

A l'Ecole GPclimat



L'alimentation, une clé pour la transition

Gaspillage alimentaire

Par Anna Perret et Alizé de La Harpe



Bienvenue GPclimat



CHOISIR LE BON CHEMIN POUR UN AVENIR DESIRABLE

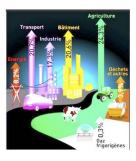




A L'ECOLE DES « GRANDS PARENTS POUR LE CLIMAT »

FORMATION SUR L'IMPACT CLIMATIQUE DE L'ALIMENTATION.

LE DEREGLEMENT CLIMATIQUE EST LA. QUE FAIRE, CONCRETEMENT?



Le système alimentaire,

qui englobe toutes les étapes de la production à la consommation d'aliments.

est responsable du tiers des émissions de gaz à effet de serre.

La formation proposée par « Grands parents pour le climat » consacre une journée entière à chacun de ces 4 thèmes et à leur incidence sur le climat :

- gaspillage alimentaire : le 29 novembre 2021
- régimes alimentaires : le 8 février 2022
- liens entre l'humain et la nature : le 10 mai 2022
- techniques agricoles et élevage : en septembre 2022

Tout au long de l'année : ateliers participatifs et accompagnement au démarrage de projets locaux. Participation financière au chapeau.

Inscriptions et descriptif détaillé sur le site : www.gpclimat.ch



Avec le soutien de



Qui nous sommes?

Anna Perret

Alizé de La Harpe





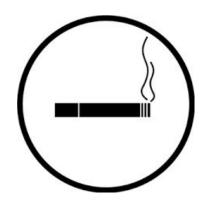
Check-in

- Ton nom?
- Si tu étais un aliment, lequel serais-tu?















Points photos & vidéo



Cadre de partage

Bienveillance Ecoute Respect Non jugement



Objectifs

du projet L'alimentation, une clé pour la transition

Formation	Coaching post-formation	Co-organisation ateliers pratiques
Comprendre l'incidence du gaspillage alimentaire	du comportement alimentaire Se joindre à un projet collectif incidence cacement Démarrer un nouveau projet collectif	Organiser un événement public
sur le climat Savoir où agir pour réduire son incidence		
le plus efficacement Prendre connaissance de projets		

Programme de la journée

Formation d'automne

- Accueil & Bienvenue GPclimat
- Vision globale d'un système alimentaire durable
 - Présentation d'un projet collectif
- Introduction sur le gaspillage alimentaire
- Rôle de l'industrie & commerces
 - o Présentation d'un projet collectif
- Pause 11h
- Rôle du consommateur
 - Présentation d'un projet collectif
- Clôture matinée
- Pause de midi 12h30-13h30/14h
- Rôle de l'agriculture
- Visite de la ferme avec Gilles Roch
- Clôture debriefing



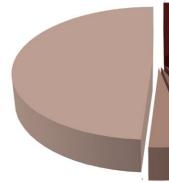
Comment le système alimentaire industriel contribue à la crise climatique

Entre 44 % et 57 % du total des émissions de GES proviennent du système alimentaire mondial



Uniterre
Décembre 2014
https://uniterre.ch





Agriculture: 11-15%

Il est généralement admis que l'agriculture elle-même contribue à hauteur de 1ª à 15% du total des gaz à effet de serre produits dans le monde. La plupart de ces émissions proviennent de l'utilisation d'intrants industriels, comme de se grafis chimiques et de l'essence pour faire fonctionner les tracteurs et les machines d'irrigation, ainsi que des surplus d'élevage intensit.

Déchets:





et vente au détail: 2-4%

La réfrigération est la clé de voûte des vastes systèmes mondiaux d'achat des chaines modernes de supermarchés et de restauration rapide. Parfout où le système alimentaire industriel s'implante, il est accompagné de chaines du froid. SI l'on considère que le refroidissement est responsable de 15% de la consommation mondiale totale d'électricité ét que les fuites de fluides frigorigènes chimiques sont une source importante de GES, on peut dire sans risque de se tromper que la réfrigération des aliments représente environ 1 à 2 % du total des émissions mondiales de gaz à effet de serre. La vente au détail des aliments représente la 2% de plus.



La transformation constitue l'étape suivante, très rentable, dans la chaine alimentaire industrielle transformation des aliments en repas prêts à l'emploi, en snacks et en boissons nécessite é l'emploi, en snacks et en boissons nécessite nome quantité d'énergie, principalement sous la forme de carbone. Il en va de même pour le conditionnement et la mis e en conserve de ces aliments. La transformation et le conditionnement permettent à l'industrie alimentaire d'empiler sur les rayons des supermarchés et des magasine les rayons des supermarchés et des magasine de proximité des centaines de marques et de formats différents, mais il s denferent aussi une énorme

quantité d'émissions de gaz à effet de serre : environ



Transports: 5-6%

Le système alimentaire industriel se comporte comme une agence de voyage mondiale. Les cultures destinées à l'alimentation animale peuvent être réalisées en Argentine et servir à l'alimentation de poulets au Chili, qui sont exportés vers la Chine pour transformation et sont finalement consommés dans un McDonald aux États-Unis. Une grande partie de notre nourriture, cultivée dans des conditions industrielles dans des contrées iointaines, parcourt des milliers de kilomètres avant d'attendre nos assiettes. Nous pouvons estimer prudemment que le transport des denrées alimentaires représente un quart des émissions mondiales de GES liées au mondiales de GES liées au mondiales de GES liées au

mondiales de GES liées au transport, soit 5 à 6 % du total des émissions mondiales de GES.

RAIN Souveraineté alimentaire : 5 étapes pour refroidir la planête et nourrir sa populati http://grain.org/e/5101

LE MENSUEL AGRICOLE INDÉPENDANT

Gaspillage alimentaire et systèmes alimentaires durables

Agriculture biologique

Fertilisation avec des engrais organiques, légumineuses, fumure minimale de la ferme

Réduction du gaspillage alimentaire

Compense la baisse de rendement dans l'agriculture biologique



Systèmes alimentaires durables

Logique des cycles fermés Ex. dans la nature: la forêt

Conférence de Ernst Zürcher le 2 décembre à Echandens!

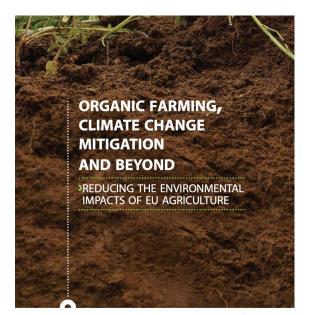
Elevage extensif

Elevage des ruminants sur prairies, moins de monogastriques, fourrages produits à la ferme

Adaptation des régimes alimentaires

Moins de viande, plus de légumineuses

Gaspillage alimentaire et système alimentaire durable



"Ainsi, l'agriculture biologique, combinée à la réduction des aliments concentrés et des produits animaux, et à la réduction du gaspillage alimentaire, constitue un système de production agricole et alimentaire optimal, durable et respectueux du climat" (traduit de l'anglais)





Mise en action Projets collectifs

Un exemple: Participer à l'effort pour le climat https://www.gpclimat.ch/lalimentation-une-cle-pour-la-transition-participer-a-leffort-pour-climat-cest-possible-pour-chacun/

Nicole et Marie-Christine, à vous la parole

Les contacter pour les rejoindre : mcbuhlmann@bluewin.ch







Vidéo séquence 1

GASPILLER SES ALIMENTS: POURQUOI?

Vidéo de Trash Talk en collaboration avec le Centre de compétence en durabilité de l'Université de Lausanne.

https://www.youtube.com/watch?v=-93jaPgz08U

Le gaspillage alimentaire



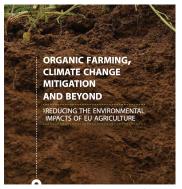
Le gaspillage alimentaire, c'est quoi?

Le gaspillage alimentaire désigne le fait de jeter des denrées alimentaires normalement destinées à la consommation.

Il existe à toutes les étapes de la chaîne de production et de consommation : production, culture, traitement, transformation, distribution, vente et consommateur final.

Le gaspillage alimentaire

Le gaspillage alimentaire, au niveau global?







Dans l'UE, les émissions liées au gaspillage alimentaire dans l'ensemble de la chaîne de production correspondent à environ **10 % des émissions de GES.**

Au niveau mondial, c'est **un tiers** de la nourriture produite dans le monde qui est gaspillée.

En plus d'être moralement répréhensible, le gaspillage alimentaire constitue donc un gâchis de précieuses ressources – terres arables, eau, énergie et émissions de CO2 derrière!

Source Rapport FIBL

Le gaspillage alimentaire

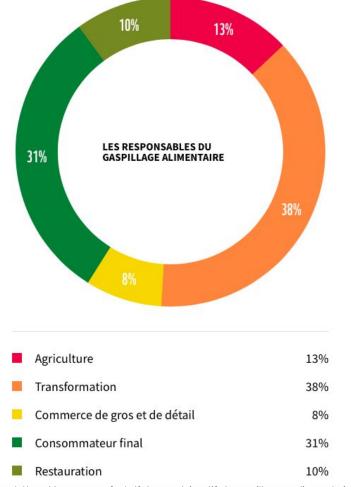
Le gaspillage alimentaire, c'est combien en Suisse?

2,8 millions de tonnes de denrées alimentaires sont perdues chaque année en Suisse. Cela correspond à 330 kilos par personne et par an.

Source: OFEV, 2019

Le gaspillage alimentaire, c'est où ?

→ Les déchets occasionnés à la fin de la chaîne de valeur ajoutée présentent un impact environnemental plus élevé que ceux causés au début de celle-ci.



Source: https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/gaspillage-alimentaire

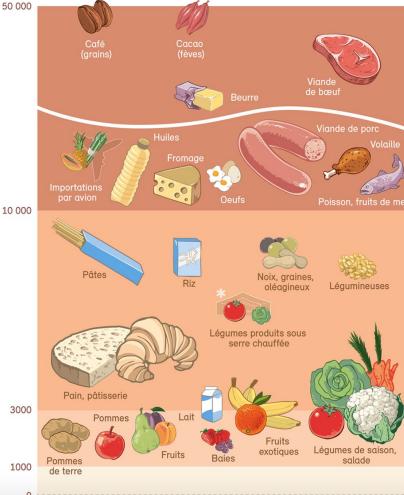
Impact environnemental dû aux déchets évitables (UCE/ka)

Quels déchets alimentaires polluent le plus l'environnement?

Calculs de l'institut de design de systèmes écologiques de l'EPF de Zurich. UCE = unité de charge environnementale

Source: Déchets alimentaire OFEV https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/ themes/dechets/quide-des-dechets-a-z/b iodechets/types-de-dechets/dechets-alim

entaires.html



1000

Vidéo séquence 2

GASPILLER SES ALIMENTS: POURQUOI?

Vidéo de Trash Talk en collaboration avec le Centre de compétence en durabilité de l'Université de Lausanne.

https://www.youtube.com/watch?v=-93jaPgz08U

37% gaspillage alimentaire

- 950'000 tonnes de pertes dont 75% pourraient être évités.
- La transformation de tubercules (patates, ..) génère le plus gros volume de pertes (388'000 tonnes dont 70% non-comestible)
- le secteur des céréales et de la boulangerie produit le moins de pertes (43 tonnes)
- 2 raisons principales: l'absence de marché pour les sous-produits (ex. le son), l' état de la technique (chutes, ...).
- 80% des pertes vont pour nourrir les animaux

Source:

https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/ /types-de-dechets/dechets-alimentaires.html



A l'usine de méthanisation Ecorecyclage SA à Yens

Mayonnaise en attente d'être donnée au digesteur

Gaspillage alimentaire: le rôle des commerces de détail

4% du gaspillage alimentaire

- Les commerces de détail génèrent 100 000 tonnes de déchets alimentaires chaque année, dont près de 95 % pourraient être évités.
- Essentiellement des aliments invendus
 - offre excessive
 - gestion ou planification des stocks inadéquates
 - o pertes durant le transport
- 84% des pertes sont compostées ou méthanisées, 5% sont données

Source:

https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/ /types-de-dechets/dechets-alimentaires.html



A l'usine de méthanisation Ecorecyclage SA à Yens

La partie solide qui résulte du processus de méthanisation et qui sera mélangée au compost.

La partie liquide (jus de méthanisation) est utilisée comme engrais dans l'agriculture.

Gaspillage alimentaire: le rôle des commerces de détail

4% du gaspillage alimentaire

- Les commerces ne sont responsables que de 4% du gaspillage, mais ils influencent le gaspillage en amont et en aval de la chaîne.
 - les prix ne sont plus affichés sur les produits
 - paiement par carte
 - actions
 - dates de péremption
 - normes strictes pour les fruits et légumes

Les consommateurs jettent bcp car le liens avec les aliments est distendu, ils achètent trop et se fient aux dates de péremption

Les agriculteurs jettent ce qui ne correspond pas aux normes.

Qui dit industrie agroalimentaire, dit <u>techniques de conservation</u> des aliments:

- déshydratation (séchage, fumage)
- le refroidissement (réfrigération, congélation, surgélation)
- le réchauffement (pasteurisation, stérilisation)
- ajout d'agents conservateurs

Positif par rapport au gaspillage alimentaire!? La durée de conservation est prolongée.

Mais le coût environnemental est important: utilisation d'énergie, impact sur la santé humaine, emballages.



Qui dit industrie agroalimentaire, dit <u>emballages</u>:

- plastique
- papier, carton
- boîtes de conserves
- verre



Positif par rapport au gaspillage alimentaire!? L'emballage protège le produit et augmente ainsi sa durée de conservation.

Mais le coût environnemental est important: pollution des eaux, du sol, de l'air, impact sur la santé humaine (bisphénol A), déforestation, utilisation d'énergie.

Que pouvons-nous faire?

- Acheter le + possible de produits non-transformés et complets
- Acheter des aliments qui sinon partent à la poubelle
 - o Essbar https://aess-bar.ch
 - Too good to go https://toogoodtogo.ch
- Acheter des fruits et légumes labellisés Ünique
- Eviter les grands distributeurs pour donner plus de poids au circuits courts alimentaires?

La Revue Durable numéro 66 Dossier "Construire ensemble des circuits courts alimentaires. Soirée-conférence à Lausanne en janvier 2022

Mise en action Projets collectifs

Un exemple: Déchets aux avanchets: un tri au top! https://www.gpclimat.ch/lalimentation-une-cle-pour-la-transition-dechets-aux-avanchets-un-tri-au-top/

Jacqueline, à toi la parole

La contacter pour des questions : <u>ilecocq@gpclimat-ge.ch</u>







Pause réchauffante (20')



Vidéo séquence 3

GASPILLER SES ALIMENTS: POURQUOI?

Vidéo de Trash Talk en collaboration avec le Centre de compétence en durabilité de l'Université de Lausanne.

https://www.youtube.com/watch?v=-93jaPgz08U

Gaspillage alimentaire: le rôle des consommateurs

31% du gaspillage alimentaire

- C'est nous, les ménages, qui sommes responsables pour une bonne partie de ce gaspillage
- Soit une perte de **100kg** de denrées par an et par habitant
 - 50% brûlé via nos poubelles, 30% composté et/ou utilisé pour les animaux et 20% collecté séparément pour être valorisé en biogaz.
- Coût écologique et financier de ce gaspillage
- La bonne nouvelle, c'est qu'on peut agir directement en tant qu'individu :)
- Comment agir concrètement ?
 - diminuer le gaspillage dans son ménage
 - o rétablir un lien entre les consommateurs et le processus de production

Source:

https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets/dechets-alimentaires.html

Pourquoi on gaspille?

- Déconnexion avec le processus de production des aliments
 - o ce détachement amène à considérer les aliments comme infinis et toujours disponibles
 - individualisation de la consommation
- Manque de sensibilité autour de la valeur des aliments
 - o faible valeur attribuée aux aliments (budget nourriture 7% seulement, 16% si on inclut la restauration collective)
 - o manque de conscience du prix des aliments (paiement par carte etc.)
- Absence d'une prise de conscience de ses propres déchets alimentaires
 - manque de perception inhibe l'action (si collecte séparée alors déchets davantage visibles et changement potentielle de comportement)
- Connaissances lacunaires des méthodes de conservation et de stockage des aliments et l'utilisation des restes.

Mise en action Projets collectifs

Un exemple: Privilégier les circuits courts
https://www.gpclimat.ch/lalimentation-une-cle-pour-la-transition-privilegier-les-circuits-courts/

Laurence et Joyce, à vous la parole!

Les contacter pour les rejoindre: lolomamo@gmail.com







Vidéo séquence 4

GASPILLER SES ALIMENTS: POURQUOI?

Vidéo de Trash Talk en collaboration avec le Centre de compétence en durabilité de l'Université de Lausanne.

https://www.youtube.com/watch?v=-93jaPgz08U

Activité collective : brainstorming 15'

Former des petite groupes (5-6 personnes)

A tour de rôle dans votre groupe, répondez à la question suivante à haute voix puis par écrit sur la feuille

Comment diminuer le gaspillage alimentaire de mon ménage?

Partagez une idée, une astuce, un conseil, une expérience avec votre groupe

Attention : petite difficulté, il ne faut pas répéter ce qui a déjà été dit dans votre groupe

Ainsi, à la fin des 15 minutes, une liste par groupe des actions concrètes possibles pour diminuer le gaspillage alimentaire chez soi sera réalisée (et affichée 😌)

Activité collective : lecture et échange 15'

Baladez vous dans la salle pour lire la liste des actions proposée par les autres groupes (10')

Choisissez un binôme et discutez avec **d'une astuce et/ou un engagement** pour limiter le gaspillage alimentaire que vous souhaitez mettre en place dans votre quotidien (5').

Retour collectif

Tour de table rapide des actions choisies par chacun

Propositions pour compléter ses listes d'actions



Pause de midi

Gaspillage alimentaire: le rôle de l'agriculture

13% gaspillage alimentaire



- 225 000 tonnes de denrées alimentaires ne sont pas utilisées comme prévu et sont perdues. 75% de ces pertes pourraient être évitées.
 - 173 000 tonnes sont des résidus de récolte qui sont épandus sur les champs, immédiatement ou après fermentation, comme engrais ou amendements du sol.
 - 49 500 tonnes sont des résidus ou des rebuts de récolte qui sont donnés aux animaux.
- 2 raisons principales:
 - les normes industrielles applicables des branches en aval
 - o les conditions techniques et le stockage inapproprié

Source:

https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/dechets/guide-des-dechets-a-z/biodechets/types-de-dechets/dechets-alimentaires.html



Gaspillage alimentaire: le rôle de l'agriculture

13% gaspillage alimentaire

Que pouvons-nous faire?

- Acheter les produits directement à la ferme ou au marché
- S'abonner à un panier d'agriculture contractuelle de proximité
 - https://www.lejardinpotager.ch
 - https://www.fracp.ch
- Faire connaître les lieux de vente directe
 - https://www.marchepaysan.ch



Les sources indispensables et plus détaillées



- Save food Fight waste: campagne nationale contre le gaspillage alimentaire
 - https://savefood.ch/fr/home-fr.html
- Foodwaste.ch https://foodwaste.ch
- Site de la FRC : fiches conseils très pratiques pour diminuer le gaspillage alimentaire https://www.frc.ch/dossiers/la-frc-contre-le-gaspillage-alimentaire/
- Site WWF gaspillage alimentaire: informations et conseils pratiques pour diminuer le gaspillage alimentaire https://www.wwf.ch/fr/nos-objectifs/gaspillage-alimentaire

Visite du Domaine des Biolettes avec Gilles Roch



Clôture Débriefing



La suite?

Concrétisez vos projets, on est là pour vous coacher :) Vous pouvez nous contacter à tout moment pour cela

De notre côté, nous allons vous contacter par téléphone

Un email avec un questionnaire d'évaluation suivra **Merci d'y répondre!**

Prochaines formations:

Gestion de projet: 18 janvier 2022 Régimes alimentaires : 8 février 2022 Lien entre l'humain et la nature: 10 mai 2022

Check out

Un mot et/ou une phrase sur comment vous vous sentez à la fin de cette journée

Un mot et/ou une phrase sur ce que vous avez appréciez

Un mot et/ou une phrase sur ce que vous avez appris

OU LES 3 si vous êtes inspirés 😏







Des questions complémentaires ?

Contactez nous à l'adresse suivante :

anna.klingemann@gmail.com 078 881 55 40

alizeharpe@hotmail.com 078 686 33 73

66

Le monde n'a pas besoin de quelques personnes qui font parfaitement les choses mais de beaucoup de personnes qui font les choses bien

77

On vous encourage à remplir le plan d'action que l'on vous enverra

Des questions?



Défi

Concept : Vous proposez un défi d'une durée d'un mois à réaliser afin d'expérimenter le changement



Défi proposé : éviter le gaspillage alimentaire

Pour rappel, les responsables **d'un 1/3** de tout le gaspillage alimentaire sont les consommateurs finaux (nous!).

Pour cela comme défi, je vous propose de commencer par la lecture des fiches conseils de la FRC.

Ensuite, pour visualiser son gaspillage alimentaire de former 2 poubelles distinctes entre *les pertes inévitables* (denrée non comestible à mettre au compost et/ou déchets organiques : épluchure, os etc.) et *les pertes évitables* donc « gaspillées » (denrée mangeable mais qui ne finissent pas dans nos assiettes pour diverses raisons)

L'objectif de ce mois étant que cette seconde poubelle reste complètement vide 😌

