



LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



FICHE N°2

ÉVITEMENT - DEMANDE

Recueil 2014

On estime qu'entre 30 et 50% des aliments produits dans le monde ne sont finalement jamais consommés. Chaque français jette en moyenne 20 kg d'aliments par an à la poubelle, ce qui représente 400€ par foyer et par an.

Patrick Blondel, chargé de mission Développement Durable, CROUS de Toulouse (31)
Jean-Yves Cadeilhan, responsable pédagogique, CPIE du Pays Tarnais (81)
Hélène Magnanon, chef du service Gestion de l'environnement, Conseil Départemental du Tarn (81)

LES ENJEUX

Le constat

L'organisation de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'effectue auprès des ménages, mais également auprès de tous les lieux de restauration collective : cantines scolaires, hôpitaux, restaurants d'entreprises, maisons de retraite, etc.

L'Europe et la France ont défini l'objectif de le réduire de moitié d'ici 2025 (Pacte National contre le Gaspillage Alimentaire, 2013).

À l'échelle locale, la réduction de ce gaspillage via la pédagogie, l'évaluation des besoins et la concertation, permet aux collectivités de réduire l'exploitation inutile des ressources, mais aussi le coût qu'elles génèrent.

Les intérêts

Pour les collectivités, la lutte contre le gaspillage alimentaire leur permet de maîtriser les coûts de collecte et de traitement des déchets induits. Depuis 10 ans, ces coûts ont doublés! De plus, elles se conforment au cadre réglementaire, en participant à l'objectif de réduction de la production d'ordures ménagères et assimilées, de 7%/hab en 5 ans, intégré dans les programmes locaux de prévention des déchets.

De même pour les organismes privés, cette lutte leur permet de réaliser des économies sur la collecte des déchets, et de se conformer aux lois, notamment la loi Grenelle 2 qui impose de réduire la production de déchets, et incite à leur valorisation en biodéchets.

« Il est important de ne pas faire porter toute la responsabilité du gaspillage au consommateur ».
 Hélène Magnanon

LES ACTIONS

Une pédagogie engageante

Au Conseil Départemental du Tarn, une action de lutte contre le gaspillage alimentaire a été engagée dans les collèges. Cette lutte est transversale et permet de contribuer également à l'objectif du Grenelle, à la politique départementale Éco-Collèges, l'Agenda 21, mais aussi à l'éducation à l'environnement.

Au sein des 13 établissements ayant signé la *Charte de lutte contre le gaspillage alimentaire*, des actions pédagogiques auprès des élèves ont été organisées.

Des élèves éco-délégués ont été formés et ont préparé une enquête basée sur la méthode Agropoint. Ils ont ainsi mesuré le gaspillage alimentaire dans leur restaurant (pesée, exposition des sacs de pain, estimation active) et ont eux-mêmes proposé des solutions. Des engagements ont ensuite été affichés puis une charte de sensibilisation a été signée par les élèves volontaires.

L'action a été suivie, avec une nouvelle pesée quatre mois après le début de l'action. Ce module a été animé par le Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement (CPIE) Pays Tarnais suite au travail mené par le chercheur Romain Patrick sur la communication engageante. De plus, la reconnaissance institutionnelle a permis aux élèves et établissements de présenter leurs travaux au forum de l'Éducation au Développement Durable.



Campagne « antigaspi » en restauration collective, Ministère de l'Agriculture, 2014

Une réorganisation de la restauration collective

En restauration collective, le gaspillage est avant tout lié à un mauvais emploi et à une mauvaise évaluation des quantités nécessaires.

À ce titre, le libre-service est une solution efficace et rentable. Par exemple, l'autonomie laissée aux éco-délégués dans le Tarn leur a permis de proposer la mise en place d'un libre-service pour les fruits et crudités. Il est important de comprendre que ce système permet de réduire les quantités, et non l'inverse. Il est primordial d'en convaincre les décideurs.

A l'ENSAT¹ à Auzeville (150-200 repas/jour), les étudiants, l'administration et le chef de cuisine ont analysé le gaspillage : 19% de pain et 63% d'accompagnement des viandes ou du poisson.

La mise en place du libre-service pour ces denrées a été testée, et l'investissement s'est avéré très vite rentable, le gaspillage diminuant de 47%.

1. École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse

La récupération/distribution gratuite des invendus

Parmi les 20 kg de produits alimentaires jetés chaque année par habitant, 7 kg sont encore emballés². Or, il existe des opportunités de développement d'initiatives tout au long de la filière agro-alimentaire.

Par exemple, les grandes surfaces signataires du Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire se sont engagées à mettre en place des activités de récupération des invendus. Disposant d'une logistique et d'un stock importants, les grandes surfaces peuvent en effet pratiquer plus facilement que des particuliers le don alimentaire.

De même, dans le cadre d'un partenariat signé en 2011, les Restos du Cœur et la Fédération Française des Banques Alimentaires récupèrent les produits Intermarché ayant une date limite de consommation courte et les redistribuent à leurs antennes locales. Intermarché Le Sequestre, lui, en fait don à la Banque Alimentaire du Tarn via l'Association Pain de vie de Réalmont. Le tri des produits et leur stockage représentent certes des tâches supplémentaires pour les salariés, mais sont vécues comme une activité plus valorisante que d'avoir à jeter.

LES LEVIERS

Des synergies entre acteurs : la réflexion collective

Développer des actions en faveur de la réduction du gaspillage alimentaire permet une amélioration de la collaboration entre différents services au sein d'une même collectivité et/ou d'un même espace géographique.

Par exemple, le Conseil Départemental du Tarn et le CPIE Pays Tarnais ont signé une convention d'objectifs qui définit chaque année les axes et orientations à développer. Une réelle corrélation s'est alors développée entre les programmes pédagogiques des établissements scolaires et les projets portés par les collectivités locales. Ainsi, le programme «Éco-collèges» regroupe 22 collèges volontaires, sur 31 établissements publics engagés dans cette démarche de mise en cohérence du discours pédagogique et de la gestion de la structure. Parmi ceux-ci 13 se sont engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'implication des élèves est au cœur du projet mais pas seulement : l'implication de l'ensemble du personnel est tout aussi essentielle ! Des formations leur sont proposées et prises en charge financièrement par la collectivité.

Les projets d'établissement rassemblant chaque année l'ensemble des acteurs d'un établissement scolaire, le cadre est alors idéal pour mettre en oeuvre une campagne de réduction du gaspillage alimentaire.

La réduction du gaspillage alimentaire et l'amélioration de la qualité des produits

Enfin, limiter le gaspillage alimentaire participe à la politique globale de réduction de la consommation des ressources. Il convient alors de se questionner sur nos actes de consommation, de privilégier les circuits courts et l'économie locale, ainsi que les produits biologiques.

2. Étude relative au gaspillage alimentaire, Ministère en charge du Développement Durable, juillet 2011.

« Le nœud du problème en restauration collective c'est la logistique avec la problématique du grammage servi ».
Hélène Magnanon

« La volonté politique est aussi de pouvoir acheter des produits locaux ou de meilleure qualité grâce au budget dégagé par ce type de campagne » explique Hélène Magnanon, du Conseil Départemental du Tarn.

Dans les restaurants du CROUS de Toulouse, une étude sur les déchets des établissements a été lancée dans le cadre de l'opération Toulouse Éco-Campus, de même qu'une autre étude de caractérisation du gaspillage alimentaire menée en 2012-2013 sur les déchets de la restauration universitaire dans l'agglomération toulousaine. Le constat établit que 20 tonnes de pain sont gaspillées chaque année, soit 38 000€ de perdus.

L'instrument de visualisation du pain «Gâchis-pain» mis en place dans un restaurant confirme ces chiffres : sur 4 200 repas servis sur une journée, 46 kilos de pain sont jetés (l'équivalent de 916 pains par jour). Un sondage révèle que le pain était trop gros, et que les consommateurs ne l'aimaient pas : 53% ne finissaient pas leur pain. Le contrat d'approvisionnement arrivant à échéance, le nouvel appel d'offre a remplacé depuis le 1er juillet 2014 les pains de 50 grammes par des pains de 40 grammes préparés avec de la farine rustique, ne coûtant que 6 centimes plus cher. Là encore l'investissement est rentable : les retours sont extrêmement positifs, le gâchis prenant presque totalement fin.

« Les réunions permettent de créer une discussion entre les différents acteurs (gestionnaires, cuisiniers, techniciens de l'intercommunalité) sur une question qu'ils n'avaient peut-être jamais abordée auparavant. Le but est d'arriver à trouver des objectifs convergents le temps pour avancer transversalement. C'est la difficulté, mais c'est là que reposent tous les leviers. »

Hélène Magnanon.



Campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire, Semaine européenne de réduction des déchets, 2012

Ateliers de cuisine

La sensibilisation peut aussi s'organiser simplement auprès du grand public via l'organisation d'ateliers de cuisine expliquant comment accommoder les restes, cuisiner les produits frais, éviter le gaspillage. Le CROUS⁴ de Toulouse Midi-Pyrénées en organise ainsi depuis plusieurs années à destination de ses étudiants. Il organise également des Disco Soup pour permettre aux étudiants de manger plus de légumes et de redorer l'image des soupes.