

## Des actions et des outils pour comprendre, montrer l'exemple, mobiliser et encourager les bonnes pratiques

Le plan d'action s'appuie sur 4 communautés de pratique, qui ont pour objectifs opérationnels : comprendre, montrer l'exemple, mobiliser et encourager les bonnes pratiques. Ceux-ci doivent se renforcer mutuellement, afin que l'ensemble des actions menées convergent vers le résultat escompté.

La coopération catalysée par GreenCook au sein des 4 communautés donnera aux partenaires les clés pour comprendre et les outils pour agir.



Cet apprentissage se construira progressivement à travers les réflexions menées lors des groupes de travail transnationaux, avec le soutien du Comité d'Orientations, par le biais des laboratoires vivants (qui matérialisent la mise en commun des connaissances et savoir-faire) et grâce aux visites de bonnes pratiques *in situ*.

GreenCook donnera naissance à de nombreux produits, dédiés aux publics visés par le projet : guides méthodologiques et modules de formation, outils d'audit, logiciels de gestion des stocks, d'aide à la décision et à

la planification des achats, livres de recettes, capsules vidéo de sensibilisation...

Le projet débouchera aussi sur la création d'un réseau pérenne d'ambassadeurs, qui s'approprient les résultats pour mieux les essaimer, et forme le socle d'une stratégie de communication forte.

Un critère réduction du gaspillage alimentaire sera intégré aux procédures de certification ou labellisation environnementales existantes.

L'émulation et l'exemplarité seront encouragées par la création d'un trophée pour les designers d'emballages et les chefs cuisiniers, à l'échelle de la zone du projet.

Ces résultats, croisés aux acquis des plateformes transnationales de dialogue avec les acteurs externes au projet, mais ayant une influence sur son avancement (ex. : secteur de la sécurité alimentaire), serviront de base à l'élaboration d'une stratégie véritablement transnationale et alimenteront un argumentaire politique permettant un lobby intelligent en matière de réduction du gaspillage et de promotion d'une gestion durable de l'alimentation.



## 12 partenaires, 1 objectif commun

Le gaspillage alimentaire émerge comme une priorité politique de la zone ENO encore à concrétiser. GreenCook rassemble une combinaison inédite de partenaires, chacun avec une expertise et une légitimité uniques et ciblées, et des savoir-faire directement utilisables.

Espace Environnement, animateur de coopération reconnu, est apte à favoriser l'émergence de solutions partagées innovantes, et de dialogues trans-sectoriels pérennes.

Le CRIOC dissèque les comportements des consommateurs depuis plusieurs années.

Bruxelles Environnement a défriché le sujet à travers des pilotes dans les cantines mais peine à adapter la dynamique à une échelle plus large.

La Région Nord-Pas de Calais veut déployer un plan « alimentation durable » dans les cantines de ses lycées. Elle anime aussi un réseau qui aide les plus défavorisés à acquérir les savoir-faire de vie courante.

Artois Comm. et Ludwigsburg disposent de réseaux sectoriels favorisant l'implantation rapide des acquis du projet.

Euro-Toques et De Proeftuinen rassemblent des restaurateurs engagés pour l'alimentation durable et de qualité.

ISWA (Stuttgart) est une référence en études quantitatives sur les déchets.



Agrotechnology and Food Innovations (WUR) gère le Restaurant du Futur, laboratoire d'observation des comportements des consommateurs face aux nouvelles offres alimentaires en restaurant ou supermarché.

GreenTag expérimente éco-communication et éco-gestion dans 3 magasins Leclerc.

Fost Plus ouvre les portes de l'innovation en matière d'emballage permettant de limiter le gaspillage.

Le Royaume-Uni, pionnier dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, prodigue ses conseils via des observateurs avisés.

La mise en commun de ces connaissances, expériences et compétences permettra aux partenaires d'accélérer l'évolution vers des normes sectorielles communes et de surmonter les blocages actuels, en passant harmonieusement du stade de l'expérimentation à celui de la stratégie généralisée.



## GreenCook – Vers une gestion transnationale intégrée et durable de l'alimentation

Projet Interreg IVB 2010-2013

**Parce qu'1/4 de la nourriture produite chaque année dans le monde finit à la poubelle, sans avoir été consommé... ce qui tout simplement inacceptable !**



## GreenCook, pour quoi faire ?

GreenCook veut réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone ENO un modèle de gestion alimentaire durable, en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture grâce à un partenariat multisectoriel.

Le gaspillage alimentaire constitue un problème interpellant, en lien direct avec la question des déchets, de la consommation et du changement climatique. Un quart de la nourriture produite chaque année dans le monde finit à la poubelle, sans avoir été consommée ! Le gaspillage alimentaire, miroir de notre société de surconsommation, renforce aussi les inégalités et est éthiquement inacceptable.

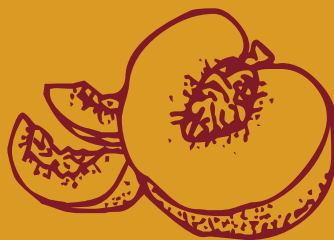


Les impacts négatifs de ce gaspillage sont réels : pour les ménages (dépenses inutiles), pour les collectivités (surproduction de déchets à traiter, augmentation des coûts), pour l'environnement (utilisation de ressources et pollutions inutiles), pour l'économie (chute des prix).

Il est urgent de réapprendre au consommateur à respecter la nourriture et celui qui la produit, de retrouver le plaisir de manger sain et bon, de redécouvrir les savoir-faire culinaires, d'optimiser la présentation, le stockage et la conservation de la nourriture.

Des outils et méthodes sont expérimentés depuis peu pour aider le consommateur à améliorer la gestion de son alimentation tout en maîtrisant son pouvoir d'achat. Ils visent la modification des comportements ou l'évolution de l'offre (au supermarché, au restaurant, à la cantine). Ils peinent hélas à se généraliser, du fait de la complexité des leviers à activer.

GreenCook ambitionne de créer cet effet levier, en générant une dynamique mobilisant l'ensemble des acteurs de l'alimentation et jetant des ponts inédits avec les domaines de la santé, de l'action sociale, du développement économique. Son partenariat diversifié entend démontrer la plus-value de l'action commune et transversale, et influencer les politiques communautaires, pour faire émerger un nouveau modèle européen d'alimentation durable.



## 4 axes de travail pour influencer la consommation à la maison et à l'extérieur du domicile

Lutter contre le gaspillage alimentaire implique d'articuler travail sur les comportements des consommateurs et optimisation de l'offre alimentaire.

A ces fins, le partenariat GreenCook a identifié 4 axes de travail, correspondant à 4 lieux emblématiques de consommation, eux-mêmes reliés à 4 groupes d'acteurs-clés :

- à la maison, dans la cuisine : ménages et publics précarisés, collectivités gestionnaires de déchets ;
- au restaurant, à la cantine de l'entreprise : professionnels de la restauration ;
- à la cantine de l'école : enseignants et élèves (pédagogie) ; cuisiniers (gestion) ;
- au supermarché : producteurs, distributeurs ; banques alimentaires.

Les partenaires développeront des stratégies innovantes pour agir sur la relation du consommateur et du cuisinier à la nourriture, tant au niveau des professionnels de la restauration que des ménages. Il s'agira de mettre au point des procédures, outils et formations visant à améliorer l'ajustement aux besoins alimentaires réels, la gestion des stocks, le choix (emballages) et la conservation des aliments, la planification des repas, la composition des menus (aux niveaux gustatif et nutritionnel), la valorisation des aliments non consommés, etc.

Dans les cantines scolaires, une démarche pédagogique complètera l'approche pour susciter une réflexion globale et pérenne sur le cadre de vie, la santé, le bien-être, et l'acquisition de nouveaux savoirs.

Sur le lieu d'achat, les interactions entre client et distributeur seront intensifiées pour guider le consommateur dans ses choix et permettre au distributeur d'optimiser son processus de commande et de réassortiment, en lien direct avec les producteurs, et notamment les producteurs locaux. Dans ce contexte, le couple « produit-emballage » et son optimisation en vue de la lutte contre le gaspillage sera mis en évidence.

Enfin, une attention particulière sera portée au public défavorisé et aux banques alimentaires, pour lesquels tout gain d'efficacité est vital.



## Pour aller plus loin...

### Contactez le chef de file du projet :

#### Espace Environnement

Sophie MARGULIEW, Responsable de projet  
Nathalie RICAILLE, Responsable de la Communication  
29, rue de Montigny  
6000 CHARLEROI  
Belgium

Tél : 00 32 71 300 300  
Fax : 00 32 71 509 678  
E-mail : [smarguliew@espace-environnement.be](mailto:smarguliew@espace-environnement.be)  
E-mail : [nricaille@espace-environnement.be](mailto:nricaille@espace-environnement.be)

### Visitez notre site web :

[www.green-cook.org](http://www.green-cook.org)

### Réagissez aussi sur notre page Facebook :

<http://www.facebook.com/GreenCook.francais>