



GASPILLAGE ALIMENTAIRE



SMIRGEOMES



Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

L'organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture (FAO) définit le gaspillage alimentaire comme étant « toute perte d'aliments périmés ou jetés ».

Réduction du gaspillage alimentaire

En moyenne, 25 % des aliments achetés par un collège sont jetés, engendrant des surcoûts d'achat et de gestion des déchets (facture déchets plus élevée).

Source : FNE 2014

Pour sensibiliser la population et tenter de diminuer ce gaspillage, le Parlement Européen a déclaré l'année 2014 « année européenne de la lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Le SMIRGEOMES s'inscrit dans cette démarche depuis le lancement de son Programme de Prévention des Déchets en 2010 et encourage les établissements scolaires à mener des actions de réduction du gaspillage alimentaire.

Les chiffres clés

Dans le monde,

de la part des aliments produits pour la consommation humaine est perdue et gaspillée.

En Europe, 179 kg de produits sont gaspillés, du champ à l'assiette, par habitant.

Selon une étude ALBAL (sept. 2011):

21%

de la nourriture achetée par les français est jetée, représentant une perte économique de 429 € par habitant et par an.

Pourtant les Français ont le sentiment de ne jeter que 6 % de leur déchets.

En moyenne, dans un collège servant 600 repas par jour,

25%

des aliments achetés sont jetés, dont la moitié correspond à un gaspillage évitable, représentant un manque à gagner de plus de 22 000 € par an.

Les enjeux

Un tiers des impacts environnementaux est lié aux secteurs de l'alimentaire

Le gaspillage alimentaire, c'est :

- Le gaspillage des ressources naturelles : eau, sol, énergies, pollution (pesticides, antibiotiques, engrais chimiques...)
- Le gaspillage du travail des hommes
- ► Le gaspillage financier
 - · direct : les aliments achetés et jetés
 - indirect : lié aux transports, à la production, aux étapes de transformations alimentaires

Freins et leviers

FREINS	LEVIERS
« Le gaspillage alimentaire, ce n'est pas important »	Prise de conscience par la pesée des restes et autres actions de sensibilisation
Les recommandations nutritionnelles Les normes d'hygiène, la législation	Texte de loi ouvert : arrêté du 8.10.2013
La résistance au changement de certains agents	Formations
Le changement de comportements est complexe	Retours d'expériences
Le refus d'un décideur	 Résolution du parlement Européen du 19 janvier 2012 : « réduire de moitié les quantités d'aliments gaspillés d'ici 2025 »
« C'est difficile parce que ça dépend de beaucoup de personnes »	 Loi Grenelle II, 12 juillet 2010 qui instaure l'obligation du tri à la source et de la valorisation des bio déchets pour les personnes qui en produisent des quantités importantes et va concerner la restauration collective Inscrit dans un projet porteur déjà existant (Eco Ecole, Agenda 21, Projet d'école) Volonté politique locale Groupe de pilotage; lorsque l'ensemble des acteurs est mobilisé
Le préjugé : « contraignant d'acheter au coup par coup, de travailler en flux tendu »	Fournisseurs impliqués dans la démarche
Coût élevé des équipements spécifiques	Subvention de l'Espace Régional et du Conseil Général pour la restauration collective
	Le gaspillage alimentaire ne dépend pas que des équipements

COMMENT ORGANISER UNE ACTION DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour mettre en place une action de lutte contre le gaspillage alimentaire efficace, il est conseillé de suivre quelques étapes :

- ► Constituer un groupe de pilotage du projet
- ► Peser le gaspillage alimentaire
- ► Suivre l'évolution du gaspillage

Le groupe de pilotage

Dès le lancement du projet, il est recommandé de mobiliser un groupe de personnes comprenant :

- agents de cuisine, gestionnaire/intendant, chef d'établissement, personnel de santé et diététiciens, enseignants (établissements scolaires), représentants d'élèves
- parents d'élèves
- représentants de la collectivité...

Il est important que chaque acteur se sente écouté et impliqué dans le projet.

Le groupe programme :

- ▶ 1. la réunion de lancement
- > 2. l'état des lieux : enquête, pesée
- 3. le plan d'actions : pistes d'amélioration à mettre en œuvre, répartition des rôles, suivi
- ▶ 4. Bilan
- ▶ 5. la communication

La pesée

Mesurer le gaspillage alimentaire donne des informations sur les quantités et la nature des aliments jetés et des informations qualitatives sur les pratiques des convives. La pesée permet une prise de conscience préalable. Réalisée régulièrement, elle mesure l'impact des actions menées sur le gaspillage.

ETAPE 1 Constituer un groupe de « peseurs »

- une classe ou un groupe d'élèves particulièrement motivés
- des adultes pour encadrer

Communication

Il est important de relayer l'information à chaque étape de l'action :

Annoncer l'action

Expliquer la pesée (enjeux, objectifs, démarche...)

Impliquer chacun

Montrer le gaspillage

Afficher les résultats

Traduire le gaspillage en perte financière

Valoriser l'action auprès de la presse, des collectivités, des parents...



Choisir:

- le nombre de jours de pesée :
 - 1 à 2 jours pour sensibiliser
 - 1 à 2 semaines pour établir un état des lieux
- ▶ la fréquence : idéalement, entre 1 et 3 mois entre 2 campagnes de mesures
- le menu : les différentes campagnes de mesures doivent reprendre le même menu
- l'emplacement : à proximité de la zone de dérushage, afin d'arrêter les convives avant qu'ils ne rapportent leur plateau
- ▶ prévoir le matériel : poubelles, sacs, gants, balance/peson, tableaux de pesée

ETAPE 3 Montrer le gaspillage

Il est important que cette étape de sensibilisation se déroule devant les convives.

ETAPE 4 Analyser les résultats

En termes quantitatifs :

- comparer les campagnes de pesée
- ▶ traduire les résultats dans des unités compréhensibles pour le public visé (kilos, euros, pourcentages, nombre d'assiettes...)

En termes qualitatifs:

 réaliser une enquête sur les comportements des convives

Le suivi et la pérennisation

- ▶ Mettre en place des indicateurs (ex : le poids du gaspillage par convive au retour de plateau)
- ▶ Renouveler la pesée pour connaître les évolutions, et l'impact des actions.
- ▶ Proposer de nouvelles actions d'amélioration, réajuster celles qui n'auraient pas fonctionné.

QUELQUES PISTES D'AMÉLIORATION

Les actions pouvant être mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire sont nombreuses : sensibilisation des convives, présentation des plats, aménagement de la salle de restauration, organisation de la cuisine...

La sensibilisation des élèves :

- ▶ Visite des cuisines, de producteurs locaux
- ▶ Ateliers cuisine, Menus à thème
- ▶ Défis, challenges chiffrés, Affiches, Concours
- Participation aux évènements nationaux (Semaine du goût, Semaine du Développement Durable...)

La sensibilisation des parents :

- Repas partagé avec les convives, Participation à la commission restauration
- Expérience de la pesée à la maison par les enfants
- Atelier « cuisine des restes » proposé aux personnel, parents, élèves

La présentation des plats

- ► Accueil : échanges avec les convives
- ▶ Affichage : menus sur le lieu d'attente
- Organisation du self: position du pain, présentation et ordre des plats, étiquetage (infos sur le plat et les ingrédients), adaptation des portions, présentation dans l'assiette »





L'aménagement de la salle

L'environnement du convive a des répercussions sur le gaspillage alimentaire. Il est possible de l'améliorer en travaillant sur :

- La réduction du bruit dans le réfectoire
- La décoration intérieure
- L'organisation de l'espace, l'emplacement et la taille des tables, l'emplacement des fontaines à eau et autres distributeurs à condiments.

EURE, SALLE DE A MAISON DES DE CHERRÉ

RESTAURATION DE LA MAISON DES ASSOCIATIONS DE CHERRÉ

L'organisation de la cuisine

- ► Equipement : de cuisson, de conservation (armoires réfrigérantes pour maintenir les températures avant service)
- ▶ Recours à la cuisson évolutive (éviter les pertes de matière et de qualités gustatives)
- ▶ Formation du personnel, échanges de pratiques entre cantines



- Préparation des repas : connaissance du nombre de convives et adaptation des quantités préparées, établissement des menus, proportions...
 - ► Relations/choix des fournisseurs
 - Limitation des non-servis
 - Optimisation des conditions de stockage

Méthode inspirée de celle mise au point par l'association De mon assiette à notre planète

Pour aller plus loin...

Mettre en place le compostage des déchets alimentaires.





Liens internet

Le portail du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt

http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne (nombreux liens, informations, vidéos...)

ADEME, Réduisons vite nos déchets, ça déborde

http://www.reduisonsnosdechets.fr/particuliers/je-passe-laction/jevite-le-gaspillage-alimentaire-0 (informations, conseils)

ADEME, Optiged

http://optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-0 (informations, fiches actions, outils, exemples)

Association France Nature Environnement

http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/jagis/limiter-le-gaspillage-alimentaire/ (informations, conseils, dossier complet...)

Association De mon assiette à notre planète

http://www.assiette-planete.fr/site/

(site de l'association spécialisée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration scolaire)