



Pic'assiette, Sésame Table Ouverte et l'Agantic présentent :

«du champ à la fourchette »

Un projet associatif de valorisation des invendus agricoles et de lutte contre le gaspillage alimentaire sur nos territoires

Organisé autour de 3 axes - *sensibiliser / récupérer / transformer pour redistribuer* - ce projet vise 3 finalités :

- l'accès à une alimentation locale, de qualité, pour tous
- le soutien aux producteurs et distributeurs alimentaires
- la réduction du gaspillage alimentaire au niveau local

Vous êtes :

**PRODUCTEUR
AGRICOLE**

**DISTRIBUTEUR
ALIMENTAIRE**

**PROPRIETAIRE
d'arbres fruitiers,
de potager,
...**

RESTAURATEUR

Vous avez :

Des fruits/légumes
abîmés,
hors calibre,
non récoltés,
ou invendus

Des produits
alimentaires
à très courte date
de consommation

De la nourriture
en trop
sur vos parcelles

**Vous voulez commercialiser vos invendus, ou donner vos excédents alimentaires ?
Vous souhaitez participer à nos campagnes de sensibilisation ou créer un groupe
d'action locale « anti gaspi » ?**

Contactez-nous !

Par téléphone au **06 83 44 23 65**

ou par mail contact@picassiette.org

Présentation du projet Anti gaspi : du champ à la fourchette



Qu'est ce que le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage alimentaire concerne toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jetée, perdue, dégradée, non récoltée ou dévorée par des ravageurs, sans inclure les parties non comestibles tels que les peaux, feuilles, graines, queues ou trognons.



Quelle quantité d'aliments gaspille-t-on chaque année?

Le gaspillage alimentaire se produit à toutes les étapes de la chaîne alimentaire : production, transformation, transport, distribution, consommation.



Au niveau mondial, la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) estime qu'**un tiers de la production alimentaire mondiale est jetée** soit 1,3 milliard de tonnes de nourriture chaque année.

En France, différentes études nous donnent des ordres de grandeur quant à ces pertes :

- Dans les ordures ménagères, on trouve l'équivalent de **20 kg/habitant/an** de pertes liées au gaspillage alimentaire dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés (étude MODECOM, ADEME).
- En restauration collective, on estime qu'**un repas génère 150g de biodéchets** (équivalent à 50 g d'épluchures et restes de préparation et 100 g de restes de repas).
- Dans les zones cultivées, lors du transport, du stockage de marchandises, ainsi que dans les magasins, **des aliments consommables sont jetés car invendables au regard de normes esthétiques ou de critères de calibrage** (fruit abîmé, légume biscornu ...)
- Dans les espaces naturels (foret, garrigue, champs abandonnés), des **richesses alimentaires non exploitées** peuvent devenir des sources d'approvisionnement alimentaire local à condition d'entretenir et de préserver ces espaces.

Le projet « Anti gaspi, du champ à la fourchette » propose 3 types d'action :

- des ateliers de **sensibilisation à l'alimentation durable** (scolaire, grand public)
- la création d'un circuit de **valorisation des invendus** (fruits, légumes, épicerie sèche, pain...) pour offrir des débouchés économiques aux productions locales.
- la transformation des marchandises récupérées en **préparations culinaires.**



Toute la logistique (récupération, transport, livraison, stockage, transformation) **est prise en charge par nos partenaires associatifs .**

Ce projet citoyen initié par des associations locales est soutenu par la DRAAF LR et L'ADEME

