

Epreuve	ACTIVITES DE LA COMMUNICATION
Matières d'enseignement	Projet de communication/Relations clients/Etudes et Veille/Droit de la Communication

La ville de Rodez s'engage Contre le gaspillage alimentaire

Selon une enquête Harris Cetelem de Février 2019, 75% des Français aspirent à une consommation plus responsable. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie de leurs préoccupations.

Le gaspillage alimentaire en France représente chaque année 10 millions de tonnes de nourriture jetée soit l'équivalent de 20 tonnes par minute ou encore 317 kg par seconde. Chaque Français jette chaque année 29 kg de nourriture. Et cela équivaut pour notre pays à un gâchis de quelque 16 milliards d'€. *Chainon manquant* évalue ce gaspillage à 56 repas et 400€ par famille sur 12 mois.

Au niveau mondial on estime que 30% de la nourriture produite n'est pas consommée et que le gaspillage alimentaire est responsable de 3% des émissions de gaz à effet de serre.

Les consommateurs ne sont pas les seuls responsables. Les distributeurs sont aussi des acteurs non négligeables. En 2016, la loi Garot a interdit aux grandes surfaces de rendre leurs invendus impropres à la consommation, par exemple en les aspergeant d'un produit toxique tel que la javel. Cette loi leur fait également obligation de donner leurs excédents à des associations qui les redistribueront ou les revendront à bas prix. En échange, la grande surface bénéficie d'un avantage fiscal. 5 000 associations ont ainsi été agréées pour bénéficier de ces invendus.

Les restaurateurs sont également un des acteurs du gaspillage alimentaire. La loi *Agriculture et Alimentation* adoptée le 2 octobre 2018 rend obligatoire l'usage de dog-bags réutilisables ou recyclables à compter du 1^{er} juillet 2021. Cette même loi étend

(à compter du 1^{er} juillet 2022) à la restauration collective l'obligation de donner les excédents aux associations.

De nombreuses start-ups travaillent sur cette problématique. Par exemple, l'application Too Good To Go met en relation les commerçants disposant de surplus et les consommateurs prêts à les acheter à prix cassé en fin de journée. Créée il y a 3 ans, elle a été téléchargée plus 3,5 millions de fois en Europe. Elle a permis de sauver 3 millions de repas et 6 000 commerçants affichent en vitrine leur adhésion. D'autres applications existent : OptiMiam, CheckFood.

Certaines villes se mobilisent également contre le fléau du gaspillage alimentaire. La ville de Rodez est sans doute une des plus actives. Mais on peut également évoquer la Municipalité de Champigny qui a mis en place une commission citoyenne autour de la restauration scolaire, ou encore celle de Dijon qui met à disposition le guide « *Stop au gaspillage alimentaire* » et qui accompagne les établissements scolaires dans cette démarche. Ou encore Toulouse qui organise la redistribution des repas scolaires non consommés à la Banque Alimentaire, au Secours Populaire ou aux Restos du Cœur. Quant à Belfort, elle propose des ateliers de sensibilisation auprès, principalement, des jeunes.

TRAVAIL A FAIRE

DOSSIER 1 - La communication de l'engagement « anti-gaspillage alimentaire » à RODEZ

La ville de RODEZ souhaite valoriser son engagement « anti-gaspillage alimentaire » par un plan de communication spécifique. Elle vous charge de cette mission. Dans ce cadre, vous répondrez aux questions suivantes :

- 1-1 A partir des annexes 1 à 5, vous dégagerez les points forts et points faibles de la situation
- 1-2 Quelle forme de communication faut-il mettre en œuvre ? Justifiez votre réponse
- 1-3 Vous présenterez de manière exhaustive les différentes cibles de communication en justifiant leur intérêt par rapport à la forme de communication retenue précédemment
- 1-4 Vous présenterez les différents objectifs de communication en les structurant et en les hiérarchisant (justifier votre réponse)

La ville de Rodez se demande notamment si une page Facebook serait un vecteur de communication efficace pour cette opération et vous demande de réfléchir sur les points suivants :

- 1-5 Justifier de l'intérêt de la création d'une page Facebook dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire
- 1-6 Formuler des propositions pour animer cette page Facebook

DOSSIER 2 - Les ateliers « Apprendre à cuisiner sans jeter »

La ville de Rodez souhaite créer un grand événement local autour de la journée nationale du 16 octobre afin de sensibiliser les citoyens. Cet événement permettra de mettre en place des ateliers pratiques sous l'intitulé « Apprendre à cuisiner sans jeter ». Il sera ouvert aux personnes résidentes de l'agglomération, et permettra de dispenser durant une demi-journée les gestes indispensables en la matière. A cette occasion, un tote-bag sera remis, comprenant un carnet de la prévention sur le gaspillage alimentaire. Les journalistes seront conviés à cet événement, afin de relayer les informations. La ville de Rodez, très sensible à sa démarche environnementale, souhaite travailler avec des prestataires se situant à proximité et respectueux de l'environnement.

- 2-1 Etablir le bilan des tâches liées à l'organisation de l'événement, de la préparation au bilan d'efficacité
- 2-2 Proposez des critères de choix pour la sélection d'une part, des agences de communication par l'objet et d'autre part, des imprimeurs
- 2-3 Proposez une grille d'évaluation des prestataires afin de permettre d'envisager de nouvelles collaborations
- 2-4 Vous souhaitez que les participants aux différents ateliers puissent s'inscrire à l'atelier de leur choix sur un site que vous ouvrez à cet effet. Quelles sont les obligations légales et les limites auxquelles la ville de Rodez devra se soumettre pour la collecte des données personnelles ? Quelles règles devra-t-elle respecter dans le traitement et l'utilisation des données ainsi récoltées ?
- 2-5 Quelle procédure préalable devra accomplir la ville de Rodez avant tout choix de prestataires ?

DOSSIER 3 - Etude d'impact des différents engagements de la ville de RODEZ pour lutter contre le gaspillage alimentaire

- 3-1 La ville de RODEZ s'interroge sur la notoriété de l'opération « Ateliers pour apprendre à cuisiner sans jeter » auprès des habitants de la ville. Elle vous confie dans ce cadre, la réalisation d'une étude :

- Quel type d'étude allez-vous proposer ? Justifiez votre réponse.
- Détaillez la méthodologie de réalisation de cette étude
- Précisez en les justifiant les 2 questions-clés à poser

3-2 La municipalité souhaite également connaître l'impact de ses différents engagements sur l'image de la ville auprès de la cible institutionnelle.

- Quel type d'étude préconisez-vous ?
- Quel type d'outil mettrez-vous en œuvre ?

LES ANNEXES

Annexe 1 – Les enjeux du gaspillage alimentaire

Source site *ADEME Casuffitlegachis.fr*

Dans le monde, le tiers des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé. En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année.

Les causes du gaspillage alimentaire sont nombreuses et liées notamment à la perte de valeur monétaire et symbolique de l'alimentation par rapport aux autres dépenses et activités, à l'évolution de la société et de l'organisation familiale, aux nouvelles façons de s'alimenter, au changement de rythme de vie... Et les conséquences sont lourdes tant sur le plan environnemental, qu'économique ou social

La réduction du gaspillage répond à un triple enjeu :

> **Environnemental** : à l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en 3^e position juste après celui de la Chine et des USA, en outre du fait de l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter... C'est également un gaspillage de ressources naturelles conséquent et notamment d'eau.

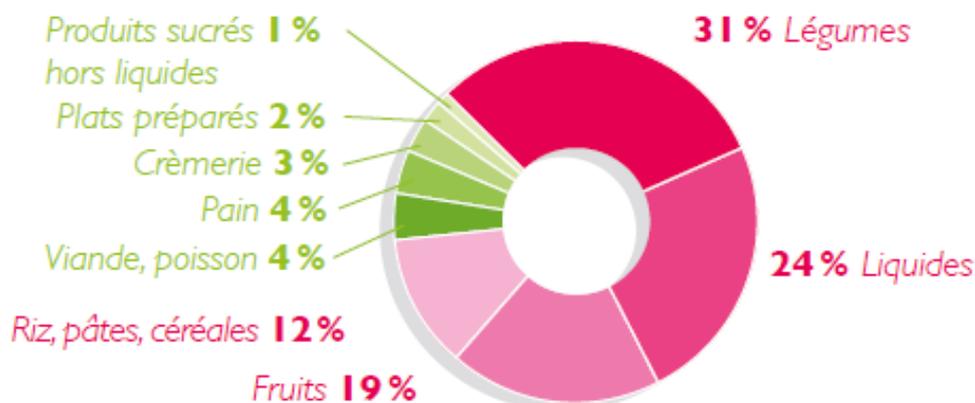
> **Economique** : le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un gaspillage d'argent et il coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.

> **Ethique et social** : jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social actuel propre à chaque pays y compris en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

« Du champ jusqu'à l'assiette », tous impliqués

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs ... sans oublier le consommateur même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. En effet, bien qu'il fasse preuve d'une certaine vigilance notamment à son domicile, le consommateur a malgré tout tendance à jeter : une accumulation de petites pertes quotidiennes (un fond de yaourt jeté à la fin du repas, la pomme oubliée dans la corbeille ...) et des accidents ponctuels qui concernent de plus gros volumes, résultant d'une mauvaise interprétation des dates de consommation, d'un manque de rigueur dans la gestion du réfrigérateur, des stocks, ou encore d'un plat cuisiné dans de trop grosses quantités... Mises bout à bout, ces pertes finissent par peser lourd : entre 20 à 30 kg par personne et par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés !

Que gaspille-t-on ?



Source : étude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages, ADEME, octobre 2014 (données obtenues à partir d'une étude sur 20 foyers français)

Un défi collectif

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013). L'atteinte de cet objectif dépend de la mobilisation de tous : des professionnels mais également des consommateurs qui peuvent avoir un impact réel en adoptant de nouvelles pratiques de consommation. Et pour identifier les leviers d'action les plus efficaces, le consommateur peut en amont évaluer le gaspillage alimentaire chez lui en pesant par exemple ses déchets sur une ou deux semaines.

Annexe 2 – Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire

Source : acteursduparisdurable.fr

Journée nationale de la lutte contre le gaspillage alimentaire : "Et vous, quel sera votre acte anti-gaspi?"

Chaque année, le 16 octobre, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture célèbre la Journée mondiale de l'alimentation.

A cette occasion, la France a lancé en 2013 une journée nationale de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire, citoyens comme professionnels, de France métropolitaine comme d'Outre-mer, sont invités à se mobiliser. Récupération d'invendus, opérations « zéro gaspi » dans les cantines scolaires et d'entreprises, événements festifs dans les quartiers, ateliers cuisine de restes, sensibilisation aux bonnes pratiques... Chacun est invité à rejoindre la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Parmi les grands défis du monde figure en effet la nécessité de nourrir 9 milliards de personnes d'ici à 2050.

Chaque année, c'est 1,3 milliard de tonnes de nourriture qui est perdue ou gaspillée, soit un tiers des aliments produits dans le monde...

Chaque Français jette l'équivalent de 20 kg de nourriture par an - dont 7 kilos encore parfaitement emballés.

Face à ce constat, le ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt a fixé le cap : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.

Annexe 3 – Rodez fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une priorité

Source : ladepeche.fr – publié le 12 mars 2019

Véritable enjeu d'avenir, la lutte contre le gaspillage est devenue une priorité des pouvoirs publics. À l'instar de Rodez Agglomération, qui a mis en place, depuis 2015, une série d'actions à destination des professionnels et du grand public.

Le gaspillage alimentaire n'a plus droit de cité sur le piton et ses environs ! Soutenue dans sa démarche depuis 2010 par l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe), Rodez Agglomération fourbit ses armes année après année pour faire de son territoire un modèle du genre.

Engagée jusqu'à la fin de cette année dans un Contrat d'objectif déchet économie circulaire (Codec), elle s'appuie, de plus, sur le prix décroché «Territoire zéro déchet zéro gaspillage» pour inciter ses citoyens à plus de civisme en la matière.

Un premier pas a été fait en ce sens avec la rédaction d'un carnet de la prévention sur le gaspillage alimentaire. Une sorte de manuel à destination, tout d'abord, des restaurateurs. Rédigé en 2015 grâce à diverses expériences locales et nationales, le propos présente la législation en ce domaine et propose aux professionnels en question des gestes à mettre en œuvre. Si l'initiative a été bien accueillie, elle a toutefois eu du mal à séduire les restaurateurs volontaires.

Une action similaire, cette fois-ci à l'attention des habitants, a vu le jour. Ces derniers disposant pour leur part de recettes de cuisine estampillées «anti-gaspi» pour améliorer leur consommation.

Autre dispositif à avoir vu le jour ces dernières années, des ateliers pratiques sous l'intitulé Apprendre à cuisiner sans jeter qui ne désemploient jamais. Ouverts aux personnes résidentes de l'agglomération, ils dispensent durant une demi-journée les gestes indispensables en la matière. Preuve de cet engouement, le nombre de participants enregistrés depuis le lancement de l'opération, au nombre de 160. Le prochain, programmé ce samedi 16 mars, affiche déjà complet.

Les cantines et restaurants d'entreprise au pli

Les fameuses «disco-soupes», organisées une à deux fois par an depuis 2014, sont désormais identifiées par les Ruthénois. Réalisées depuis deux ans en partenariat avec les étudiants inscrits en section GEA à l'IUT, elles sensibilisent notamment le public à l'utilisation de produits, en particulier, fruits et légumes abîmés ou moches.

Dans cette volonté de faire de l'agglomération un exemple, ces mêmes élèves sont sollicités sur une action mise en place depuis 2017 auprès des cantines scolaires ou d'entreprises qui sont également accompagnées dans cette lutte contre le gaspillage alimentaire.

En plus de diagnostic avant pesées, les intéressés étudient l'instauration de gestes adaptés avant qu'une nouvelle pesée ne soit effectuée pour évaluer les progrès, et le cas échéant, des actions correctives.

L'instauration du doggy bag (lire ci-dessous), très en vogue de l'autre côté de l'Atlantique, fait son chemin. Essayé à titre expérimental à Rodez, le dispositif susciterait l'intérêt d'une trentaine de professionnels, alors que le Codec s'est fixé comme objectif de convaincre d'ici trois ans, une quarantaine d'établissements

Annexe 4 – Rodez mobilise Ruthénois* et Ruthénoises

Source : rodezagglom.fr

Halte au gaspillage alimentaire

Chaque Français jette en moyenne 7 kg par an de produits alimentaires encore emballés et non entamés : produits laitiers (yaourts, crèmes, fromages...), viande, charcuterie, plats préparés ou d'autres produits, soit 455 000 tonnes par an !

Chez nous, sur le territoire de l'agglomération, chaque habitant jette 9 kg par an de produits emballés non entamés, soit bien plus que la moyenne nationale. S'y ajoutent des produits tels que le pain rassis, les restes de plats et les fruits et légumes avariés, représentant 20 kg par habitant et par an jetés à la poubelle.

Il s'agit là d'un gaspillage effrayant de nourriture, mais aussi d'argent. En effet, non seulement ces aliments ont d'abord coûté à l'achat mais vont également coûter à la collectivité pour les éliminer s'ils sont jetés, et n'auront au final servi à rien.



Un guide de bonnes pratiques a été réalisé par l'agglomération en collaboration avec l'UMIH 12 et les restaurateurs qui ont participé à l'opération « Restaurateurs engagés contre le gaspillage alimentaire » et ont fait part de leur expérience en partageant leurs trucs et astuces contre le gaspillage alimentaire.

Si vous souhaitez aller plus loin et vous aussi tester de nouveau geste pour diminuer le gaspillage alimentaire dans votre restaurant, vous pouvez d'ores et déjà télécharger la fiche geste « Je pèse mes restes » et la grille de pesée car la 1^{ère} étape consiste toujours à identifier la réalité du gaspillage alimentaire et ses principales sources.

Des solutions de lutte contre le gaspillage alimentaire vous sont proposées mais vous pouvez en inventer d'autres, c'est par les méthodes innovantes qu'on avance ! Et puis, chaque endroit est différent et doit être étudié au cas par cas.

Pour vous accompagner, vous pouvez faire appel aux ambassadeurs de la prévention de Rodez agglomération.

D'autres fiches sont à votre disposition :

- « Fiche geste : Petite faim, grande faim » et sa grille de pesée
- « Fiche geste : Paiement au poids, à la brésilienne » et sa grille de pesée
- « Fiche geste : Doggy bag, boîte à emporter » et sa grille de pesée
- « Fiche : Restau et traiteurs solidaires » et sa grille de pesée

**nom donné aux habitants de Rodez*

Annexe 5 – Les principaux médias présents dans l'agglomération de Rodez

Sources : Wikipedia

Presse écrite locale et régionale

Rodez est le siège du journal [Centre Presse](#). Il fait partie du [Groupe Les Journaux du Midi](#). Le groupe se situe dans de vastes locaux, avenue Victor Hugo, au pied de la Cathédrale de Rodez. En effet, il existe trois quotidiens concernant l'actualité locale et régionale édités chaque jour, à savoir le [Centre Presse](#), [La Dépêche du Midi](#) et le [Midi-Libre](#).

De plus, un hebdomadaire ruthénois basé sur l'actualité de l'agglomération du [Grand Rodez](#) paraît sur le piton, à savoir *Le Ruthénois*

Des mensuels, édités chaque mois par le [conseil général de l'Aveyron](#), relatent l'actualité de l'institution, de même pour la ville de Rodez qui à son propre mensuel dénommé «Rodez, notre ville»

Enfin, un trimestriel édité par la [Région Midi-Pyrénées](#) est distribué dans la boîte aux lettres de chaque ruthénois

En ce qui concerne l'histoire de la presse ruthénoise, certains journaux ont disparu, à savoir [La Gazette du Rouergue](#) (1832-1835), [L'Écho de l'Aveyron](#) et *Le Peuple*.

Presse nationale et internationale

La ville dispose dans ses kiosques de la presse nationale et internationale. Pour faciliter le travail sur des articles de presses, la Médiathèque de Rodez contient de nombreuses archives, tout comme les Archives départementales ou encore la maison de la presse.

Radios

Hormis toutes les grandes stations nationales auxquelles la cité ruthénoise peut avoir accès, d'autres radios locales sont également disponibles :

- [Totem](#) (88.1 FM), grande radio régionale du nord du [Midi-Pyrénées](#), du sud de l'[Auvergne](#) et d'une partie du [Languedoc-Roussillon](#), le siège social est à [la Primaube](#)
- [Chérie FM Aveyron](#) (100.0 FM), antenne locale de Chérie FM dans l'[Aveyron](#). Ses studios sont à Rodez et diffuse les infos locales, des programmes locaux et des publicités à destination du département.
- [RFM Quercy-Rouergue](#) (100.5 FM), antenne locale de RFM dans ces régions. Ses studios sont situés à [Figeac](#), dans le [Lot](#).
- [Sud Radio](#) (104.4 FM) est aussi présente à Rodez.
- Radio Temps Rodez (107.0 FM) est une radio associative ruthénoise née au lycée Louis Querbes.
- Radio Ménergy (107.5 FM) est une radio locale commerciale provenant de [Lescure-d'Albigeois](#), près d'[Albi](#).
- CFM Rodez (107.9FM), radio associative du [Midi-Pyrénées](#) qui a ses studios à Rodez

Télévision

La commune dispose des chaînes de la [télévision numérique terrestre](#) depuis le 1^{er} juin 2008. De plus, une antenne de [France 3 Midi-Pyrénées](#), pour France 3 Quercy-Rouergue, siège à [Bourran](#) et permet ainsi de rapprocher l'actualité ruthénoise à la télévision. Un studio de télévision y est installé afin de présenter les journaux télévisés Quercy-Rouergue [Aveyron-Lot](#). Enfin, l'idée d'instaurer une chaîne continue consacrée à l'agglomération de Rodez est née.

Depuis le 8 novembre 2011, l'agglomération de Rodez diffuse les chaînes de télévision en numérique en remplacement de l'analogique. France 3 Quercy-Rouergue ainsi que toutes les autres chaînes de la TNT émettent depuis 3 sites TNT à Rodez : "Rodez 2 - Olemps - La Mouline" - "Rodez 3 - Est - Le Monastère - Banocres" et "Rodez 4 - Salabru".

Internet et téléphonie

Rodez dispose du très [haut débit](#) Internet grâce à la technique [filaire](#) et [Wi-Fi](#) ainsi qu'à la mise en service, en 2008, de plusieurs kilomètres de [fibre optique](#) couplé à des antennes-relais [WIMAX](#) et [UMTS](#) sur tout le [Grand Rodez](#) et notamment vers les zones d'échanges tel qu'à l'aéroport international, la gare, le quartier de Bourran, le centre historique. Le réseau 3G, 3G+ et 4G permettent le désenclavement numérique de la ville de Rodez. Les différents travaux de voiries, au centre-ville - et plus particulièrement dans le cœur historique - ont permis de poser de nouvelles boucles internet de très haut débit entre 2011 et 2012.