous n'organisiez votre propre petit événement « [Nourrir 5 000 personnes](#) »).
- ▶ Un **transporteur** pour le jour de l'action, en tenant compte des conditions de stockage et d'hygiène à respecter.
- ▶ Des **supports d'information et de communication** : Faites la promotion de votre action de don alimentaire en plaçant des affiches publicitaires à des endroits stratégiques ou via d'autres canaux de communication. Informez tous les groupes cibles de l'action en distribuant des informations sur [le gaspillage alimentaire et les mesures permettant de l'éviter](#) avant l'événement.

Préparation de l'action

Avant la SERD (au moins un mois à l'avance)

- ▶ Qui sera votre public cible ? Qui souhaitez-vous toucher au travers de cette action ? À quels donateurs potentiels allez-vous vous adresser ? Supermarchés, petites épiceries, marchands ambulants, restaurants, cantines ?
- ▶ Préparez une affiche pour faire la promotion de votre action de don alimentaire ou utilisez les affiches de la SERD ([à télécharger ici](#)).
- ▶ Envoyez à votre groupe cible les renseignements relatifs à votre action et des informations générales concernant le gaspillage alimentaire et les mesures permettant de l'éviter ou imprimez-les et distribuez-les-leur.
- ▶ **Réalisez un audit « déchets alimentaires »** ([food waste calculator SERD](#)) pour évaluer la quantité moyenne de déchets produits sur une journée dans ce commerce, ce restaurant, ce marché ou cette cantine.
- ▶ Invitez le public cible à participer à votre événement.
- ▶ Associez le personnel à l'action.
- ▶ Renseignez-vous auprès des autorités locales afin de savoir si elles soutiennent ce type d'initiatives, notamment en fournissant des services d'enlèvement gratuits (pour les restes à transférer aux banques alimentaires ou restaurants sociaux) ou des conteneurs réutilisables pour le transport.

Avant la SERD (une ou deux semaines à l'avance)

- ▶ Faites connaître votre événement, rappelez sa tenue et invitez des personnes à y participer.
- ▶ Associez le commerçant, le propriétaire du restaurant, le gestionnaire et le personnel à l'action.
- ▶ Clarifiez les détails de l'action avec
 - l'exploitant de la cantine/le gérant du magasin : Quand viendrez-vous chercher les restes/invendus ? Pouvez-vous utiliser leur matériel (pots, cartons, emballages) pour le transport ou devrez-vous prévoir votre propre matériel ?
 - la banque alimentaire/le restaurant social : Assurez-vous qu'une personne sera disponible pour réceptionner les aliments quand vous viendrez et qu'elle pourra les utiliser. Sinon, trouvez une autre banque alimentaire.
- ▶ Imprimez les supports d'information à distribuer pendant l'action, de manière à informer les bénévoles et les participants quant au gaspillage alimentaire et aux mesures permettant de le prévenir.

Mise en œuvre de l'action = jour de l'action !

- ▶ Mettez en œuvre votre campagne de don alimentaire.
- ▶ Servez-vous de l'événement pour sensibiliser les participants à la problématique des déchets alimentaires et pour



leur donner des trucs et astuces sur la manière de réduire les déchets alimentaires au quotidien, et distribuez les supports d'information.

- ▶ Prenez des photos et réalisez des vidéos.
- ▶ **Réalisez un audit « déchets alimentaires »** ([food waste calculator SERD](#)) afin d'évaluer la quantité de restes redistribuée aux banques alimentaires. Sur cette base, vous pourrez évaluer le gaspillage alimentaire évité.
- ▶ Communiquez les résultats de votre audit aux participants.
- ▶ Associez le personnel à l'action afin de créer une relation à long terme entre le magasin/le restaurant/la cantine d'une part et les banques alimentaires/restaurants sociaux d'autre part.

Évaluation et rétroaction

Après la SERD

- ▶ Envoyez un retour à votre coordinateur : nombre de participants, quantité de déchets évités, etc.
- ▶ Envoyez des photos et vidéos de votre action à votre coordinateur SERD.
- ▶ **Réalisez un autre audit « déchets alimentaires »** ([food waste calculator SERD](#)) pour évaluer la quantité moyenne de nourriture jetée (et non donnée/redistribuée) au cours d'une journée normale au magasin/au restaurant/à la cantine environ deux semaines après l'action de redistribution, afin de déterminer si les dons sont devenus une habitude.
- ▶ Participez à l'instauration d'une collaboration régulière entre le commerçant/le restaurant/la cantine et la banque alimentaire. Persuadez les gestionnaires d'en faire une pratique régulière et examinez si le personnel pourrait apporter les invendus et les restes aux banques alimentaires et restaurants sociaux pendant ses heures de travail ou s'il accepterait de le faire en dehors. Sinon, essayez de trouver des bénévoles extérieurs pour le faire.

Plus d'informations

- ▶ Supports d'information
 - Food waste and its impact: [Do you dare to be aware?](#)
 - Tips to reduce food waste:
 - [Shopping & Planning](#)
 - [Storing](#)
 - [Cooking & Eating](#)
 - [Use-by / best-before dates](#)
- ▶ Exemples d'actions
 - Allwin (SE):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Sweden.pdf
 - Dinnertime (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Others_Oxfordshire.pdf Community Action Group Project
 - Feeding the 5000 (UK):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_London-UK.pdf
 - Food waste donation and reuse of fruit and vegetables boxes (ES):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Business_Asturias.pdf
 - Launch of the "Eco - Management" action for the itinerant market (FR):
www.ewwr.eu/docs/case_studies/FR_Association_Trophees_CSF.pdf
 - The Bread That Combines - IL PANE CHE UNISCE: Selezione rifiuti e recupero materiali provenienti dalla GDO (media e grande distribuzione) con destinazione a scopo sociale (IT):



Avec le soutien financier
de la Commission européenne





www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR%202010_Case%20Study_Other_Italy.pdf

- Turning municipal market and supermarket chain leftovers into local solidarity resources (ES): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2011-Case%20studies_NGO_Catalonia.pdf
- Waste Watchers Cookoff (UK): www.ewwr.eu/docs/case_studies/EWWR_2012_Case%20Studies_Association_Scotland.pdf

► Site internet/coordonnées du coordinateur de la SERD : www.ewwr.eu/list-organisers

► Semaine européenne de la réduction des déchets : www.ewwr.eu contact@ewwr.eu

► Parties prenantes concernées :

- [European Federation of Food Banks](#) (FEBA)
- [Belgian Food Banks Federation](#) (BE)
- [Best Before Project](#) (UK)
- [Fareshare](#) (UK)
- [Food AWARE](#) (UK)
- [FoodCycle](#) (UK)
- [Foodwe](#) (BE)
- [Italian Federation of Food Bank](#) (IT)
- [Last Minute Market](#) (IT)
- [Plan Zheroes](#) (UK)
- [Spanish Food Banks Federation](#) (ES)

► Liens intéressants

- European Commission: [Stop Food Waste](#)
- [European Environment Agency](#) (EEA)
- [European Environmental Bureau](#) (EEB)
- [Every Crumb Counts](#)
- [Food and Agriculture Organization](#) (FAO)
- IGD: [Food redistribution](#)
- [Love Food Hate Waste](#)
- Love Food Hate Waste: [Food waste recycling - What to do with the food you can't eat?](#)
- OECD [Food Chain Network](#)
- [SAVE FOOD initiative](#)
- [Slow Food Movement](#)
- [Think.Eat.Save.](#)

► Publications

- BIO by Deloitte / European Economic and Social Committee: [Comparative Study on EU Member States' legislation and practices on food donation. Executive summary.](#) June 2014.
- Brussels Environment (IBGE-BIM) / Fédération des Services sociaux – Fédération des Services sociaux bicommunautaires (FdSS-FdSSB): [Benchmarking- Invendus & Aide alimentaire.](#) Octobre 2013



Avec le soutien financier
de la Commission européenne

