

PERSEPHONE

Association éco-responsable
Sommières



*épicerie sociale,
solidaire et éco-
responsable*

Objectif

prévenir et lutter contre le gaspillage

- Faire évoluer, changer les comportements à l'origine du gaspillage
- Mettre à disposition du public les ressources disponibles, aide alimentaire
- Proposer une activité familiale, conviviale et ludique, et une insertion professionnelle

Les valeurs de Perséphone

- **Le respect** : d'autrui, de l'environnement et de la production.
 - **L'ouverture aux autres**: Permettre à tous les milieux socio-culturels et les professionnels d'agir dès maintenant.
- **La performance et le partage** : Faire évoluer les mentalités et les comportements.
 - **Le développement** : Étoffer ses réseaux.
 - **Le plaisir** : rester positif et activités ludiques.
 - **La neutralité** : aucun jugement

Un concept sur quatre axes

- 1) Informer, éduquer et mobiliser les citoyens.
- 2) Permettre aux entreprises et aux agriculteurs de réduire leurs pertes par le don des produits qu'ils ne désirent ou ne peuvent plus commercialiser.
- 3) Lutter contre la précarité :
 - en permettant à des familles de manger plus équilibré et diversifié tout au long de l'année au travers d'une épicerie sociale, solidaire et éco-responsable.
 - en créant de l'emploi-formation
- 1) Réduire l'impact de notre société de consommation sur l'environnement.

Bilan du gaspillage

- On gaspille la moitié de la production alimentaire mondiale. Un paradoxe choquant.
1 personne sur 9 à faim/difficulté
- Sans gaspillage alimentaire, le monde mangerait à sa faim
- 4 milliards T/an, 1,6 milliards jamais dans une assiette.
- 1T gaspillage alimentaire = 1,8 T CO₂.

Le gaspillage alimentaire :

- **épuise les ressources naturelles de notre planète**
 - **cause majeure du réchauffement climatique**

Par an

- Gaspillage européen
= 1 milliard de personnes

- Gaspillage français

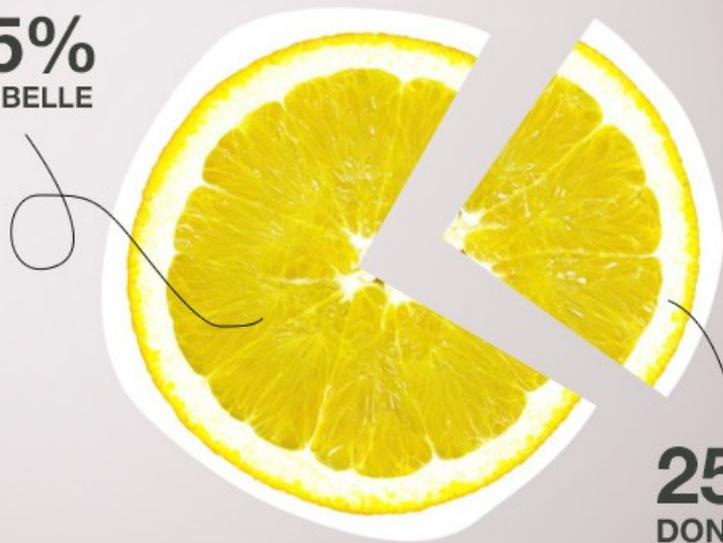
10 Millions de T

= 20 millions de personnes

Quelques chiffres

- 1kg farine = 1 000 L
- 1 baguette = 1 baignoire
- 1 kg viande = 15 000 L
- 1 steak haché = 7 baignoires
- 3,3 milliards T CO2 8 % GES
- 28 % surface agricole mondiale = 1,4 milliard ha = alimentation jetée
- 1/3 céréales
- 45 % = F / L
- 30 % /1000 milliards = mer
- 20 % /60 milliards = viandes/laitiers
- 8 % = mer rejetés
- 54 % amont 46 % aval
- 25 % cause stockage, transport

75%
POUBELLE



25%
DONS AUX
ASSOCIATIONS

75%
POUBELLE

750%

75%

Historique des dates

- 1968 par Casino
- DLV argument commercial
- 1984 état reprend concept DLC / DLUO
- Produits emballé / dates
- Paradoxe + d'hygiène + dates courtes
- 2015 DLUO / DDM

Comment sont choisies les
dates ?

À l'appréciation du fabricant

Aucun tableau de référence

Il est fait un test de vieillissement

- Œufs (seule date imposée)

DLC, DDM, quez aco ?

Produits frais

- DLC = date limite de consommation
- à consommer jusqu'au...
- * pas droit vendre/donner à date dépassée

Produits surgelés, secs

- DDM = date de durabilité minimum
- à consommer de préférence...
- * droit de vendre/ donner à date dépassée sans limite
- pas de risques sanitaires

• **Notre projet**

- Loi 2016-138 contre le gaspillage alimentaire
- Loi 2020-105 contre le gaspillage de produits neufs
- L'inscription dans la durée permet à tous les acteurs d'investir et s'investir dans ce modèle économique

Extraits de la loi n° 2016-138

* Devoir de maintenir dans le circuit toute denrée alimentaire reconnue propre à la consommation humaine

Loi 2020-105

- Interdiction de détruire des produits neufs
 - priorité aux dons

Ordre de priorité

- « 1° La prévention du gaspillage alimentaire ;
- « 2° L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, à travers le don ou la transformation ;
- « 3° La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
- « 4° L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture

Perséphone agit sur les 4 points

Perséphone

- 1 épicerie solidaire + de 500 références
- 6/7j 52 semaines
- Local 400m2 /95 palettes de stockage
- 469 familles /1259 bénéficiaires 2021
- 180 m3 /mois
- + 100 T redistribué
- - 180 T CO2
- 1,5 T F/L / mois
- 30 bénévoles
- Formation des professionnels
- 5 apprentis
Stagiaires/ service civique/
SNU
- Recettes anti gaspi
- Infos /interventions

Les Partenaires

- GMS, industriels, agriculteurs
- BA, SP, ANDES, Intermédiaires
- épiceries solidaires
- Adhésion à des fédérations et des réseaux

Qualité d'un produit ou d'une alimentation

La qualité d'un produit ne dépend pas forcément :

d'une date

d'une apparence

d'une maturité

d'une marque

de l'intégrité d'un emballage

C'est ce que nous apprenons (entre autres) à nos bénéficiaires

Pour nous la qualité de l'alimentation en est principalement la variété





