

Un projet européen autour de l'alimentation durable avec Al'Terre Breizh

L'association Al'Terre Breizh, basée à Quimper, travaille depuis quelques années autour de l'alimentation durable. Elle a décidé d'aller plus loin en lançant un projet européen, en compagnie de deux organismes anglais. Baptisé « Coo-L Food », il vise à réduire l'empreinte carbone liée à l'alimentation grâce à des changements de comportements et de consommation, grâce notamment à un outil qui permet de prendre des engagements et d'en mesurer l'impact.

Le 21 juin, 70 personnes se sont réunies à l'invitation de l'association Al'Terre Breizh à Quimper, autour d'un « banquet zéro gaspi ». C'est l'une des activités de la structure : travailler à partir d'invendus, afin de proposer des recettes colorées et originales, le tout sans viande. L'occasion également pour l'association de présenter le projet « Coo-L Food ». Un projet européen, mené avec deux organismes anglais, qui travaillent autour de l'alimentation durable et de la réduction de l'empreinte carbone : Cornwall Food Foundation, et Pect. Car l'objectif du projet est de « réduire son empreinte carbone liée à l'alimentation grâce à des changements de comportements et à de choix de consommation plus respectueux de la nature et de la santé », explique Audrey, chargée de mission chez Al'Terre Breizh.

Le projet a démarré dès 2015, avec la mise en place d'outils pédagogiques autour de l'alimentation. En 2016, l'association créé le « compteur gourmand », outil qui permet de chiffrer les « petits » changements de comportement alimentaires : l'utilisateur choisi sur quoi s'engager dans son foyer durant un an parmi 3 propositions : lutter contre le gaspillage de pain, combattre le gachis de yaourts périmés, manger un

certain nombre de repas sans viande ni poisson par semaine.

C'est cet outil qui va être développé de façon plus ambitieuse grâce au projet Coo-L-Food, qui bénéficie du soutien du fonds européen Interreg France-Angleterre. « Le projet se construit autour de trois grands axes sur deux ans », détaille Audrey. « On va ainsi travailler sur une nouvelle version du « compteur gourmand », qui comprendra 10 engagements : manger bio, local, de saison, à base de produits vendus en vrac, préparés maison, préparation à l'avance, manger davantage de cru... ». Le deuxième axe va se concentrer sur le suivi des participants, qui sera quasi-automatisé : chacun enverra les résultats de son « défi », ce qui « permettra de calculer de façon réelle les gains au niveau de l'empreinte carbone », d'après Audrey. Un groupe de 10 familles sera suivi également en France, de même qu'un groupe de 10 familles en Angleterre, comme ce qui se fait pour les « Défis Familles à Alimentation Positive » ou le « Défi Familles Zéro Déchet » à Morlaix. Enfin, le troisième axe de travail consistera au déploiement de l'outil, pour qu'il soit « le facilement répliquable, à moindre coût, pour d'autres associations », selon Audrey. L'idée est alors de former d'autres structures à l'utilisation de l'outil pour en faire des « ambassadeurs ». Seize structures françaises et anglaises devraient être de la partie. Et pour clôturer le projet, un « challenge » inter-Manche devrait être organisé, afin de montrer que tous ensemble par de petits gestes il est possible de faire baisser l'empreinte carbone liée à son alimentation. Bon pour la planète, mais aussi pour la santé et le porte-monnaie, car changer de comportement permet également des économies !

Découvrez les buffets anti-gaspi d'Al'Terre Breizh en vidéo :

[Buffets zéro-gaspi d'Al'Terre Breizh](#) from [Penn Ar Web](#) on [Vimeo](#).