

A hand in a plaid shirt sleeve holds a silver metal lid over a silver metal basket. The basket is filled with various food items, including bananas, a tomato, lettuce, a piece of meat, and a small container with a blue lid. The background is a plain, light color.

Le gaspillage alimentaire et les bio déchets

Pourquoi?
Comment y remédier?

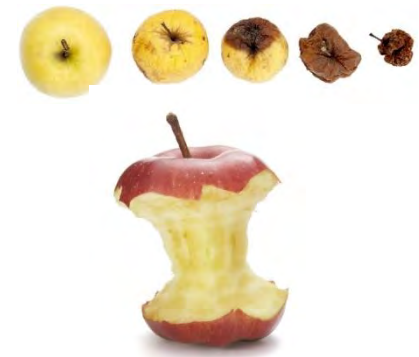
Alexandra Dutoit, responsable de projets

Chaque Suisse jette en moyenne dans son ménage
environ **90kg d'aliments** par an.



Chaque année, nous gaspillons **CHF 620.- par personne**
pour des aliments achetés mais non consommés.

Pourquoi axer sur le gaspillage?



Objectifs

- 1-Réduire les quantités jetées
- 2-Former la population

Moyens

Informer

Sensibiliser via le jeu! Campagne Save food !

Autres actions

Informer : le bon message

Type de communication:

- Non jugeante, positive, normatif, étiquetage, qui laisse le choix!

Exemple de la chambre d'hôtel

Canaux de communication:

- Site internet communal
- Conférences avec intervenants
- Bulletin communal
- Affichage communal

Actions possibles:

1-Sensibilisation: stand Save food

2-Actions:

- Visite d'immeubles via ambassadeur/drices du tri COSEDEC
- Manifestations (miam festival...)

Campagne
nationale
SAVE FOOD
FIGHT WASTE



AIDE À METTRE FIN AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

SAVE FOOD FIGHT WASTE

1/3 des denrées alimentaires sont gaspillées.

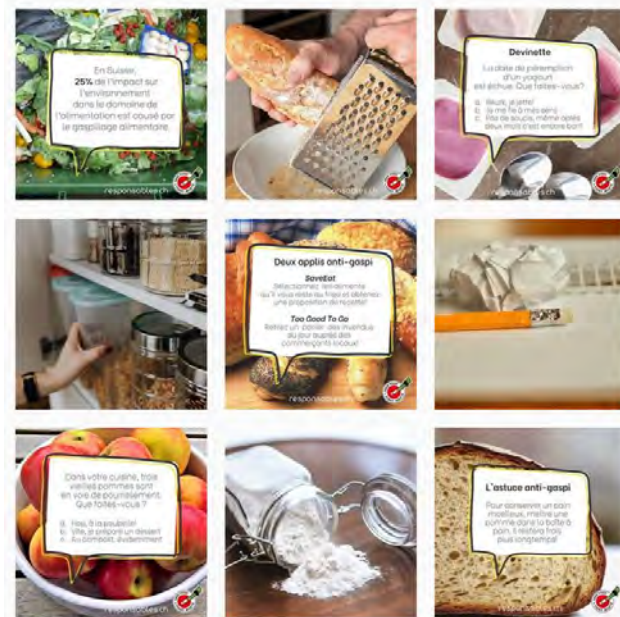
Voici comment tu peux réduire le gaspillage alimentaire:

1. Planifie chaque achat.
2. Stocke les denrées alimentaires correctement.
3. Maîtrise les dates de conservation.

- 2020-2024
- Large alliance nationale : 90 partenaires
- Sensibilisation traditionnelle + passage à l'action

- Collecte de recettes / concours
« Votre meilleure recette pour utiliser les restes »
- Informations de fond sur le gaspillage / faits et chiffres
- Calendrier avec 1 astuce par mois

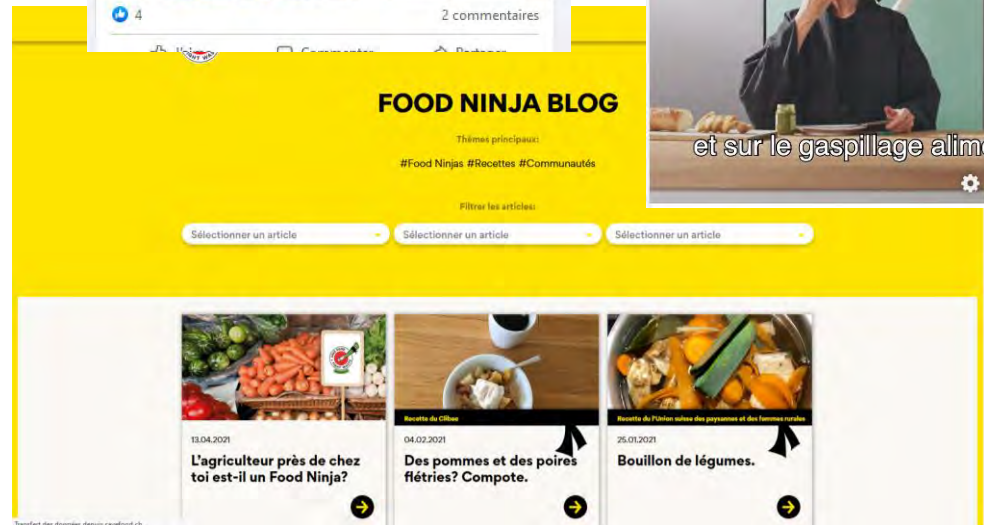
Informez via
vos canaux de
communication



<https://www.instagram.com/responsablesch/>

Relayer la campagne

- www.savefood.ch : Conseils, recettes
- Facebook et Instagram: Save Food, fight waste > vidéos





Création de jeux et stand mis à disposition des communes

- jeu de cartes
- jeu de l'oie
- jeu du petit frigo
- visuels et communication: grands panneaux, roll ups, flyers

Le stand



2 murs d'image allant en décoration au fond du stand (housses noires)

190 x 220 cm

Jeu frigo

Jeu cartes

1 roll-up

Jeu: Economiser 600.-

- Jeu de plateau avec un dé et un seul pion (les gens jouent en groupe)
- Le hasard mène sur des cases vertes / rouges / question





DÉPART

agissons
ensemble
pour moins
de déchets

agissons
ensemble
pour moins
de déchets

agissons
ensemble
pour moins
de déchets



responsables.ch

- 1 frigo, des aliments, des idées de recettes
- Les visiteurs font l'inventaire des produits en apprenant à lire les dates de conservation :
 - A consommer jusqu'au...
 - A consommer de préférence avant le...
 - Ils font des choix pour le repas du jour en utilisant les recettes
 - Cadeau : carnet pour liste de courses

Que faire
d'autre ?

L'existant

Cuisiner avec les invendus des
magasins : food sharing

Dons alimentaires: table couvre toi,
Table suisse, Caritas oui mais
logistique trop importante pour
associations.

Frigo participatif des associations
(Foodsharing, Madame Frigo,
RestEssBar

[https://savefood.ch/fr/apercu-des-
refrigerateurs.html](https://savefood.ch/fr/apercu-des-refrigerateurs.html)

<https://www.madamefrigo.ch/fr/villes/>

(i.e. Epalinges et Lausanne)

Organiser un cours de cuisine

- P. ex cours sur la conservation des aliments
- Conseils et des astuces pour conserver, stocker et recycler les denrées alimentaires.



Swissfoodacademy, GE.

Organiser un événement public

- Disco Soup : banquet avec préparation collective des invendus
- <http://discosoupe.org/toolkit/>



Disco Soup, Lausanne.

Merci pour votre attention !

Questions?

