



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Chaque année en France, le gaspillage alimentaire s'élève à :

- 1,3 million de tonnes dans la distribution (hyper et supermarchés, hard-discounts, épiceries et commerces de proximité)
- 1,3 million de tonnes dans la restauration (collective et commerciale)
- 1,8 million de tonnes (soit 30 kg par personne) dans les foyers

Soit au total presque 10 millions de tonnes par an (environ 137 kg par personne) si l'on additionne la distribution, la restauration et les foyers (sans compter les pertes liées à la production agricole ainsi qu'à la transformation et au conditionnement des produits dans les industries agroalimentaires).

«Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire.» ADEME 2016

Le gaspillage alimentaire en chiffres

En France, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire



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

(pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, voté en juin 2013 avec pour objectif de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025).

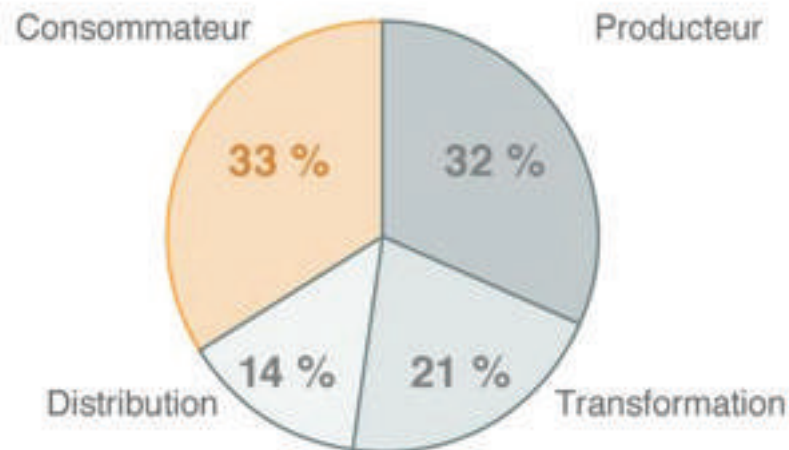


Enjeux environnementaux

- Il faut 1.000 litres d'eau pour produire un kg de farine, chaque baguette de pain jetée à la poubelle correspond à une baignoire.
- Il faut 15.000 litres d'eau pour produire un kg de viande, un rôti de porc ou un gigot d'agneau, c'est 70 baignoires pleines.

A quel moment la nourriture est-elle gaspillée ?

Répartition des pertes et gaspillage en poids dans la filière alimentaire



Enjeux sociaux

- 3 millions de français ont recours à l'aide alimentaire.
- 800 millions de personnes dans le monde sont en situation de précarité alimentaire.

Pourquoi gaspillons nous autant ?

Le gaspillage alimentaire a lieu à tous les étages de la chaîne d'approvisionnement et de consommation. Production agricole, transformation industrielle, grande distribution, restauration collective et commerciale, familles : du champ à l'assiette, ce sont tous les acteurs de la chaîne alimentaire qui sont concernés, car chaque étape est ponctuée de gaspillages et pertes de toutes sortes.

Des causes sociologiques, culturelles, une mauvaise connaissance de la conservation des aliments, des problèmes d'organisation dans les courses, les campagnes promotionnelles sont des facteurs qui expliquent pourquoi nous gaspillons autant. Une étude de l'ADEME pour caractériser les ordures ménagères (étude MODECOM), n'a révélé aucune différence de taille entre villes et campagnes, ni entre zones géographiques. Nos poubelles sont donc toutes relativement uniformes et le gaspillage concerne bien tous les consommateurs français, où qu'ils habitent !



Les mesures prises contre le gaspillage alimentaire

- ★ 2013 : Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire signé entre l'État et les acteurs de la chaîne alimentaire. Il entraîne des mesures pour diminuer de moitié le gaspillage à l'horizon 2025.
- ★ 2016 : Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui oblige les surfaces commerciales de plus de 400m² à conventionner avec des associations au sujet des invendus et interdit aux distributeurs de les rendre impropre à la consommation.
- ★ 30 mai 2018 : obligation de réaliser un diagnostic en restauration collective.

Beaucoup d'initiatives peuvent être mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment en développant des circuits courts et de proximité, en intégrant des mentions favorisant l'acceptation de produits non calibrés dans les supermarchés, ou encore en donnant le surplus des commerces à des associations de dons alimentaires.

Au niveau de la restauration, les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont de plus en plus nombreuses et peuvent être complétées par un projet de compostage. Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente en moyenne 130gr/personnes/repas. Sur un an cela peut représenter plusieurs tonnes.



Les AMAP :

- Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
- Principe : créer un lien direct entre paysans et consommateurs, qui s'engage à acheter la production de celui-ci à un prix équitable et en payant par avance
- Consommer local et de saison



Exemple de méthodologie pour mettre en place une action de lutte contre le gaspillage alimentaire à la cantine :

- Identifier toutes les parties prenantes au projet (enseignants, gestionnaire, personnel de cantine, élèves et parents d'élèves, chef de cuisine, agent d'entretien, direction) et les inclure dans les réunions, plan d'actions etc.
- Quantifier le gaspillage alimentaire en organisant des pesées des préparations, des restes et surplus de repas et en estimer le coût. Les pesées doivent avoir lieu pendant 1 semaine (minimum).
- Enquête auprès des personnels et des convives pour recueillir leurs avis, vis à vis des menus, conditions de repas..
- Sensibiliser les élèves au gaspillage alimentaire (vidéos, affiches, ateliers, mise en place d'un gachimètre etc.)
- Identifier des solutions pour réduire le gaspillage en impliquant les élèves dans la recherche d'idées et mettre en place un plan d'actions auprès des équipes de cuisine, des agents de service ou encore des enfants
- Former le personnel de cuisine (bien estimer les quantités à préparer, service au plus juste dans l'assiette etc.)
- Faire un bilan des actions mises en place et valoriser les résultats
- Mettre en place une solution de compostage pour les déchets alimentaires qui subsistent.

Le succès de l'opération réside dans l'implication des élèves sur l'ensemble de l'action et de la participation de tous les acteurs au projet.



Sources :

Echanges entre les membres du Réseau Compost Citoyen

www.fne.asso.fr/dossiers/lutter-contre-gaspillage-alimentaire-milieux-agricoles-solutions-agriculture

www.assiette-planete.fr/

Global Gâchis, ADEME, Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, Commission européenne, Le Monde.

www.optigede.org/fiche/sensibilisation-au-gaspillage-alimentaire-au-sein-d-un-etablissement-scolaire

Outil d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective : poids / coûts / CO₂

«Pertes et gaspillages alimentaires : L'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire»

ADEME 2016.