



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Enjeux et actions en restauration collective

ADEME/ Service Consommation & Prévention – Sophie Debarge



Journée ANFH-CENA-CNFPT-DRAAF
13 octobre 2015

L'ADEME ?

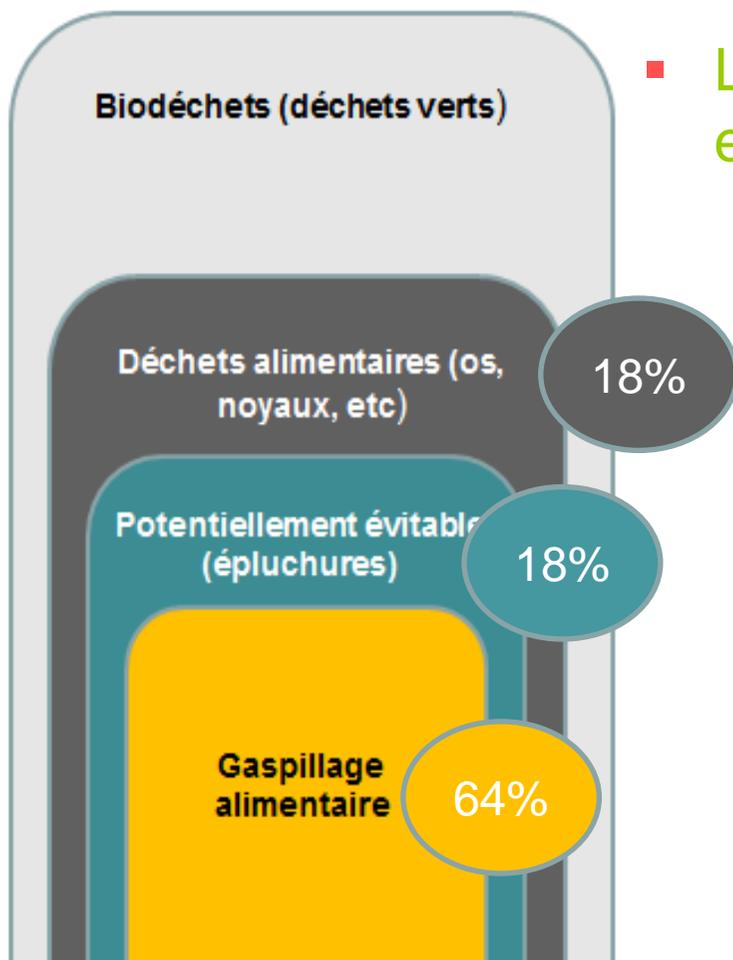
- Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
 - *Etablissement public à caractère économique et commercial*
 - *Mission = aider à la généralisation des bonnes pratiques destinées à protéger l'environnement et à maîtriser l'énergie*
 - *Cibles : grand public, entreprises, collectivités territoriales*
- 4 domaines d'interventions
 - **Energie**
 - ✓ Efficacité énergétique, EnR
 - **Air et Bruit**
 - ✓ Surveiller qualité de l'air
 - ✓ Réduire les émissions
 - **Déchets et Sols**
 - ✓ Prévention des déchets
 - ✓ Gestion et traitement des déchets
 - **Actions transversales**
 - ✓ Eco-conception, éco-consommation
 - ✓ Management environnemental
- 4 métiers
 - **Connaître**
 - ✓ Animer et financer la RDI, les systèmes d'observation
 - **Convaincre et mobiliser**
 - ✓ Tout public
 - **Conseiller**
 - ✓ Fonction d'expertise pour l'Etat
 - ✓ Elaboration d'outils et de méthodes
 - **Aider à réaliser**

Les enjeux du gaspillage alimentaire, en images



- Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?
- Pourquoi agir ?
- Quels leviers d'action en restauration collective ?
- Actualités des politiques publiques anti-gaspi et des travaux de l'ADEME

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

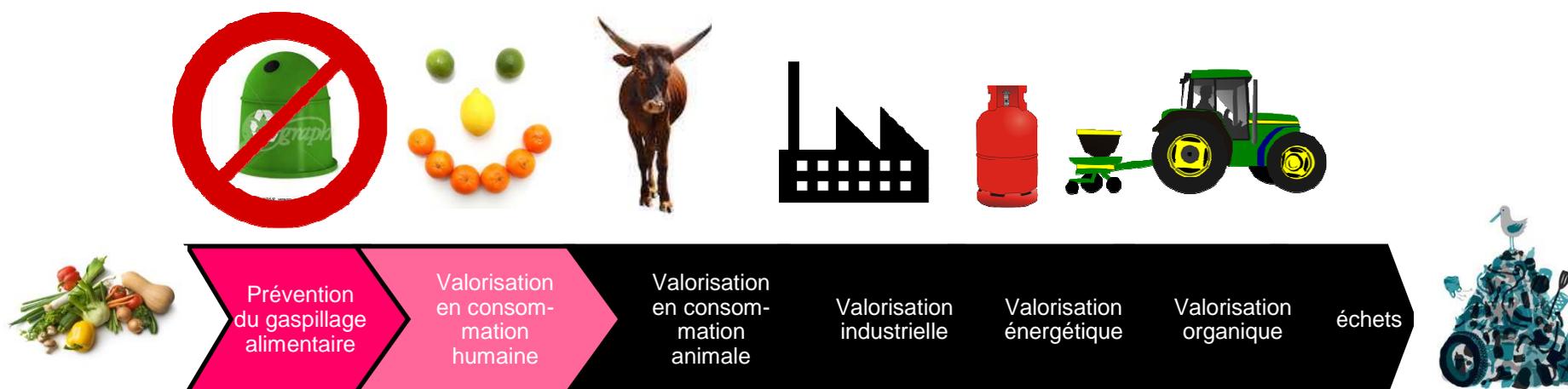


- La définition utilisée par le gouvernement en France :

« *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire* »

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

- Hiérarchie des mesures de prévention et gestion du GA :



Impacts du gaspillage



Dans le monde,

1/3

de la production alimentaire
est gaspillé.



En France, chacun de nous jette
chaque année de

20 à 30 kg

d'aliments, dont **7 kg**
encore emballés.



Environ 10 % de l'impact GES
des Français

12 à 20 Mds€/an:



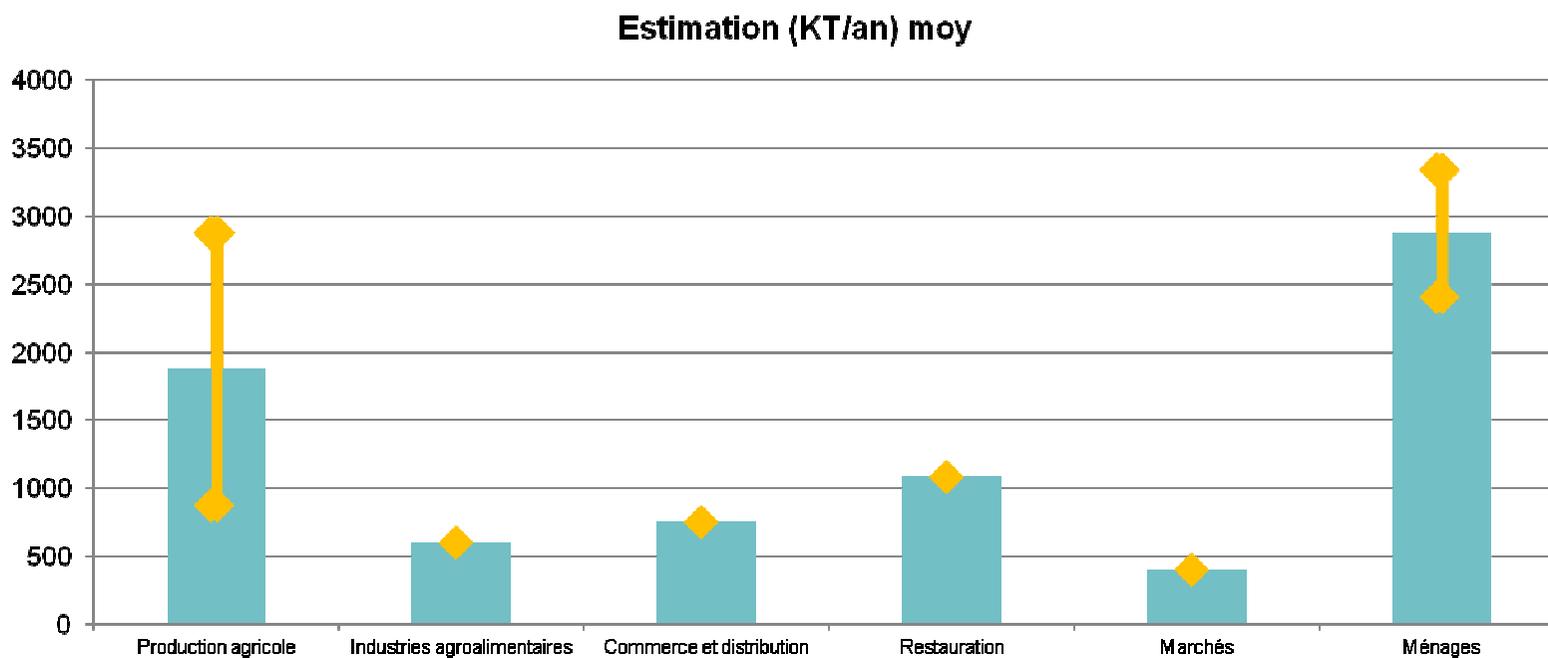
le coût total
du gaspillage
alimentaire.

Pourquoi c'est important ?

- **Un français sur 10** en situation de précarité alimentaire



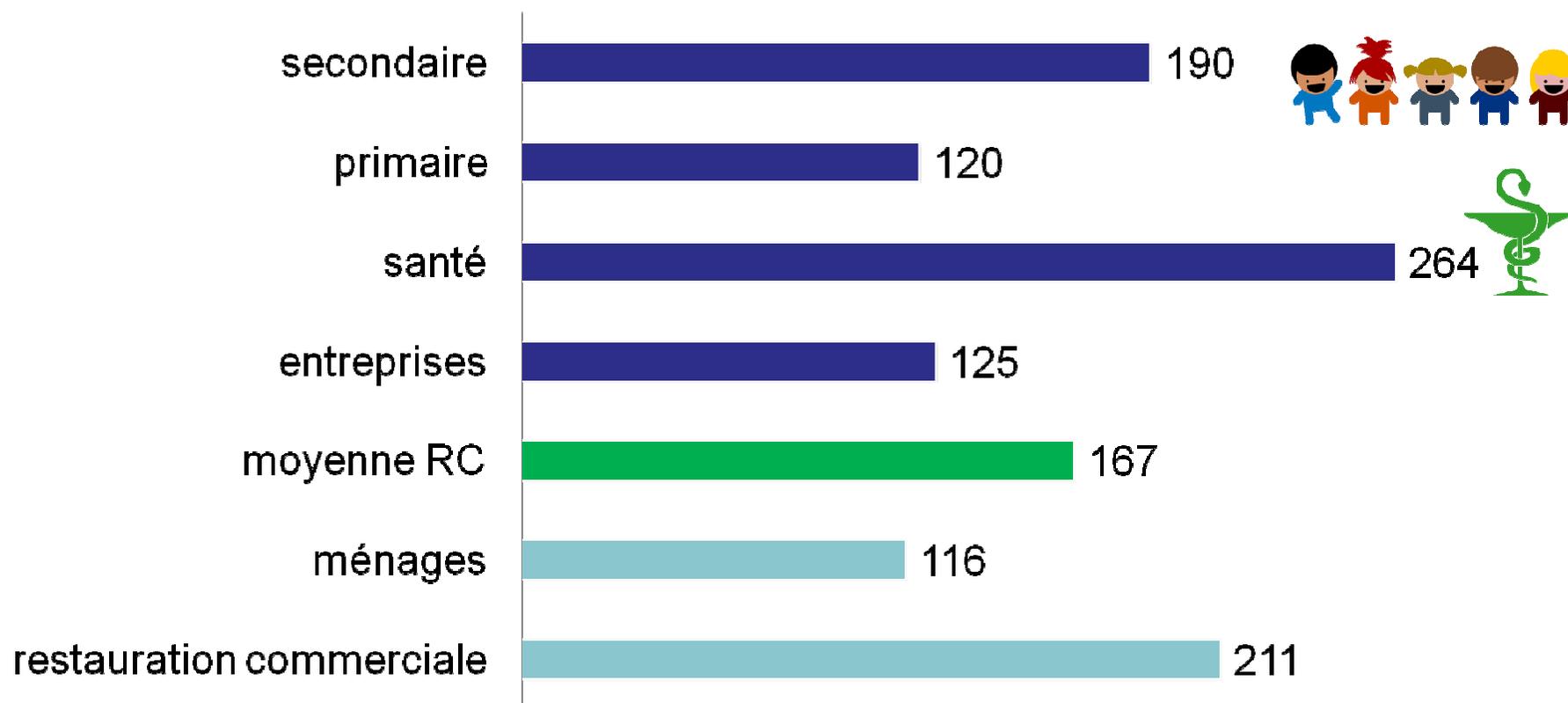
Où se produit le gaspillage ?



Objectif national et européen : Réduire de moitié le GA en 2025

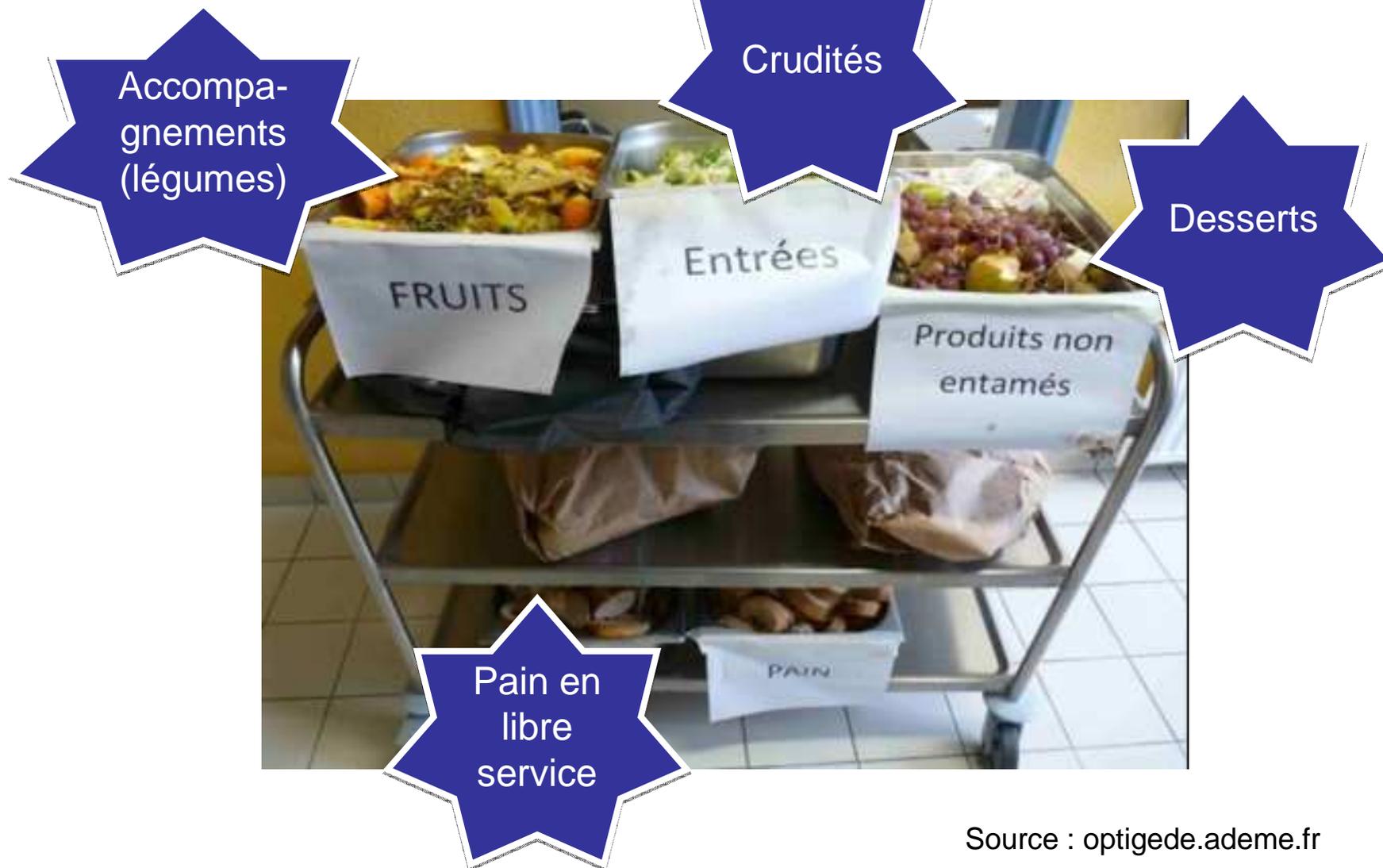
Zoom sur la restauration collective

Pertes et gaspillages alimentaires (en g/repas/pers)



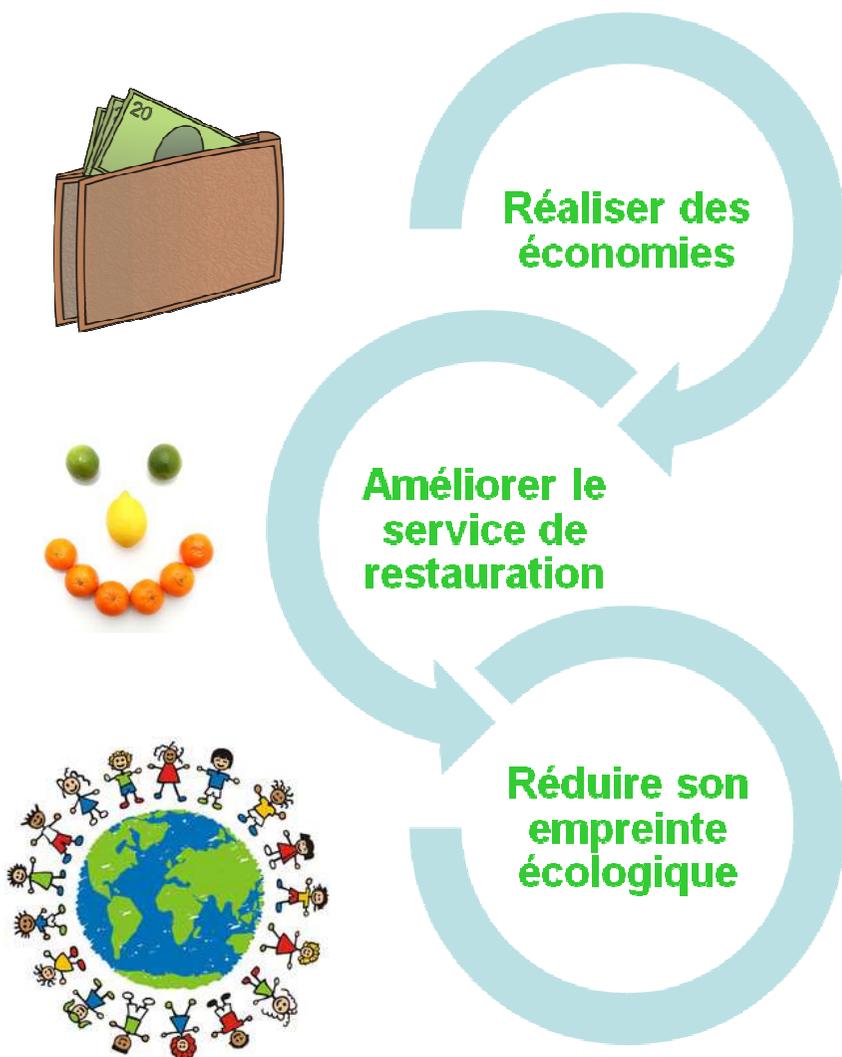
Source: MAAF (2011)

Les aliments les plus gaspillés



Source : optigede.ademe.fr

Pourquoi agir dans notre milieu professionnel ?



- Achat de matières premières
- Gestion des biodéchets
- Temps des agent-e-s

- Revaloriser l'alimentation
- Investir dans la qualité des produits

- Terres agricoles, eau, GES

Causes identifiées en restauration collective

- Préparation dans les cuisines :
 - *Difficulté d'estimer le nb de convives*
 - *Pertes inévitables à la préparation*
 - *Pratiques professionnelles plus ou moins génératrices de pertes*
- En service et au retour de plateau :
 - *Servir « plutôt trop que pas assez »*
 - *Valeur accordée à l'alimentation par les convives*
 - *Qualité gustative et présentation des aliments*
 - *Temps pour déjeuner, préférences ...*
- Entre services :
 - *Règles d'hygiène et matériel disponible*
 - *Cahier des charges*

Exemple d'action en milieu scolaire

- Collège. 500 demi pensionnaires sur 140 jours. Coûts alimentaire : 1,80 €/plateau
- Etat des lieux :
 - *Taux de perte initial de 23% : 150 g/repas servi, soit l'équivalent de 16 000 repas jetés chaque année*
 - *Estimation du coût annuel associé : **29 000 € coût produits + 2 700 € facture déchets***
- Bilan après actions :
 - *Taux de perte final de 13%*
 - ***Economies réalisées : 12 700 €/an***
 - ***Réinvestissement dans l'assiette***

D'autres exemples

- CD38 : « manger et dépenser autrement ». 96 collèges, pertes estimées à 3 M€.

Economies réalisées : 1 000 000 €, réinjectés dans la qualité des repas

**Statue de pain
jeté sur 10 jours
en collège**

Crédits : collège du Calloud



D'autres exemples

- WRAP (GB) : 90 € économisés pour 1 € investi dans la lutte contre le GA
- Hôpital du Mans : ouverture d'un restaurant social redistribuant 7 000 repas préparés non consommés /an
- D'autres retours d'expérience sur optigede.ademe.fr

Don de repas non consommés à l'hôpital du Mans



©Pascal Xicluna/Min.Aagri.Fr

Que faire dans mon établissement ?

Réfléchir à la
valeur de
l'alimentation

- Et en discuter avec les collègues et convives

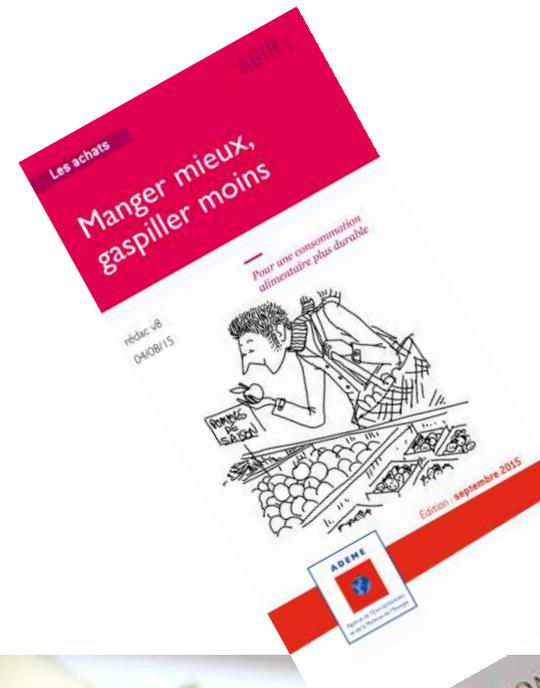
Faire l'état
des lieux de
ses habitudes

- Pesées par poste, type d'aliment

Agir : vous
avez les clefs
!

- Guides ADEME
- Optigede
- Echanges

Ressources utiles



Manger mieux, gaspiller moins !

- Passer du temps avec les gens
- Revaloriser l'alimentation auprès des convives
- Faire appel aux compétences techniques et à la motivation des équipes : source de créativité et de cohésion
- Identifier la prévention du GA comme source d'**économies** et de **rentabilité**

Actualités : apports de la LTECV

- Le GA rejoint les missions de l'ADEME
- Obligation de lutte contre le GA en restauration collective publique avant le 1er septembre 2016
- Interdiction de la DDM sur certains produits alimentaires peu fragiles



Article 102

La sous-section 1 de la section 3 du chapitre I^{er} du titre IV du livre V du code de l'environnement est complétée par un article L. 541-15-3 ainsi rédigé :

« *Art. L. 541-15-3.* – L'Etat et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE pour la
CRÉISSANCE VERTE

Boîte à outils pour les territoires

A chacun de s'en saisir

13. Lutte contre le gaspillage alimentaire

Lancement d'un **appel à projets pour anticiper les plans de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurations collectives publiques.**

Actualités : apports de la LTECV

- Deux mesures contraignantes pour les GMS de plus de 400 m² :



- Reprise par une convention MEDDE – distributeurs (toutes enseignes) :



Etudes ADEME en cours et à venir

- Coût complet du gaspillage alimentaire en restauration collective rhonalpine (*résultats fin 2015*)
- Etat des masses du gaspillage alimentaire et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire (*résultats mars 2016*)
- 10 distributeurs témoins mesurent leur gaspillage alimentaire et son coût complet avant de le réduire (*résultats mars 2016*)
- Economie et emploi d'une réduction de moitié du gaspillage alimentaire d'ici 2025 (*démarrage fin 2015 pour 12 mois*)

Autres actions et publications

- **Campagne nationale** réduisons nos déchets 2016 : principal thème, le gaspillage alimentaire
- **Guide grand public** « manger mieux, gaspiller moins » prochainement disponible
Guide professionnels en préparation (SAF)
- **Guide UMIH à destination des restaurateurs**

