

フランスが取り組む食品ロス削減 廃棄率の高い パンを減らす試み

フランスで大きな課題となっているのが食品ロスだ。政府は2016年に食品廃棄禁止法を制定し、25年までに廃棄率を50%に下げる目標を掲げている。パンも廃棄率の高い食品のひとつで、製造される10%にあたるパンが廃棄され、1人当たりすると年間9本のバゲットを捨てていることになるという。残ったパンの割引販売、別の製品への再利用、慈善団体への寄付といった対策を取っている店が多いが、利益確保とロス削減の両立は簡単ではない。

そこで残った食品を安価で購入できるアプリや、パンを回収してまったく異なる食品に加工する会社も次々と登場。注目の試みや製品を紹介する。



©Too Good To Go

食品ロス対策のアプリ

パティスリーやブーランジュリーなどの小売店、レストランやスーパーで残った食品を販売するアプリが増えている。先駆者は2016年に誕生した「Too Good To Go」。現在ヨーロッパ15カ国とアメリカの一部で展開しており、合わせて3,100万人が登録している。アプリには登録した住所から徒歩圏内にある店が表示され、希望の商品をネット上で決済し、指定の時間帯に取りに行く仕組み。商品は店側がセットにして販売し、ピックアップ時間も指定する。ブーランジュリーの登録件数は3,900軒で、うち2,900軒が個人店。「カイザー」「リベルテ」「ポワラヌ」といった有名店も多く、店頭価格の半額以下のため人気が高い。

また独自に専用 SNS ページをつくり、残ったパンやパティスリーを掲載し、翌日販売している店もある。toogoodtogo.fr



店舗向け パンの粉砕機 “クランブラー”

ボルドー在住のフランク・ワレットさんは2018年、ブーランジュリー向けにパンの粉砕機“クランブラー”を開発した。ボランティアとして長年、売れ残ったパンを回収して慈善団体に配布していたが、余るほどの

量に驚き、乾燥したパンを粉にして再利用するアイデアを思いついた。容量は80～100kgと最大200kgの2モデルがあり、粒の大きさも大小が選べる。現在ボルドーやパリなどブーランジュリー150店、大手スーパー30店が活用している。再利用してつくるクッキーやマフィン、焼き菓子などのレシピも提供し、研修会も開いている。crumbler.fr



©Crumbler-Explicite



焼き菓子に再生

乾燥させたパンを粉にしてクッキーに加工し販売しているのが「イン・エクストレミス」。大学で食品エンジニアを学んだマリー・エップさんが2020年に会社を立ち上げた。クッキー製造を委託しているブルターニュ地方のブーランジュリーから、無添加の小麦粉を使っているパンを選んで回収。小麦粉やふすま、麻の実、てんさい糖などを加えてクッキーにする。また小麦を製粉する際に取り除かれたフスマ、不良品として販売できないクルミも材料に利用している。ハチミツ、チョコレート入り、クルミ入りのクッキー3種、ハーブや唐辛子入りの塩味3種を発表。個人向けに200gの紙袋入りで販売しているほか、量り売り専門店にも卸している。©In Extremis inextremis-antigaspi.fr

