
Sensibiliser le grand public au gaspillage de pain, via les fédérations de boulangers

Conseil Général du Haut Rhin

100 Avenue d'Alsace
BP 20351

68006 Colmar cedex

[Voir le site internet](#)

Auteur :

Anne Lux

lux.a@haut-rhin.fr

[Consulter la fiche sur OPTIGEDE](#)



CONTEXTE

- En France le gaspillage de pain représente 4.5kg/an/habitant.
- 95 % des Français consomment du pain. 70% des consommateurs de pain l'achètent en boulangerie : les artisans boulangers représentent donc un vecteur incontournable pour toucher le grand public sur la thématique du gaspillage alimentaire.
- 2014 : année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin se sont engagés conjointement dans un Plan Interdépartemental de Prévention. A ce titre, ils co-animent le groupe de travail des EPCI menant un PLP sur le territoire alsacien. Ce projet constitue l'une des actions proposées dans le cadre de ce groupe de travail.
- Droit local : Bien que l'adhésion ne soit plus obligatoire, les corporations professionnelles de boulangers restent des interlocuteurs représentatifs.

Description de l'action : s'appuyer sur le relais des boulangeries pour diffuser à leur clientèle des dépliants « N'en perdez pas une miette » contenant des conseils pour mieux conserver le pain et des recettes pour réutiliser le pain dur. Une affiche à apposer en vitrine est mise à disposition des boulangeries pour signaler leur participation à l'opération.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

- Sensibiliser le grand public à la lutte contre le gaspillage du pain, et plus largement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Travailler en partenariat avec une fédération professionnelle artisanale.

Résultats quantitatifs

- 48 000 dépliants et 550 affiches diffusés sur le territoire
- 43% de boulangeries participantes parmi les boulangeries affiliées à la fédération (soit 227 boulangeries)

Parallèlement :

- Les 8 EPCI porteurs de PLP ont relayé l'opération sur leur territoire. Résultats obtenus : 25% à 75% de boulangeries participantes selon les territoires.
- Un courrier informant de la tenue de l'opération a été envoyé par courriel à l'ensemble des mairies, écoles et collèges du département, avec possibilité de commandes de documents : 3000 dépliants supplémentaires ont ainsi été diffusés.

- L'opération a également été présentée lors d'une réunion de l'Agence Départementale pour la Maîtrise des Déchets du haut-Rhin. Les EPCI adhérents pouvant passer commande sur place : 2000 dépliants supplémentaires ainsi diffusés.

Résultats qualitatifs

Relais de l'information dans la presse locale : quotidiens régionaux et journal télévisé local.

Dans le Bas-Rhin : diffusion des dépliants "N'en perdez pas une miette" via 2 événements grand public :

- "Fête du pain" - 18.05.14 : organisation d'une marche gourmande par la Fédération des boulangers. Le stand *dessert* proposait des mendiants et pains perdus, accompagnés des dépliants "N'en perdez pas une miette".
- "Ferme en ville" - 28.06.14 à Strasbourg : mendiant géant proposé au public par la Fédération des Boulangers, avec diffusion des dépliants "N'en perdez pas une miette".

MISE EN OEUVRE

Planning

- Juillet 2013 : définition du projet, dans le cadre du groupe de travail des PLP alsaciens.
- Septembre 2013 : réunion avec les représentants des Fédérations de boulangers.
- Automne 2013 : rédaction des dépliants ; conception graphique des dépliants et affiches par le service Communication du CG.
- 15 janvier 2014 : envoi, par la Fédération des boulangers à ses adhérents, d'un courrier de présentation de l'opération co-signé par le Président du CG et le Président de la Fédération. Ce courrier est accompagné d'un talon-réponse où le boulanger est invité à passer commande de la quantité de dépliants et affiches souhaitée (pour une estimation au plus juste des quantités à imprimer). Il doit également cocher le point de retrait souhaité.
- Février 2014 : retour des talons-réponses ; lancement des impressions
- 1er au 15 mars : livraison des documents dans les points de retrait définis (et préalablement informés) : les 2 coopératives de boulangers du département ainsi que les mairies des 7 villes-centres correspondant au découpage des Territoires de vie du département (frais d'envoi ainsi minimisés).
- 10 au 15 mars : mailing et relance téléphonique aux boulangeries participantes, pour les informer que leur dotation a été livrée dans leur point de retrait.
- 15 au 30 mars : retrait des dotations par les boulangers auprès de la mairie ou coopérative choisie.
- 18 mars 2014 : conférence de presse dans le laboratoire de boulangerie-pâtisserie d'un CFA, en présence du Vice-président du CG, du Président de la fédération des boulangers, et de ses représentants. NB : Les apprentis boulangers avaient préparé des recettes issues du dépliant « N'en perdez pas une miette » (mendiants, pains/brioques perdus, baguettes flambées...), ce qui a eu un effet visuel important pour la photo presse et donc le relais de l'information auprès du grand public
- 1^{er} avril : lancement de l'opération à l'occasion de la Semaine du Développement Durable.

Moyens humains

Chargé de mission PDP : coordination de projets

Service communication : conception des supports de communication, réalisation des dossiers presse, invitations et communiqué de presse.

Service du protocole : organisation de la conférence de presse

Moyens financiers

Frais d'impression : 2500 euros

Moyens techniques

Affiche à apposer en vitrine

Dépliant "N'en perdez pas une miette"

Partenaires mobilisés

- Fédération des boulangers : envoi des courriers aux adhérents, représentation de la profession à la conférence de la presse, organisation de la Fête du pain.
- EPCI porteurs de PLP : relais de l'information et relance auprès des boulangers de leur territoire ; diffusion d'un questionnaire après l'opération
- CFA Marcel Rudloff de Colmar (Centre de Formation des Apprentis) avec section boulangerie-pâtisserie : tenue de la conférence de presse, avec présentation de recettes confectionnées à partir du dépliant « N'en perdez pas une miette ».

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Possibilité de pérennisation de l'opération durant 2014 et au-delà, les dépliant et affiches n'étant pas datés.

Action reproductible sur tout territoire ayant une organisation professionnelle représentative des boulangers.

Difficultés rencontrées

- Collaboration avec une organisation professionnelle artisanale.
- Action de sensibilisation du grand public s'appuyant sur un réseau de professionnels fortement implantés sur le territoire et fréquentés quasi-quotidiennement par le public cible.
- Action interdépartementale : conception d'un dépliant unique et diffusion dans les 2 départements.

Recommandations éventuelles

Mots clés

ARTISANAT | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr
sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

Pierre BOËDEC

pierre-robert.boedec@ademe.fr

Direction régionale Grand Est