



Réunion publique du Conseil de Quartier Faubourg Montmartre

Mercredi 30 mai 2018 à 19h

12 rue Drouot

Objectif zéro déchet dans le 9^e

Membres du bureau présents :

Elisabeth Chaperon, Charlotte Deliry, Philippe Dieuzaide, Priscille Fankwe, Jacqueline Lelièvre, Martine Roche, Isabelle Vught (élue membre de droit des conseils de quartier).

Intervenants :

- Tristan DUHAMEL, Zero Waste Paris.
- Anita RAHARISOA, Recyclivre.
- Juliette FRANQUET - Directrice générale, co-fondatrice de Love Your Waste
- Amélie BRISSET, directrice de la Caisse des Ecoles du 9e
- Rose BOURSIER-WYLER, Too Good To Go
- Estelle FRANÇOIS, Hop Hop Food
- Valentin LOEVENBRUCK, Le Relais

En présence de Delphine Bürkli, Maire du 9^e arrondissement.

Isabelle Vught, conseillère d'arrondissement déléguée à l'animation locale, présente les participants et les remercie de leur présence. Elle remercie également l'hôtel des ventes Drouot pour la mise à disposition de la salle.

Toutes les présentations figurent en annexe de ce compte-rendu.

1) La Caisse des Écoles

Présentation par Amélie BRISSET, directrice de la Caisse des Écoles du 9^e.

Question : Mettez-vous en place des repas sans produits carnés ?

Amélie Brisset : oui, il y a un menu végétarien par semaine.

Question : comment fonctionne le véhicule au biogaz ?

Le véhicule qui approvisionne toutes les cantines de l'arrondissement roule au biogaz. Il se réapprovisionne en gaz dans une station à Bercy.

Question : la Caisse des écoles travaille-t-elle avec des maraichers en circuit court ?

Oui de plus en plus avec des maraichers d'Ile-de-France ainsi qu'avec des producteurs de poulets.

2) *Recyclivre*

Présentation par Anita RAHARISOA.

L'Entreprise Sociale et Solidaire a été créée en 2008. Elle vise à donner une seconde vie aux livres usagés tout en ayant un impact positif sur l'homme et l'environnement.

Cela permet ainsi d'économiser des litres d'eau, du CO2 et des arbres.

Un véhicule électrique orange se déplace chez les particuliers et les collectivités à partir de 100 livres donnés. Il est également possible de venir déposer des livres dans leurs locaux au 7 rue de la Boule Rouge, Paris 9^{ème} du lundi au vendredi de 9h à 17h.

Les livres sont gérés et stockés dans un entrepôt par l'entreprise d'insertion Ares. Il y a 1 million de livres en stock.

Chez Ares, 37 personnes s'occupent du stockage et de l'expédition des 2000 commandes journalières de Recyclivre.

10% des ventes sont reversés à l'association « Lire et faire lire » qui promeut l'échange intergénérationnel dans les écoles en lien avec la lecture. 74 000 euros ont ainsi été reversés en 2017.

Cette association compte 18 000 bénévoles retraités.

Question : est-il possible de venir acheter des livres sur place ?

Anita Raharisoa : non, il n'y a pas de boutique physique, la vente s'effectue par internet uniquement.

Question : quel est le ratio flux entrant/flux sortant ?

Anita Raharisoa : 5 millions de livres ont été collectés. La moitié des livres est mise en vente. Les livres abîmés ou obsolètes tels que les manuels scolaires ne sont pas récupérés.

Les livres qui ne sont pas revendables sont recyclés en pâte à papier. D'autres livres, notamment pour enfants, sont donnés à des associations.

3) *Love your Waste*

Présentation par Juliette FRANQUET.

Love your Waste est une jeune entreprise d'économie sociale et solidaire qui vise à récupérer les restes alimentaires des collectivités et des entreprises afin de les méthaniser pour produire du gaz ou de les composter pour produire des engrais naturels.

C'est un cercle vertueux qui permet d'allier intérêts économiques et intérêts écologiques.

Ex : dans les hôpitaux, 40% des repas sont jetés, soit une perte de 200 000 euros.

L'entreprise emploie 25 chômeurs de longue durée.

Aujourd'hui, il y a 270 points de collecte en Ile-de-France.

Le 1^{er} client est la Mairie du 9^e.

Les grandes entreprises doivent justifier ce qu'elles font pour réduire leurs déchets. Love Your Waste leur offre donc une solution.

Question : travaillez-vous avec le secteur de l'événementiel et les traiteurs ?

Juliette Franquet : plusieurs de nos clients sont traiteurs. Mais l'entreprise se concentre pour l'instant sur les lieux de préparation des repas. Un des objectifs est de mettre en place la collecte sur les lieux où se tiennent les événements. La marge de développement de l'entreprise est immense.

Question : dans la restauration collective, il y a souvent un problème de surproduction de nourriture et de qualité qui amplifie le gaspillage. Il faudrait mener des actions sur la qualité des repas.

Juliette Franquet : réduire la quantité et améliorer la qualité sont au cœur des stratégies de réduction du gaspillage.

Question : la démarche auprès de la restauration collective peut-elle être déclinée à l'échelle des particuliers ?

Juliette Franquet : la volonté de l'entreprise est de récupérer les déchets alimentaires partout où c'est possible mais cela reste pour l'instant à l'échelle des collectivités.

Delphine Bürkli, Maire du 9^e : les particuliers ont aussi la possibilité de réduire leurs déchets grâce au compostage. Cela relève d'une démarche militante, volontaire. Des bio-seaux ont été distribués par la mairie du 9^e afin que les habitants puissent apporter leurs déchets compostables dans les lombricomposteurs mis en place dans l'arrondissement, à la mairie du 9^e et dans les centres d'animation Valeyre et Tour des Dames. Il est aussi possible de mettre en place des lombricomposteurs en pied d'immeuble si suffisamment de résidents sont volontaires.

La Mairie du 9^e travaille également avec les lycées et collèges afin de réduire le gaspillage alimentaire.

Question : est-il envisagé d'installer des composteurs de quartier ?

Delphine Bürkli : Une expérimentation est actuellement en cours pour un composteur de rue. S'agissant des lombricomposteurs, il y avait beaucoup de réticences au début mais les mentalités ont évolué.

Question : est-il envisageable de mettre en place des circuits très courts et locaux avec des cultures maraichères en ville ?

Juliette Franquet : il y a de nombreuses expérimentations en agriculture urbaine. On produit par exemple des champignons grâce au marc de café. Toutes les initiatives peuvent se compléter mais les besoins pour une ville comme Paris sont trop importants pour imaginer que seule la production urbaine soit suffisante.

4) *Too Good To Go*

Présentation par Rose BOURSIER-WYLER.

1/3 de l'alimentation produite dans le monde se retrouve à la poubelle.

En France, ce sont 307 kilos de nourriture qui sont jetés chaque seconde.

Too Good To Go est une application mobile qui permet de mettre en lien des commerçants du quartier avec des citoyens qui peuvent aller récupérer les invendus alimentaires de ces derniers.

Elle s'est implantée en France il y a deux ans.

L'appli diffuse aussi de l'information pour sensibiliser et éduquer les utilisateurs sur le gaspillage.

Elle communique par exemple sur la différence entre DLC (Date Limite de Consommation) et DDM (Date de Durabilité Minimale). La DDM indique simplement la date jusqu'à laquelle les denrées conservent leurs qualités nutritives et gustatives. Les denrées dont la DDM est dépassée peuvent être consommées sans risque par le consommateur.

Isabelle Vught : combien y a-t-il de participants ?

Rose Boursier-Wyler : 8000 personnes vont récupérer chaque soir des paniers chez les commerçants de bouche partenaires. Il y a 1000 commerçants partenaires à Paris. Tout le centre de Paris est bien desservi.

Question : les utilisateurs peuvent-ils démarcher les commerçants ?

Rose Boursier-Wyler : oui, c'est grâce aux utilisateurs que l'application se développe.

Question : quel est le plan d'affaire de l'entreprise ?

Rose Boursier-Wyler : L'application est gratuite mais la startup se rémunère sur les paniers vendus. Elle récupère 25% de la revente.

Elisabeth Chaperon : travaillez-vous avec des associations d'aide aux personnes démunies ?

Rose Boursier-Wyler : les supermarchés ont l'obligation désormais de donner leurs invendus aux associations. L'application vient en complémentarité. Les utilisateurs peuvent aussi faire des dons.

Question : quelle est la durabilité sur le long-terme ? Cela ne risque-t-il pas d'engendrer un déséquilibre sur le chiffre d'affaire des commerçants ?

Rose Boursier-Wyler : on est très loin d'atteindre le pic d'utilisation donc les commerçants n'ont pas encore de souci à se faire.

Question : les commerçants sont-ils régis par une réglementation particulière ?

Rose Boursier-Wyler : il y a un transfert de responsabilité dès lors que la vente a lieu. Il y a une clause selon laquelle le consommateur s'engage à manger les produits dans la journée.

5) Hop Hop Food

Présentation par Estelle FRANÇOIS.

L'association, créée en 2016 et basée dans le 11^e arrondissement, vise à favoriser le don alimentaire entre particuliers.

Les foyers sont responsables de 53% du gaspillage alimentaire.

L'application, gratuite, permet de mettre en lien des personnes qui ont un surplus alimentaire avec des personnes qui recherchent certains produits.

Il s'agit de dons de particuliers à particuliers donc la réglementation est différente des dispositifs où l'argent intervient.

Il est interdit de donner des produits surgelés et des œufs notamment. Il faut indiquer sur l'appli les dates limites de consommation.

L'association a le projet d'implanter des armoires réfrigérées sur l'espace public.

6) Zero Waste Paris

Présentation par Tristan DUHAMEL.

Cette association vise à développer des stratégies et des outils en vue d'éviter la production de déchets afin de ne pas avoir à les gérer, et ce dans une démarche enthousiaste.

Les maîtres-mots sont : repenser, réduire, réutiliser, réparer, recycler et composter.

Elle fait du plaidoyer et de la sensibilisation auprès du grand public.

Il y a actuellement 40 groupes locaux. L'association parisienne est organisée en 15 groupes de travail.

L'association propose notamment le défi « rien de neuf » : le but est de ne rien acheter de neuf mais plutôt d'acheter d'occasion ou de fabriquer soi-même.

Actuellement en France, il existe deux systèmes pour se débarrasser des déchets : soit en décharge, soit en incinération. Quelle que soit la méthode, enfouir ou brûler, elle engendre de gros dégâts et de la pollution.

En Italie, la ville de Capannori a réussi à réduire de 80% ses déchets. De même pour la ville de San Francisco aux États-Unis.

7) *Le Relais*

Présentation par Valentin LOEVENBRUCK.

Paris, ville la plus dense d'Europe, ne réutilise que 20% de ses déchets.

Pour réduire les déchets, le premier axe est la lutte contre le gaspillage alimentaire. Le second axe est la lutte contre le gaspillage vestimentaire.

En moyenne, un Français achète 15 kilos de vêtements par an et en jette 10 kilos.

Or l'industrie vestimentaire est la 2^e industrie la plus polluante au monde.

Le Relais collecte 30 tonnes par an dans chaque benne. Avec 40 tonnes, on crée un emploi.

L'entreprise emploie 2200 personnes en France et 800 en Afrique. L'entreprise a mis en place des ateliers à Madagascar, au Burkina Faso et au Sénégal. Des projets locaux sont développés en parallèle tels que le développement d'une plante qui permettrait de lutter contre le paludisme.

C'est la vente en boutique qui permet de faire suffisamment de chiffre d'affaire pour l'entreprise.

55% des vêtements collectés sont revendus tels quels.

Les vêtements trop abîmés sont transformés en chiffons et en isolants thermiques.

Le 9^e arrondissement est leader sur la collecte à Paris.

Question : une des modalités pour réduire les déchets est de renforcer le tri, même si ce n'est pas la panacée.

Valentin Loevenbruck : le Relais mène un travail de plaidoyer auprès des collectivités locales afin d'élargir le spectre de produits valorisables et revalorisables.

Tristan Duhamel : la vocation de Zero Waste est d'éviter d'en arriver au déchet. On peut par exemple préférer l'achat en vrac, ce qui permet de réduire les emballages. Il faut changer les comportements pour qu'il n'y ait plus de déchets. Le recyclage est du domaine des industriels et des collectivités.

Juliette Franquet : la gestion des déchets est une charge pour les collectivités. Chacun en tant que citoyen doit solliciter les maires, les députés, etc.

Isabelle Vught : il y a une déchetterie sous les Invalides, c'est la seule qui se situe intramuros.

Tristan Duhamel : il y a trois incinérateurs autour de Paris. Un projet prévoit d'agrandir l'incinérateur d'Ivry pour un coût de 2 milliards d'euros. Cet argent public pourrait être utilisé afin de réduire les déchets à la source, comme le détaille le plan B'OM (Baisse des Ordures Ménagères), établi par le collectif 3R qui lutte contre ce projet d'agrandissement. Le plan B'OM coûterait 200 millions d'euros et créerait davantage d'emplois.

Le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas.

Question : à Lyon, une péniche collecte les déchets des habitants et les achemine ensuite vers les filières de traitement et de valorisation dédiées. Un tel dispositif est-il réalisable à Paris ?

Juliette Franquet : des financements sont en attente pour développer ce projet à Paris.

Valentin Loevenbruck : le bilan carbone de ce dispositif est très mauvais sauf pour le BTP. Cela n'est efficace que pour les déchets très lourds. Les péniches consomment énormément de carburant.

Question : la taxe des ordures ménagères pourrait être fixée en fonction du poids des déchets de chaque foyer, comme cela se fait dans certains lieux.

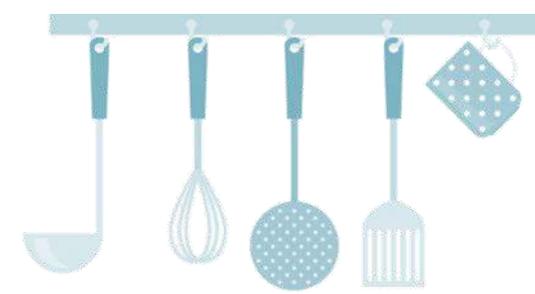
Tristan Duhamel : c'est malheureusement très compliqué en zone urbaine.

Juliette Franquet : il existe de nombreuses expérimentations avec par exemple des systèmes de capteurs intelligents. Le frein n'est pas technologique mais organisationnel. Aujourd'hui à Paris, la redevance est calculée en fonction de la valeur locative de l'appartement.

Annexes

Présentation des initiatives de :

- la Caisse des Écoles du 9^e
- Recyclivre
- Love your Waste
- Hop Hop Food
- Zero Waste Paris



Réunion publique : Objectif zéro déchets

31 mai 2018



Présentation de la Caisse des Ecoles



⇒ Restauration scolaire

Quelques chiffres :

- **3200 enfants et 200 adultes servis chaque jour**
- **19 écoles (9 écoles maternelles, 9 écoles élémentaires et une école polyvalente)**
- **91 agents (dont 85 agents répartis dans les cuisines)**

Gestion des déchets à la Caisse des Ecoles



⇒ Prévention

- **Dans l'assiette :**
 - Mise en place des menus à 4 composantes
 - Travail sur la présentation des plats
 - Amélioration constante de la qualité des produits
- **Affiches dans les réfectoires pour mettre à l'honneur les nouveaux plats proposés au menu**

Zoom sur ...
...les lasagnes à la ricotta et aux épinards

Un peu d'histoire...
Les lasagnes sont des pâtes alimentaires en forme de large plaque. Les lasagnes sont d'origine italienne.

Côté cuisine :
Le nom « lasagnes » est également donné à la préparation utilisant ces mêmes pâtes et généralement faite de couches alternées de pâtes, de fromage et d'une sauce tomate avec de la viande. Mais il existe également des lasagnes au poisson, notamment au saumon et des lasagnes végétariennes comme la recette proposée prochainement au menu de ta cantine !

Côté environnement :
Manger de temps en temps un plat végétarien permet de prendre soin de ta planète : l'élevage des animaux consomme beaucoup d'eau et produit beaucoup de méthane. En réduisant les viandes dans les menus de ta cantine, cela permet de ralentir le réchauffement climatique et de préserver les réserves d'eau douce.

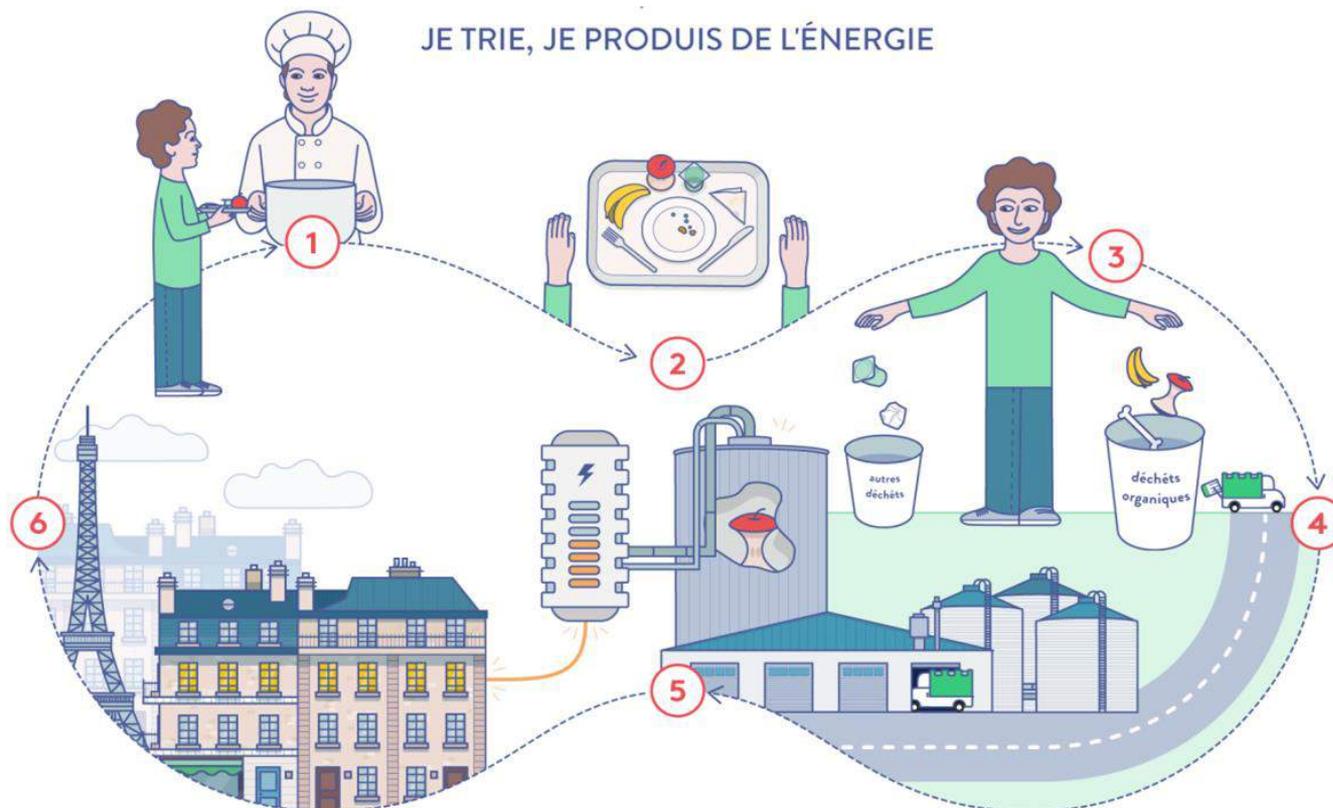
Côté nutrition...
Pour bien grandir, ton corps a besoin de différents aliments tels que la viande, les fruits et légumes, les féculents et les produits laitiers. Cependant, la viande n'est pas indispensable à chaque repas ; consommés une fois par semaine, les plats végétariens t'apportent ainsi tout ce dont ton corps a besoin tout en réduisant la consommation de viande !

Bon appétit !

Gestion des déchets à la Caisse des Ecoles

⇒ Lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Tri et valorisation des bio-déchets dans toutes les écoles de l'arrondissement**



Gestion des déchets à la Caisse des Ecoles



⇒ Lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Tri et valorisation des bio-déchets dans toutes les écoles de l'arrondissement**

En 2017, **61** tonnes de déchets ont été collectés puis méthanisées en **9765** m3 de biogaz et **58,6** tonnes d'engrais naturel, soit assez d'énergie pour 1 douche par jour pendant 107 ans et assez d'engrais pour recouvrir près de **57** terrains de foot !



Madame le Maire du 9^e arrondissement a reçu en 2016 le Trophée des Eco-maires pour cette initiative

Caisse des écoles du
NEUF
PARIS



Gestion des déchets à la Caisse des Ecoles



⇒ Lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Partenariat avec le Chaînon Manquant**

Un partenariat avec le Chaînon manquant a été instauré avec la Caisse des Ecoles et permet de collecter les repas non consommés pour les redistribuer aux plus démunis.



**Madame le Maire du
9^e arrondissement a
reçu en 2018 le
Trophée des Eco-
maires pour cette
initiative**



Gestion des déchets à la Caisse des Ecoles



⇒ Lutte contre le gaspillage alimentaire

- Affiches dans les réfectoires et formations

Caisse des écoles du NEUF PARIS

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Ce panneau d'affichage est dédié à la lutte contre le gaspillage alimentaire. En premier y résumer :

- Une première affiche qui se présente le poids de déchets générés avec le repas de la veille.
- Une deuxième affiche qui informe des plats les plus et les moins appréciés des semaines précédentes.
- Une troisième affiche qui présente tous les actions mises en place pour garantir une alimentation durable.

Bon appétit !

Caisse des écoles du NEUF PARIS

Attention ! Hier, nous avons jeté

kg de nourriture...!

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Caisse des écoles du NEUF PARIS

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Voici les plats les plus appréciés des dernières semaines :

En ramenant ces plats dans les menus des prochaines semaines !

Voici les plats les moins appréciés des dernières semaines :

Ces plats seront ramenés avant d'être réemployés dans les prochaines semaines !

En route vers une alimentation durable !

Le 9 février 2016, Madame le Maire a reçu le trophée Eco-Action pour le tri, la collecte et la valorisation des bio-déchets dans les écoles de l'arrondissement.

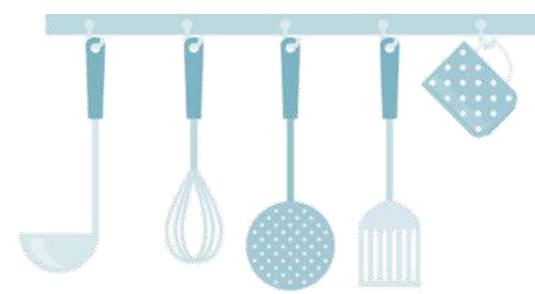
Grâce au tri que en pratiqués tous les jours dans sa cantine, les bio-déchets sont transformés en engrais et en biogaz ! C'est avec ce biogaz que le camion de la Caisse des Ecoles livre les repas dans les écoles de l'arrondissement !

Le 20 février 2016, Madame le Maire a reçu le trophée Eco-Action pour la redistribution des repas non consommés aux plus démunis.

Caisse des écoles du NEUF PARIS

Caisse des écoles du
NEUF
PARIS

Merci de votre attention





RECYCLIVRE.COM
Partageons Le Savoir

RecycLivre.com

Innovons librement au service
de l'Homme et de son environnement



Paris - Bordeaux - Lyon - Lille
Nantes - Strasbourg - Toulouse - Madrid
www.RecycLivre.com - contact@recyclivre.com





7 · IMPRIMERIE · 7

RECYC LIVRE
DES LIVRES
À DONNER ?
Déposez-les ici
Appellez-nous au
01 63 62 12 24
www.RECYCLIVRE.COM

www.RecycLivre.com

Un enjeu environnemental : redonner une 2nde vie aux livres



Un enjeu social : ARES, notre partenaire logistique



Un enjeu solidaire : soutenir des projets associatifs



Vous avez des livres à donner, contactez nous !

Des livres à donner ? *

Contactez Recyclivre :



01 83 62 12 21



paris@recyclivre.com



www.recyclivre.com

Déposez vos livres :



**7 rue de la Boule rouge
75009 Paris**

UN SERVICE GRATUIT



Collecte gratuite à domicile.



Déposer les dans notre atelier

Achetez vos livres à petit prix sur RecycLivre.com tout en soutenant des associations

€ 1 027 577,93 REVERSÉS

22 097 ARBRES SAUVÉS

8 68 127 714 LITRES ÉCONOMISÉS

RECYCLIVRE.COM
Partageons Le Savoir

LIVRAISON GRATUITE
en France métropolitaine et Corse



ACCUEIL NOS ENGAGEMENTS DONNER SES LIVRES LE BLOG BOUTIQUE : Livre, Auteur, Titre, ISBN, ...

UNE ENTREPRISE ÉCO-CITOYENNE ET UN SERVICE UNIQUE !

- ROMANS +
- JEUNESSE +
- ARTS ET SCIENCES +
- SOCIÉTÉ +
- BD & MANGA +
- LOISIRS +
- VIE PRATIQUE +
- VIE PROFESSIONNELLE +
- SCOLAIRE +

3,99 €

Livraison gratuite

Un Secret
Philippe Grimbert

3,99 €

Livraison gratuite

Rhinocéros
Eugène Ionesco

3,99 €

Livraison gratuite

L'étranger
Albert Camus

3,99 €

Livraison gratuite

No Et Moi
Delphine De Vigan

VOTRE COMPTE

Bienvenue, [Identifiez-vous](#)

PANIER



Aucun produit

Expédition **Gratuite**
Total **0,00 €**

FINALISER LA COMMANDE

LIVRAISON & RÈGLEMENT

- Frais et délais de livraison
- Moyens de paiement
- Politique de retour
- Conditions générales de vente

SERVICE CLIENT

Recyclivre
7, rue de la Boule-Rouge
75009 Paris. France

3,99 €

Livraison gratuite

Au Bonheur Des Dames
Emile Zola

3,99 €

Livraison gratuite

Micromégas
Voltaire

4,43 €

Livraison gratuite

L'homme Qui Voulait Être...
Laurent Gounelle

4,43 €

Livraison gratuite

Journal Des Faux-Monnayeurs
André Gide



RECYCLIVRE.COM
Partageons Le Savoir



RECYCLIVRE.COM
Partageons Le Savoir

RecycLivre.com
7, rue de la Boule Rouge
75009 Paris
Tel : 01 83 62 12 21



Paris - Bordeaux - Lyon - Lille
Nantes - Strasbourg - Toulouse - Madrid
www.RecycLivre.com - contact@recyclivre.com





Love your
waste

Plus de tri, moins de gaspi,
le plein d'énergies !





Marché

8500 tonnes

de biodéchets alimentaires
sont générées chaque jour
en France



75 000 à 150 000 euros d'amende



193 000 € gaspillés pour
1 hôpital qui sert 1700 repas / jour



Innovation

Une gestion
écoresponsable et
citoyenne des biodéchets



Impacts

- Maîtrise de l'empreinte carbonne
- Insertion de chômeurs de longue durée
- Soutien à une agriculture de proximité non polluante
- Economie circulaire et énergies renouvelables
- Réduction du gaspillage alimentaire



Solutions

Love your
waste

La solution globale et
sur mesure

3 services complémentaires



Collecte des biodéchets



Diagnostic, plan d'action et bilan

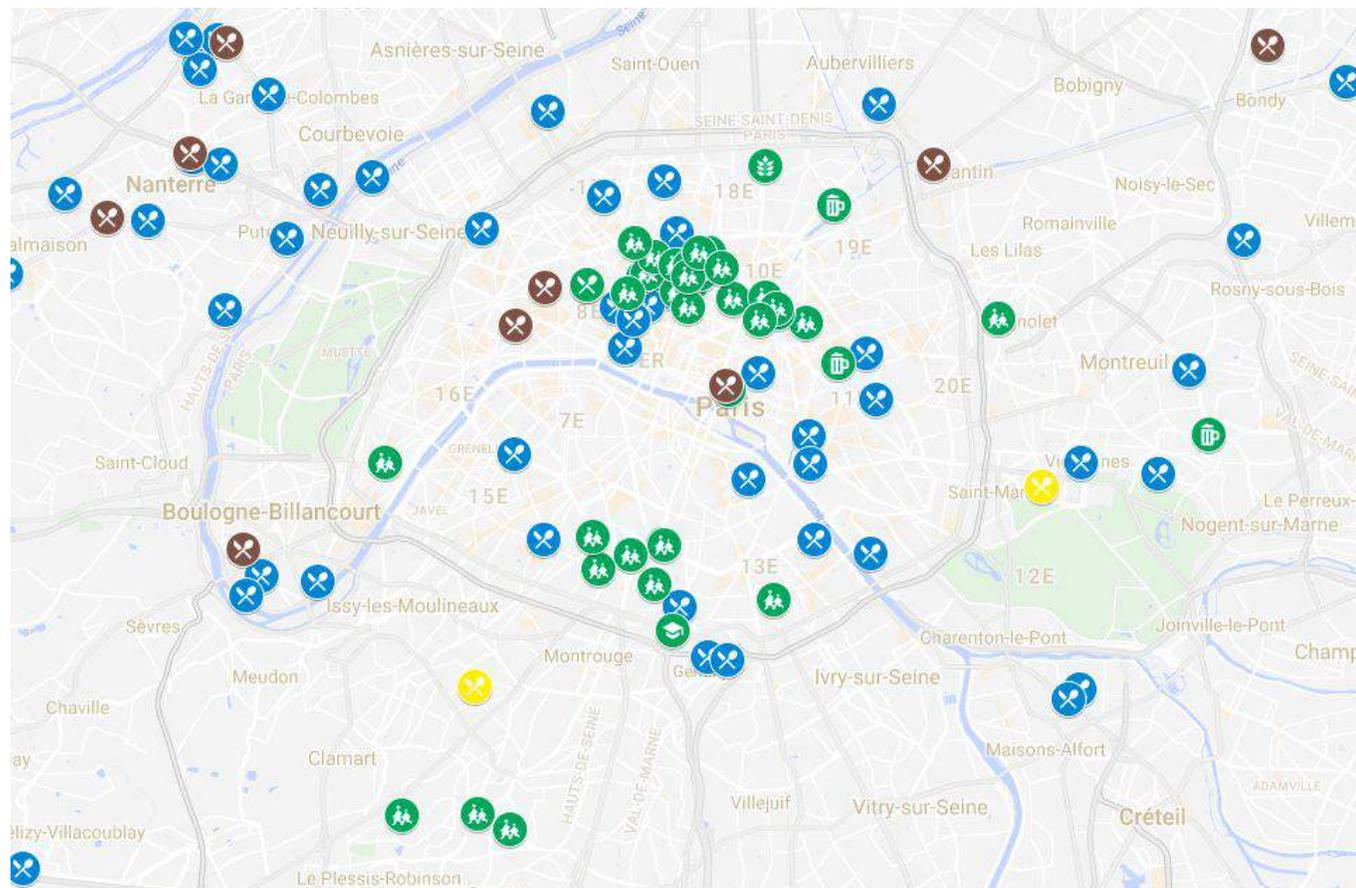


Formation et sensibilisation



Aujourd'hui

270 points de collecte
15 tonnes collectées / semaine
25 chômeurs accompagnés





Aujourd'hui

130 clients

50 000 personnes sensibilisées

Parmi nos clients



L'ORÉAL



Parmi nos distinctions



Love your
aste

Aimons nos déchets !



HopHopFood



- Association créée en 2016
- Une application et plateforme numérique pilote lancées en 2017
- 700 utilisateurs à ce jour

Objectifs

« Favoriser le don alimentaire entre particuliers »

Une solution contre le
gaspillage alimentaire



Ayant également pour
but la lutte contre
l'exclusion sociale



Ciblant :

- Les populations « à risque », niant leur situation notamment.
 - Personnes âgées, étudiants, parents célibataires, etc.
 - A revenus bas ou irréguliers.
- Les personnes familiarisées avec les nouveaux moyens de consommer, incluant notamment les solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire.



At risk of poverty or social exclusion in the EU, 2015

Click on the flag of an EU Member State or EFTA country.
Click on one indicator to see the values.



Total population at risk of poverty or social exclusion



Total
23.7%

By sex



Women
24.4%



Men
23.0%

By age



Less than 18 years
26.9%



65 years or over
17.4%

By household composition



Without children
22.4%



With children
25.1%

By activity status¹



Employed
12.5%

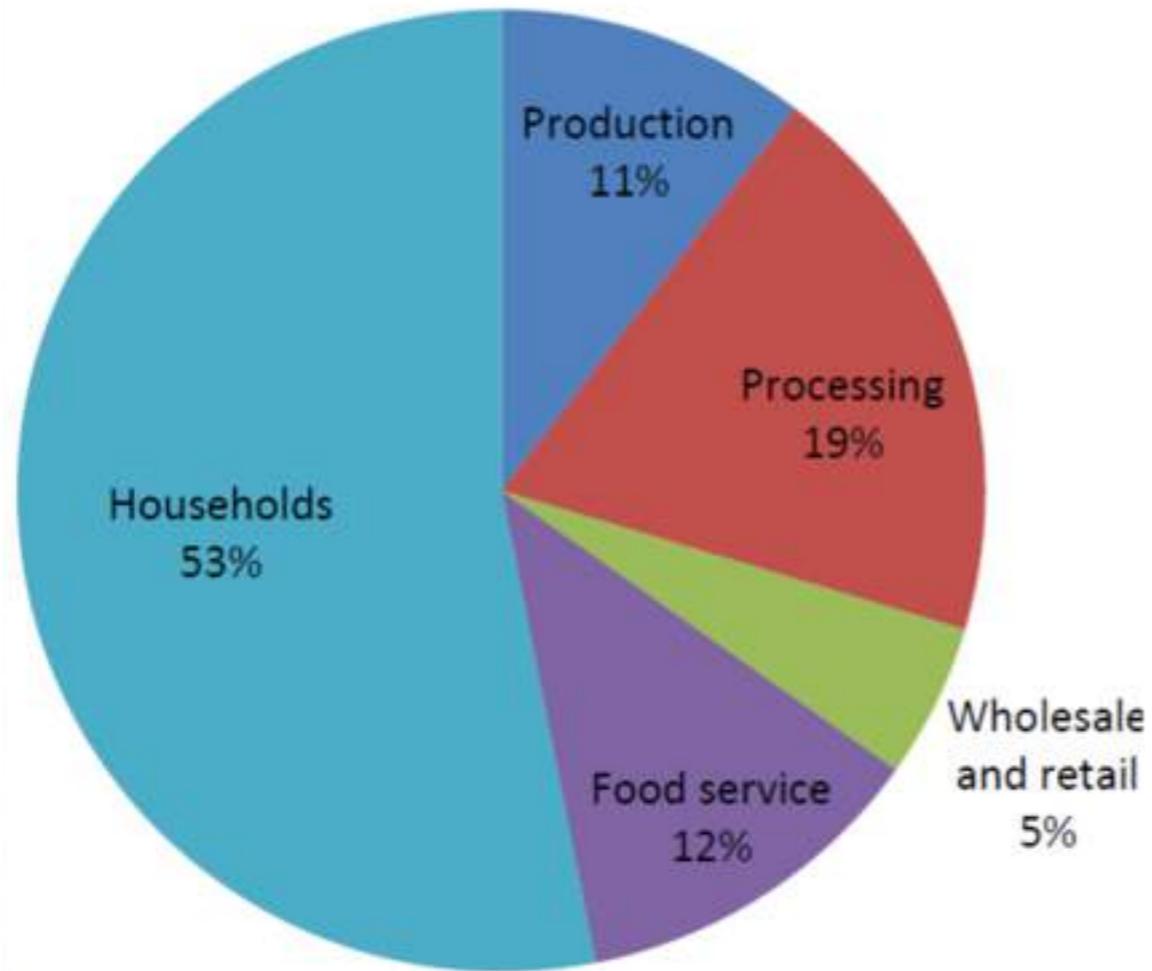


Unemployed
66.6%

¹ Population 18 years or older

Food waste and Households

- 1/3 de la nourriture produite à l'échelle mondiale finit chaque année dans nos poubelles :
- Responsabilité des foyers :



Source : eurostat

Split of EU-28 food waste in 2012 by sector

In France ?

- 6,5 millions de tonnes gaspillées par nos foyers (grande distribution 2,3Mt et restaurants : 1,2Mt)
- Incluant 1,2 Mt toujours consommables. Ce chiffre est en augmentation depuis une dizaine d'années.

Source : gaspillagealimentaire.fr

Le gaspillage alimentaire dans les foyers français

Chaque année, les Français* jettent **20 kg à 30 kg de nourriture.**

Coût : **159 € par an et par personne**



* Foyer de 4 personnes

Le positionnement d'HHF

- 2016 : loi régulant le gaspillage des surfaces alimentaires de plus de 400 m² (obligation d'avoir un accord pour la redistribution avec une association).
- Des conseils pour le don alimentaire sur agriculture.gouv : <http://agriculture.gouv.fr/le-don-alimentaire-en-toute-securite-suivez-le-guide> .
- En s'appuyant sur ces textes, HHF encourage les particuliers à adopter une solution possible : le don alimentaire.

Quelques acteurs en France

PIVOTE

Nov 2016



Comment ça marche ?



Donateur :



Bénéficiaire :



Un développement à l'échelle micro territoriale

Projet pilote du Palais de la Femme



Don 2 x / semaines sur l'application

L'alimentation : un sujet qui fédère

- Utiliser une plateforme collaborative est moins stigmatisant pour l'utilisateur qui est bénéficiaire.
- Communiquer autour de l'alimentation est plus facile et fédérateur que les thèmes entourant « l'exclusion sociale ».
- Appel au partage alimentaire (commensalité): avec l'application HHF encourage à la (re)création de liens au sein d'une résidence, d'un quartier.

Le don avec HopHopFood

- Don relationnel : contact direct entre donateur et bénéficiaire.
- Un moyen de ne pas gaspiller.
- Une bonne action sociale et environnementale en moins de 5 minutes.

L'exemple d'Utopia56



Julie, bénévole de l'association Utopia56 :

"On s'occupe de mineurs isolés, sans ressources, qui sont arrivés en France cette année : on essaye de les loger et de les nourrir. Un groupe de vingt mineurs se trouve actuellement dans un « local » à Paris et grâce à Hophopfood et à ses utilisateurs, j'ai pu récupérer des pâtes, du beurre, des légumes en conserve pour leur permettre de se faire un/deux repas. Ils étaient ravis, ça leur évite de se déplacer sur des lieux de maraude alors qu'ils ont ponctuellement un lieu où vivre. »



ZEROWASTE
PARIS

Zéro Déchet, zéro gaspillage

Présentation du groupe local

Pourquoi Le zéro déchet ?

Delhi, Dakar, Rio ?



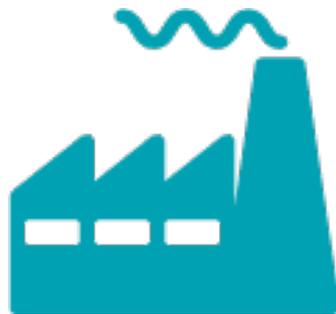
A photograph showing a garbage truck at a waste transfer station. The truck is positioned on a concrete platform, and its rear is open, dumping a large amount of trash into a deep pit. The trash is a mix of various materials, including plastic bags, cardboard, and other debris. The pit is filled with this waste, and the surrounding area is also littered with trash. The scene is illuminated by bright overhead lights, creating a high-contrast environment. The text "Paris, France !" is overlaid on the right side of the image in a white, sans-serif font.

Paris, France !

En France



250
décharges



129
incinérateur

Quelles solutions ?

Repenser

Réduire

Réutiliser

Recycler

La démarche Zero Waste est une philosophie, une stratégie et un ensemble d'outils pratiques qui visent à *éviter* le déchet, pas à le *gérer*

Le réseau Zero Waste



40 groupes locaux
en France



LES 28, 29 ET
30 JUIN 2018

2^{de}
édition

FESTIVAL ZERO DÉCHET WASTE GASPI!

CABARET SAUVAGE
PARC DE LA VILLETTE
PARIS

festival.zerowastefrance.org

- Promouvoir la démarche Zéro déchet et zéro gaspillage
- Sensibiliser tous les publics, informer
- Diffuser
- Concrétiser des actions
- Faciliter la transition vers le zéro déchet
- Fédérer les initiatives locales

Mai 2018 : 280 membres actifs, 5228 like Facebook

Conseil sur la démarche Zéro Déchet, développement d'expertise, coordination d'acteurs.

Événementiels:

- Conférences
- Stands de sensibilisation
- Ateliers pratiques
- Formations
- L'apéro du 7 de chaque mois

Moyenne de 3 interventions publiques par mois.

Projets 2018:

- Réduction des déchets au bureau
- Défi familles zéro déchet
- Sensibilisation auprès des commerçants
- Sensibilisation dans les écoles
- Événements sportifs zéro déchet
- Formations auprès du grand public
- et d'autres...!

Avancer ensemble



facebook.com/zerowasteparis



[@ZeroWasteParis](https://twitter.com/ZeroWasteParis)



[@zerowaste_paris](https://instagram.com/zerowaste_paris)



paris.zerowastefrance.org/agenda/



paris.zerowastefrance.org/nous-rejoindre/

(News-letter, googlegroup des membres actifs)

Le 7 de chaque mois: **Apéro informel** avec les membres actifs

Nouveaux et curieux bienvenus !!!!

Nous soutenir



Devenez adhérent :

Zero Waste France a besoin de vous pour être encore votre porte parole citoyen et indépendant auprès des décideurs politiques.

Apportez votre voix au mouvement Zero Waste en devenant adhérent, à prix libre
www.zerowastefrance.org/fr/donner

Vous pouvez également devenir adhérent Zero Waste Paris en remplissant notre bulletin d'adhésion lors de nos réunions ou sur un de nos stands (voir agenda).

Donnez de votre temps :

Rejoignez le groupe local Zero Waste Paris pour faire connaître le mouvement et faire avancer la cause près de chez vous..

<https://www.zerowasteparis.fr>