

ÉLABORATION COLLECTIVE D'UN LIVRE DE RECETTES POUR RÉDUIRE LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES ET ÉLARGIR L'OFFRE DE PRODUITS DE PETITS PRODUCTEURS

Points-clés

- Les gaspillages générés dans les espaces de production et de distribution alimentaires ont externalités négatives importantes en termes sociaux, économiques et environnementaux.
- Les petits producteurs ne sont pas exempts de ce problème.
- Transformer les pertes potentielles permet aux petits producteurs d'augmenter leur gamme de produits.
- Le partage d'idées, de techniques et de recettes renforce les liens entre les membres de projets productifs et de distribution, générant des bénéfices qui vont au-delà du sujet qui nous a réunis.



Contexte

Les pertes et le gaspillage alimentaires sont une des plus grandes contradictions des systèmes alimentaires contemporains. Globalement, elles représentent 37 % de la production. Au Mexique, environ 24 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées chaque année, ce qui équivaut à **34 % de la production nationale** et **2,5 % du PIB**, générant **36 millions de tonnes de CO2** et une **empreinte hydrique** qui suffirait à couvrir la consommation nationale pendant 2,4 ans.

La **réduction des pertes** augmente la disponibilité alimentaire dans les unités de production et améliore le revenu des petits producteurs. Elle permet également d'augmenter l'offre et de baisser les prix pour les consommateurs, améliorant ainsi l'accessibilité à la nourriture.

Bien que ce problème soit moins courant chez les petits producteurs, les difficultés à récolter et à vendre leurs produits à temps entraînent généralement des pertes importantes à certaines périodes de l'année.



Description du projet

Ce projet a été développé à la demande d'un groupe de femmes liées à différents réseaux alimentaires alternatifs à Mexico. Elles nous ont proposé une collaboration pour systématiser l'expérience générée par une série d'ateliers dans lesquels elles expérimentent et partagent des recettes pour transformer des aliments qu'elles n'ont pas réussi à vendre, afin de réduire les pertes et d'avoir de nouveaux produits qui répondent à la demande d'aliments préparés des consommateurs urbains.

Cette collaboration a été réalisée dans le cadre d'un projet de recherche-action développé dans le but de documenter des initiatives de durabilité alimentaire dans Mexico et de contribuer à leur consolidation par l'organisation d'activités et la préparation de matériel de formation et d'échange.

Méthodologie

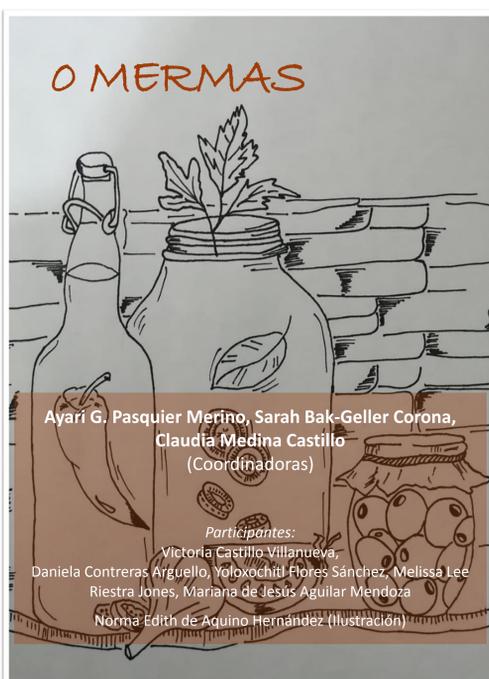
Une enquête en ligne a été réalisée pour connaître les produits alimentaires souffrant du plus de pertes parmi les RAA collaborant au projet.

Réunions pour partager les points de vue sur le problème et définir le produit final que l'on cherchait à réaliser.

Un format a été généré pour partager les recettes afin d'uniformiser leur présentation.

Le reste des textes a été élaboré par les chercheurs participants sur la base d'une recherche documentaire.

Dans le cadre de cette collaboration, un atelier sur l'étiquetage alimentaire a été organisé, auquel ont participé des membres d'une trentaine de projets.



Résultats

Le résultat de ce processus est un livre de recettes (en cours d'édition) composé par :

- Discussion sur les pertes et le gaspillage alimentaires.
- Normes d'hygiène et techniques pour la transformation des aliments.
- 45 recettes qui comprennent des escabèches, des purées, des confitures, des produits déshydratés, des confits, et des boissons.
- Normes pour le développement de labels et suggestions pour sa conception.
- Réflexions méthodologiques.



Este video fue elaborado en el marco del proyecto "Innovaciones socioambientales para fortalecer los sistemas agroalimentarios desde las instituciones de educación e investigación. Redes alimentarias alternativas y sustentabilidad en la Ciudad de México". Proyecto apoyado por la Secretaría de Educación, Ciencias, Tecnología e Innovación de la Ciudad de México. SECTEI/279/2019.

