

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Un défi concret aux multiples enjeux !

En partenariat avec le



” 2014 était déclarée comme l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire. C'est dire si cette thématique a de l'importance !

En effet, les Français jettent en moyenne 20 kg de déchets alimentaires chaque année, dont 7 kg de produits non consommés encore emballés ! Tous les pays sont concernés : en Grande-Bretagne, 40 kg de nourriture sont jetés, soit 25 % des aliments achetés ; aux Etats-Unis 40% de l'alimentation disponible est jetée ! Un gaspillage qui a non seulement des conséquences sur le budget des ménages et des collectivités, mais qui est aussi un non-sens environnemental ! *

En cela, la lutte contre le gaspillage alimentaire concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Certains d'entre eux, tels que les acteurs publics, conscients de cette problématique, ont mis en place des actions pour le limiter. En effet, que ce soit en amont de la production par la formation des cuisiniers, ou en aval par la sensibilisation des convives, l'ensemble des acteurs peuvent agir contre le gaspillage alimentaire. ”

*source : <http://alimentation.gouv.fr/stop-au-gaspillage-alimentaire>



Pesée des déchets dans un collège, par les élèves



Une des affiches de la campagne nationale anti gaspillage



Formation des cuisiniers (ici, par le CNFPT à Andouillé)

L'ESSENTIEL A SAVOIR

Gaspillage alimentaire, qu'est-ce que c'est ?

D
E
F
I
N
.

● Définition retenue dans le cadre du **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire** : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée (*on parle ici des déchets alimentaires évitables*).

C
H
I
F
F
R
E

● Le **tiers des aliments** produits chaque année dans le monde pour la consommation humaine est perdu ou gaspillé à chaque étape de la chaîne ; soit **1,3 milliards de tonnes**. (source FAO - 2011)

● Chaque Français jette en moyenne 20 kg de déchets alimentaires évitables*, dont :

- 7 kg de nourriture non entamée, encore emballée,
- 6,5 kg de fruits et légumes abîmés, non consommés,
- 6,5 kg de restes de repas et autres. (chiffres ADEME 2009)

* on ne compte pas les 59 kg annuels d'os, d'épluchures, etc.

● Soit un budget moyen de 430 € par an et par personne.

Soit 1,2 millions de tonnes de déchets par an évitables (sur les 10 millions de tonnes d'ordures ménagères produites chaque année !).

Quelques causes identifiées par les participants dans les restaurants collectifs :

- Un mauvais grammage,
- Le manque de temps des convives pour finir de manger,
- Des problèmes de qualité de préparation,
- Méconnaissance des produits (on ne mange pas ce qu'on ne connaît pas...)

Et dans la restauration collective ?

● Restauration collective : restauration scolaire, médico-sociale et de santé, et d'entreprises (privée et administration).

● En moyenne, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente 167g par repas et par personne. Les établissements de santé et médico-sociaux (264 g/repas et par personne) puis les cantines des collèges et lycées (179 à 200 g/repas et par personne) produisent le plus de pertes et de gaspillages.

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

Prévention du gaspillage des ressources : eau, sol, énergie
Limitation des pollutions, issues de la production à la consommation.

L'alimentation est à l'origine de 30% du total des émissions de GES.

Politique de prévention et de gestion des déchets : emballages et poids des déchets, émission de méthane par les déchets fermentescibles...

1/3 des impacts environnementaux sont liés aux secteurs de l'alimentation.

ENJEUX SOCIAUX

Enjeux locaux :

- accès à l'alimentation (de qualité) des populations démunies
- éducation à la consommation alimentaire (part des habitudes alimentaires, part des traditions culturelles...)
- identification de circuits d'approvisionnement de proximité...

Enjeux globaux :

- sécurité et souveraineté alimentaire ;
- limitation de la surconsommation (entraînant une diminution de l'offre alimentaire sur les marchés mondiaux).

DES ENJEUX FORTS*

ENJEUX ECONOMIQUES

Réduction de la perte monétaire indirecte, liée au coût de production, de transformation et de transport « inutiles ». Ces coûts sont ré-impactés auprès des acheteurs et des consommateurs.

Lutte contre la pauvreté : la lutte contre le gaspillage alimentaire est un des leviers de lutte contre la pauvreté, en limitant la perte financière directe et la réduction du pouvoir d'achat (estimation : 500 euros par personne et par an)

PISTES POUR AGIR

A partir des témoignages du collège Pierre Dubois à Laval ; cuisine centrale de Cossé-le-Vivien ; commune d'Averton ; Communauté de communes du Mont des Avaloirs ; Communauté de communes du Pays de Loiron ; Communauté de communes de Château-Gontier, nous listons ici les actions clés à mener selon les publics...

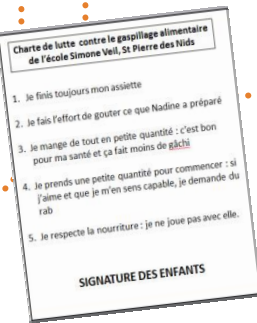
EN RESTAURATION COLLECTIVE

En cuisine :

- ★ Apprendre à « cuisiner sans jeter » (formation continue)
- ★ Fiche technique pour affiner le grammage selon l'âge des convives et les sites
- ★ Communication pour expliquer aux convives comment fonctionne la cuisine, qui y travaille et comment...
- ★ Organisation de visites des cuisines
- ★ Anticipation (si possible) du nombre des repas
- ★ Eviter d'introduire de nouveaux produits, plats (ex. plat végétarien, légume ancien...) sans « préparer » les convives.

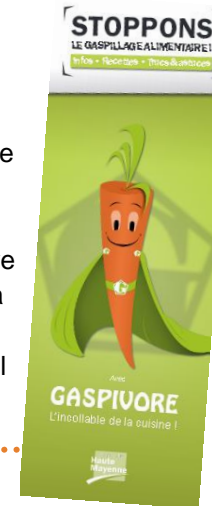
En direction des convives :

- ★ Créer des temps d'échanges entre le personnel de la cuisine et les convives (par ex. rencontre du cuisinier avec chacune des classes d'un collège à la rentrée)
- ★ Sensibiliser à l'impact du gaspillage alimentaire (affichage, animation...)
- ★ Communiquer sur l'évolution du gaspillage grâce à des pesées.
- ★ Moment du repas : s'assurer que l'ambiance est bonne, le temps pour manger suffisant



En direction du grand public en général :

- ★ Utiliser les supports de communication existants pour sensibiliser (de manière ludique sous forme de jeux, pratique sous forme de recettes, etc.)
- ★ Proposer des animations en écoles impliquant aussi les familles (enquête, reportage photos...).
- ★ Mettre en place la redevance incitative pour encourager la réduction des déchets en général



Action pour limiter l'impact du gaspillage alimentaire (quand c'est trop tard...) :

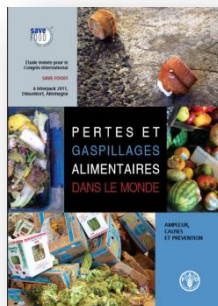
- Encourager les familles à s'équiper de composteur individuel ou installer des composteurs de quartiers (avec animation)
- Encourager les familles à s'équiper de poulailler
- Equiper un territoire de méthaniseur entre autres pour les déchets de restauration collective.

Les ressources documentaires



[Dossier thématique](#)

France Nature Environnement
(déc. 2013)



[Pertes et gaspillages alimentaires dans le monde](#)

FAO – Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture
(2011)



[Brochure « Gaz à effet de serre dans mon assiette »](#)

Réseau Action-Climat
(2010)



[Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire](#)

(juin 2013)



[Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective](#)

Guide méthodologique CPIE (octobre 2012)



[Manger bien, jeter moins](#)

Guide méthodologique et outils de sensibilisation
Bruxelles Environnement / green cook
(2012)



[Stop au gaspillage alimentaire](#)

Outils de sensibilisation
Grand Dijon
(2012)



[Réduction à la source des déchets alimentaires dans les établissements scolaires](#)

méthodo
GESPER / Alpes de Haute provence / hautes Alpes (2011)

Pour en savoir plus



Service Environnement du
Conseil général de la Mayenne
Tél : 02 43 59 96 73



Association Synergies
Tél : 02 43 49 10 02
Mail : synergies-reseau-
collectivites@orange.fr
ou synergies-eedd@orange.fr

Fiche réalisée en octobre 2015 par l'Association Synergies dans le cadre de l'action « Mise en réseau des collectivités mayennaises engagées pour un développement durable » et en partenariat avec le Conseil départemental de la Mayenne.

Action financée par :

