

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

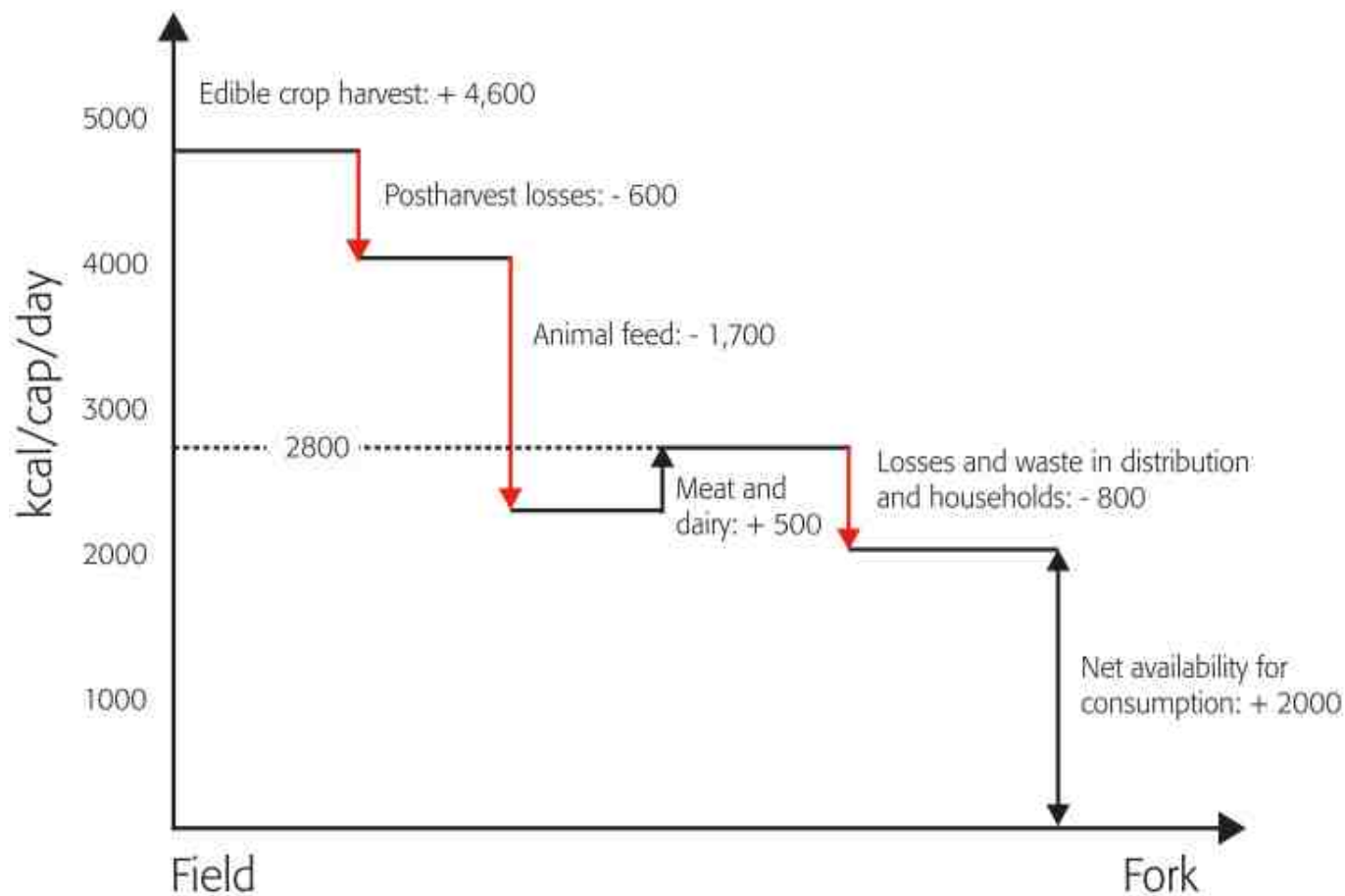


Parce qu'1/4 de la nourriture produite chaque année dans le monde finit à la poubelle sans avoir été consommé...  
ce qui est tout simplement inacceptable !

2010 –2013

Sophie MARGULIEW, Project manager  
Espace Environnement

# Le gaspillage alimentaire au long de la chaîne



Source: Saving Water: From Field to Fork – Curbing Losses and Wastage in the Food Chain. SIWI Policy Brief. SIWI, 2008.



## GreenCook a pour objectif de

- ◆ Réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone de l'Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion durable de la nourriture, en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture grâce à un partenariat multi-sectoriel.
- ◆ Lutter contre le gaspillage alimentaire implique d'articuler travail sur les **comportements des consommateurs** et **optimisation de l'offre alimentaire**
- ◆ en développant 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



# Les cibles de GreenCook :

## 4 lieux de consommation emblématiques et groupes d'acteurs clés

- ◆ **A la maison, dans la cuisine**  
ménages et ménages précarisés, autorités publiques gestionnaires de déchets
- ◆ **Au restaurant ou au restaurant d'entreprise:**  
restaurateurs et traiteurs
- ◆ **A la cantine :**  
enseignants et élèves (éducation); cuisiniers (gestion)
- ◆ **Au supermarché :**  
producteurs, distributeurs ;  
banques alimentaires



# Un partenariat transnational et multi-sectoriel

- ◆ **Autorités locales et régionales gestionnaires de déchets:**

**IBGE, Artois Comm., AV Ludwigsburg**



- ◆ **Autorités publiques compétentes en matière de restauration scolaire et de publics défavorisés**

**Conseil Régional Nord-Pas de Calais**



- ◆ **Producteurs et utilisateurs d'emballages**

**Fost Plus**



- ◆ **Supermarchés**

**GREENTAG – E. Leclerc**



- ◆ **Instituts de recherche**

**CRIOC, Univ. Stuttgart, Univ. Wageningen**



- ◆ **Restaurants**

**De Proeftuinen, Sustain**



- ◆ **Animateur de participation multi-sectorielle**

**Espace Environnement (Chef de file)**



# Plan d'action et résultats attendus

## WP1 Enable

- Publications, outils pratiques (Smart food saving Portal 2.0)
- **Livre de recettes de cuisine transnational**, des meilleures recettes anti-gaspillage
- Manuels pratiques et programmes de formation, kits pédagogiques

## WP4 Encourage

- Programmes d'évaluation global et spécifiques (+ indicateurs); faits et chiffres
- Concours transnational GreenCook; Trophée GreenCook
- Critères pertinents de réduction du gaspillage alimentaire, à intégrer aux labels et systèmes de reconnaissance existants

**Réduire le  
gaspillage  
alimentaire**

## WP3 Engage

- Actions de proximité : cours de cuisine, séances de formation, événements
- Vidéo clips avec des témoignages d'Ambassadeurs GreenCook
- Organisation de débats publics
- **Séminaires transnationaux**

## WP2 Exemplify

- Living Labs Ménages, Cantines, Restaurants, Supermarchés + système de compostage biomécanique
- **Plate-formes de dialogue transnational et memorandum**
- **Comité de Pilotage Conjoint (décideurs + experts)**



## Avancement et Prochaines étapes

- ◆ Séminaire de lancement, novembre 2011
- ◆ 2 réunions du Comité de Pilotage Conjoint, novembre 2011 et mai 2012
- ◆ 3 réunions de communautés de pratique
- ◆ Living labs

### Rendez-vous 2012 :

- ◆ 2 réunions de communauté de pratique
- ◆ Living Labs
- ◆ **Plate-forme de dialogue transnationale – Avril / Mai 2012 - Londres**
- ◆ **Mid-term event – Novembre / Décembre 2012 - Lille**



# Quels bénéfices pour les communautés de l'Europe du Nord-Ouest ?

- ◆ Une opportunité de cibler et résoudre des problèmes régionaux en priorité grâce aux enseignements tirés d'expérimentations pilotes
- ◆ Des résultats et enseignements directement utilisables
- ◆ L'enracinement des meilleures pratiques de réduction du gaspillage alimentaire
- ◆ Des partenariats et des réseaux multisectoriels et transnationaux sur l'alimentation
- ◆ Des retours de terrain pour nourrir les orientations politiques régionales et influencer les politiques nationales et européennes
- ◆ Un soutien financier à hauteur de 50% pour toutes les actions, des projets pilotes à l'échange d'expérience, de la communication au lobby

→ Sustainable Communities



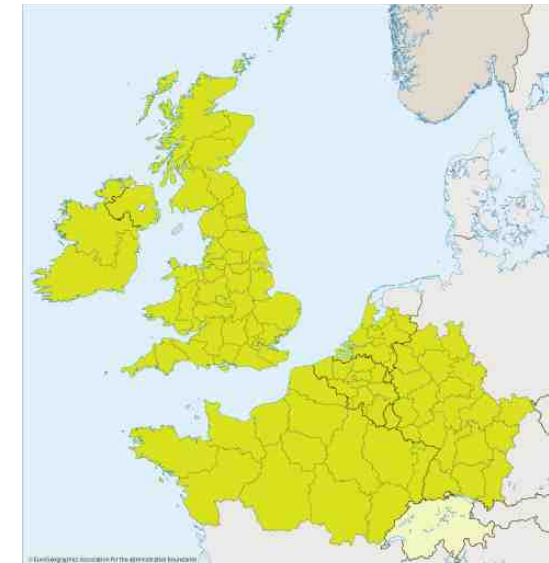


# Programme INTERREG IVB Europe du Nord-Ouest

Une zone de coopération transnationale  
France – Pays-Bas – Belgique – Allemagne –  
Royaume-Uni

## 4 PRIORITES

- **Priorité 1** Développement de l'économie du savoir de l'ENO en s'appuyant sur les capacités d'innovation
- **Priorité 2** Gestion durable des ressources naturelles et des risques naturels et technologiques
- **Priorité 3** Amélioration de la desserte en ENO par la promotion de solutions TIC et de transport durable et intelligent
- **Priorité 4** Promotion des communautés fortes et prospères au niveau transnational



Structural Funds 2007-2013:  
Transnational Cooperation areas  
North West Europe

■ EU27 Cooperation areas  
■ Other cooperation area

0 500 Km

# Merci de votre attention

## Pour plus d'informations

- ◆ **Sophie Marguliew**

responsable du projet pour le chef de file Espace Environnement  
[smarguliew@espace-environnement.be](mailto:smarguliew@espace-environnement.be) - 00.32.71.509.654

- ◆ **Nathalie Ricaille**

responsable de la communication pour le chef de file Espace  
Environnement – [greencook@green-cook.org](mailto:greencook@green-cook.org) - 00.32.71.509.652

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

- ◆ [www.facebook.com/GreenCook.francais](http://www.facebook.com/GreenCook.francais)

