

Implication des artisans bouchers dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Convention DRIAAF

COFIL final – 6 mars 2017

Le projet : historique

- Soucieux des grands enjeux économiques, la CFBCT et son Pôle d'Innovation souhaitent agir en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La CFBCT a confié à son Pôle d'Innovation la mission de répondre à un appel à projet sur le sujet.
- L'ARDATmv a bâti un projet d'implication des artisans bouchers soumis à la DRIAAF, puis validé après une audition (2 juillet 2014).

Le projet : historique - suite

- Une convention a ensuite été signée fin septembre 2014 entre la DRIAAF et l'ARDATmv, avec, pour grandes lignes:
- Deux volets d'action, pour un même objectif de limitation du gaspillage alimentaire et des pertes et gâchis :
 - Auprès des artisans bouchers,
 - Auprès des consommateurs.
- Méthodologie :
 - Elaboration puis diffusion, auprès de professionnels volontaires en Ile de France, d'un kit d'information / sensibilisation.
 - Evaluation / bilan de ce kit.
 - Avant élargissement de l'action à tout le territoire.

Présentation des kits

- Contenu du kit :
 - 3 guides de bonnes pratiques à destination du personnel de la boucherie.
 - 20 exemplaires d'un guide de conseils et astuces à destination des consommateurs, diffusés par le boucher.
 - Une affiche à placer en vitrine de la boutique pour signaler l'engagement du boucher .
 - Des flyers (100) pour informer les clients du projet et les inciter à télécharger le livret de conseils sur le site de la CFBCT.
 - Un questionnaire d'évaluation du contenu du kit.

Chronologie du projet

Entre fin 2014 et aujourd'hui, l'ARDATmv a :

- identifié les membres de son comité de pilotage qui se sont réunis : le 24/09/2015 (COFIL de démarrage), le 26/09/2016 (COFIL intermédiaire), le 06/03/2017 (COFIL final),
- engagé une veille technique et réglementaire sur le thème du gaspillage alimentaire,
- rédigé des articles de sensibilisation (16 oct notamment),
- recherché des professionnels volontaires (emailing efficace),
- travaillé à l'élaboration des outils du kit,
- expédié les kits (plus de 500 à ce jour),
- étudié les évaluations des kits (c'est positif).



Chronologie du projet - suite

Dans ce même temps, l'ARDATmv a également :

- ajouté un module « Lutte contre le gaspillage alimentaire » dans la formation Hygiène dispensée auprès des acteurs du métier.
- participé aux travaux menés par la CGAD sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- échangé avec de nouveaux interlocuteurs :
 - Des CMA et CFA et l'APCMA qui se font le relais de notre action,
 - L'Agence Nouvelle des Solidarités Actives (ANSA) et la Mairie de Paris, qui ont lancé une opération territoriale de lutte contre le gaspillage avec les commerces du 13ème arrondissement de Paris. Une réunion bilan aura lieu prochainement (28 mars).



Perspectives d'avenir

L'ARDATmv va notamment :

- Assister à la réunion de l'ANSA.
- Rencontrer les interlocuteurs de la Mairie de Paris.
- Poursuivre sa veille technique et réglementaire sur le thème de la lutte contre le gaspillage.
- Poursuivre la diffusion des outils créés.
- Continuer à communiquer sur le sujet auprès des professionnels (16 oct 2017) et des clients (notamment via les TV en boutique) et des partenaires (CMA, CFA...).
-
-



MERCI

- **MERCI à vous tous pour votre présence et participation à la réunion de ce jour.**
- **Et MERCI pour votre accompagnement tout au long de ce projet.**

