



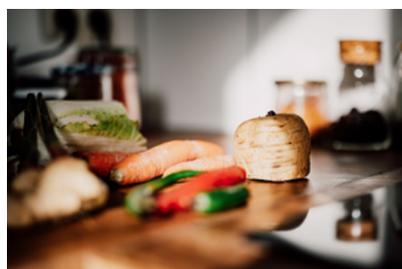
Université de Bretagne Occidentale



Brest,  
le 8 mars 2021

# Communiqué - invitation

*FoodRest* : un projet de recherche  
pour limiter le gaspillage alimentaire



*Aujourd'hui, les ménages produisent 53 % des déchets alimentaires en Europe. Les fruits et légumes frais constituent les volumes les plus importants. Le projet FoodRest, porté par deux laboratoires de recherche de l'Université de Bretagne Occidentale (UBO), vise à mieux comprendre les causes du gaspillage des fruits et légumes et à proposer des solutions pour le réduire.*

## LA TRANSDISCIPLINARITE AU SERVICE DE LA RECHERCHE

Le projet FoodRest est né suite à un constat : les ménages produisent la majorité des déchets alimentaires en Europe, et la plus grande part de déchets dits « évitables ». Les fruits et légumes frais finissent régulièrement à la poubelle, car altérés ou juste flétris. Ce gaspillage est lié à des facteurs comportementaux face, en particulier, aux altérations microbiennes des fruits et légumes.

Deux laboratoires de l'UBO se sont saisis de ces questions : le laboratoire d'Économie et de Gestion de l'Ouest (LEGO, UR 2652) pour le volet comportemental et communicationnel ; et le laboratoire Universitaire de Biodiversité et d'Écologie Microbienne (LUBEM, UR 3882) pour le volet microbiologique.

L'association des compétences de ces deux laboratoires va permettre d'étudier l'ensemble du processus de gaspillage des fruits et légumes frais dans les ménages. Les études s'articuleront autour de trois axes : le comportement des ménages face aux fruits et légumes abimés ; les pratiques de conservation dans les foyers ; et les contaminations microbiennes affectant les fruits et légumes frais et leur maîtrise par l'hygiène domestique. Le projet a pour objectifs :

- d'évaluer le gaspillage dans les foyers et ses raisons.
- de mettre en évidence les préconisations pour le réduire,
- d'indiquer les moyens de communication efficaces pour les faire appliquer.

Les résultats permettront de réaliser un guide des bonnes pratiques d'hygiène. Celui-ci visera à accompagner les consommateurs pour limiter l'altération des fruits et légumes frais au sein des foyers et donc le gaspillage.

## UN PROJET PARTICIPATIF

Lancé début 2021, le projet FoodRest durera 4 ans. Pour le mener à bien et être au plus près de la réalité, les chercheurs souhaitent faire appel à une cinquantaine de foyers volontaires. Cette participation les amènera à échanger directement avec les chercheurs.

### POINT PRESSE

**Mercredi 10 mars à 11h30**

En visioconférence :

<https://zoom.us/j/98380860000?pwd=Qy9BVEExUdExSMTEwVXlPMXpCR3Q2dz09>

### CONTACT PRESSE :

Annick TAMARO

[foodrest@univ-brest.fr](mailto:foodrest@univ-brest.fr)

### APPEL A VOLONTARIAT

**Qui :** Les habitants des agglomérations suivantes : Brest Métropole, Communauté de communes du Pays de Landerneau-Daoulas, Pays d'Iroise Communauté et Communauté de communes du pays des Abers

**En quoi cela consiste :** accueillir les chercheurs au printemps et à l'automne 2021 pour des entretiens, des prélèvements (réfrigérateur, panières à fruits) et des mesures (quantité de fruits et légumes altérés jetés, T° dans le réfrigérateur, etc).

Pour s'inscrire : <http://bit.ly/380zsZr>