



Extrait du Registre des délibérations du Comité Syndical

Séance du 9 décembre 2022

Délégués syndicaux en exercice : 45

**Le Comité Syndical, régulièrement convoqué, s'est réuni au Conseil
Départemental du Doubs, salle JOUBERT, 8 avenue de la Gare d'Eau à BESANÇON,
sous la présidence de M. Cyril DEVESA, Président.**

La séance est ouverte à 17h08 et levée à 18h45

Étaient présents :

G.B.M : AEBISCHER Élise ; BERNARD Franck ; BLAISON René suppléant de Mme Valérie MAILLARD ; BOUSSET Jean-Marc ; CAULET Claudine ; CONTINI Jean-Claude ; DEVESA Cyril ; FIÉTIER Vincent ; GAGLIOLLO Lorine ; HUOT Daniel ; LAIDIÉ Franck ; LAMBERT Marie ; LEGAIN Olivier ; MAGNIN-FEYSOT Christian ; MÉNESTRIER Jean-François ; NAPPEZ Anthony ; PARIS Daniel ; POUJET Yannick ; SIMONIN Philippe ;

C.C.L.L : CHOPARD Félix ; COULET Gérard ; CRETIN Emmanuel ; GARNIER Christophe ; MESNIER Christian ; PRILLARD Angèle ; STADELMANN Jean-Claude ;

C.C.V.M :

Étaient excusés :

G.B.M : DUSSAUCY Nadine ; GALLIOU Françoise ; JACQUIN Denis ; JOUFFROY Jean-Marc ; MAILLARD Valérie ; MICHEL Thérèse ;

C.C.L.L :

C.C.V.M : GAUTHIER André ; MORALES Roland ;

Secrétaire de séance : PARIS Daniel

Procuration de vote :

Mandants : Guillaume BAILLY ; Alain MONNIER ; André TERZO.

Mandataires : LAMBERT Marie ; STADELMANN Jean-Claude ; DEVESA Cyril.

PRÉVENTION

PROJET D'EXPERIMENTATION CONTRE LE GASPILLAGE DU PAIN

Rapporteur : Monsieur Olivier LEGAIN, Vice-Président

I. CONTEXTE ET CHIFFRES CLÉS

D'après le MODECOM 2021, nous retrouvons 13 kg/an/habitant, qui proviennent directement du gaspillage alimentaire.

A l'échelle nationale, le gaspillage du pain représente :

- 3 tonnes/an/boulangerie
- 10 tonnes/an/supermarché
- 9kg/an/ménage

Le prix moyen de la baguette de pain est à 3,58€/kg en 2021 d'après les chiffres de l'INSEE ; ce qui correspond à 32,22€ jeté à la poubelle sur une année pour un ménage.

On compte 247 boulangeries dans le Doubs (source INSEE) ; ce qui correspond à un gisement de 741 tonnes /an gaspillé par les boulangers du Doubs.

Face à ce constat, le SYBERT souhaite agir sur cet aspect du gaspillage alimentaire.

II. PROPOSITIONS A DESTINATION DES BOULANGERS

Il est décidé de travailler avec les boulangers sur un moyen de valoriser leurs invendus de pain et viennoiseries. Nous souhaitons expérimenter l'utilisation d'un broyeur qui permettrait de transformer ces produits en chapelure. Cette chapelure serait réincorporée dans les préparations en tant que farine recyclée. Pour un montant de 400 € HT par mois, l'entreprise EXPLICEAT propose un service qui comprend :

- une mise à disposition du CRUMBLER (broyeur) auprès d'un acteur
- une formation sur l'appareil et sur les consignes sanitaires
- une liste de recettes à réaliser grâce à l'outil
- des campagnes de pesés durant la première et dernière semaine de l'expérimentation pour quantifier le gaspillage évité

Quelques informations complémentaires :

- Pour faire une baguette recyclée on peut intégrer jusqu'à 20% de farine recyclée
- Pour les viennoiseries on peut aller jusqu'à 7% d'incorporation de farine recyclée sans modification du goût et de la texture
- Il n'y a pas de contraintes d'incorporations pour les muffins et les cookies
- Il faut environ 15 minutes pour broyer l'ensemble des invendus d'une boulangerie
- L'achat d'un broyeur est amorti en moins de 6 mois
- 2 boulangers sur trois achètent le CRUMBLER après la période de test.

Le SYBERT souhaite se rapprocher de la Chambre des Métiers et de l'Artisanat pour travailler ensemble sur une expérimentation ; cela nous permettra déjà de connaître les pratiques des boulangers et de pouvoir trouver des acteurs motivés pour tester ce concept.

III. PROPOSITION A DESTINATION DU GRAND PUBLIC

Il est pertinent de faire le lien avec le projet « Faire soi-même », inscrit au PLPDMA.

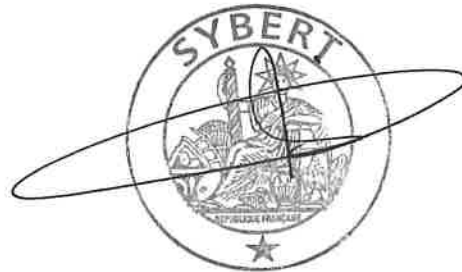
Il est donc retenu d'organiser en complément des ateliers culinaires et « anti-gaspi » sur le pain auprès des particuliers ; ceci permettra à chacun d'avoir des recettes à faire chez-soi tout en utilisant des appareils ménagers courant (blender et autres robots de cuisine).

Un premier test a été effectué durant la SERD du 27 novembre 2022 à Saône. D'autres ateliers pourront être reconduits en fonction du retour de cette journée.

Il est également retenu de former les animateurs du service Prévention sur le gaspillage alimentaire du pain et sur les solutions à apporter. Le service Prévention pourra par la suite former des acteurs du territoire sur cette thématique pour développer des ambassadeurs « anti-gaspi » dans les périscolaires et la restauration collective.

A l'unanimité, le Comité Syndical se prononce favorablement sur le projet relatif à la réduction du gaspillage du pain et valide les modalités de mise en œuvre détaillées ci-dessus.

Pour extrait conforme,
Le Président du SYBERT,
Cyril DEVESA



Rapport adopté à l'unanimité.
Pour : 29
Contre : 0
Abstention : 0
Ne prennent pas part au vote : 0

Secrétaire de séance,
PARIS Daniel

Envoyé en préfecture le 22/12/2022

Reçu en préfecture le 22/12/2022

Publié le



ID : 025-252508247-20221209-2022_12_11_68-DE