



Dossier de presse

Mercredi 14 décembre 2011

Manger « écolo », « régional » et « anti-gaspi » en se faisant plaisir pendant les fêtes...c'est possible !

Table des matières

Communiqué de presse	2
Les menus de réveillon : tous festifs... mais pas tous écolos	3
Le menu de réveillon traditionnel.....	3
Le menu de réveillon écolo en Ile-de-France.....	6
Le menu de réveillon écolo en Midi-Pyrénées	7
Le menu de réveillon écolo en Alsace	8
Des opérations de caractérisation du « gaspillage » réalisées par FNE et ses partenaires	9
Annexe 1 : La méthodologie utilisée.....	14
Annexe 2 : grille d'analyse FNE / Verdictité du gaspillage alimentaire.....	15
Annexe 3 : présentation des partenaires de FNE pour son action sur le gaspillage alimentaire	17



Communiqué de presse

Manger « écolo », « régional » et « anti-gaspi » en se faisant plaisir pendant les fêtes...c'est possible !

En 2010, France Nature Environnement a cuisiné deux menus de réveillon, l'un conventionnel, l'autre, meilleur et tout aussi festif, présentant un impact environnemental limité pour un coût réduit de 20%. Cette année, FNE renouvelle l'expérience avec, cette fois-ci, trois menus écologiques et régionaux pour démontrer qu'il est possible de préserver l'environnement sans le faire au détriment du patrimoine gastronomique de nos régions. Il y a bien des façons d'être écolo et de se faire plaisir ! France Nature Environnement souhaite, à cette occasion, mettre l'accent sur le gaspillage alimentaire en présentant les résultats de notre opération de caractérisation.

Des menus écologiques, gastronomiques et économiques

FNE et ses associations membres, Ile-de-France Environnement, Alsace Nature et FNE-Midi Pyrénées vous proposent trois menus écologiques régionaux « anti-gaspillage ». Ces menus sont inspirés des traditions régionales avec de la pintade et des figues sèches dans l'ouest de la France, du chou et du Berewecke en Alsace, de l'agneau et du potimarron en Ile-de-France.

Cuisiner les restes, ça s'anticipe !

Chaque menu proposé par FNE est accompagné de recettes pour cuisiner les restes car on prévoit souvent trop. Alors autant anticiper pour éviter le gaspillage alimentaire, qui est une aberration économique et écologique.

Les résultats de notre étude « gaspillage »

L'étude « gaspillage » qui accompagne ces différents menus de réveillon, révèle que, sur les 17 collectivités qui ont volontairement participé à cette opération, les résultats varient fortement, entre 17 et 43 kg/an de gaspillage rapporté à l'habitant¹. La moitié des déchets alimentaires (épluchures, sachets de thé, croûtes de fromage, carcasses de viande ou de poisson, restes de repas...) contenus dans nos poubelles concourent au gaspillage.

Les tendances observées dans ces échantillons révèlent que le gaspillage se compose de restes de repas (24%), de fruits et légumes non consommés (24%), de produits partiellement consommés, encore contenus dans leur emballage (20%). Suivent ensuite le pain, les produits non consommés non déballés et enfin les liquides alimentaires.

Pour Bruno Genty, président de France Nature Environnement, « *FNE va démontrer qu'on peut être écolo sans être un ascète ni tendre vers une alimentation uniformisée. Le but n'est pas de renoncer à tout plaisir ni de se ruiner. Les produits de saison, locaux, sont variés, riches en saveurs, moins chers, outre le fait qu'ils soutiennent l'économie locale et ne dégradent pas l'environnement. Les traditions alimentaires sont le fruit du bon sens et comme tous les fruits, doivent être consommés à la bonne saison.* »

¹ Avec 95% de fiabilité dans cet intervalle : ce qui signifie que seuls 5% des résultats sont en dehors de cet intervalle.



Les menus de réveillon : tous festifs... mais pas tous écolos

Avec quatre menus de réveillon, un menu « traditionnel » et trois menus écolos régionaux, FNE et ses associations membres, Ile-De-France Environnement, Alsace Nature et FNE Midi-Pyrénées, démontrent qu'être écolo n'est pas synonyme de privations. Au contraire, l'utilisation des produits locaux et la limitation du gaspillage alimentaire permettent de proposer une cuisine pleine de saveur tout en faisant des économies.

Le menu de réveillon traditionnel

Entrée

Aspic d'asperges et sa purée de châtaignes

Foie gras, saumon fumé, huîtres

Accompagné de pouilly fumé

Plat

Chapon farci sur son lit de haricots verts et pommes dauphines

Vin

vin rouge du chili

Dessert

Charlotte aux fraises

Champagne



Bilan écologique et économique du menu traditionnel

- **Présence de pesticides dans les légumes et fruits**
- **Traces d'antibiotiques dans la viande**
- **14 kg CO₂ / personne**
- **Circuit long**
- **Produits hors saison**
- **Produits issus de l'agriculture traditionnelle**
- **Coût du menu par personne : 23,73 €**

Agriculture

Le chapon est un poulet mâle qui a été castré. Il peut bénéficier d'un label (label rouge) qui garantit un accès extérieur de 4 m²/animal. L'engraissement final a lieu à l'intérieur du bâtiment les deux dernières semaines avec une densité maximum de 6 poulet/m² (soit environ 40 cm x 40 cm). Le délai d'abattage est de 150 jours. L'alimentation est standardisée (granulés) à base de céréales.

Le haricot vert est un légume d'été qu'il est absurde d'importer d'Afrique du Sud à Noël ! Tout comme les asperges qui sont à contre saison et donc importées ou issues de conserves. Les conserves peuvent d'ailleurs contenir du BPA, le fameux bisphénol A, un perturbateur endocrinien qu'on retrouve ensuite dans les aliments.

Les fraises marocaines sont réputées pour leur très forte teneur en pesticides. Quant aux fraises françaises de Noël, principalement produites en Bretagne, elles ont consommé pratiquement l'équivalent d'1 kg de pétrole par kilo de fraises (chauffage des serres, éclairage, engrais liquides...)

Le champagne est un vin particulièrement riche en pesticides et agents de vinification. Le nombre de traitements (insecticides, herbicides et surtout fongicides) oscille entre 20 et 30 selon les années. D'une façon générale, toute la viticulture française (sauf la production bio) dépend d'une vingtaine de traitements annuel auxquels s'ajoutent les adjuvants de la vinification industrielle (sulfites, levures...).

Pêche & aquaculture

Le saumon d'élevage est produit dans de grandes fermes aquacoles présentant des problèmes de pollution locale des eaux du fait de la sur-concentration des saumons (pollution par les fèces...). Il ne faut pas oublier la pêche intensive et indistincte, nécessaire à la production de farine de poisson utilisée dans l'alimentation des saumons. Par ailleurs, le saumon, comme les autres poissons gras, peut contenir des traces de PCB, produits toxiques qui s'accumulent tout au long de la chaîne alimentaire.



Depuis 2000, **les huîtres triploïdes** sont commercialisées en France. Mise au point par l'Institut public français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer). Cette huître possède des triplets de chromosomes (soit 30 chromosomes au total) au lieu des paires de chromosomes des huîtres "normales". Il ne s'agit pas juridiquement parlant d'un OGM mais certains enjeux sont proches : dépendance des ostréiculteurs vis-à-vis des écloseries puisque les huîtres triploïdes sont stériles, risques sanitaires et environnementaux insuffisamment étudiés. Les huîtres triploïdes représentent environ 30% des huîtres vendues en France et ne sont soumises à aucun étiquetage spécifique. Il vaut donc mieux choisir des huîtres labellisées et questionner son poissonnier.

Gaz à effet de serre

Les produits alimentaires que nous achetons sont plus ou moins émetteurs de CO2 selon leur mode de production, leur conditionnement, leur mode de transport et leur provenance. Afin de pouvoir réduire sensiblement nos émissions de GES liées à l'alimentation et programmer un régime CO2 pour nos repas, nous devons pouvoir orienter nos choix vers les produits les moins émetteurs.

Les produits locaux émettent moins de GES car ils parcourent moins de kilomètres entre leur lieu de production et leur lieu de consommation. Les produits importés par bateau sont moins émetteurs que les produits transportés par avion. Les émissions de CO2 ont un effet non seulement sur le changement climatique mais aussi sur la qualité de l'air et donc sur ma santé et celle de mes invités.

En consommant des fruits et légumes de saison, les émissions sont moindres car ils nécessitent beaucoup moins d'énergie, notamment pour le chauffage des serres. Les plats préparés et les produits congelés demandent beaucoup d'énergie pour être préparés, conditionnés et emballés. Les produits sur-emballés, souvent avec du plastique, consomment beaucoup d'énergie pour leur fabrication mais aussi leur traitement, une fois jetés. Plus la filière est longue et nécessite des intermédiaires de fabrication, plus le contenu en GES des produits sera conséquent.

Déchets

Cuisiner des produits locaux et de saison, c'est aussi limiter les emballages... Il faut rappeler que l'emballage est surtout utile dès qu'un produit a besoin d'être protégé durant son transport. Plus les denrées viennent de loin, plus l'emballage est conséquent. Dans ce menu, le saumon est surreballé : un film plastique se trouve entre chaque tranche et l'emballage blister n'est pas recyclable. Autant l'acheter à la découpe chez un poissonnier en veillant à ce qu'il l'emballage dans un papier léger uniquement. Pour Noël, certains sont tentés d'acheter de la vaisselle jetable. Coupes de champagne en plastique ou assiettes en carton ne durent qu'une soirée chez vous mais polluent l'air ou le sol pendant des années selon leur mode d'élimination. Mieux vaut utiliser votre vaisselle habituelle ou vous faire offrir des assiettes, plats et verres qui dureront.



Le menu de réveillon écolo en Ile-de-France

Apéritif

Champagne bio accompagné d'huîtres fines de Claire verte Label Rouge de Normandie

Entrée

Salade de cresson, pommes et noix aux œufs pochés

Plat

Gigot d'agneau de prés salés AOC

Purées de carottes, panais et potimarron

Accompagnés d'un vin d'Anjou bio

Plateau de fromages régionaux

Camembert de Normandie, Livarot, Pont l'évêque, Brie de Meaux

Dessert

Bûche croustillante aux poires et au chocolat

En région parisienne, il existe de nombreux producteurs bios qui élèvent des poules, cultivent de nombreux légumes et produisent encore des pommes et des poires... En Normandie proche, on trouvera également de l'agneau des prés salés mais aussi à défaut, du veau élevé sous la mère et bien sûr les fameux fromages régionaux. **Le panais et le potimarron** sont des légumes de saison en hiver, produits en France. Ils sont souvent délaissés par les consommateurs mais sont pourtant savoureux et originaux. En bio, il n'y a pas les 15 à 30 traitements annuels des cultures viticoles conventionnelles. C'est donc meilleur pour l'environnement, pour la santé du producteur et du consommateur. Les sulfites, souvent utilisés comme conservateur du vin, sont néfastes à la santé à fortes doses. La plupart des vins bio portent la mention « sans sulfites ».



Le menu de réveillon écolo en Midi-Pyrénées



Apéritif

Blanquette de Limoux Bio. Foie gras à l'armagnac aux figues sèches sur lit de pain d'épices (bio si possible)

Plat

Pintade aux pommes, "mie de pain et champignons" (duxelle) accompagnée d'une purée de carottes, panais et potimarrons (bio) et de mescluns aux herbes

Vin

Servi au choix avec l'un des vins locaux suivants: Cahors, Fronton, Gaillac Bio

Plateau de fromages régionaux bio

Dessert

Charlotte aux poires et chocolat

Le foie gras n'existe pas en label bio car le gavage ne peut pas rentrer dans les critères de ce label. Néanmoins, il s'agit d'une tradition locale qui fait vivre beaucoup de petits producteurs. De nombreux producteurs élèvent et transforment à la ferme les oies ou les canards destinés à la production familiale de foie gras, de cassoulet et de magret. Le duvet d'oie est également apprécié dans de confortables coussins et oreillers. Les épilures de carottes et la peau des panais et du potimarron peuvent se composter. Au fond du jardin, sur un balcon, dans la cour de son immeuble, dans un composteur de quartier... Réduire ses déchets alimentaires en les compostant permet de limiter ses ordures ménagères de plus 100 kg par habitant et par an. On retrouve de l'huile de palme dans la plupart des friandises chocolatées et pâtes à tartiner. Non seulement néfaste pour la santé car elle contient des acides gras saturés, l'huile de palme cause une déforestation massive en Indonésie et Malaisie et arrive sur le continent africain. Alors préférez la traditionnelle tablette de chocolat qui n'en contient pas. Le mieux est encore d'aller chez un chocolatier pour acheter une production traditionnelle de chocolat.



Le menu de réveillon écolo en Alsace

Apéritif

Crémant d'Alsace bio

Entrée

Salade de choucroute au carvi sur lit de mâche. Foies de volailles bios grillés et glacés au vinaigre de framboise

Plat

Palette de porc fumée au four, accompagnée d'un duo de purée (brocolis, potimarron) de spaetzles faits maison

Vin

Vin bio d'alsace

Plateau de fromages régionaux

Dessert

Fines tranches de Berewecke et crème anglaise

Le chou est un légume d'hiver qui se conserve fort bien et délicieusement sous forme de choucroute qui est une tradition culinaire régionale accompagnée de charcuterie. Certains producteurs produisent leurs cochons en plein air et avec des normes de bien être animal élevées. La crème anglaise est faite à base de lait bio et d'œufs bio. Pour connaître la forme d'élevage des poules, un code apparaît sur chaque œuf : 0 signifie que la poule est élevée en élevage biologique, 1 que la poule est élevée en plein air, 2 qu'elle est élevée au sol et 3 qu'elle est élevée en cage.

Des opérations de caractérisation du « gaspillage » réalisées par FNE et ses partenaires

9

FNE a réalisé avec le bureau d'études Verdicité des opérations de caractérisation du gaspillage alimentaire dans plusieurs régions françaises pour identifier ce que l'on gaspille et préciser la quantité de produits alimentaires gaspillés.

Le recueil de ces données permettra à FNE et ses partenaires, d'une part de mieux cibler les actions à mener pour réduire le gaspillage alimentaire et, d'autre part, de sensibiliser le grand public à cet enjeu et aux solutions pour agir.



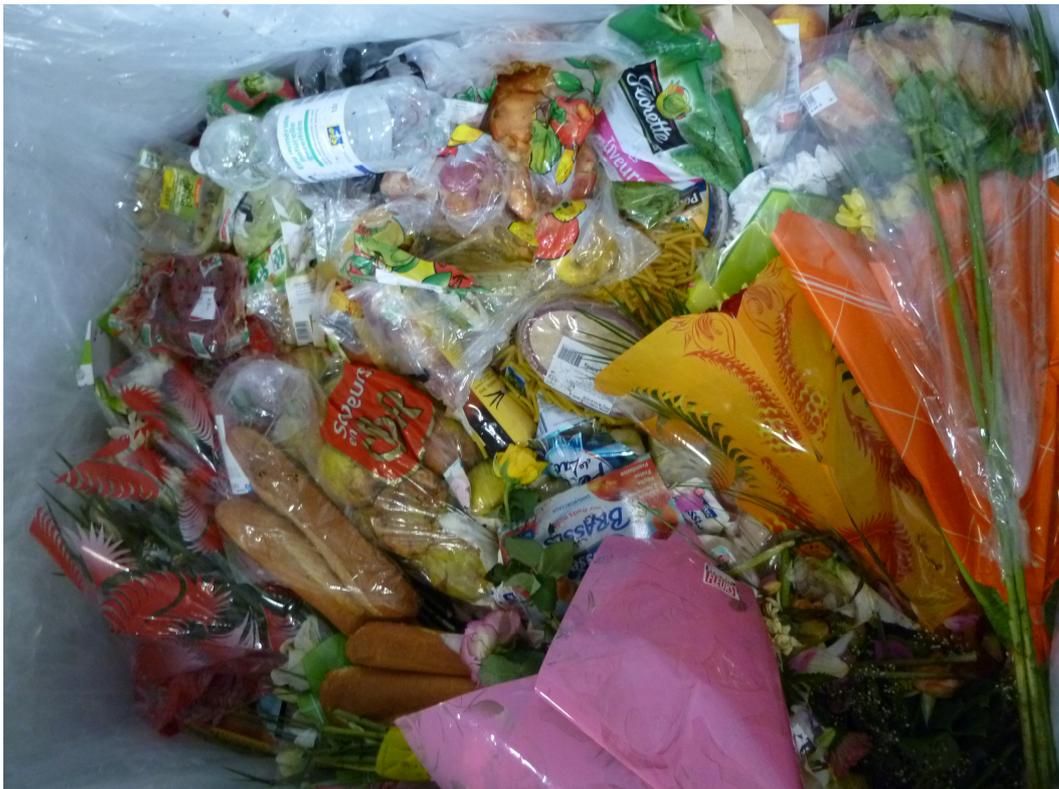
Benne de déchets alimentaires en vrac chez un distributeur

Le résultat des opérations de caractérisation

Pour les opérations de caractérisation réalisées, le gaspillage alimentaire a été évalué en moyenne à 30 kg/an rapporté à l'habitant. C'est 10% de la poubelle d'ordures ménagères résiduelles². Ce gaspillage n'est pas du fait du consommateur uniquement à son domicile mais en relation, selon ses modes de vie, avec son environnement social et économique (restaurants, commerces, restaurations collectives d'entreprises, d'écoles, bureaux, ...). En effet, une partie des déchets de ces activités³ est collectée avec les ordures ménagères. Il s'agit donc de résultats « rapportés à l'habitant » et non par habitant.

Sur les 17 collectivités qui ont volontairement participé à cette opération, les résultats varient fortement, entre 17 et 43 kg/an rapporté à l'habitant⁴. La moitié des déchets alimentaires (épluchures, sachets de thé, croûtes de fromage, carcasses de viande ou de poisson, restes de repas...) contenus dans nos poubelles constituent du gaspillage.

Les tendances observées dans ces échantillons révèlent que le gaspillage se compose de restes de repas (24%), de fruits et légumes non consommés (24%), de produits partiellement consommés, encore contenus dans leur emballage (20%). Suivent ensuite le pain, les produits non consommés non déballés et enfin les liquides alimentaires.



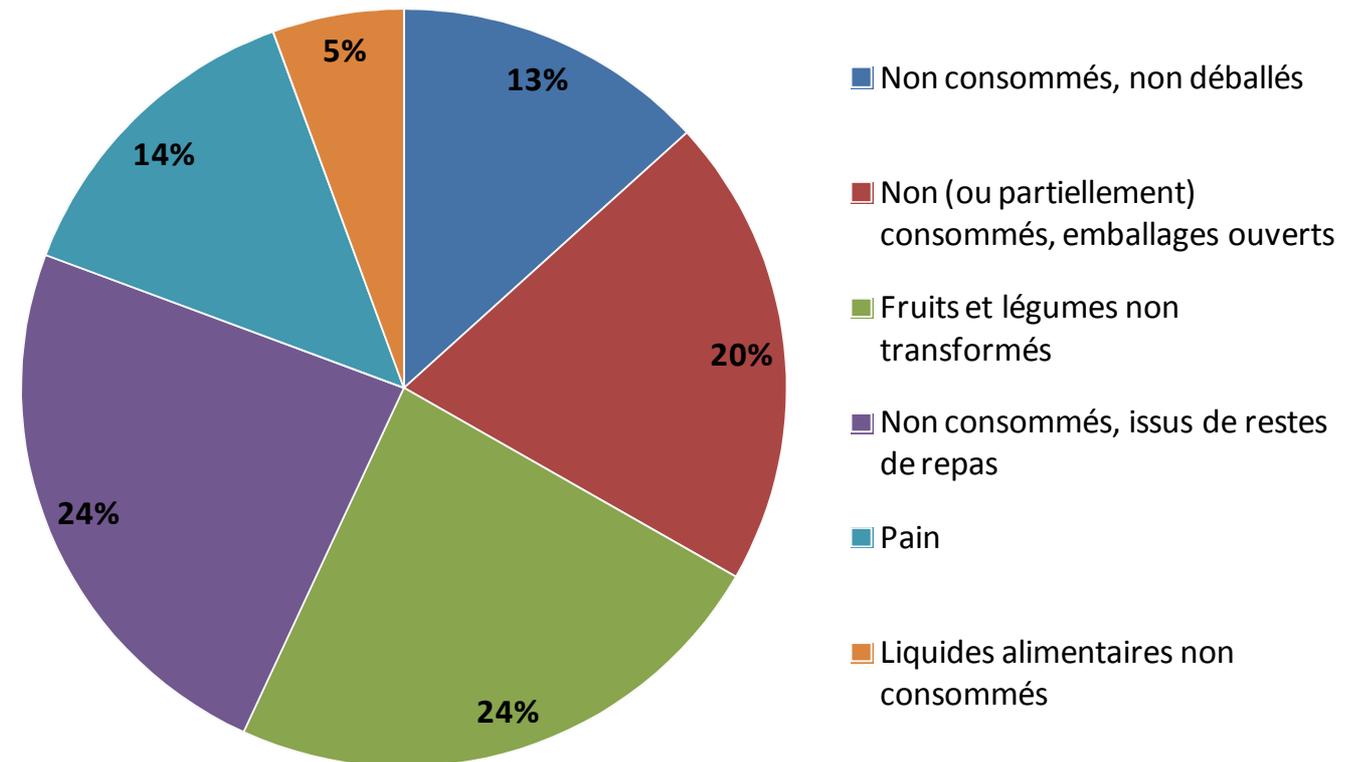
Benne de déchets alimentaires emballés chez un distributeur

² Sachant que la poubelle d'ordures ménagères résiduelles pèse en moyenne nationale 299 kg/hab/an selon l'enquête Sinoé 2009 de l'ADEME.

³ Notons par ailleurs que les déchets des entreprises hors collecte publique sont 3 fois plus importants que ceux des ménages.

⁴ Avec 95% de fiabilité dans cet intervalle : ce qui signifie que seuls 5% des résultats sont en dehors de cet intervalle.

Répartition du gaspillage alimentaire

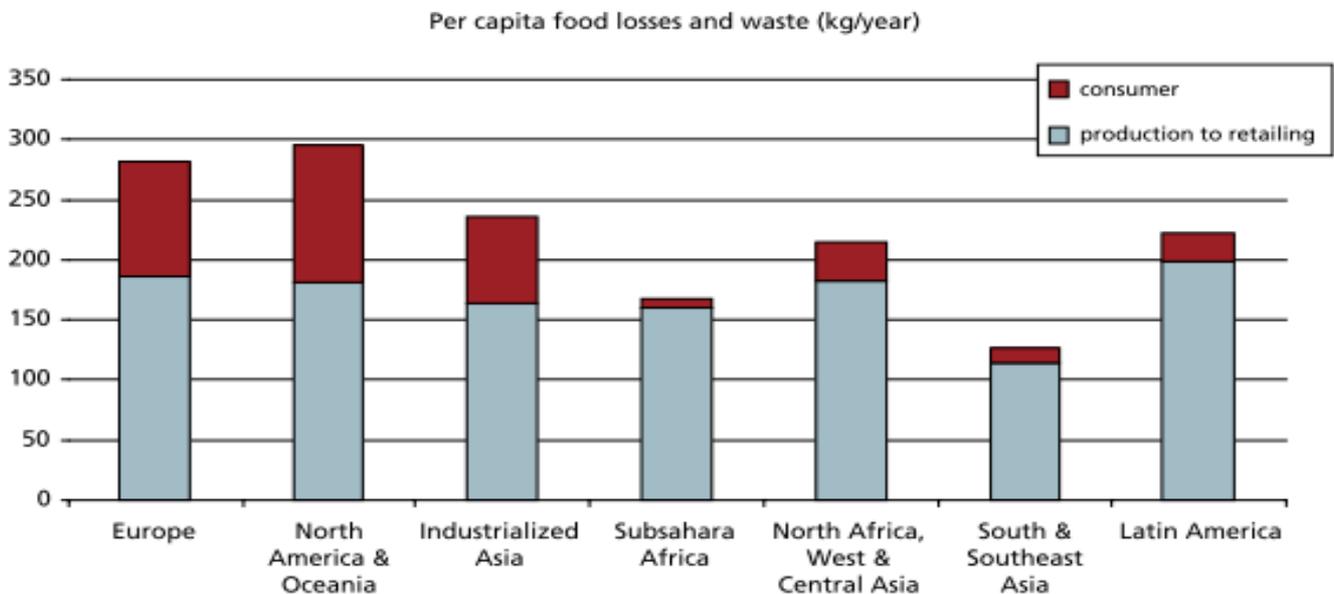


Des résultats inscrits dans un contexte plus global

Ces tendances sont cohérentes avec les études menées par des instituts spécialisés. En effet, l'ADEME a quantifié les déchets alimentaires consommés ou non qui représentent 25% de la poubelle des Français. L'étude réalisée par FNE avec Verdicité obtient des résultats du même ordre de grandeur (21%). D'après une étude⁵ de la FAO (Food and Agriculture Administration), le gaspillage global « du champ à l'assiette » en Europe serait d'environ **280 kg/pers/an**.

⁵ étude « [Global food losses and food waste](#) » – mai 2011

Pertes et gaspillage de produits alimentaires, aux étapes de consommation et de pré-consommation, dans les différentes régions (par habitant).



La partie imputable à la consommation (ici en rouge) serait comprise entre 95 et 115 kg par an et par habitant. L'autre partie (en bleue) correspond aux pertes et gaspillages lors de la production et des récoltes agricoles, lors du stockage et transformation des produits ainsi que lors de la distribution.

Les chiffres de la FAO concernant le gaspillage à la consommation tiennent compte de l'ensemble des lieux de consommation : les foyers mais aussi les restaurants, la restauration collective (scolaire, d'entreprises, d'établissements de santé ou carcéraux...), la restauration rapide...

Ces chiffres prennent en compte de nombreux gisements de gaspillage qui ne sont pas collectés par le service public (notamment la restauration collective privée) et n'apparaissent donc pas dans les échantillons analysés par Verdacité.

En Grande Bretagne, une étude montre que le gaspillage alimentaire augmente de 80% au moment de Noël⁶. Même constat en Belgique où, durant la période de Nouvel-An, on observe 17% de gaspillage (contre 12% habituellement)⁷.

⁶ Etude éditée par WRAP (Waste & Resources Action Programme) dans le cadre de sa campagne Love Food Hate Waste (www.lovefoodhatewaste.com), 2007.

⁷ Fiches « Alimentation et Environnement » Bruxelles Environnement

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/IF_Part_Alimentation_04_FR.PDF



Les pistes pour agir

Les résultats de ces opérations de caractérisation permettent à FNE de réduire le gaspillage alimentaire liés à ses trois menus « écolo » régionaux.

Tout d'abord, FNE, Ile-De-France Environnement, FNE Midi-Pyrénées et Alsace Nature veilleront à bien conserver les fruits et légumes :

- En Ile-de-France, si nous épluchons trop de poires, nous pourrions arroser les morceaux restants de jus de citron pour qu'ils ne s'oxydent pas au contact de l'air ambiant et se conservent quelques jours au réfrigérateur.
- En Alsace, pour garder le mesclun au-delà du repas de réveillon, nous veillerons à servir l'assaisonnement à part.
- En Midi-Pyrénées, nous prendrons toutes nos précautions pour conserver le potimarron plusieurs mois grâce à un nettoyage très simple : <http://www.apprendrefacile.com/cours-video-comment-conserver-potimarrons-maison>.

Par ailleurs, FNE, Ile-De-France Environnement, FNE Midi-Pyrénées et Alsace Nature proposent d'anticiper le surplus que nos repas de réveillon vont générer en prévoyant un menu pour les jours qui suivent à partir des restes du menu de réveillon :

- A partir du menu d'Ile-de-France, on cuisinera un parmentier d'agneau avec son confit d'oignons ;
- A partir du menu de Midi-Pyrénées, on réalisera une tourte à la viande aux carottes et aux champignons accompagnés de mesclun ;
- Enfin, pour le menu alsacien, on réutilisera les brocolis et le potimarron pour en faire une soupe accompagnée d'une terrine de palette fumée.

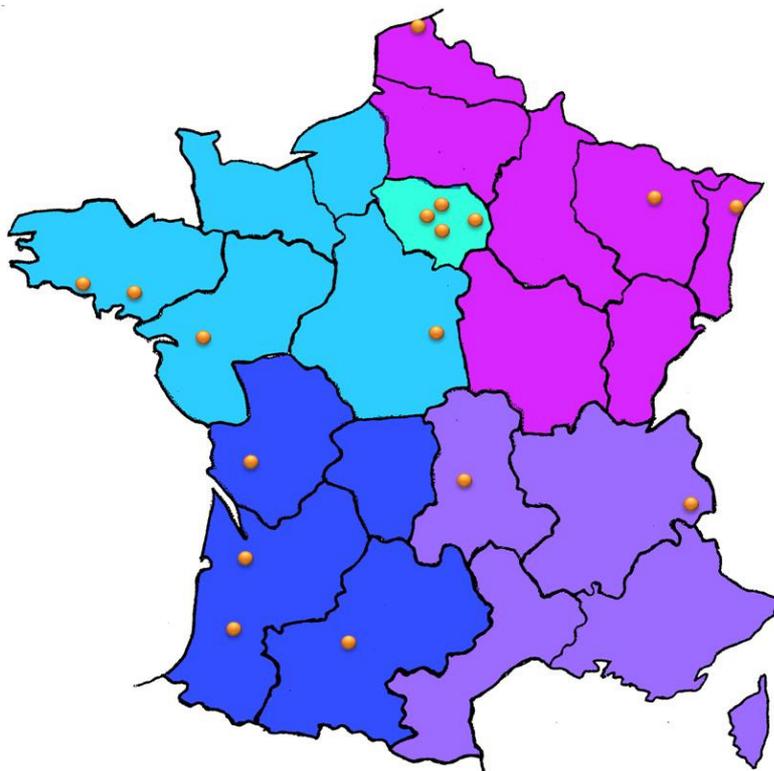
D'autres pistes pour réduire le gaspillage alimentaire sont disponibles dans le dossier documentaire de FNE sur ce thème <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/jagis/limiter-le-gaspillage-alimentaire.html> et dans la boîte à outils « gaspillage alimentaire » de l'ADEME (<http://optigede.ademe.fr/bao-gaspillage-alimentaire>).

Ces opérations de caractérisation ouvrent la voie pour de nouvelles pistes d'intervention destinées à prévenir le gaspillage alimentaire, en particulier pour les catégories de produits sur lesquelles il faut agir en priorité (restes, fruits et légumes, produits emballés partiellement consommés), sur le gaspillage alimentaire des commerces, des restaurants, ou des cantines qui sont collectés en mélange avec ceux des ménages et que, généralement, on ne distingue pas.

FNE, ses associations membres et ses partenaires vont prochainement réaliser des opérations pilotes sur quelques territoires engagés pour réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des activités évoquées ci-dessus.

Annexe 1 : La méthodologie utilisée

Ces opérations de caractérisation se sont déroulées sur une période de 5 mois, d'avril à septembre 2011. Verdicité a étudié les ordures ménagères résiduelles (ce qu'il reste dans la poubelle après le tri) de 17 collectivités au quatre coins du territoire national (hors DOM-TOM et Corse).



Cartographie des points de prélèvements des échantillons d'ordures ménagères dont le gaspillage alimentaire a été analysé

Au total, soixante douze échantillons ont été analysés, provenant de secteurs urbains, semi-urbains ou ruraux, proportionnellement à la représentativité de ces typologies d'habitat à l'échelle nationale. La méthodologie mise en œuvre pour constituer les échantillons, les trier et les peser a été adaptée du dernier MODECOM®, la campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères réalisée par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) en 2007.

Les échantillons recueillis ont été analysés à l'aide d'une grille (cf. annexe 2) développée par FNE et Verdicité pour identifier le plus précisément possible les produits concernés par le gaspillage alimentaire. Il faut être attentif au contexte de ces interventions.

- Les opérations de caractérisation se sont déroulées dans 17 collectivités ;
- Ces collectivités échantillonnées ne sont pas réparties équitablement sur tout le territoire français car leur participation reposait sur du volontariat ;
- Les données ont été collectées de mars à août, soit la période printemps-été, qui peut introduire un biais sur le gaspillage lié aux fruits et légumes de saison.

Ces résultats ne prétendent donc pas être représentatifs du gaspillage alimentaire pour l'ensemble du territoire national mais ils permettent néanmoins de confirmer et préciser plusieurs observations.



Par ailleurs, les échantillons ont été prélevés lors de tournées de ramassage des camions-poubelles des collectivités. Lors de ces tournées, le service public des déchets collecte les déchets des ménages mais également les déchets de certaines activités économiques, qui représentent environ 22% du total des déchets selon l'ADEME. Le gaspillage étudié est donc « rapporté à l'habitant ». Il n'est pas du fait du consommateur uniquement à son domicile mais en relation, selon ses modes de vie, avec son environnement social et économique (restaurants, commerces, restaurations collectives d'entreprises, d'écoles ...). Les citoyens - consommateurs génèrent également du gaspillage alimentaire indirectement, au travail, à l'école, en faisant ses courses, au restaurant... Notons que les déchets des entreprises, hors collecte publique, sont trois fois plus importants que ceux des ménages.



Annexe 2 : grille d'analyse FNE / Verdicté du gaspillage alimentaire

Catégorie	Sous-catégorie	Exemples	
Produits alimentaires	Non consommés, non déballés	Yaourts pleins fermés, conserves ou produits congelés non ouverts, barquettes d'aliments non ouvertes	Gaspillage alimentaire
	Non (ou partiellement) consommés, emballages ouverts	Idem mais emballages ouverts. Produit encore contenu partiellement dans l'emballage (ex : raviolis encore contenus dans la boîte)	
	Fruits et légumes	Fruits et légumes entiers	
	Non consommés, issus de restes de repas	Restes de repas, biscuit, bout de fromage, de viande, de poisson, de légumes	
	Pain	Entier ou entamé	
	Liquides alimentaires non consommés	Bouteilles d'huile alimentaire, d'eau, de vin non vides	
	Autres produits alimentaires "non consommables"	Epluchures, carcasses	Hors gaspillage alimentaire
Autre	Reste de l'échantillon		



Echantillonnage par tirage au sort aléatoire de bacs de prélèvements (4 échantillons de 50 kg) Crédits : SARL Verdicité

Fruits et légumes
non transformés

Restes de repas



Non ou peu consommés,
emballages ouverts

Pain

Liquides alimentaires

Non consommés, non déballés

Tri des déchets considérés comme du « gaspillage alimentaire » selon la grille d'analyse FNE/Verdicité. Crédits : SARL Verdicité



Annexe 3 : présentation des partenaires de FNE pour son action sur le gaspillage alimentaire

L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME), participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle accompagne FNE et ses associations membres dans la sensibilisation du grand public sur la réduction à la source des déchets en général et sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en particulier.

La Fondation MACIF crée, développe, soutient et accompagne des projets relevant de l'innovation sociale, avec une attention particulière portée aux problématiques environnementales. La Fondation Macif est partenaire du projet de France Nature Environnement « Gaspillage alimentaire, pourquoi et comment agir ». Objectif : développer les connaissances sur le gaspillage alimentaire, puis sensibiliser le grand public à cet enjeu. A travers ce projet, le gaspillage alimentaire est abordé comme une problématique transversale (économique, écologique, sociale et sanitaire).

VerdiCité est un bureau d'études indépendant en environnement qui accompagne les collectivités locales et les institutionnels depuis plus de 10 ans dans la gestion des déchets. Basés à Montreuil (93) et à Bordeaux (33), l'équipe d'une dizaine de consultants intervient sur tout le territoire national pour, notamment, optimiser la gestion des déchets, mettre en place des tarifications incitatives au tri et à la réduction à la source ou encore des programmes de prévention des déchets.