

EDITO

Gaspillage alimentaire... Que faire ?



Le 16 Octobre s'est tenue la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en France. Cette journée de sensibilisation était prévue dans le Pacte national anti-gaspi, présenté en juin 2013 par le ministère de l'Agriculture visant à réduire de moitié le gaspillage de nourriture d'ici 2025. Plus de 200 actions ont été menées en France et ont mobilisé autour de cet enjeu tous les acteurs de la chaîne alimentaire (production agricole, transformation industrielle, grande distribution, restauration collective et familles). Cette journée de sensibilisation a permis de diffuser les derniers chiffres concernant les déchets alimentaires en France, ils sont encore très importants!

« Si je ne finis pas mon assiette, je jette » ?

La France jette chaque année 7 millions de tonnes de déchets alimentaires ! Un français jette en moyenne 20 à 30 kg de nourriture par an (dont 7 kg de denrées encore emballées), soit l'équivalent de 400 euros pour une famille de quatre personnes. Le gaspillage alimentaire est devenu aujourd'hui une réelle préoccupation en France comme partout dans le monde. Ce phénomène s'illustre notamment à travers de multiples campagnes de sensibilisation. Par exemple, une récente étude de l'ADEME auprès de 20 familles a montré que l'éducation aux bonnes pratiques permet de réduire ce gâchis de près de 50%. Ces bonnes pratiques reposent sur des choses simples, et à la portée de toutes les familles : vigilance sur les promotions liées à la quantité, rangement du frigo en fonction des dates de péremption, respect des règles d'hygiène et conservation, congélation, etc.

Un des problèmes importants est la méconnaissance des consommateurs sur la différence entre les 2 types de dates présents sur les produits de grande consommation : Date Limite de Consommation (DLC) et Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO). Or, la DLC signifie que vous pouvez consommer ce produit jusqu'à cette date + quelques jours éventuellement et DLUO ne signifie pas que le produit est périmé... juste que son aspect ou goût peut éventuellement s'altérer après quelques semaines ou mois !

Comment intégrer cet enjeu dans une démarche RSE ?

Si le gaspillage alimentaire est un enjeu majeur d'aujourd'hui pour les particuliers mais aussi les entreprises, il est possible de lutter contre ce phénomène. Par exemple, les enseignes de la Grande Distribution signent des conventions avec des organismes de dons alimentaires (en 2013, environ un tiers des produits collectés par les banques alimentaires provenaient de ces enseignes). En ce qui concerne le secteur de l'hôtellerie/restauration, des pratiques peuvent être mises en place pour réduire la quantité de déchets alimentaires générée par l'activité : des gestes simples peuvent réduire la quantité de déchets alimentaires, comme réutiliser des produits non vendus pour l'élaboration des plats du lendemain, anticiper la rupture de plats du jour, adapter la taille des plats à l'appétit du consommateur, etc.

[Site du gouvernement
http://e-rse.net/](http://e-rse.net/)

LA BONNE PRATIQUE

OpSB : de vraies lunettes écologiques made in France !

Il est aujourd'hui possible de voir clair et de consommer durable ! Sébastien Bétend a conçu des montures optiques esthétiques, biodégradables et recyclables, disponibles à un prix tout à fait correct. Son projet se révèle être un projet pionnier dans le pays.



<http://www.sebastienbetend.fr/>

Une question, un commentaire, une réaction ?

N'hésitez pas, contactez-nous !

Alteractive

32 rue Boileau, 69006 Lyon

Tél. : 04 81 91 96 31

Visitez notre site internet: alteractive.org

Inscrivez-vous à la newsletter |

<mailto:newsletter@alteractive.org>

INTERVIEW



Yoann Abecassis,

*Chef d'entreprise, S M L XL,
Restaurant Les Arcades*

→ **Pouvez-vous nous expliquer le concept SMLXL que vous avez mis en place au sein de votre restaurant Les Arcades ?**

Les convives n'ont pas tous le même appétit et selon les jours, l'appétit peut changer : une seule taille standard est donc forcément une quantité perçue comme insuffisante par certains convives ou trop importante par d'autres.

Depuis 2010, nous avons mis en place un nouveau concept pour mesurer ses envies. Nous proposons pour cela plusieurs tailles de plats : S, M, L et XL, la taille standard étant le L. Le S correspond à une taille tapas, le M à une demi taille et le XL correspond à une grosse faim. Nous proposons le même concept en ce qui concerne les boissons.

L'organisation du repas est différente et permet aux clients de s'amuser autour de la taille des plats, comme par exemple prendre plusieurs plats de tailles S. Ce concept plaît beaucoup, notamment aux femmes. Il permet ainsi de satisfaire la clientèle ainsi que limiter la quantité de déchets alimentaires générée par notre activité.

→ **Quels sont les contraintes techniques relatives à ce concept ?**

La contrainte relative à cette pratique est la formation et l'adaptation des plats. Pour cela, tous les plats sont calibrés et nous disposons de fiches techniques indiquant le détail des quantités de chaque plat, comme par exemple le grammage pour la viande. Le restaurant dispose également d'un système de télécommande pour faciliter la prise de commandes et l'élaboration des plats en fonction de la taille commandée.

BREVES

Une cellule solaire capable de stocker son énergie

Si l'énergie solaire est prometteuse, elle reste encore aujourd'hui chère à produire et elle est, comme toute énergie intermittente, confrontée au manque de solutions de stockage. Une difficulté à laquelle le professeur Yiyang Wu et son équipe de l'université de l'Ohio pourrait bien avoir trouvé la solution : la création d'une nouvelle batterie solaire combinant à la fois des cellules génératrices d'énergie et une batterie capable de stocker directement cette énergie.



[Lien Article](#)



Un vol hebdomadaire Toulouse - Paris Orly alimenté en agro-carburant

Le 21 octobre 2014, à l'occasion du lancement de l'opération Lab'line for the Future (soutenue par la Direction Générale de l'Aviation Civile), Air France a annoncé la mise en place de vols alimentés en agro-carburant (10% d'incorporation dans le kérosène classique) sur la ligne Toulouse – Paris-Orly. L'agro-carburant utilisé est le Farnesane qui est issu de la fermentation de sucres de canne. Jusqu'en septembre 2015, un vol par semaine sera alimenté en agro-carburant sur cette liaison.

[Lien Article](#)

Plateforme RSE, un bilan un an après son lancement

Mise en place il y a un peu plus d'un an, la Plateforme d'actions globales pour la RSE a adopté son texte de référence, qui pose les bases d'une définition commune de la RSE. Les 48 membres (organisations patronales, syndicales, ONG, directeurs développement durable, élus, etc.) ont également validé les rapports de trois groupes de travail sur la compétitivité, la transparence et la chaîne d'approvisionnement.

[Lien Article](#)

→ Le restaurant Les Arcades met-il en place d'autres bonnes pratiques relatives au développement durable ?

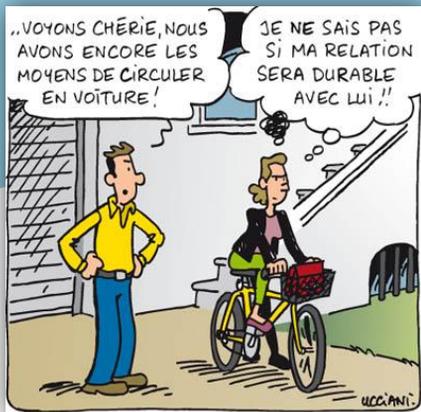
Nous proposons à nos clients le « Gourmet bag » qui permet de repartir chez soi avec le reste de son plat ou d'une bouteille de vin non terminés.

Notre cuisine est reconnue « Maître Restaurateur de France » depuis 2009 c'est-à-dire qu'elle implique 100% transparence sur nos cartes, 100% produits frais, 100% fruits et légumes de saison, 100% viandes françaises (hors plats du jour).

Les cartes, sous forme de collection, changent au fil des quatre saisons. Nous nous adaptons aux produits de saison et élaborons des plats avec des produits frais de nos producteurs locaux. Nos viandes rouges ou blanches sont à moindre impact carbone et sont élevées en France (sauf plats du jour U.E.) On proscriit l'utilisation des espèces de poisson en voie de disparition du conso-guide de WWF. Nous réutilisons régulièrement les produits qui nous restent après notre service pour l'élaboration des plats du lendemain, sous une autre forme.

Nous mettons également à disposition sur toutes les tables, des dépliants qui informent les clients sur la démarche RSE / Développement Durable du restaurant.

SOURIRE AVEC LE DÉVELOPPEMENT DURABLE



CARTON ROUGE A...

...Industeel, pour un accident du travail mortel.

La justice a reconnu la responsabilité d'Industeel, filiale d'Aperam (Arcelor Mittal) dans un accident mortel qui s'était produit le 2 avril 2012 dans son atelier de Chateaufort (Loire). L'ouvrier interimaire, un homme de 31 ans, avait été blessé au thorax et au bras alors qu'il travaillait avec des collègues sur une énorme presse de 12000 tonnes. En définitive, Industeel a été condamné aujourd'hui à verser une amende de 30 000 euros ainsi que des dommages et intérêts à la famille.

[Lien Article](#)

LE POINT REGLEMENTAIRE

La transition énergétique

Les députés ont adopté le 14 octobre le projet de loi sur la transition énergétique à 314 voix pour, 219 contre. Ce texte prévoit une diversification du mix énergétique français et l'élaboration d'une stratégie bas carbone. Il comporte huit titres sur les objectifs communs, la rénovation des bâtiments, les transports propres, l'économie circulaire, les énergies renouvelables, la sûreté nucléaire, la simplification des procédures et la gouvernance. Il a été enrichi, pendant les débats parlementaires, de 524 amendements.

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/>

AGENDA

Novembre - Mois de l'ESS, [France](#)

4 Novembre - Conférence des Ateliers de l'Entrepreneuriat Humaniste (AEH), [Jonage](#)

18 Novembre - Forum DD 6ème édition, [Strasbourg](#)

25 Novembre - Parlement régional des Entrepreneurs d'Avenir [Lyon](#)