

PRIX DE LA SERD

ÉDITION 2019



DÉTAILS DE L'ACTION

CATÉGORIE :

Etablissement scolaire

THÈME :

Prévention du gaspillage alimentaire
Réemploi, réparation, réutilisation

LIEU :

Ville de Paris
(Ile-de-France)

"Gaspillage alimentaire et valorisation des invendus en boulangerie-pâtisserie"

par Ecole de Boulangerie et Pâtisserie de Paris (EBP)

L'EBP créée en 1929 par les Grands Moulins forme des milliers de professionnels. Elle partage son savoir-faire auprès de 300 jeunes en apprentissage et une centaine d'adultes en reconversion professionnelle chaque année. Au-delà de ses valeurs de transmission, de respect des hommes et du travail bien fait et du goût, elle accompagne de futurs boulangers/pâtisseries à devenir des acteurs et citoyens d'un monde plus durable mais aussi des professionnels co responsables. Consciente de l'impact qu'elle peut avoir sur les futurs professionnels du secteur, dans le cadre de la SERD, l'EBP s'est mobilisée contre le gaspillage alimentaire. Cette année, l'EBP a décidé de sensibiliser ses collaborateurs et ses apprentis au gaspillage alimentaire car l'école souhaite contribuer à former de futurs professionnels éco-responsables, en leur donnant les clés pour réutiliser et valoriser leurs invendus.

Évaluation des connaissances : les élèves et collaborateurs ont été invités à répondre en ligne à des questionnaires afin d'évaluer leurs connaissances sur le gaspillage alimentaire avant la matinale gaspillage alimentaire et après les interventions. Ce questionnaire portait sur une vingtaine de questions relatives à leurs perceptions, à leurs connaissances sur le gaspillage alimentaire en général et plus particulièrement sur le gaspillage alimentaire et les invendus en boulangerie/pâtisserie.

Sensibilisation des collaborateurs et apprentis : sur le gaspillage alimentaire et invendus en boulangerie : des affiches ont été placées en classe des documents sur le gaspillage alimentaire et la valorisation des invendus ont été mis en libre accès sur notre plateforme école.

Interventions pour laisser la parole aux professionnels luttant contre le gaspillage alimentaire : une matinée a été consacrée à des rencontres avec des professionnels et associations proposant des solutions de valorisation des invendus en boulangerie pâtisserie. Ces échanges ont eu lieu vendredi 22 novembre au matin à partir de 10H00. Lors de cette matinée 56 collaborateurs/élèves étaient présents et 6 intervenants.

- Dans un premier temps : restitution du questionnaire mettant en évidence une meilleure sensibilisation au gaspillage alimentaire (par rapport aux chiffres 2014) et une meilleure sensibilisation au sein des entreprises (67% des apprentis ayant été sensibilisés au sujet dans leur entreprise) mais aussi des connaissances insuffisantes sur les chiffres du gaspillage alimentaire concernant leur secteur d'activité. Restitution faite la semaine suivante sur des groupes d'apprentis absents. L'accent a été mis sur les enjeux et impacts environnementaux, sociétaux et économiques.
- Dans un second temps : intervention d'entreprises et d'associations et échanges avec l'ensemble des participants. Le choix des intervenants valorisant les invendus s'est porté sur l'aspect sociétale et environnementale, et autour de l'économie circulaire. Parmi les intervenants on retrouve :
 - Les Petite Sœur des Pauvres, partenaires de l'école sur la valorisation de nos invendus
 - Linkee association de mise en relation et redistribution des invendus
 - Baba au Run association de redistribution des invendus sous forme de maraudes
 - Patibio (entreprise de boulangerie et pâtisserie)
 - Terrabière (brasseur) qui travaillent en collaboration pour transformer le pain en bière

Résultat :

- 200 collaborateurs et apprentis sensibilisés au gaspillage alimentaire dans le secteur aux travers de la restitution du questionnaire en classe et des affiches d'information (chiffres clef, prévention, valorisation).

Des objectifs atteints : prise de conscience réflexion sur les pratiques, valorisation

- 66,7% des participants ont été très satisfaits de l'intervention.
- 100% ont jugé cette intervention utile.
- Plus de 11% des participants vont mettre en place un système de valorisation de leurs invendus en entreprise
- 66% des participants vont probablement le faire.