

## FORMATION « LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

### Objectifs :

- Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire, les chiffres clés
- Connaître les impacts du gaspillage alimentaire : tout est lié du champ à l'assiette, le gaspillage alimentaire impacte fortement notre environnement
- Présenter les leviers d'actions généraux
- Proposer les « astuces » pour limiter le gaspillage alimentaire

### DEFINITION :

Le gaspillage alimentaire consiste en de la nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est jeté, perdue, dégradée ou dévorée par des ravageurs, sans inclure les parties non comestibles, tels que les peaux, les feuilles, les graines, les queues et les trognons.

Rapport MEDD 2012 (p. 9/ 76).

GA = Pertes alim (efficacité) + déchets alim (denrées consommables) ; FAO – mars 2012

Les chiffres rapportés font souvent état des déchets évitables et non évitables. Il existe très peu de données fiables et précises sur le sujet. Le rapport du MEDD 2012 propose notamment de réaliser un état des lieux coordonné au niveau européen.

*La prévention du GA est l'un des composants d'une politique durable de l'alimentation.*

*Il y a un intérêt fort dans l'intégration de tous ces composants dans une stratégie d'alimentation durable.*

### LES CHIFFRES CLES

Aux états unis, 90% des personnes interrogées n'ont pas conscience de gaspiller. 82% des européens pensent qu'ils ne gaspillent pas ou peu (Eurobaromètre sur les attitudes des Européens face à la bonne utilisation de la ressource -2011)

En France 7,12 millions de tonnes de déchets alimentaires chaque année.

Répartition : cf. graph.

20kg/ an/personne de déchets alim produits par les ménages, dont 7 kg d'aliments non déballés et 13 kg de restes de repas ou de fruits et légumes abimés. (ADEME 2009)

Déchets alimentaires : 10 % déchets ménagers (ADEME 2009)

37 k€ : gaspillage alimentaire de pain au sein du CROUS de Toulouse. (CROUS Toulouse 2013. )180 kg/personne/ an de gaspillage du champ à l'assiette (FAO 2006)

De 30 à 50% de la nourriture produite dans le monde fini à la poubelle \_ gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette.(FAO 2012 et 2008).

¼ de la nourriture produite dans le monde est jetée sans être consommée.

Aux Etats Unis, 30% nourriture produite est jetée chaque année

À l'échelle européenne le gaspillage alimentaire représente 89 milliards de tonnes par an et si rien n'est fait, l'Union européenne estime qu'il pourrait monter à 126 milliards en 2020.

## LES CONSTATS

Pas de différence significative en fonction des classes sociales : 29 Kg « ménages aisés » contre 31 kg ménages en difficulté (Bruxelles environnement). Confirmé par l'étude MODECOM et ADEME.

Différences géographiques en fonction des pays.

Restauration collective en France (scolaire, social, santé, entreprises) = 100 repas/P/an = 3 milliards de repas/an.

30 à 40 % quantité des produits finissent à la poubelle. (Urbanfood lab 2011). Les établissements de santé et sociaux produisent le plus de perte (264g/repas/p) puis les cantines scolaires (180g/repas/an)

## PRODUCTION :

- Décrets européens sur l'aspect des aliments (pomme <5,5cm non commercialisable, concombre courbé plus depuis juillet 2009, mais pour 10 fruits et légumes, ce point subsiste, notamment : les pommes, fraises, tomates, kiwis, laitues, pêches et les raisins de tables...)
- Ex : Mark & Spencer impose à ses fournisseurs de sandwiches de ne pas utiliser la première tranche ni les bords des pains carrés. Ainsi, les standards esthétiques génèrent chaque jour 13000 tranches de pains gâchées. Il ne reste que 17% de matières premières utilisés.

## TRANSFORMATION :

Process de fabrication, normes d'hygiène et sécurité...

## TRANSPORT :

- Respect de la chaîne du froid
- Palette abimée

## DISTRIBUTION :

- vente en gros (lots, promotion, etc...)
- mise en rayon des produits
- DLC/ DLUO. Une résolution de l'Union européenne relative au gaspillage alimentaire préconise de supprimer la DLUO, adoptée par le Sénat le 05/07/2013 et de retenir le DLC

uniquement pour les produits qui le justifient. Depuis 03/06/2013, les DLC de Métropole et d'Outre-mer sont harmonisées.

#### CONSOMMATION :

- Dates DLC (limite de consommation) et DLUO (utilisation optimale) sont mal connues : confusion auprès du consommateur : source importante de GA (MEDD 2012)
- Mauvaise gestion des stocks
- Mauvaise gestion des quantités
- Peu de ré-emploi des restes
- Perte de la saisonnalité
- Perte de la recherche de gout, plaisir de cuisiner... Les chefs étoilés estiment que ¼ des 150000 restaurants réchauffent des plats industriels

#### LES ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DURABLE

##### ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

- Effets de serre : réduire 50% GA au Royaume Unis = enlever 1 voiture/ 5
- Alimentation à l'origine de 30% des GES : 1 repas = 3 kg GES (ADEME)
- Consommation d'eau : 1000L pour produire 1 kg farine ; 16 000 l = 1 kg viande rouge ; 1 baignoire d'eau virtuelle = 1 baguette rassie
- Prévention des ressources (eau, sol, énergie)
- Gestion des déchets (enfouissement ou incinération)

##### ENJEUX SOCIAUX ET ECONOMIQUES

- Cout : 500€/ ménage/ an (intervention D. Viel – juin 2012 ; « lutter contre le gaspillage alimentaire : enjeux et actions des pouvoirs publics » ; rencontres européennes de prévention des déchets –Paris. En 2013, la moyenne était de 396€/mois (de 222€ à 539€) selon l'étude « les Français et leur budget dédié à l'alimentation » - mars 2013 Sofinscope.

*Campagne Environnement mars 2014 - Un sondage effectué par opinionway pour Sofinscope en mars a révélé les dernières évolutions dans les **habitudes de consommation alimentaire** des français: le budget consacré a baissé en 2013. Une tendance qui devrait se confirmer en 2014. 57 % des français estime avoir dépensé plus d'argent pour se nourrir cette année. C'est plus de la moitié mais c'est pourtant un chiffre en baisse de 14 points. En effet, le sondage révèle également que 49 % des interrogés souhaiteraient **réduire cette dépense**, qui plafonne à 389 euros par mois, soit 7 euros de moins qu'en 2012.*

- Circuits courts de proximité// circuits conventionnels
- Accès alimentation de qualité
- Souveraineté alimentaire
- Limitation surconsommation
- ¼ nourriture produite dans le monde est jeté sans être consommée
- 1 milliard de personne souffrent de la faim dans le monde
- 78 000 t nourriture > 280 000 personnes en 2008 (banque alimentaire)

## LES ENJEUX POLITIQUES :

- Parlement européen demande stratégie coordonnée nationales/ européenne pour réduire de 50% GA en 2050
- Octobre 2012 : Ministère agriculture France décline les mêmes objectifs
- Parlement européen souhaite que 2014 soit « l'année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire »
- Loi Grenelle 2012 : tri à la source et valorisation des biodéchets.
- Le 14 juin 2013, Guillaume Garot, Ministre délégué à l'Agriculture et à l'Agroalimentaire lance le **Pacte national de lutte contre le GA** – Diminuer par 2



le gaspillage alimentaire d'ici 2025 : rassemble

l'ensemble des acteurs (producteurs, marché de gros dans l'agriculture et l'agroalimentaire, grande distribution, restauration publique ou privée, Ile-de-France, banques alimentaires et FNE) pour être plus efficace.

Ce Pacte se traduit par :

- La formation à cette problématique en lycée hôtelier et agricole,
- L'intégration de clauses dans les marchés publics,
- Une meilleure connaissance réglementaire sur la responsabilité des aliments

## LES INDICATEURS EN LIEN AVEC LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE/

- Le respect du grammage,
- La façon de cuisiner
- La présentation des plats



- L'accueil des consommateurs
- Le passage des commandes
- L'organisation du self