

14èmes Rencontres régionales de l'EEDD « Lutte contre le gaspillage alimentaire : Réveillons nos pratiques collectives ! »

Synthèse

Les 21 et 22 novembre 2013 vous étiez une vingtaine à participer aux 14èmes Rencontres régionales du GRAINE Basse-Normandie *Lutte contre le gaspillage alimentaire: Réveillons nos pratiques collectives!*

Des participants issus d'horizons variés mais déterminés à amorcer la réflexion sur un projet collectif de sensibilisation du citoyen au gaspillage alimentaire, tout en acquérant de nouvelles techniques d'animation favorisant cette émergence.

Les échanges furent riches et denses et permirent au groupe d'exprimer son envie de prendre une direction commune. Plus exactement 3 directions puisqu'à l'issue de ces deux journées sont ressorties la nécessité de mettre en œuvre 3 actions complémentaires que sont:

- **Créer un groupe de travail de sensibilisation au gaspillage alimentaire**
 - qui organise la formation des animateurs et des relais, élabore des outils pédagogiques adaptés aux différents publics
 - qui se fixe comme premier objectif réaliste un projet sur la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires
- **Revaloriser la nourriture en recréant le lien Homme/Nature** par exemple via la mise en valeur des circuits courts, de la cuisine au jardin ...
- **Organiser une action exemplaire et festive qui croise les différents acteurs** dont les épiceries solidaires, qui sensibilise à la différence DLC/DLUO et à l'utilisation des restes alimentaires...

Il s'agit désormais de poursuivre cette dynamique et c'est bien dans cette optique que nous vous proposons de nous retrouver le jeudi 19 décembre au matin, afin de faciliter le passage des idées aux actions.

Vous trouverez en première partie de ce compte-rendu le détail des différents temps ayant permis d'atteindre ce résultat. La seconde partie fait un focus sur les techniques d'animation employées et leurs différents usages. Enfin, nous vous proposons en annexes une bibliographie axée sur le Gaspillage alimentaire, la liste des participants des Rencontres, ainsi qu'une liste non exhaustive des actions identifiées lors de la journée d'échanges du 21 février.

1ère partie – les projets autour du gaspillage alimentaire

Mon projet idéal de sensibilisation : ses écueils, ses points forts

Rappel des techniques utilisées¹ :

- *pense-écoute pour le recueil des expressions de chacun/e*
- *synthèse collective (ou meta-plan) pour en ressortir des axes convergents*

1. Comment devraient se passer dans l'idéal les projets de sensibilisation au gaspillage alimentaire ?

De cette question sont ressorties des finalités, des publics, des principes et méthodes, ou des forces d'actions de la sensibilisation idéale au gaspillage alimentaire.

les finalités

(ce vers quoi tendent les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire)

- prendre plaisir
- se reconnecter avec le monde
- créer du lien social

les publics

- tous les publics, les captifs comme les acteurs d'autres activités (action sociale, producteurs...).
- au-delà de publics on parle d'acteur du gaspillage alimentaire : tous acteurs.

les principes et méthodes

- modifier les représentations culturelles
- l'implication (favoriser le faire ensemble), l'exemplarité (pour l'effet boule de neige), la transversalité (inclure les champs économique et social), éveiller les consciences
- former des relais, mutualiser et accompagner
- co-produire, décloisonner, utiliser des méthodes participatives
- déculpabiliser, jouer sur l'humour et le plaisir, croiser les regards

les forces d'action

(ce sur quoi s'appuyer pour y arriver)

- politiques : une réglementation vertueuse (normes sanitaires, lois...)
- médiatiques : promouvoir, valoriser, criminaliser les gaspilleurs organisés
- financières : organiser les filières, assurer une pression financière (faire payer le gaspillage), créer un réseau d'économie non marchand (troc, don...)

→ suite à ces propositions un débat a émergé sur « qui sont les méchants ? » avec deux avis opposés :

- les méchants sont les producteurs, transformateurs, distributeurs... et le consommateur est une « victime »
- on a tous la même responsabilité, quelle que soit notre place sur la chaîne du gaspillage alimentaire

2. Quels sont les freins ou difficultés de réalisation de ce projet idéal ?

- Constat du désintéressement ou de manque de connaissance du citoyen, de l'impact d'une action collective qui bride son envie individuelle d'agir.
- Le productivisme a supprimé le besoin de gérer les stocks et de réduire la consommation.
- Les petites structures sont mises à l'écart par les grosses : un rapport de force s'instaure.
- Pour sensibiliser les enfants il faut déjà commencer par impliquer les adultes (parents, enseignants, chefs d'établissements...).
- Manque de financement pour former des professionnels qui accompagnent ensuite les publics.
- L'interdiction pour les collectivités d'inclure la provenance locale comme critère de sélection dans un marché public.

1 Cf détail en deuxième partie du compte-rendu

- La réglementation : frein cité plusieurs fois notamment sur la sécurité sanitaire. Cette réglementation est forte pour deux raisons principales : il faut augmenter la production et la consommation donc « on » prévoit l'obsolescence des produits alimentaires ; les craintes pour la santé publique.
- Le manque de prise de conscience que le gaspillage alimentaire a un coût que nous payons tous: le prix d'un produit inclut le coût de la perte d'un autre produit en amont de la chaîne.

Des idées ont également été proposées :

- frigo party : repas collectif à partir de restes des frigos ou des placards des habitants d'un même lieu (échelle à définir).

3. quelles sont les solutions, les leviers, les propositions ?

- Il faut redéfinir les publics : qui cela concerne-t-il ?
- Éducation : c'est l'éducation à l'environnement et au développement durable mais aussi le secteur de l'éducation spécialisée, le social...
- Action de formation sur la législation : former les professionnels de l'éducation à la législations sur le gaspillage alimentaire pour repartir outillé.
- Débat sur le lobbying :
 - faut-il intégrer les lobbies existant pour tenter de les faire évoluer ?ou
 - créer un nouveau lobby dans nos réseaux pour aller dans l'action ?

Le groupe a également relevé une ambivalence sur les impacts de l'arrêt du gaspillage alimentaire sur certaines activités qui tiennent économiquement grâce à celui-ci : banques alimentaires, usine de méthanisation de St Lô ...

Les ateliers d'actions collectives

Suite aux échanges du jeudi, 3 ateliers vous ont été proposés le vendredi matin.

Un premier temps de papillonnage vous a permis d'apporter vos idées aux différents ateliers : contexte, idées, méthode, points de vigilance, partenaires, axes, résultats attendus, critères, grille de lecture...

Après un temps de synthèse permettant à tous et toutes de disposer du même niveau d'informations, vous avez chacun choisi un et atelier en particulier, et procédé à l'équivalent d'une première réunion de travail.

Vous trouverez ci-après les résultats des « réunions » de ces 3 ateliers.

Atelier 1 « Créer un groupe de travail de sensibilisation au gaspillage alimentaire »

Débat du groupe sur le placement du curseur : va-t-on dans des action de réduction du gaspillage alimentaire ou de sensibilisation des publics au gaspillage alimentaire ?

Au-delà de cette question, le groupe a surtout souhaité se fixer un objectif atteignable et mesurable.

Les actions prévues

- organiser la formation des animateurs et des relais* : apports chiffrés, données réglementaires et législatives sur le gaspillage alimentaire, préconisations méthodologiques...
- élaborer des outils pédagogiques adaptés aux différents publics
- réaliser un projet sur la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires
- s'appuyer sur l'appel à projets de la DRAAF pour financer ce travail

* le groupe a identifié la nécessaire formation de relais facilitant la mise en œuvre du projet de sensibilisation : cuisiniers, intendants, éco-délégués, collectivités (techniciens), CAF, centres de loisirs, associations, banques alimentaires.

Le groupe a identifié les indicateurs de résultats suivants (non exhaustifs) :

- nombre de relais formés

- nombre de personnes sensibilisées
- nombre d'outils créés par type de publics
- nombre d'actions concrètes réalisées

Atelier 2 « Revaloriser la nourriture en recréant le lien Homme/Nature »

Finalité: donner du sens à l'alimentation (par exemple via la mise en valeur des circuits courts, de la cuisine au jardin ...).

Objectifs

- la nourriture (re)devient un plaisir (principe de convivialité) en plus d'être un besoin vital.
- se reconnecter à soi même pour (re)découvrir nos sens
- lien nourriture/santé
- redonner de la valeur à ce qui nous nourrit et d'où ça vient : via le lien avec le producteur (paysan, agriculteur, éleveur) pour valoriser le métier.
- prendre conscience des impacts de nos choix de consommation alimentaire (végétarien, locavore, bio...) et de leur poids politique.

Mise en place d'un groupe de travail sur cette action.

objectifs

- faire de l'analyse de pratiques : ce qui fonctionne/ ne fonctionne pas
- former les acteurs
- partir des attentes et besoins de terrain

les moyens

- s'organiser pour mieux se connaître et agir collectivement/ travailler en complémentarité
- avoir une tête de réseau qui se mobilise
- trouver du temps dans sa structure pour participer

Prochain rendez-vous d'organisation

- journée d'échanges ouverte à tous les acteurs de la sensibilisation et portant sur les actions existantes de reconexion Homme/Nature en vue de réduire le gaspillage alimentaire.
- journée technique avec du concret et du partage d'expériences, permettant de définir des objectifs pédagogiques (en croisant nos pratiques et les analysant).
- organisé différemment pour casser les techniques classiques et être dans l'échange, l'écoute et l'efficacité.
- se déroulant à l'extérieur pour être cohérent
- fin janvier/début février

Atelier 3 « Organiser une action exemplaire et festive qui croise les différents acteurs »

Finalité: sensibiliser tout type de publics au gaspillage alimentaire (via l'action collective avec les épiceries solidaires par exemple).

Objectifs

- redonner envie de cuisiner
- rassembler les publics (mixité sociale) et développer la notion de partage
- sensibiliser à la différence DLC/DLUO et à l'utilisation des restes alimentaires
- proposer un moment de plaisir

Événementiel festif disséminé à différents endroits sur une même période. Pour cela formaliser une fiche méthodologique sur le montage de l'événement : législation/réglementation, approvisionnement, matériels, partenaires...

Créer un temps festif de cuisine collective

- organiser une fête en musique, spectacle vivant
- exemplarité : vaisselle lavable (lavage participatif)
- mobilisation par les réseaux et les associations
- inciter à l'émergence d'événements de ce type sur le territoire (conception d'une fiche méthodologique sur la législation, l'approvisionnement, les matériels, les partenaires...)

Animation

Une sensibilisation sur

- la différenciation DLC/DLUO
- les apports diététiques
- les modes de conservation des aliments

Modalités

- Actes :
 - cuisiner, manger → supports de sensibilisation sur la DLC/DLUO et la conservation des aliments
 - remettre un petit livret aux participants contenant des méthodes de cuisine et des astuces
- Réflexion, débat :
 - avec un diététicien (cf IREPS) et un animateur
 - comment parler des sujets à aborder ? en improvisant avec ce que les gens ont ramené. Rassembler les denrées et s'appuyer sur ces dernières pour sensibiliser.
 - échange autour des plats réalisés
- Jouer sur le ressenti
 - exposition à partir de photos dérangeantes
 - support de sensibilisation sur le calibrage des fruits et légumes

Point de débat : quelle provenance des légumes ? Bio/ intensif, local, supermarché ?

2ème partie – les techniques d'animation participative

L'intégration d'un axe « découverte de techniques d'animation participative » au programme de ces Rencontres régionales visait un double objectif de

- vous faire vivre des Rencontres différentes dans leur forme
- vous outiller et renforcer votre pratique d'animation (de réunion ou de groupe)

Vos retours et bilans indiquent que le premier objectif est largement atteint.

Afin de tenir notre engagement d'outillage, vous trouverez ci-dessous et en annexes, le « mode d'emploi » des différentes techniques d'animation que vous avez vécues lors des Rencontres.

Brises-glace

Afin d'instaurer le climat de confiance et de confort nécessaire à l'échange et à la production collective, les « brises-glaces' » (ice-breaker) sont des outils intéressants. Utilisés en début de réunion ils brisent la glace entre participants ne se connaissant pas forcément. Il en existe une multitude mais celui mis en pratique au premier jour des Rencontres s'intitulait « le jeu des prénoms ».

Déroulé

Tour de présentation où chacun raconte pourquoi (s'il le sait) il se prénomme ainsi.

Intérêt

Cette technique simple et intime évite surtout que chacun se présente à partir de sa fonction (je suis président, directeur...) et c'est aussi une entrée simple en travail collectif pour que chacun prenne la parole dès le début.

Pense-écoute

Tout le monde n'est pas également à l'aise en groupe, aussi faut-il favoriser l'expression individuelle. Cette technique y contribue. Cette technique garantie ainsi à chaque participant un temps minimum d'expression, rarement le cas dans les réunions habituelles.

Déroulé

Les participants se mettent en binôme, de préférence avec quelqu'un qu'ils ne connaissent pas ou peu. Une question est posée à l'ensemble des participants.

Dans le binôme, l'un répond à la question durant un temps défini : 3 à 6 minutes selon la question. L'autre l'écoute sans jamais l'interrompre, en rendant les silences naturels. Puis, durant 2 ou 3 minutes il aide son collègue à synthétiser son propos par écrit. L'exercice reprend ensuite sur la même question mais avec inversion des rôles entre l'écouter et le répondant.

Le même schéma se poursuit pour l'ensemble des questions à poser.

Et après ?

Cette technique favorise la divergence, à savoir la production d'idées, l'expression par chacun de ce qui lui paraît important à dire. Mais il faut ensuite utiliser une technique dite de convergence, qui produira une synthèse collective à partir des questions posées et des réponses proposées.

Synthèse collective

Cette technique permet de compléter le pense-écoute lorsqu'il est besoin de réaliser une synthèse des différents propos des participants. C'est la « convergence » : réunir les idées personnelles des participants un puzzle partagé/ collectif.

Déroulé

Chaque question posée lors du pense-écoute donne lieu à un groupe de participants, qui récupèrent les papiers sur lesquels chacun a synthétisé son propos dans l'exercice précédent. Chaque groupe est ensuite chargé de réaliser une synthèse collective de ces papiers.

Cette phase peut durer environ 1h et donne ensuite lieu à une restitution avec l'ensemble des participants. Un temps d'échanges et de complément peut être prévu à l'issue de la présentation de chaque groupe.

Débat mouvant

Désir

comprendre les tenants et les aboutissants d'une situation en un temps court pour mettre « à niveau » tous les participants en début de séance.

Préparation

Trouver des affirmations clivantes, c'est-à-dire une phrase simple résumant une position sur un sujet dont on suppose qu'elle divisera le groupe en « Pour » et « Contre ».

Exemple utilisé dans la conférence gesticulée sur le syndicalisme : le syndicalisme est utile et efficace.

Animation

- Rassembler les participants debout et groupés
- Proposer l'affirmation et enjoindre les participants à choisir leur camp par rapport à une ligne au sol divisant l'espace en 2 parties devant l'animateur. Laisser 1mn pour choisir son camp.
- Expliquer que chaque camp aura alternativement la parole pour exposer un argument. Les personnes convaincues peuvent changer de camp, et sans honte, vu que normalement tout le monde souhaiterait se mettre au milieu, les choses n'étant pas noires ou blanches.
- Les personnes ne pourront prendre la parole qu'une seule fois. Et l'animateur n'a ensuite plus qu'à distribuer la parole et couper le débat mouvant une fois le temps écoulé, ou bien lorsque toutes les personnes sont dans le même camp ou bien quand les arguments se répètent.

Variantes

- donner la parole à celles et ceux qui changent de camp, pour en comprendre les raisons.
- « rivière du doute » : on rajoute un espace au centre pour celles et ceux qui ne parviennent pas à prendre position sur une berge ou une autre. Chaque berge cherche alors à convaincre les personnes prises au doute.
- laisser un temps de préparation en petits groupes dans chaque camp avant l'échange d'arguments entre les 2 camps. Cela peut permettre à chacun d'avoir des arguments à donner. Cela crée en même temps une cohésion au sein de chaque camp rendant les changements de camp plus difficile.
- écouter d'un bloc tous les arguments préparés par un camp puis par l'autre puis se réunir à nouveau au sein de chaque camp pour fournir réponses et questions face aux arguments du camp d'en face.
- Et puis tellement d'autres variantes combinant et complexifiant les variantes proposées ici !

Ndlr : Un débat mouvant peut ainsi devenir une méthode d'animation de grands groupes sur des temps de plusieurs heures permettant d'alterner petits groupes et grands groupes et de réfléchir ensemble à une situation complexe, voire ensuite d'y faire des propositions, voire même d'aller vers un débat-pétale pour arbitrer ces propositions.

Source : Scop le Pavé, « outils pour discuter » <http://www.scoplepave.org/pour-discuter>

Gro-Débat (ou world café)

Désir

permettre à chacun de trouver sa place dans un débat avec un grand nombre de personnes (plus de vingt), faciliter la réflexion collective et l'orienter vers l'action collective

Préparation

installer 5 ou 6 tables et en choisir les différents thèmes, aménager l'espace. Sur chacune des tables, le thème est indiqué (exemple : relations salariés / bénévoles, le financement, relations aux habitants, la grosse action du groupe...). Il peut aussi l'être sous formes d'affirmation, type débats mouvants : les salariés sont des bénévoles professionnels, il faut prospecter les fondations privées, trop peu d'habitants connaissent nos actions, notre grosse action, elle était mieux avant... ou bien sous forme de question : à quoi servent les salariés ? Quelle éthique sur nos financements ? Notre association / structure manque-t-elle de publicité dans le quartier ? Et si on arrêtait notre grosse action ? ...

Nous laissons toujours au moins une table sans thèmes.

Animation

un premier temps de 5mn consiste à déambuler pour découvrir les thèmes et choisir sa table. Les participants ne doivent pas tenir compte du nombre de places : si une table est vide, le thème est supprimé, s'il y a 10 participants sur une table, il faut alors scinder le groupe en 2 tables distinctes mais sur le même thème.

Une fois les participants installés, il ne reste à l'animateur qu'à trouver un système pour que les groupes passent d'une consigne à l'autre au cours de ce GrO-DéBaT. En effet, nous découpons le temps imparti en 4 phases, identiques pour toutes les tables :

- la première consiste à ce que le groupe réponde à la question : « c'est quoi le problème ? ». Il ne s'agit pas d'être d'accord au sein du groupe mais de lister l'ensemble des problèmes vu au travers du thème.
- puis une deuxième phase intitulé « dans l'idéal ? »
- une troisième nommée : « vos propositions ? »
- et une quatrième, optionnelle, consistant à choisir une des propositions émises à la troisième phase et à réfléchir à sa mise-en-oeuvre concrète.

Un temps de 15 mn par phase nous semble un minimum, l'idéal se situant autour des 30 mn par phase.

Il est intéressant d'avoir un court temps individuel de 1 à 2 mn, au début de chaque phase pour que chacun ait le temps de se demander quelles pourraient être ses idées avant de se faire embarquer par la discussion collective et les idées du premier à prendre la parole.

Vient ensuite l'épineux moment de la restitution. Épineux car il y a une tendance à écouter son rapporteur pour vérifier ses propos et à se désintéresser des autres rapporteurs, et donc à s'ennuyer. Parfois à s'ennuyer aussi en écoutant les autres rapporteurs. Les participants sortent d'un temps de débat plutôt long et dans un petit groupe et sont donc impliqués et immergés dans leur thème et leur petit groupe. Il est alors difficile de recevoir une matière dense, brute et multiple, de par le nombre de rapporteurs.

Nous proposons alors de supprimer ce temps de restitution et de le remplacer par une compilation des comptes-rendus réalisés par le secrétaire de chacune des tables, soit nommé en amont du GrO-DéBaT soit au début de la première phase. Cette compilation peut être envoyée par mail ou courrier et sans doute d'autres moments de l'association permettront d'arbitrer sur toutes ces propositions.

Variantes

permettre à chacun de changer de tables quand bon lui semble. Ce qui induit que le nombre de personnes par table est indifférent. Ou bien, au gong sonné toutes les 10 mn, demander à une personne par table de changer de table. Ce qui nécessite d'accueillir la nouvelle personne mais nourrit le groupe régulièrement d'apports extérieurs.

Ndlr : Nous proposons de faire de cette consigne le cœur de l'animation d'une assemblée générale. Car elle permet à chacun de se sentir utile et d'entrer vraiment dans les choses. Elle nécessite peu de préparation et est plutôt simple en terme d'animation. Par contre, elle nécessite d'avoir la confiance nécessaire du groupe pour qu'ils puissent réfléchir à un thème et s'imaginer que leurs propositions seront réellement étudiées... Cela fonctionne donc difficilement si au sein du groupe réuni, le savoir ou la décision sont au mains de seulement quelques personnes.

Source : Scop le Pavé, « outils pour discuter » <http://www.scoplepave.org/pour-discuter>

Interviews mutuelles

Cette technique a été utilisée lors des Rencontres comme technique de bilan afin d'identifier ce qui vous a servi et ce qui vous servira des Rencontres.

Désir

que chacun puisse faire le lien entre le thème de la réunion et sa propre expérience, que chacun puisse tirer des enseignements de ses expériences pour aujourd'hui et permettre la transmission d'expériences de manière horizontale et en facilitant l'expression de chacun.

Animation

l'animateur invite les participants à se regrouper par trois, avec des personnes qu'on connaît moins puis invite chacun à livrer une expérience vécue en lien avec le thème de la réunion et les deux autres à poser des questions leur permettant de bien saisir ce qui a été vécu.

Le temps alloué est de 10 mn par personne. Il faut donc 30 mn pour faire le tour de chacune des trois expériences racontées dans chaque petit groupe.

Il n'y a aucune restitution faite ensuite en plénière. Et il est important qu'il n'y en ait pas car cela toucherait à la nature de ce que chacun pourra raconter. Il est par contre possible d'avoir une exploitation de ce temps, c'est une variante.

Variantes

proposer un temps supplémentaire de 5 à 30mn pour exploiter, toujours dans les mêmes groupes de trois personnes, les récits livrés. Sur l'exemple d'un groupe d'interview mutuelle travaillant sur des expériences réussies de participation, nous proposons souvent de formuler les critères d'une participation réussie.

Ndlr : cette consigne permet d'atterrir dans une réunion : en nous conviant à raconter un moment vécu, elle permet de nous recentrer sur notre présence à cette réunion et nous rend disponible pour la suite.

En bilan de nos stages, elle fait souvent partie des moments préférés des participants. Sans doute parce qu'elle part du vécu des participants pour en arriver ensuite à la réflexion. Court-circuiter cette étape rend difficile les consignes suivantes, visant généralement à travailler ou réfléchir ensemble.

Source : Scop le Pavé « outils pour s'écouter » <http://www.scoplepave.org/pour-s-ecouter>

Pépites

Durée : 30 secondes par personne, nombre : illimité, aménagement : aucun

Désir : que chacun puisse manifester ce qui l'a touché dans le moment vécu et terminer une séquence d'animation par ces pépites plutôt qu'un discours froid venu d'en haut.

Animation : L'animateur propose à chaque participant de choisir (ou retrouver) une phrase entendue ici ou là pendant le temps partagé ensemble, que ce soit au moment d'une pause, au repas, en aparté pendant un temps de formation, dans un petit groupe de travail ou en plénière. Puis l'animateur invite chaque participant à livrer cette phrase au groupe et éventuellement de dire pourquoi cette phrase l'a touchée.

Ndlr : il existe une variante nommée « pépite et râteau » où chaque participant est donc convié à livrer aussi un « râteau », un échec, un truc qui ne l'a pas fait. Ce qui dénature en tout cas l'idée des pépites pour se rapprocher davantage d'un bilan, c'est-à-dire un temps où chacun ressort mitigé mais en réflexion sur ce qui aurait pu être.

L'idée des pépites est de célébrer le temps passé ensemble et volé au capitalisme et à nos agendas surchargés. Il n'est pas rare que ces pépites suscitent de la joie, du plaisir d'être ensemble, et que des larmes coulent. Laissons-les couler. N'est-ce pas ce qui nous manque ?

Source : Scop le Pavé « outils pour s'écouter » <http://www.scoplepave.org/pour-s-ecouter>

Parole boxée

Cette technique n'a pas été utilisée lors des Rencontres mais était envisagée pour réaliser un bilan collectif.

Objectif

Que chacun puisse dire ce qu'il a au fond du cœur et qui ne trouvera jamais à s'exprimer dans aucune consigne que ce soir, parce que c'est personnel.

Déroulé

Rassembler les participants en un cercle et proposer à chacun de prendre la parole une fois et une seule fois pour un temps maximum de 6 minutes. La parole est alors entièrement libre et l'auditoire est condamné au silence. Pas de deuxième chance, pas de droit de réplique, les participants peuvent dire ce qu'ils veulent durant le temps où ils ont la parole.

Il arrive mais pas toujours que les prises de parole s'enchaînent. Cette consigne va créer des silences entre les interventions, il ne faut pas que l'animateur se décompose pour autant et fasse appel à la pitié pour que quelqu'un se dévoue. Il restera à conclure ce moment qui n'a pas de fin en soi (à part l'expression de tous les participants).

Intérêt/Vigilance

Cette technique nécessite de la part de l'animateur de la confiance en soi au lancement et entre les prises de parole

✓ Ouvrages

Global Gâchis, Révélations sur le scandale mondial du gaspillage alimentaire, Tristram Stuart, édition Rue de l'Échiquier (Initial(e)dd collection), 2013, 468 p.

Sos restes, Blandine BOYER, éditions Marabout, 2006, 351p.

Délicieux petits restes : 90 recettes fûtées pour une cuisine débrouille, Emmanuelle JARY, éditions Solar, 2005, 175 p.

Petits riens, grands festins : le nouvel art d'accommoder les restes, Antoine HERBEZ, éditions Albin Michel (Pratique collection), 2001, 202 p.

La cuisine du lendemain, l'art d'accommoder les restes, Delphine SCHWARTZBROD, éditions J'ai Lu (Librio collection), 2001, 94p.

Les déchets, dix façons de les accommoder, Sonia EZGULIAN, éditions de l'Épure, 2012

Les épiluchures, dix façons de les préparer, Sonia EZGULIAN, éditions de l'Épure, 2003.

Je cuisine les fanes, Amandine GEERS et Olivier DEGORCE, éditions Terre vivante, 2011.

✓ Liens vidéos

Global gâchis

de Olivier Lemaire et Tristram Stuart, Canal plus 2012

Est-on enfin prêt à considérer le gaspillage comme anormal ? Tristram Stuart, auteur du best-seller "Waste" nous guide dans cette enquête. En sa compagnie, nous allons en Europe, au Costa Rica, au Pakistan, aux États-Unis ou encore au Japon découvrir des exemples affligeants de gaspillage, mais aussi de stimulantes innovations et des solutions pour tirer le meilleur parti de ce que nous produisons.

<http://www.canalplus.fr/c-infos-documentaires/pid4710-c-global-gachis.html>

DIVE !

de Jeremy Seifert, COMPELLER, 2009, 88'

Le quotidien de Jeremy SEIFERT et de ses amis dans leur "plongée" dans les poubelles et bennes des supermarchés de la ville de Los Angeles. Un film sur la mauvaise habitude des États-Unis de gaspiller et jeter des tonnes de nourriture encore consommable.

<http://www.divethefilm.com/>

Gaspillage alimentaire : plongée dans nos poubelles

de Guillaume Barthélémy, Envoyé Spécial, 28 juin 2012

http://www.dailymotion.com/video/xrwtso_envoye-special-gaspillage-alimentaire_news?search_algo=1

Le scandale du gaspillage alimentaire !

documentaire France 5, juin 2012

✓ Outils et dispositifs pédagogiques

Le kit « Popote » trans-média sur l'alimentation

Réalisé par l'association Le Temps Presse. Pour tous publics à partir de 10 ans. Kit composé du jeu de société « Popote Minute », du DVD-ROM « Popote Chef » avec un épisode de la web-série L@-Kolok dédié au gaspillage alimentaire et d'un livret pédagogique.

<http://www.popote-minute.com>

Gaspillage alimentaire : guide sensibilisation REFEDD

Réseau Français des Étudiants pour le Développement Durable

http://www.refedd.org/images/contenu/projet_alimentation/guide_gaspillage_refedd2013_web.pdf

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, rubrique gaspillage alimentaire

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

- kit de communication <http://alimentation.gouv.fr/journee-anti-gaspillage/Anti-gaspi-Le-kit-de-communication>
- chroniques radio <http://alimentation.gouv.fr/chronique-radio-stop-au-gaspillage-alimentaire>
- forum public <http://alimentation.gouv.fr/forum-gaspillage-alimentaire/>

Campagne de la Commission Européenne contre le gaspillage alimentaire

Clips vidéos, conseils pour réduire le gaspillage, lisibilité DLUO/DLC, exemples de bonnes pratiques... Multilingue

http://ec.europa.eu/food/food/sustainability/index_en.htm

Respect Food : Calculateur en ligne de gaspillage alimentaire

Développé dans le cadre du projet Interreg IVB GreenCook.(english)

<https://www.respect-food.eu/english/start/>

<http://green-cook.org>

Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?

Guide avec éléments de méthode et recueil de pratiques auprès des CPIE

Union nationale des CPIE, décembre 2012

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

A table !

Exposition composée de 16 photographies de Peter Menzel représentant 16 familles du monde entier devant la nourriture qu'elles consomment en une semaine- panneau en dilite 120x80

CNDP Nancy-Metz, prêt gratuit aux abonnés du centre de ressources ou 35€ pour structure extérieure

<http://www.cndp.fr/crdp-nancy-metz/54/emprunt/ressources-documentaires/expositions.html>

✓ Études et données

Pertes et gaspillages alimentaires - Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective (MAAPRAT, UrbanFood - 2011)

Étude du Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur la caractérisation quantitative et qualitative des pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la remise directe au consommateur et de la restauration collective

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

Réduction du gaspillage alimentaire état des lieux et pistes d'action

Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie, rapport final - novembre 2012

Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

publié le 14 juin 2013 par le Ministre délégué à l'Agroalimentaire, Guillaume GAROT

http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/250913-Pacte-gapillageAlim_cle4da639.pdf

Éviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne

Résolution du Parlement européen, 19 janvier 2012

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+TA+P7-TA-2012-0014+0+DOC+XML+V0//FR>

Preparatory study on food waste across EU 27

(étude préparatoire sur les déchets alimentaires au sein de l'Union Européenne des 27)

Rapport technique de la Commission Européenne, octobre 2010 (english)

http://ec.europa.eu/environment/eussd/pdf/bio_foodwaste_report.pdf

NAT/570 La prévention et la réduction du gaspillage alimentaire

Avis d'initiative du Comité économique et social européen (CESE) sur « la contribution de la société civile à une stratégie de prévention et de réduction des pertes et du gaspillage alimentaires », 20 mars 2013.

- Communiqué de presse http://europa.eu/rapid/press-release_CES-13-26_fr.htm
- avis final http://eescopinions.eesc.europa.eu/EESCopinionDocument.aspx?identifier=ces\nat\nat570\ces1918-2012_00_00_tra_ac.doc&language=FR

Rapports de la FAO - Food and Agriculture Organization, agence de l'ONU

- « Food wastage footprint, Impacts on natural resources » - Rapport sur les impacts environnementaux du gâchis alimentaire, 11 septembre 2013
 - complet en anglais <http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf>
 - résumé en français <http://www.fao.org/news/story/fr/item/196268/icode/>
- « Que peuvent faire gouvernements, agriculteurs, industries de l'agro-alimentaire – et vous – contre le gaspillage alimentaire »

<http://www.fao.org/news/story/fr/item/196441/icode/>

- « Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde » - étude menée dans le cadre du Congrès International « Save Food ! », Mai 2011, version française

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

- « Economiser l'eau : du champ à l'assiette, réduire les pertes et le gaspillage dans la chaîne alimentaire », solutions concrètes pour arriver à une réduction de 50 % des quantités de nourriture gaspillée, 2008 (english)

http://www.siwi.org/documents/Resources/Policy_Briefs/PB_From_Filed_to_Fork_2008.pdf

Gaspillage alimentaire, l'ampleur du scandale

Patrick PIRO, Dossier Politis n°1211 de juillet 2012

<http://www.politis.fr/1211-Gaspillage-alimentaire-Stop,18996.html>

✓ Adresses utiles

AREHN – Agence Régionale de l'Environnement de Haute-Normandie

Rubrique Gaspillage Alimentaire

http://www.arehn.asso.fr/dossiers/gaspillage_alimentaire/index.html

France Nature Environnement

la Fédération a signé le Pacte national et travaille depuis plusieurs années sur ce sujet. Une rubrique Gaspillage alimentaire a été créée sur le site internet de l'association, recensant infographie, actions, recettes...

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

Observatoire bruxellois de la consommation durable (OBCD)

Issu du partenariat entre le CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) et l'IBGE (Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement), assure la sensibilisation et l'information du public dans le domaine de la consommation durable. Dossier Alimentation, rubrique gaspillage

<http://fr.observ.be/dossier.php?dossier=1>

Love Food, Hate Waste

Campagne britannique de sensibilisation de la population à la réduction du gaspillage alimentaire, par la diffusion entre autres de recettes anti-gaspi.

<http://www.lovefoodhatewaste.com/>

RedFood

Entreprise allemande de collecte des déchets organiques des professionnels en vue d'une valorisation.

<http://www.refood.eu>

✓ **Articles de presse**

Communiqués de presse de la Commission Européenne

- « Journée mondiale de l'alimentation: la Commission réaffirme sa volonté de réduire le gaspillage alimentaire en Europe », 16 octobre 2013

http://europa.eu/rapid/press-release_IP-13-953_fr.htm

- « Il est urgent de réduire de moitié le gaspillage alimentaire dans l'UE », 19 janvier 2012

<http://www.europarl.europa.eu/news/fr/news-room/content/20120118IPR35648/html/Il-est-urgent-de-reduire-de-moiti-le-gaspillage-alimentaire-dans-l-UE>

Quand les supermarchés n'ont plus le droit de jeter des aliments

Agnès Rousseau, *Bastamag*, 31 janvier 2013

<http://www.bastamag.net/article2910.html>

Le gaspillage alimentaire à l'origine d'un gâchis écologique

Gilles Van Kote, *Le Monde*, 11 septembre 2013

[http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/09/11/le-gaspillage-alimentaire-a-l-origine-d-un-gachis-ecologique_3475474_3244.html?](http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/09/11/le-gaspillage-alimentaire-a-l-origine-d-un-gachis-ecologique_3475474_3244.html?fb_action_ids=10201160023816675&fb_action_types=og.recommends&fb_source=other_multiline&action_object_ma)

[fb_action_ids=10201160023816675&fb_action_types=og.recommends&fb_source=other_multiline&action_object_ma](http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/09/11/le-gaspillage-alimentaire-a-l-origine-d-un-gachis-ecologique_3475474_3244.html?fb_action_ids=10201160023816675&fb_action_types=og.recommends&fb_source=other_multiline&action_object_ma)

Et si, pour limiter le gâchis, on changeait l'étiquetage alimentaire ?

Flore de Borde, *Reporters d'Espoirs*, *Rue 89*, 22 février 2012

<http://www.rue89.com/2012/02/22/et-si-pour-limiter-le-gachis-changeait-letiquetage-alimentaire-229570>

Gaspillage alimentaire : l'appli qui donne vos restes

Claire Maupas, *Courrier International*, 28 août 2013

<http://www.courrierinternational.com/chronique/2013/08/28/gaspillage-alimentaire-l-appli-qui-donne-vos-restes>

Gaspillage : doit-on respecter les dates de péremption ?

Célia Garcin, *BioAddict*, 15 décembre 2011

<http://www.bioaddict.fr/article/gaspillage-doit-on-respecter-les-dates-de-peremption-a2550p1.html>

L'eau virtuelle, un souci réel

Romain Gouloumès, *20 Minutes*, 8 mars 2012

<http://www.20minutes.fr/article/893875/eau-virtuelle-souci-reel>