2 Enjeux

STOP au Gâchis

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

DÉFINITION

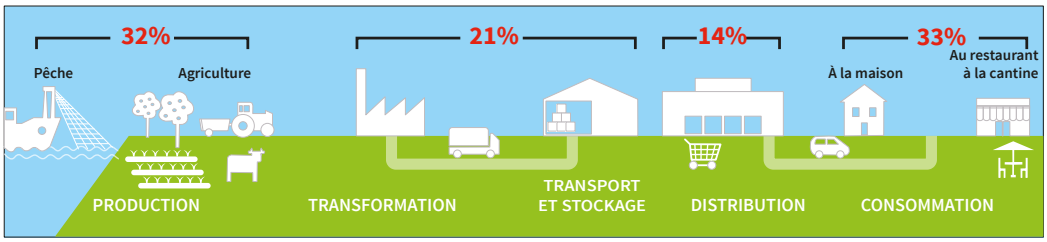
Il n'existe pas de définition normalisée du gaspillage alimentaire.

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, lancé par le Ministère en charge de l'agriculture en 2013, propose une définition commune :
« *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire* ».

LES IMPACTS DU GASPILLAGE

Il faut savoir qu'1/3 de la nourriture produite dans le monde est jetée (*source : Food and Agriculture Organization - FAO*).
Et tous les acteurs sont concernés, à toutes les étapes de la chaîne alimentaire :
le champ - le transport - l'usine - le lieu d'achat - la maison.

Pertes et gaspillages en France (en % de gaspillage au poids)



Source : *étude nationale ADEME 2016*

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire s'inscrivent dans les 3 axes du développement durable : environnemental, économique, social.

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST :

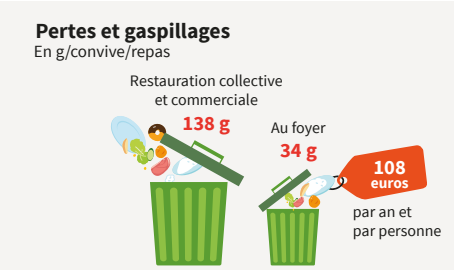
- **PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT**
  en évitant de dépenser inutilement de l'espace cultivable, de l'eau, de l'énergie et en évitant de générer des déchets et des gaz à effet de serre.
- **RÉALISER DES ÉCONOMIES FINANCIÈRES**
  La nourriture jetée, c'est de l'argent inutilement dépensé.
  En France, 20 à 30 kg d'aliments sont jetés par personne chaque année, dont 7 kg d'aliments encore emballés. Cela représente 108 euros d'argent perdu par personne et par an au stade de la consommation.
- **AMÉLIORER SA QUALITÉ DE VIE**
  en privilégiant la qualité du produit plutôt que la quantité grâce aux économies financières générées.
  Sachant qu'un Français sur 10 se trouve en situation d'insécurité alimentaire, c'est-à-dire qu'il n'a pas accès à une alimentation sûre et nutritive en quantité suffisante.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
PRÉFET DE LA RÉGION GRAND EST
Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt Grand Est

POURQUOI AGIR EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Un potentiel de réduction

Le potentiel de réduction des pertes et gaspillages est fort en restauration collective et commerciale avec des enjeux économiques considérables.
138 g par convive et par repas en moyenne, passent à la poubelle en France, soit 4 fois plus qu'au domicile.



Les chiffres régionaux

Le potentiel de réduction dans les établissements scolaires de la région est également fort.
Sur la base d'une expérimentation menée pendant l'année scolaire 2015/2016 dans 10 établissements d'enseignement secondaire (départements 08, 10, 51 et 52), voici quelques chiffres régionaux :

	Avant la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire *(diagnostic en septembre 2015)*	Un an après le lancement de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (bilan juillet 2016)	
Impacts environnementaux			
Quantité gaspillée par convive par jour	126 g	96 g (moyenne nationale : 138 g par convive)	
Rapport entre quantité gaspillée et quantité cuisinée en poids	23%	15%	Soit une baisse de 33% de la part gaspillée
Gaspillage par établissement (*) et par jour en émission de gaz à effet de serre (GES)	2 120 km de voiture	1 440 km de voiture	Soit une baisse de 32% des émissions de GES
Impacts économiques			
Coût total du gaspillage alimentaire par établissement (*) (**)	35 000 euros par an	31 000 euros par an	Soit une baisse de 12% (ce chiffre s'explique notamment par un coût de denrées plus élevé entre la mesure de début d'année et la mesure de fin d'année)
Part de budget d'achat de denrées perdu	22%	17%	Soit une baisse de 23% de la part gaspillée en coût
Temps de travail perdu	36 min/jour/ employé	25 min/jour/ employé	

(*) pour un établissement moyen de 400 convives
(**) coût total = coût des denrées + coût énergétique + coût des déchets

LA RÉGLEMENTATION ET LES RECOMMANDATIONS

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

A l'initiative de l'Etat, le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire vise à réunir l'ensemble des parties prenantes, tout au long de la chaîne alimentaire, pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. De nombreux partenaires s'engagent aux côtés de l'État pour relever ce défi.

La réglementation

La loi de Transition Energétique pour la Croissance Verte a fixé comme échéance, le 1er septembre 2016 pour que l'Etat et ses établissements ainsi que les collectivités territoriales mettent en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective publique.
La loi dite Grenelle 2 instaure l'obligation de tri et de valorisation des biodéchets des gros producteurs. Tout établissement produisant plus de 10 tonnes de biodéchets par an, soit environ 400 repas par jour pour un établissement en restauration collective, doit trier et valoriser les biodéchets qu'il produit (compostage, méthanisation…).

Les recommandations

Le Groupement d'Études des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) recommande les quantités nécessaires et suffisantes pour les différentes catégories d'aliments pour chaque classe d'âge des convives. Ce sont des recommandations et non des obligations, la cuisine de l'établissement a ainsi la possibilité de proposer aux convives plusieurs catégories de portions : « petite faim », « moyenne faim » et « grande faim » afin qu'elles soient adaptées aux besoins de chacun.

Pour en savoir plus

Le site du ministère en charge de l'agriculture :

- www.agriculture.gouv.fr/antigaspi

Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- www.agriculture.gouv.fr/pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-les-partenaires-sengagent

Le site ressources sur la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- www.casuffitlegachis.fr

La loi de Transition Energétique pour la Croissance Verte (article 102 sur la lutte contre le gaspillage alimentaire) :

- www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2015/8/17/2015-992/jo/article_102

La loi Grenelle 2 (article 204 sur les gros producteurs de biodéchets) :

- www.legifrance.gouv.fr/eli/loi/2010/7/12/2010-788/jo/article_204

Le site ressources de l'ADEME sur l'alimentation durable :

- http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation