



# 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







# 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 CO<sup>2</sup> 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 CO<sup>2</sup> évitées



### LES ALCHIMISTES

Tri et compostage des biodéchets

- 23 tonnes de biodéchets collectées
- 4 tonnes de compost créées
- 9 tonnes d'émissions de CO<sup>2</sup> évitées

**MERCI À TOUS !**

---

**des questions ?**