



## *Gaspillage alimentaire*

**Equipe de projet:** *Amandine Collaud et Sonia Rupper*

**Métier:** *employées de commerce*

**Année d'apprentissage:** *2<sup>ème</sup> année*

**Nom de l'école ou de l'entreprise:** *Micarna SA*

**Nom de l'enseignant ou du maître d'apprentissage:** *Laurent Remy*

### **Résumé du projet:**

*Dans les restaurants de la Micarna SA, nous avons constaté que de nombreux collaborateurs ne sont pas conscients du gaspillage alimentaire. Ils se servent souvent de portions trop grandes.*

*En constatant ce problème, nous avons voulu élaborer un projet et sensibiliser les employés sur ce thème.*

*C'est pourquoi, nous avons décidé de mettre sur pied une vidéo afin de toucher le plus grand nombre de collaborateurs possible.*

**Projet Sensibilisation:** Nombre de personnes touchées: 2103

**Catégories du concours:** *Prix Sensibilisation*

## Sommaire

<b>1.</b>	<b>Introduction .....</b>	<b>2</b>
1.1.	Situation de départ.....	2
1.2.	Motivations .....	2
<b>2.</b>	<b>Recherche d'idées / définition du projet .....</b>	<b>3</b>
2.1.	Définition du projet et objectifs .....	3
2.2.	Faisabilité .....	3
<b>3.</b>	<b>Planification du projet .....</b>	<b>4</b>
3.1.	Plan détaillé des tâches.....	4
<b>4.</b>	<b>Mise en œuvre concrète.....</b>	<b>5</b>
<b>5.</b>	<b>Calculs.....</b>	<b>7</b>
<b>6.</b>	<b>Rapport du projet .....</b>	<b>8</b>
6.1.	Rétrospective .....	8
6.2.	Prises de conscience .....	8
6.3.	Perspectives .....	8
<b>7.</b>	<b>Bibliographie.....</b>	<b>10</b>
	<b>Annexes.....</b>	<b>11</b>

## **1. Introduction**

### **1.1. Situation de départ**

*Le food waste a toujours été présent dans notre société et plus particulièrement dans les restaurants et les cantines. En 2015, à la Micarna SA, une étude a été menée sur le gaspillage alimentaire afin de sensibiliser les collaborateurs. Cette étude a pris en compte les deux restaurants du personnel qui se trouvent à Courtepin et à Bazenheid. Celle-ci a révélé que nous gaspillons environ 10 tonnes de denrées alimentaires par année.*

*Avec cette nourriture gâchée, il s'est avéré que nous pourrions nourrir un stade de football suisse.*

*Dans le cadre du concours « l'Atelier de l'Energie et du Climat », nous avons décidé d'investir notre temps dans ce projet. C'est pourquoi, nous avons choisi le thème du gaspillage alimentaire.*

### **1.2. Motivations**

*Pour nous, le gaspillage alimentaire est un sujet sensible et très important, car nous savons que 795 millions d'êtres humains souffrent de sous-alimentation (PAM 2017). Or l'alimentation que nous gaspillons pourrait servir à nourrir une partie de ces personnes.*

*C'est à la fois un sujet d'éthique et d'actualité qui nous tient fortement à cœur et nous voulons partager cette vision avec le plus de personnes possibles pour qu'ils soient sensibiliser à la thématique.*

## 2. Recherche d'idées / définition du projet

*Lors de notre première rencontre de groupe, nous nous sommes rencontrées toutes les trois (Fanny Gonçalves da Silva était encore dans le groupe) et avons fait un brainstorming. Le sujet du gaspillage alimentaire est survenu comme une évidence.*

*Nous avons rencontrés le chef de la cuisine de l'entreprise ainsi qu'un spécialiste du développement durable pour voir la faisabilité de notre projet.*

### 2.1. Définition du projet et objectifs

*Notre projet fait partie de la catégorie Sensibilisation. Nous souhaitons sensibiliser les collaborateurs de la Micarna SA de Courtepin et Bazenhaid sur l'importance de lutter contre le gaspillage alimentaire.*

*Notre but est de mener à bien ce projet qui :*

- *conscientise les collaborateurs*
- *rend possible la diminution des denrées alimentaires.*

*Avec ce projet de sensibilisation, nous souhaitons toucher les quelque 2100 employés de la Micarna SA et leur faire prendre conscience du problème.*

### 2.2. Faisabilité

*Testez la faisabilité de réalisation de vos idées:*

- *Quel projet répond le mieux à votre objectif ?*

*Nous avons décidé de faire une vidéo car cette méthode permet de toucher le plus grand nombre de collaborateurs au sein de Micarna SA.*

- *La mise en œuvre du projet est-elle réaliste ?*

*La mise en œuvre est réaliste car nous avons mené à bien le projet et avons eu les ressources nécessaires pour tourner une vidéo.*

- *Quels sont les problèmes qui pourraient survenir ?*

*Les problèmes que nous aurions pu rencontrer étaient :*

- *Le manque de temps (dû à nos cours scolaires et à nos différentes orientations de formation)*
- *Problème de ressources (pour le tournage du film).*

### 3. Planification du projet

La première étape de la phase de mise en œuvre est **un calendrier d'exécution et un plan des tâches détaillés**. Il s'agit de se poser les questions suivantes:

- *Quel est le but de mon projet ?*
- *Combien de temps me reste-il pour le réaliser ?*
- *Quelles sont les tâches à accomplir ? Qui peut me soutenir ?*
- *Quels sont les problèmes qui peuvent apparaître ? Qui peut m'aider ?*
- *Faut-il encore convaincre d'autres personnes de mon idée ? (par exemple le concierge ou le chef d'entreprise)*
- *Me faut-il du matériel supplémentaire ? Qui en assume les coûts ? (par exemple l'école, l'entreprise, un sponsor, myclimate)*

Dès que vous avez répondu à ces questions, vous pouvez définir les étapes les plus importantes du projet et écrire un plan détaillé des tâches

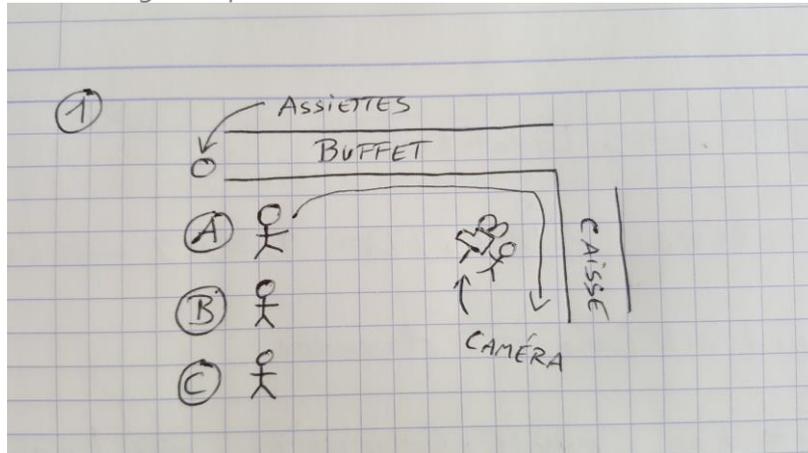
#### 3.1. Plan détaillé des tâches

<i>Quoi</i>	<i>Qui</i>	<i>Jusque quand</i>
2 demi-journée de formation		13.10.2016 et 3.11.2016
1 <sup>ère</sup> réunion de groupe	Toutes	12.01.2017
Prise de contact avec un spécialiste du développement durable	Amandine	16.01.2017
Prise de contact avec la cuisine pour la quantité de food waste	Sonia	19.01.2017
2 <sup>ème</sup> réunion avec notre parrain	Toutes	23.01.2017
Calcul autour du gaspillage alimentaire	Sonia	25.01.2017
3 <sup>ème</sup> réunion ébauche du scénario de la vidéo	Toutes	30.01.2017
4 <sup>ème</sup> finalisation du scénario	Toutes	3.02.2017
Prise de contact avec la communication Micarna → filmer	Sonia	3.02.2017
Tournage de la vidéo	Sonia, Amandine, Diana et Fabia	09.03.2017
Montage et ajustement de la vidéo	Sonia, Amandine et Fabia	16.03.2017
Rédaction du rapport	Sonia et Amandine	16.03.2017
Remise du rapport et de la vidéo	Sonia	23.03.2017

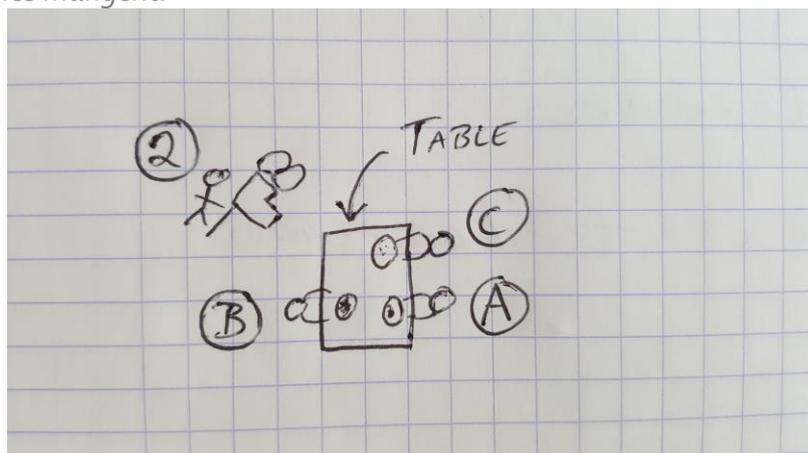
## 4. Mise en œuvre concrète

Déroulement des plans séquences du tournage du film de sensibilisation.

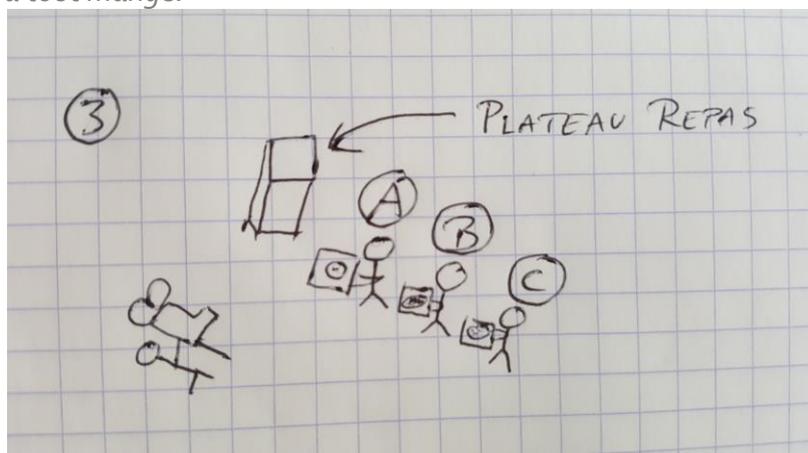
1) Les personnes A et C prennent une assiette et se servent d'une portion normale, la personne B se sert d'une grosse portion.



2) Les personnes mangent.



3) Les 3 personnes ramènent leur plateau sur le charriot. La personne A laisse quelques restes dans son assiette. La personne B laisse une plus grande quantité dans son assiette et la personne C a tout mangé.



*Nous avons tourné le film au restaurant du personnel du bâtiment A (Micarna SA, Courtepin) à 13h30 afin de gêner le moins de personnes possible.*

*Pour le montage de la vidéo, nous l'avons séparé en 3 parties .*

- 1) Introduction (qui ? quoi ? pourquoi ?)*
- 2) Film sensibilisation (bonne et mauvaise pratique)*
- 3) Fin - conclusion*

Nous tenons également à affirmer qu'aucun gaspillage alimentaire n'a été produit durant le tournage du film. Les restes de la personne B ont été mangés à la fin du tournage.

## 5. Calculs

Notez vos calculs ici en décrivant toutes les étapes pour arriver à la solution:

- *Projet Sensibilisation : nombre de personnes touchées*

Collaborateurs Courtepin	1423	collaborateurs
Collaborateurs Bazenheid	680	collaborateurs
Total	$=1423+680=2103$	collaborateurs
Total gaspillage alimentaire collaborateurs par année	10000	kg de nourritures par année
<b>Chaque collaborateur gaspille en moyenne</b>	<b><math>=10000/2103=4.75</math> kg</b>	<b>de nourritures par année</b>
Nombre de jours par année ou les collaborateurs mangent à la cantine	280	jours
<b>Gaspillage par collaborateur au quotidien</b>	<b><math>=4750/280= 17</math></b>	<b>grammes de gaspiller par jour</b>
Poids d'un repas de midi moyen	750	grammes
Nombre de repas qui pourraient être sauver sans ce gaspillage alimentaire	$= 10000/0.75 =13'333$	repas de gaspillé par année
<b>On pourrait nourrir</b>	<b><math>=13333/3 repas/365 = 12</math></b>	<b>personnes pendant une année avec ces gaspillages alimentaires</b>

Cette quantité fait froid dans le dos. Le fait de savoir que rien qu'avec nos déchets nous pourrions nourrir 12 personnes pendant TOUTE UNE ANNEE fait mal au cœur.

## 6. Rapport du projet

### 6.1. Rétrospective

- *Avez-vous atteint votre objectif ?*

*Oui, nous avons tenu le délai et réalisé la vidéo sur la gaspillage alimentaire.*

- *Avez-vous pu réaliser votre projet comme prévu ?*

*Oui, malgré quelques difficultés et contre-temps.*

- *A quelles difficultés avez-vous été confrontés ?*

*Le délai ainsi que la mise en place de l'organisation nous ont posés problème. De plus, il est important de mentionner que notre équipe était initialement composée de 4 membres. Malheureusement, à la fin du projet, nous n'étions plus que 2, dû à une interruption de formation et une personne qui n'était pas motivée par le projet. Malgré ces difficultés nous avons réussi à atteindre notre objectif.*

- *Qui a pu vous aider ?*

*Laurent Remy notre parrain, Frédéric Bardy spécialiste en développement durable, Diana Dias Marques pour la participation à la vidéo et Fabia Schönenberger, apprentie médiaticienne nous ont aidé à mener à bien ce projet. Nous remercions ces personnes ainsi que le personnel de la cantine qui nous a permis de filmer dans ses locaux.*

- *Êtes-vous satisfait de votre projet ou de vos résultats ?*

*Oui, car ce projet nous tenait à cœur et nous avons touché un grand nombre de personnes de la Micarna SA.*

### 6.2. Prises de conscience

- *Qu'avez-vous appris avec ce projet et de quoi vous a-t-il fait prendre conscience ?*

*Nous avons été stupéfaites par la quantité de gaspillage alimentaire au sein de la Micarna SA. Cela nous a fait prendre conscience de l'importance qu'à la nourriture car nous sommes choquées qu'avec autant de food waste dans notre entreprise, nous pourrions nourrir 12 personnes pendant une année.*

*Il y a la dimension éthique qui est très problématique. De plus toutes les ressources utilisées pour produire des aliments sont finalement gaspillées. C'est un réel gâchis pour notre Terre.*

- *Que retiendrez-vous de cette expérience pour vos projets d'avenir ?*

*Nous avons pu mettre en place un projet de A à Z et de penser aux différents aspects que peut entraîner le gaspillage alimentaire.*

### 6.3. Perspectives

- *Que va devenir votre projet ?*

*Nous allons avoir une discussion avec la communication et le développement durable afin de poursuivre la campagne de sensibilisation.*

*Nous tenons à remercier toutes les personnes qui nous ont aidés à la réalisation de ce projet et surtout à MyClimate qui nous donne la chance de pouvoir nous exprimer sur un sujet qui nous tient personnellement à cœur.*

## 7. Bibliographie

*Si vous avez utilisé des sources provenant d'Internet, listez-les ainsi:*

PAM (Programme Alimentaire Mondial)

<https://fr.wfp.org/faim/faits-et-chiffres>

FAO (Food and Agriculture Organization)

<http://www.fao.org/docrep/016/i2697f/i2697f00.htm>

Planetoscope

<http://www.planetoscope.com/agriculture-alimentation/1556-le-gaspillage-alimentaire-dans-le-monde.html>

WWF (World Wildlife Foundation)

[http://www.wwf.ch/fr/savoir/consommation/manger\\_boire/gaspillage\\_alimentaire/](http://www.wwf.ch/fr/savoir/consommation/manger_boire/gaspillage_alimentaire/)

## Annexes

*Vidéo sur le gaspillage alimentaire*

