



Les réflexes **anti-gaspi** en Boulangerie

Michael Marchand – Chef Boulanger
Maison Landemaine / Land&Monkeys

CIBM 23.11.2022

20%

de la nourriture produite est gaspillée chaque année en France.

150 kg

de nourriture par personne et par an,
soit 10 millions de tonnes

16 milliards

d'euros de marchandises

67 %

de ce gaspillage est réalisé durant les étapes de production,
transformation et de distribution.

REFLEX #1

**CONCEVOIR DES PAINS
EN J+1, J+2....**





REFLEX #2

REVALORISER LES INVENDUS EN CHAPELURE

L'écopain en chiffre :

4kg de chapelure produite par jour
20 pièces vendues par jour
30% de chapelure par pain

L'écopain

Farine de Tradition T56,
Chapelure maison, Levain liquide, Levure

3.00€
(soit 6.00€/kg)

500G

C'est quoi L'Écopain ?

Dans l'écopain, il y a le mot « éco » : Ce pain un peu spécial est constitué à 20% de chapelure maison réalisée par nos soins à partir de pain recyclé.

Ainsi plus de gaspillage : la matière est revalorisée !

Dans l'écopain il y a aussi le mot « copain », sachiez-vous que ce mot devenu si familier veut dire à l'origine : la personne avec qui on partage son pain ?



REFLEX #3

REDISTRIBUER LES INVENDUS



PHENIX

Panier anti-gaspi

- 16 000 paniers distribués depuis 2019
- 317 tonnes de nourritures sauvées
- 1 430 tonnes d'émissions de CO² évitées



HOP HOP FOOD

Don pour les personnes en situation de précarité

- 1 600 paniers distribués depuis 2020
- 4,8 tonnes de nourriture sauvées
- 7,4 tonnes d'émissions de CO² évitées



LES ALCHIMISTES

Tri et compostage des biodéchets

- 23 tonnes de biodéchets collectées
- 4 tonnes de compost créées
- 9 tonnes d'émissions de CO² évitées

MERCI À TOUS !

des questions ?