

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, AU CŒUR DE L'ENSEIGNEMENT CYCLAB & L'ENILIA-ENSMIC LAURÉATS DES TROPHÉES RÉGAL NOUVELLE-AQUITAINE

Alors que le projet de loi anti gaspi est en cours d'examen, l'Aunis garde une longueur d'avance sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'école ENILIA-ENSMIC et CyclaB s'engagent dans la formation des jeunes à l'éco-conception des procédés alimentaires.

A l'ENILIA-ENSMIC, la lutte contre le gaspillage alimentaire n'est pas que théorique. Les projets pédagogiques intègrent à tous les niveaux l'éco-conception et ils sont mis en œuvre avec les entreprises du territoire.

Cette démarche a été récompensée le mercredi 16 octobre 2019 par un Trophée Régal Nouvelle Aquitaine dans la catégorie « Transformation des Surplus ». Le Trophée a été remis à Angoulême par le Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire en Nouvelle-Aquitaine (Réseau créé et animé par le CREPAQ).

ENILIA, CYCLAB : DES VALEURS COMMUNES

L'ENILIA-ENSMIC s'appuie sur la formation pour concevoir l'alimentation de demain. L'établissement adapte ses formations aux réalités du monde de l'agroalimentaire. Chaque année, l'école recherche donc des projets concrets et durables pour les étudiants de la licence « Industries Agroalimentaires parcours conception ».

En parallèle, CyclaB, encourage l'émergence de nouvelles activités locales et durable. La présence de l'ENILIA-ENSMIC est une véritable opportunité pour CyclaB et les entreprises partenaires pour développer de nouveaux produits alimentaires éco-conçus.

C'est donc tout naturellement que les deux structures se sont rapprochées en développant chaque année des projets pédagogiques anti-gaspillages.

L'éco-conception est souvent réduite à une simple plus-value commerciale. Or, elle peut apporter une vraie plus-value organoleptique aux produits finis. Par exemple pour les crackers, la drêche apporte une texture et des protéines.

Pour le territoire, ces projets apportent un dynamisme, avec de l'innovation et de création d'activité économique.

Intégrer ce concept dans un programme pédagogique, offre un savoir-faire complémentaire aux étudiants et de nouvelles opportunités pour leur avenir professionnel. Ainsi, ils seront dans leurs futurs métiers plus à même d'appréhender ce défi en proposant des solutions pertinentes et innovantes.

LES PROJETS TUTORÉS



Projet tutoré 2018-2019 : Agrum's Wit : bière zéro gaspi

Les étudiants ont imaginé une bière aux agrumes en utilisant les fruits invendus de la Biocoop de Surgères. Cette bière a été commercialisée en juillet 2019 par la brasserie La Rieuse.

Prix Coup de Cœur du jury – Concours Fou d'ID 2019

Projet tutoré 2018-2019 : Crackers à la drêche :

Les drêches sont les céréales issues du brassage de la bière. Elles sont jetées ou données aux animaux. Les étudiants ont réussi à démontrer leurs intérêts gustatif, diététique et économique. Ils ont imaginé des crackers apéritifs en partenariat avec deux brasseries locales.

Prix éco-conception – Concours Fou d'ID 2019

Trophées CyclaB – catégorie Coup de cœur du jury



Les projets tutoré 2019-2020

Le partenariat ENILIA-CYCLAD est reconduit pour l'année scolaire 2019-2020

Un groupe d'étudiants va travailler à la valorisation de biscuits cassés issus d'une biscuiterie biologique implantée à proximité. Un second groupe va tenter d'élaborer une confiserie à partir de fruits biologiques non calibrés.

LES ÉTAPES DU PARTENARIAT CYCLAB-ENILIA

Mars 2018 : Table ronde avec les étudiants du BTS « Sciences et Technologies des aliments », sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire

Juin 2018 : Lancement de l'entreprise Cyfruileg (ancien étudiant d'ENILIA-ENSMIC)

Septembre 2018 : début des deux projets tutorés « Agrum's Wit » et « Crackers à la drêche »

Octobre 2018 -avril 2019 : Conception des produits

Juillet 2019 : commercialisation de la bière aux agrumes

Septembre 2019 : début des deux nouveaux projets tutorés 2019-2020

Octobre 2019 : Lancement de l'entreprise Lagadu (ancienne étudiante d'ENILIA-ENSMIC)

Novembre 2019 : Deuxième table ronde avec la nouvelle promotion des BTS (2^{ème} année)

Décembre 2019 : commercialisation des crackers Lagadu

Décembre 2019 : Troisième table ronde avec la nouvelle promotion des BTS (1^{ère} année)

Octobre 2019- avril 2020 : Conception des deux nouveaux produits



COMMUNIQUÉ DE PRESSE le 18 octobre 2019

CYCLAB

Innovation, valorisation des déchets et développement économique sont les piliers de Cyclab le laboratoire d'économie circulaire du Syndicat Mixte Cyclad. Son ambition est de renforcer la création de produits et/ou d'activités à partir des déchets du territoire afin qu'ils soient considérés non plus comme des rebuts mais comme des richesses. Cette prise de conscience doit également permettre de mieux les trier et de les réduire. Pour y parvenir, Cyclab se positionne comme un facilitateur de projet et un trait d'union entre tous les acteurs du territoire prêts à s'engager dans une démarche d'économie circulaire.

Cyclad est le Syndicat Mixte de gestion des déchets du Nord de la Charente-Maritime. Il rassemble 235 communes et 228 150 habitants. Cyclad est labellisé « Territoire Zéro Gaspillage, Zéro Déchet » par le Ministère de l'Environnement. Son siège est à Surgères et il emploie 132 agents.

www.cyclad.org

ENILIA-ENSMIC

L'ENILIA-ENSMIC est un établissement public du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. La Licence Professionnelle « Industries Agroalimentaires parcours Conception » est proposée en partenariat avec l'université de La Rochelle. L'école s'appuie sur la formation, la recherche et le développement pour concevoir l'alimentation de demain. L'ENILIA-ENSMIC intègre les notions d'éco-conception et de lutte contre le gaspillage alimentaire au cœur de ses formations pédagogiques en partenariat avec Cyclab. Chaque année, des étudiants de la Licence Professionnelle ont pour projet de développer des produits alimentaires respectant les principes de l'économie circulaire.

<http://enilia-ensmic.fr/>

LES TROPHÉES RÉGAL

Ces trophées sont destinés à valoriser et distinguer les acteurs de Nouvelle-Aquitaine s'impliquant dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et contribuer à faire connaître des initiatives exemplaires. En suscitant une émulation régionale, ces trophées constituent un excellent outil de communication contribuant à alimenter la dynamique dans notre région. Le Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire en Nouvelle-Aquitaine (REGAL) est créé et animé par le CREPAQ (Centre de Ressources d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle Aquitaine).

www.reseau-regal-aquitaine.org