

UN PROJET RÉALISÉ PAR EXPLICEAT

FORMATION ANTI GASPILLAGE



Dans le cadre du projet financé par l'ADEME
Bourgogne-Franche-Comté

Financé
par



SOMMAIRE



PARTIE 1 : Sensibilisation au gaspillage alimentaire

Les causes

Les conséquences

Les chiffres en boulangerie

Les solutions et axes de réduction

PARTIE 2 : Zoom sur la revalorisation du pain invendu en chapelure

Réaliser sa chapelure artisanale

Les typologies de recettes

La maîtrise sanitaire

PARTIE 3 : Le projet en région Bourgogne-Franche-Comté

Le déroulement des tests

Les conditions

PARTIE 1

SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Les causes

Les conséquences

Les chiffres en boulangerie

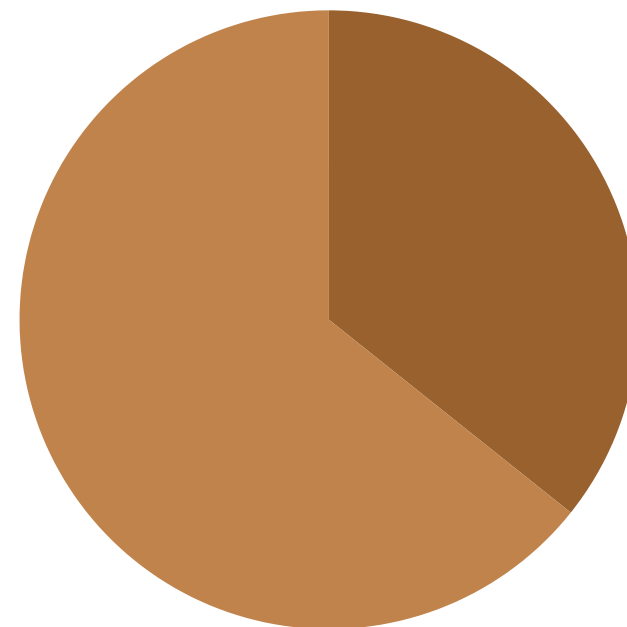
Les solutions et axes de réduction





Définition du Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. »

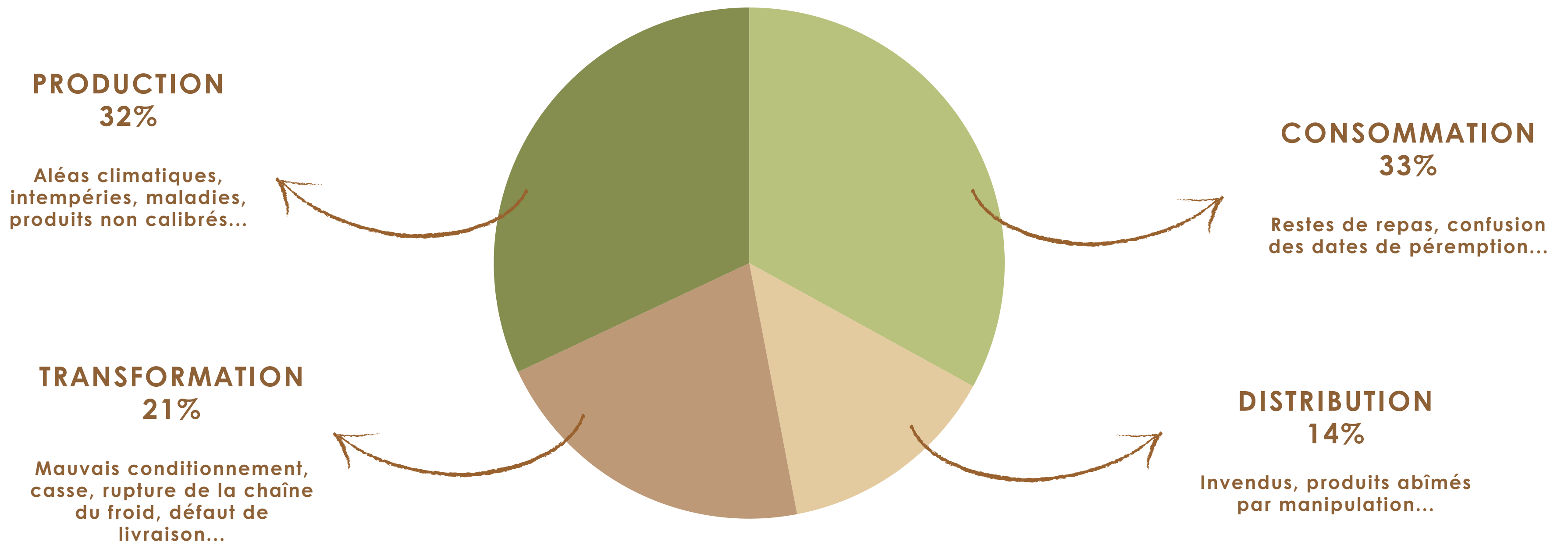
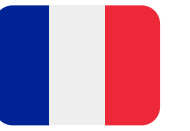


1/3 des aliments produits dans le monde sont jetés

=

1,3 milliards de tonnes de nourriture

Contribution au gaspillage



LES CONSÉQUENCES



Impact économique



0.6% du CA/an

Impact écologique



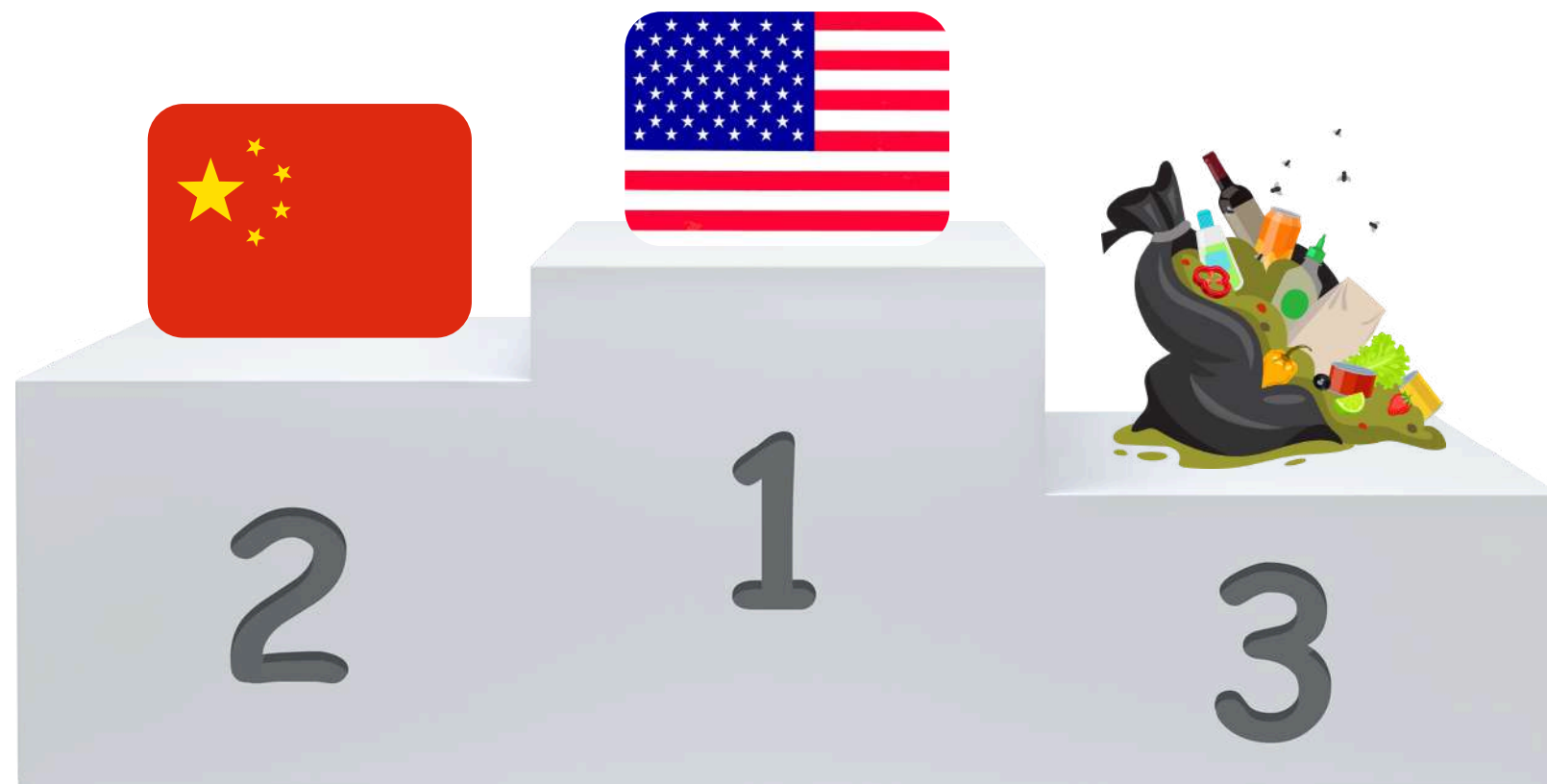
**1 baguette = 1 baignoire
remplie d'eau**

Impact social



**1 personne sur 10 sous-
alimentée**

Le saviez-vous ?



Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le
3e plus grand émetteur de gaz à effet de serre

10%
du total des émissions de GES
d'origine humaine dans le monde

BOULANGERIES



CONSOMMATION DE PAIN



11 milliards d'€ TTC
CA annuel

GASPILLAGE DE PAIN



LES CHIFFRES EN BOULANGERIE

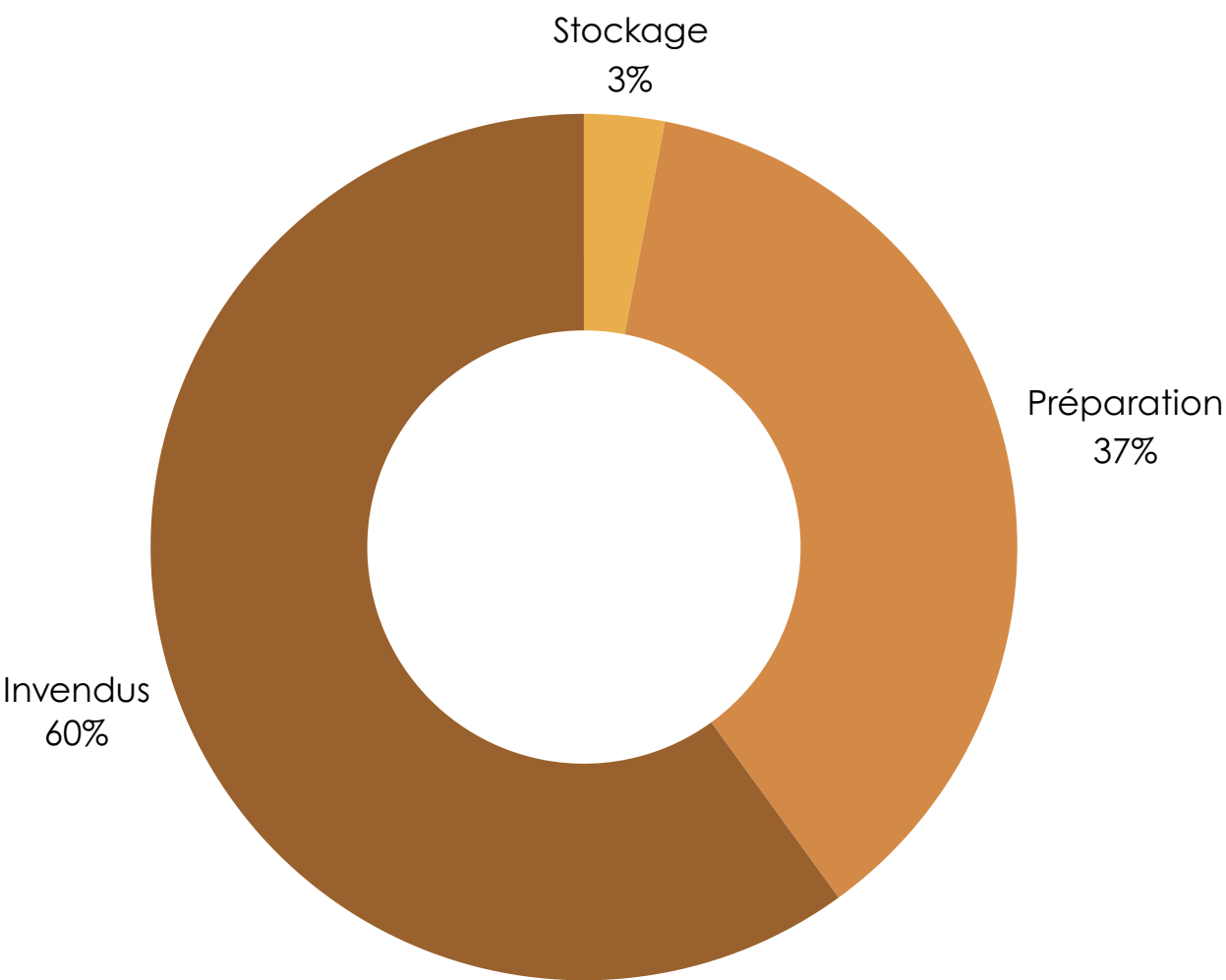
1 200 kg
de produits
jetés chaque
année

1.9 %
du CA annuel

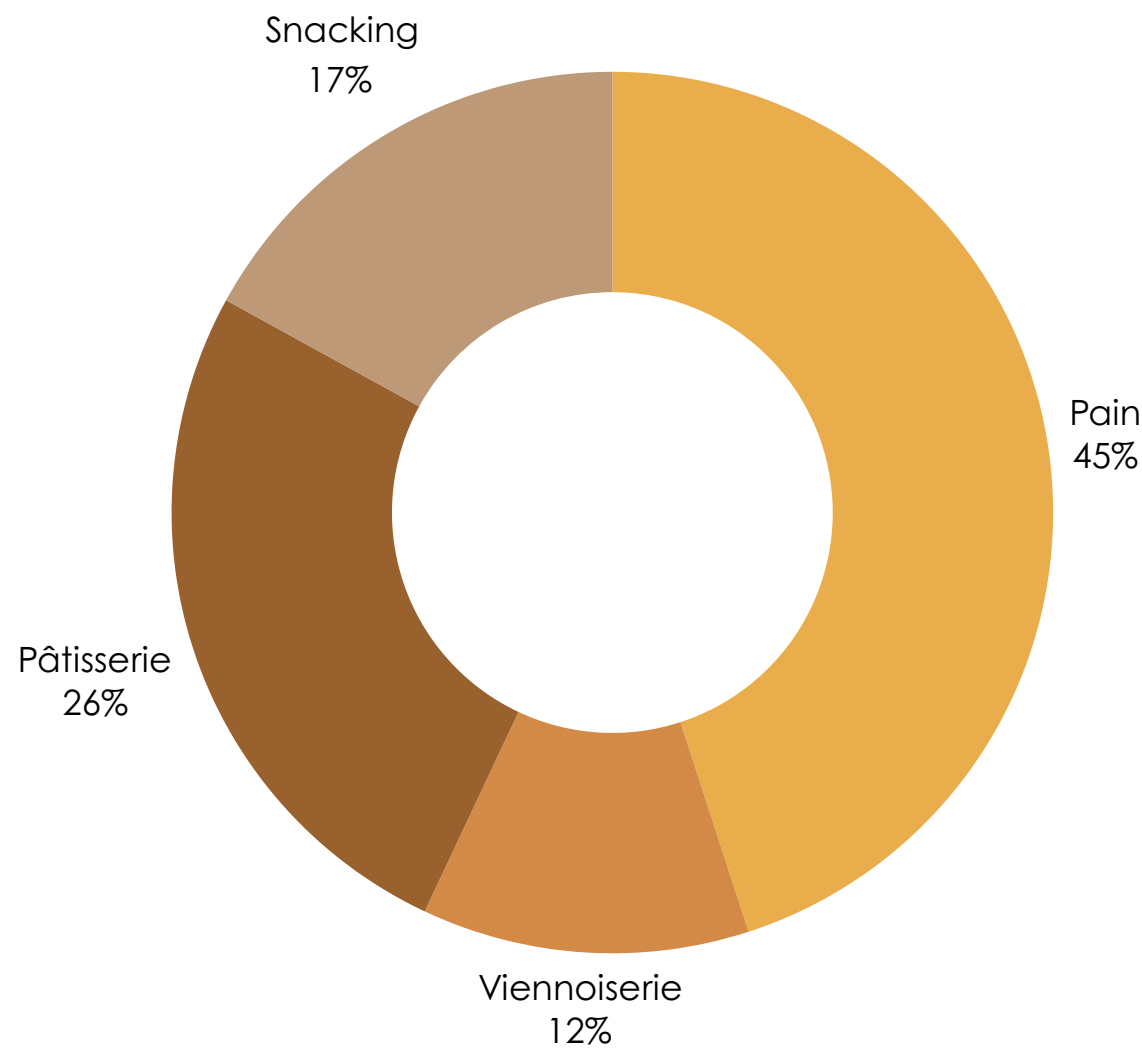
11 140 €
de pertes
financières

Sont exclus du périmètre les dons, les ventes à prix réduit et la valorisation animale

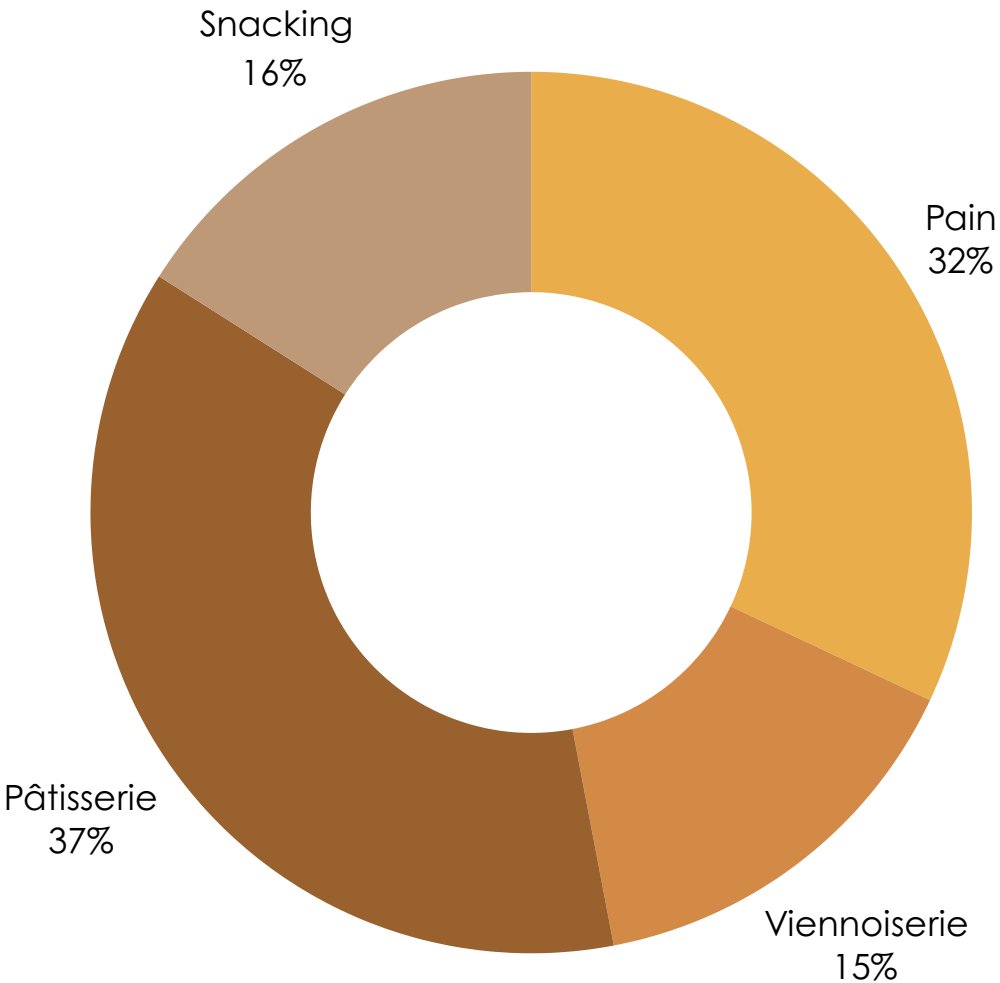
LES CHIFFRES EN BOULANGERIE



Gaspillage par
étape de production

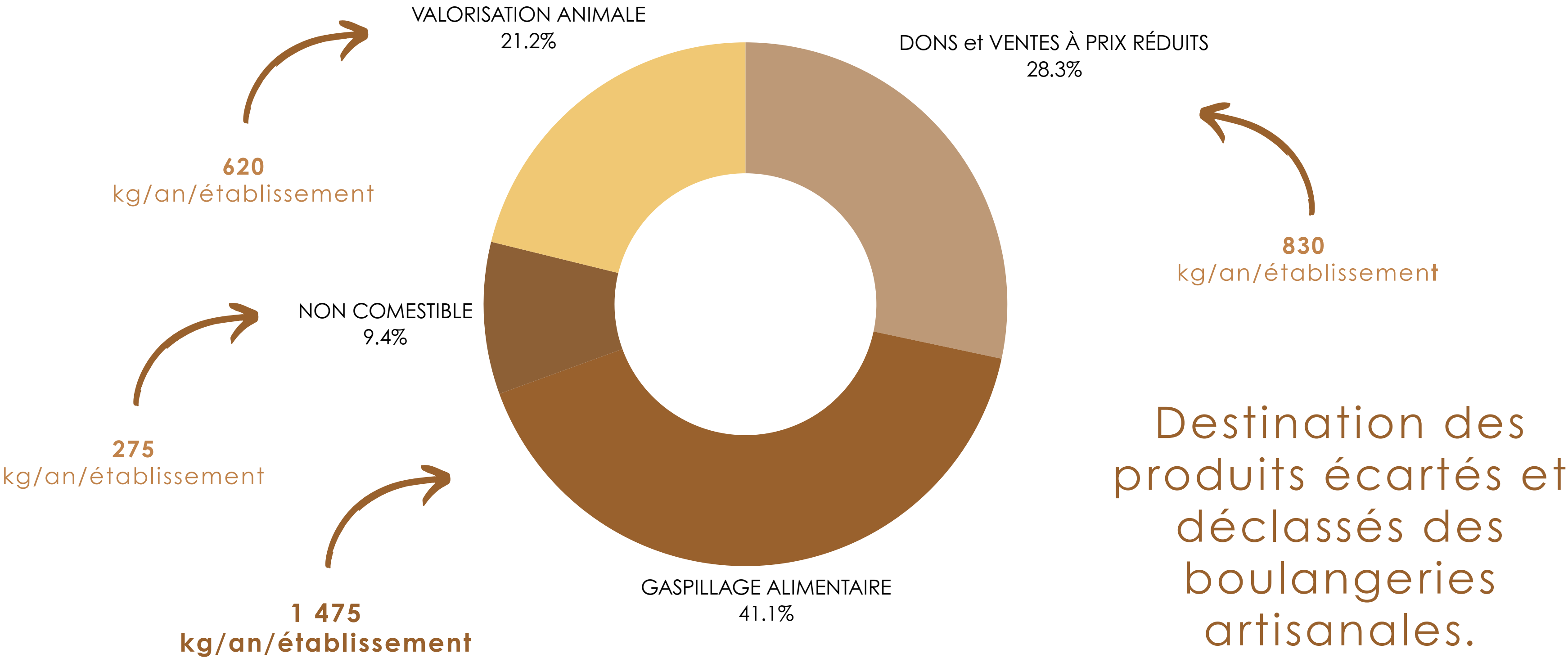


Gaspillage par
type de produit



Gaspillage par
type de produit en coût

LES CHIFFRES EN BOULANGERIE



Le poids écologique d'une baguette



9 baguettes gaspillées par français en un an !

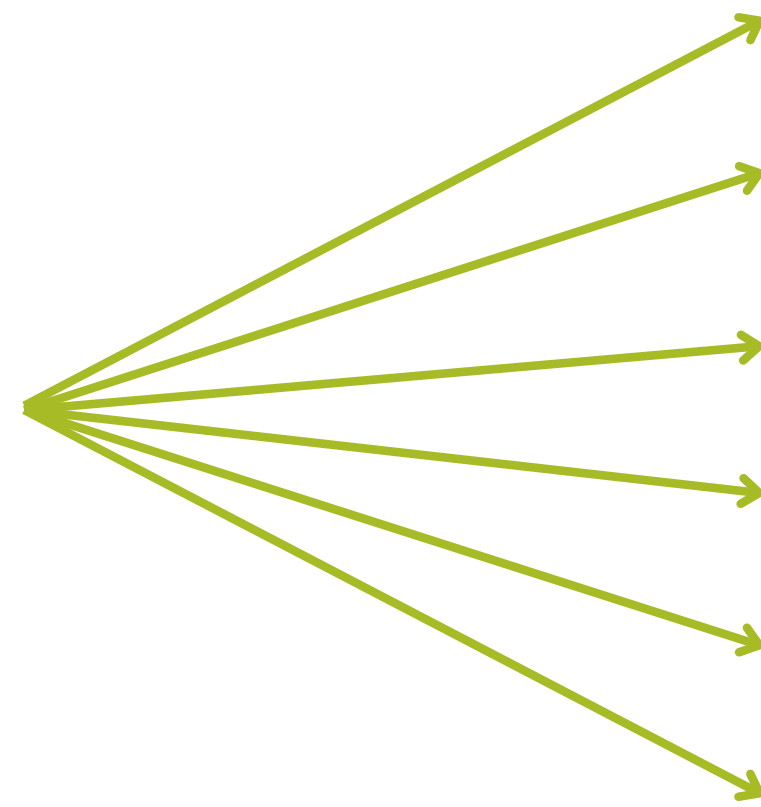
La LOI AGECE - Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire

Obligatoire pour tous les professionnels depuis le 1er janvier 2024

- Objectif : -50% de gaspillage alimentaire d'ici 2025
- Sanctions renforcées en cas de destruction d'inventus alimentaires encore consommables
- Obligation de revaloriser ses biodéchets
- ...

LES

6R



RÉDUIRE

RÉUTILISER

RECYCLER

RECONNAÎTRE

RÉAPPRENDRE

RECONNECTER

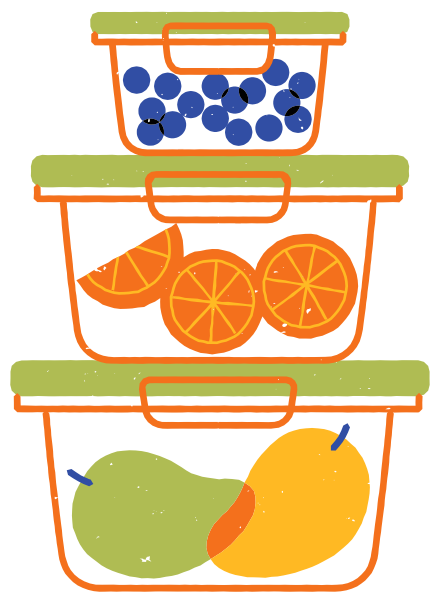
APPROVISIONNEMENT

- Choisir des produits locaux et de saison



- Ajuster les besoin en matières premières en fonction du prévisionnel de fréquentation

RÉCEPTION ET STOCKAGE



- Réaliser un contrôle à réception
- Savoir déchiffrer les dates de péremption
 - **DLC** : Date Limite de Consommation -> date sanitaire (le produit peut présenter des risques pour la santé une fois la date dépassée)
 - **DDM** : Date de Durabilité Minimale -> date indicative (le produit peut perdre en qualité mais ne présente pas de risques pour la santé une fois la date dépassée)
- Organiser son stock et le vérifier au moins une fois par semaine
- Surveiller l'hygrométrie au sein des chambres froides et des vitrines réfrigérées

FABRICATION



- Utiliser des fiches techniques pour réduire les marges d'erreur
- Respecter les règles d'hygiène
- Avoir une réflexion sur la taille et la forme des portions
 - La **taille des portions** est la principale raison des **restes de nourriture**
- Connaître les différentes techniques de conservation de la matière

FOCUS : Ajuster la production à la vente

OFFRE
production



DEMANDE
achats



- Mettre en place des indicateurs pour suivre l'évolution des ventes
- Suivre les invendus dans le temps et mieux anticiper les flux de vente
- Mettre en place un système de commandes
- Ne pas avoir une boutique remplie jusqu'à la dernière minute
- Prioriser les ventes (les viennoiseries non revalorisables doivent être vendues en premier)

DISTRIBUTION ET VENTE



- Sensibiliser le personnel à la manipulation des produits fragiles
- Proposer à la dégustation les produits abîmés ou esthétiquement ratés
- Sensibiliser votre clientèle
- Valoriser ses invendus

Vendre à petit prix



- En fin de journée (par exemple pendant les 30 dernières minutes)
- Pour les clients fidèles en fin de journée
- Le lendemain (pour les pains de conservation et certaines viennoiseries)
- Via des applications spécialisées



Dons alimentaires



Permet une réduction d'impôt à hauteur de 60%

- Dons en direct
- Dons aux associations

Alimentation animale



- Don à des éleveurs locaux
- Don à des entreprises ou associations spécialisées dans la transformation pour l'alimentation animale

Réemployer



- Faire de nouvelles recettes avec les produits entiers
- Croissants aux amandes
- Brioche perdue
- Pudding
- Tartines salées

PARTIE 2

ZOOM SUR LA REVALORISATION DU PAIN INVENDU EN CHAPELURE

Réaliser sa chapelure artisanale
Les typologies de recettes
La maîtrise sanitaire



LE CRUMBLER

Insertion du pain →

Sortie de la chapelure →



← Bouton On / Off

CRUMBLER 1

Débit de broyage :
100 kg / heure

40 x 40 x 90 cm

RÉALISER SA CHAPELURE ARTISANALE

Saveurs

En fonction du type de produits revalorisés :

Pains ordinaires

Pains spéciaux

Brioches

Viennoiseries (non fourrées)

Textures

pain encore mou : texture moelleuse

pain durci ou grillé : texture fine

% de revalorisation

Jusqu'à 10% de chapelure remplaçant la farine classique : **Aucune différence** perceptible avec vos recettes habituelles

Au-delà de 10%, et jusqu'à 100% de chapelure :

Des produits savoureux et innovants

RÉALISER SA CHAPELURE ARTISANALE

PAIN MOU
et
VIENNOISERIES

GROS TAMIS
(Ø 10 mm)

Conservation
COURTE

Texture
moelleuse



PAIN DUR

GROS TAMIS
(Ø 3 mm)

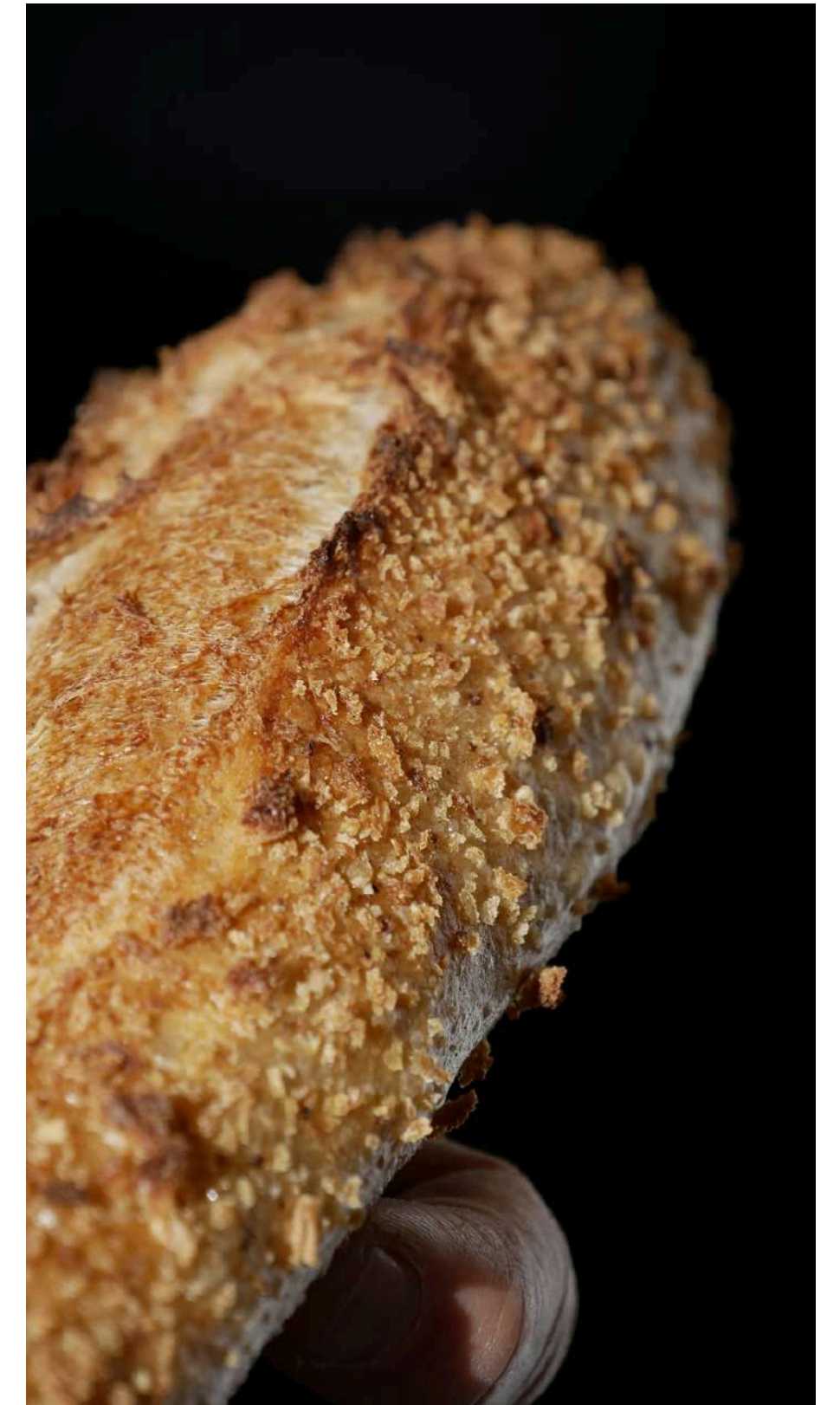
Conservation
LONGUE

Texture fine



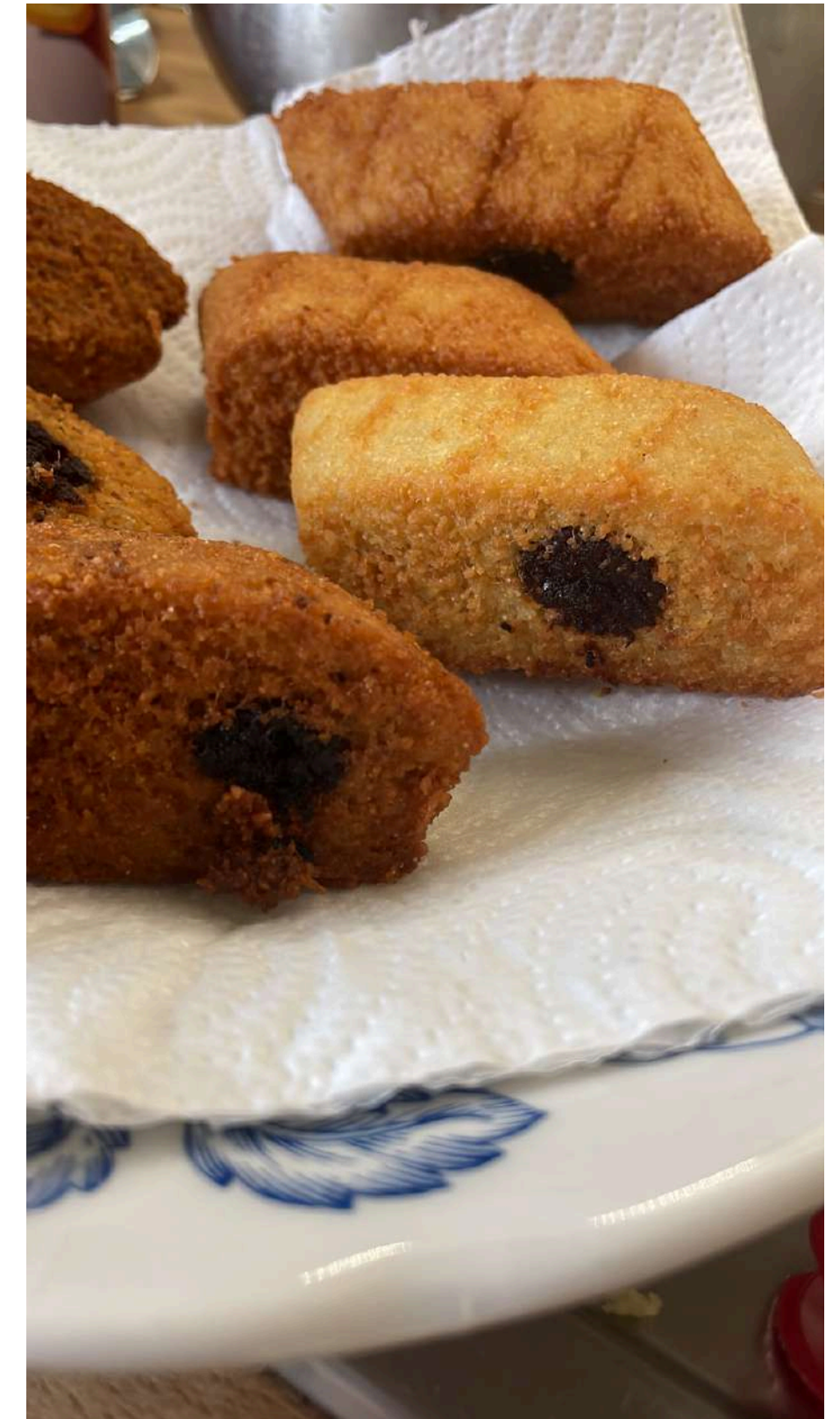
LES TYPOLOGIES DE RECETTES À BASE DE CHAPELURE

Le salé



LES TYPOLOGIES DE RECETTES À BASE DE CHAPELURE

Le sucré



LES TYPOLOGIES DE RECETTES À BASE DE CHAPELURE

Les nouveaux produits



Projet conforme suite aux études en laboratoire :

- LDA24
- Laboratoire Agir

Études fournies



Durée de conservation

Chapelure de pain sec : **3 mois**

- Séchage **au four** en fin de journée
- Séchage à l'air libre minimum 10 jours



Chapelure de pain mou et viennoiseries : **1 jour**

Sensibilisez le grand public sur votre site

Avec les visuels que nous vous fournissons



Fiche Recette
Le cookie Crumbler

Pour 2 beaux cookies (ou plus de petits cookies)

Ingédients :

- o Poudre de pain : 30g (= 3 cas)
- o Sucre : 20g (= 1 cas)
- o œuf battu : 10g (= 1 cas)
- o beurre : 20g
- o pépites de chocolat : 10g (= 1 cas)

Matériel :

- o 1 feuille de papier sulfurisé
- o 1 bol
- o 1 mixeur

cas = cuillère à soupe

1. Broyer le pain sec ou encore mou au mixeur (au choix finement ou grossièrement)
2. Verser dans un bol : la poudre de pain, le sucre, l'œuf battu, les pépites de chocolat et mélanger
3. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène
4. Façonner les cookies à la taille voulue et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
5. Cuire 12 minutes au four à 180°C

Astuce : cette recette est une base de biscuit et peut être revisitée avec autre chose que du chocolat et même en salé !

PAIN DU SOIR CRUMBLER LES RECETTES CRUMBLER

f Crumbler
www.crumbler.fr

PARTIE 3

LE PROJET EN RÉGION BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ

Les conditions

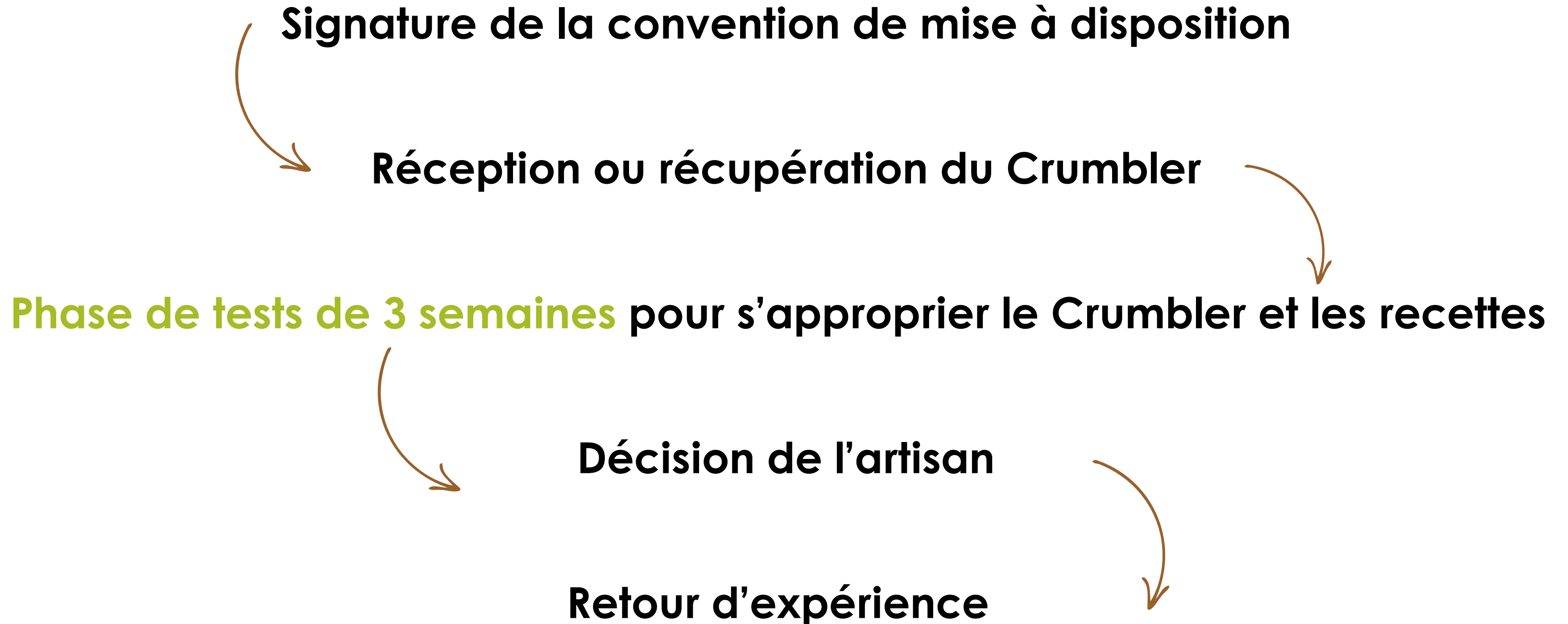
Le déroulement des tests



CONDITIONS

- Être implanté dans la région **Bourgogne-Franche-Comté**.
- Faire un **retour d'expérience** à l'issue de l'expérimentation.
- **En cas de test concluant** : vous souhaitez conserver le Crumbler ?
Achat ou location possibles.
- **En cas de test non-concluant** : restituer le Crumbler nettoyé au bout de 3 semaines.

Expérimentation gratuite - hors frais de port éventuels



Restons en contact !



Franck WALLET
Fondateur

ADRESSE E-MAIL

franck.wallet@expliceat.fr

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

06 45 25 87 92

Lola BOULANGER
Responsable de mission

ADRESSE E-MAIL

lola.boulanger@expliceat.fr

NUMÉRO DE TÉLÉPHONE

07 77 06 56 39