

Ein deutsch-französischer Aktionstag zur Rettung und rest(e)losen Verwendung von Nahrungsmitteln, die als Teil einer systemischen Überproduktion westlicher Industrieländer oft im Müll landen: Welche Haltung liegt dem skandalösen Umgang mit Essbarem seitens Produktion, Handel und Verbrauch in Deutschland und Frankreich zugrunde? ● Wie kann ein sinnvoller Bezug zu dem, was uns ernährt, hergestellt werden?

● Mit hochkarätigen Gesprächspartner*innen aus der Forschung, mit Vertreter*innen der Zivilgesellschaft, mit Künstlerinnen und Autorinnen suchen wir nach Lösungen auf gesamtgesellschaftlicher und persönlicher Ebene, vergleichen deutsche und französische Ansätze zur Lebensmittelrettung und lassen uns dabei die Reste schmecken. ●

Die Veranstaltung ist der Auftakt eines Zyklus zum Thema Lebensmittelrettung. Vorgesehen sind im Jahresverlauf ein Festival, eine kollektive Schnippeldisco, ein Symposium mit Vereinen, ein Filmprogramm, Schüleraustausch und Performances.

Au CCFA, la journée franco-allemande 2025 est placée sous le signe de l'anti-gaspillage : bien trop souvent, des aliments encore comestibles finissent à la poubelle, et ce à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement, en commençant par la production, la (grande) distribution puis la consommation. ● Quelle est l'attitude qui sous-tend le rapport scandaleux à la nourriture en Allemagne et en France et comment rétablir un lien réel avec ce qui nous nourrit? ●

En adoptant une perspective franco-allemande, chercheurs et experts, artistes, auteurs et journalistes, activistes et militants discutent des stratégies permettant d'éviter le gaspillage tout en savourant ce qui était destiné à la poubelle et pourtant encore tout à fait consommable. ●

C'est ici le début d'une programmation annuelle qui s'articule sous différents formats – ateliers, repas collectifs, festival, événement disco soupe, cinéma, échange scolaire, performances. ●



« SAUVEURS

Récupérer, valoriser, partager : une journée franco-allemande contre le gaspillage alimentaire



Stiftung
CCFA Karlsruhe
Karlsruhestraße 52-54
76133 Karlsruhe
www.ccfa-ka.de

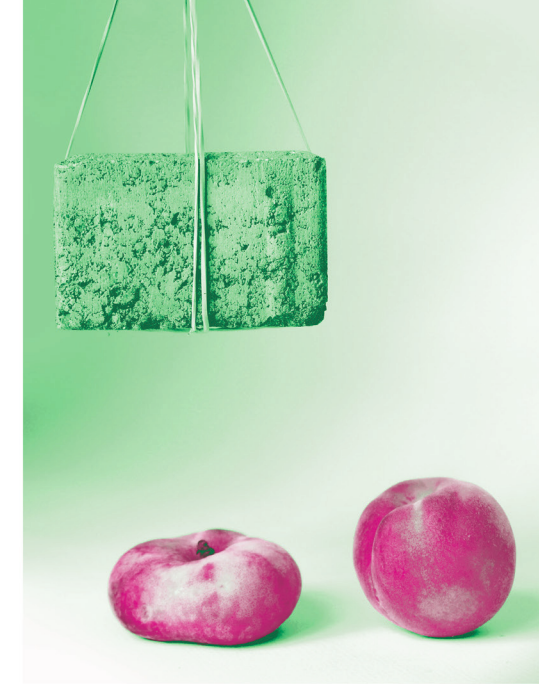
FEST



DE SAVEURS»



© Sonia Verguet



DER RESTE

Ein deutsch-französischer Aktionstag zur Rettung und rest(e)losen, kollektiven Verwertung von Lebensmitteln



Kostenfrei
Gratuit

19. 01. 25



11:00

MOT DE BIENVENUE

par Gaël de Maisonneuve, Consul général de France à Stuttgart

BEGRÜSSUNG

durch Bettina Lisbach, Bürgermeisterin für Umwelt und Abfallwirtschaft in Karlsruhe

11:20

INTRODUCTION

Eric Birlouez: Le gaspillage alimentaire, symptôme du déclin de notre rapport à la nourriture

En français 🌐 Deutsche Simultan-Übersetzung

Agronome de formation, historien et sociologue, Eric Birlouez analyse le phénomène de gaspillage alimentaire en Europe à partir de la valeur symbolique des aliments depuis les Trente Glorieuses.

Zeitgeschichtlicher Vortrag des Agronomen und Soziologen Eric Birlouez (AgroTech Paris) zur symbolischen Bedeutung von Nahrungsmitteln und deren zunehmender Verschwendung seit den Wirtschaftswunderjahren.

12:00

TABLE RONDE

Marie Mourad, Orphée Daillet: État des lieux du gaspillage alimentaire en France, 8 ans après la loi Garot: comment la France a fait du gaspillage alimentaire un levier pour lutter contre la précarité alimentaire.

En français 🌐 Deutsche Simultan-Übersetzung

Débat avec Marie Mourad, experte spécialisée dans l'alimentation durable, animé par Orphée Daillet, activiste anti-gaspillage franco-allemande.

Gesprächsrunde zum aktuellen Stand der Lebensmittelverschwendung in Frankreich, 8 Jahre nach Einführung des Gesetzes „Garot“, das die Weitergabe von noch genießbaren

Lebensmitteln an gemeinnützige Organisationen verpflichtend macht. Orphée Daillet, deutsch-französische Foodsaverin, diskutiert mit Marie Mourad, internationale Expertin für Vermeidung von Lebensmittelabfällen.

12:45

BUFFET BAVARD PAR SONIA VERGUET

Intervention artistique en français

Repas collectif imaginé par Sonia Verguet, artiste spécialisée dans le design culinaire, à partir de produits récupérés dans les bacs de promotion des supermarchés de la région. Ici, ils montent en grade: pour une bouchée de pain, mettons du beurre dans les épinards et une cerise sur le gâteau. Au moment du café, présentation de quelques initiatives artistiques internationales pour une meilleure compréhension de notre alimentation afin de moins la gâcher.

Kollektives Mittagessen der Food-Designerin Sonia Verguet, ausgehend von Lebensmitteln, die in Supermärkten als Aktionsprodukte angeboten werden. Nicht nur brauchbar, sondern richtig gut, werden die Produkte zur Kirsche auf dem Kuchen. Zum Kaffee präsentiert die Künstlerin internationale Kunstprojekte, die sich gegen Lebensmittelverschwendung richten.

14:15

TABLE RONDE

Frank Bowinkelmann, Sandra Schmidt, Jessica Schmidt: Lebensmittelrettung in Deutschland, zwischen ehrenamtlichem Engagement und logistischer Herausforderung. Was können wir konkret tun?

Gesprächsrunde auf Deutsch 🌐 Traduction simultanée en français

Zivilgesellschaftliche Maßnahmen gegen Verschwendung ergreifen hierzulande Vereine wie foodsharing e.V. Deutschland, dessen Mitgründer und Koordinator der Journalist Frank Bowinkelmann ist. Am Beispiel der Stadt Karlsruhe zeigt die Agrarbiologin und Expertin für nachhaltige Lebensmittelproduktion Sandra Schmidt, was jeder einzelne leisten kann.

En Allemagne, l'engagement anti-gaspillage repose sur la société civile et des associations comme foodsharing e.V. Deutschland. Le journaliste Frank Bowinkelmann en est le coordinateur et l'un des fondateurs. Sur le plan local, l'agro-biologiste Sandra Schmidt présente quelques initiatives innovantes de la part d'associations qui méritent d'être soutenues.

15:00

LECTURE EN FRANÇAIS

Lucie Rico «Le chant du poulet sous vide»

Lecture et rencontre avec l'auteure et réalisatrice Lucie Rico à partir de son roman (P.O.L, 2020) qui dénonce les pratiques de production de volaille et invente une identité personnelle au poulet.

Lesung mit der südfranzösischen Autorin und Filmemacherin Lucie Rico, deren Roman „Die Ballade vom vakuumverpackten Hähnchen“ (2023) aufzeigt, wie Nahrungsmittel zu Industrieprodukten degradiert werden.

SPRACHE 🌐 LANGUE

Alle Diskussionen finden in der Sprache der Podiumsgäste statt. Christina Parkin übernimmt deren Übersetzung. Les tables rondes se déroulent dans la langue première des intervenants, avec traduction simultanée assurée par la formidable Christina Parkin.

GRAPHISCHE DOKUMENTATION 🌐 DOCUMENTATION GRAPHIQUE

Die Illustratorin Joséphine Herbelin dokumentiert den Tag auf ihre Weise.

L'illustratrice française Joséphine Herbelin documente la journée.



Retrouvez les biographies de nos intervenants sur notre site web.

Erfahren Sie mehr über unsere Podiumsgäste auf unserer Webseite.

