



**Bilan de l'opération « coaching anti-gaspillage »
Jeudi 22 novembre 2012**

Sommaire

Communiqué.....	2
Babette de Rozières	4
FNE propose des solutions pour réduire le gaspillage.....	6
Résultats des opérations auprès de foyers témoins	7
Résultats des opérations auprès des restaurants témoins.....	10
Résultats des opérations auprès des cantines témoins	13
FNE demande à l'Etat de mobiliser l'ensemble des acteurs.....	17
Associations ayant mené les opérations témoins.....	20
Accompagnement de foyers témoins.....	20
Accompagnement de restaurants	21
Accompagnement de restaurations collectives	22
Les partenaires du projet.....	24
Remerciements.....	26

Communiqué

Gaspillage alimentaire : tout le monde peut mieux faire !

La Semaine européenne de la réduction des déchets, organisée par l'ADEME du 17 au 25 novembre, est l'occasion pour FNE et ses associations membres d'attirer une fois de plus l'attention sur la lutte contre le gaspillage alimentaire et de présenter le bilan de l'opération « coaching anti-gaspillage ».

Aujourd'hui, le grand public a découvert notre food-truck¹ « gaspillage ». Cette opération a été conduite avec la gracieuse collaboration de Babette de Rozières qui a accepté de préparer des plats à partir d'aliments fournis par Monoprix qui a apporté son soutien opérationnel à cette opération. Il s'agit d'aliments qui, sans cette opération, n'auraient pas été vendus...

Une responsabilité partagée

Lors de cet événement, FNE a souhaité sensibiliser les citoyens au fait que nous sommes tous responsables et victimes du gaspillage alimentaire. L'agriculture, les industries agroalimentaires, la distribution (magasins et marchés), la restauration et les consommateurs : tous les acteurs de la chaîne peuvent agir et certains ont déjà commencé à faire.

Coaching « anti-gaspillage » : des marges de progression pour tout le monde

Le principal enseignement de l'accompagnement de foyers, de restaurants et d'organismes de restauration collective, réalisé avec le soutien de la Fondation MACIF, est la marge de progression identifiée pour toutes les cibles, y compris les plus vertueuses. Benoît Hartmann, porte-parole de FNE : « *L'enjeu est de faire prendre conscience du gaspillage alimentaire. 82% des Européens pensent qu'ils ne gaspillent pas ou peu². Le but des opérations témoins est de rendre visible le gaspillage. Une fois qu'il est visible, les solutions pour le réduire émergent facilement.* »

Production, transformation, distribution : la grande inconnue du gaspillage

Les informations concernant le gaspillage généré par les foyers sont disponibles. Par contre, sur l'ensemble de la chaîne qui va de l'agriculture au consommateur beaucoup d'informations manquent. Il y a sans doute aussi des effets méconnus dans le jeu entre les acteurs. L'Etat pourrait demander aux différentes organisations professionnelles de s'impliquer en collectant et rendant disponible les informations manquantes. Un observatoire des pratiques pourrait être créé entre tous les acteurs de la chaîne.

¹ Camion ambulancier proposant de la restauration rapide

² Selon le dernier « Eurobaromètre » sur « Les attitudes des Européens face à la bonne utilisation de la ressource », publié en février 2011, 11% des Européens affirment ne jeter aucune nourriture, et 71% jeter moins de 15% de nourriture.



Le coût environnemental du gaspillage

Irrigation, pesticides, engrais, consommation d'espace, heures de travail... Les intrants contribuant au fonctionnement de l'agriculture sont nombreux et ont un impact environnemental lourd. Le recours massif aux pesticides est une aberration pour France Nature Environnement en temps normal. Il devient un scandale si cette consommation de ressource sert à produire des déchets !

Bruno Genty, président de FNE : *« l'opération que nous avons conduite apporte des éléments d'informations qui sont précieux pour aider les citoyens à lutter contre le gaspillage partout où ils mangent. Maintenant, l'Etat doit jouer son rôle, coordonner les acteurs et faire en sorte qu'on sache d'où l'on part pour réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025. »*

Babette de Rozières

PARCOURS

Après son bac, elle arrive à Paris pour obtenir sa licence d'histoire-geo. En 1968, à 22 ans, c'est à l'ORTF qu'elle fait ses premiers pas. Elle y travaillera 10 ans.

BABETTE EN CUISINE

En 1978, après l'éclatement de l'ORTF elle démissionne et achète son premier restaurant *L'hibiscus*, rue Richer à deux pas des Folies bergères à Paris.

En 1979, on lui propose la gestion d'une plage à Saint – Tropez. Elle prend la direction de *La plage des palmiers*.

En 1981, après deux saisons, elle rentre en Guadeloupe.

Elle installe à Gosier *Le Jardin des gourmets*, restaurant gastronomique, puis *Le Jardin*, restaurant de grillades.



Ouverture à Basse Terre du *Clos d'Arbaut*, restaurant gastronomique puis de « La Petite rhumerie ».

En 1986, elle revient à Paris avec l'ouverture de *La Villa créole*. Elle l'exploitera 10 ans.

En 1993, elle ouvre *La Table de Babette* à Poissy

Actuellement et depuis mai 2011, *La Case de Babette* est installée dans sa propriété à Maule dans les Yvelines

A LA TELEVISION

En 1988, elle fait sa première émission de cuisine à la télévision : « quand c'est bon il y a pas meilleur » avec le journaliste François Roboth.

Depuis, elle n'a jamais quitté l'antenne et a mené de front ses deux carrières de chef de cuisine restauratrice et de chroniqueuse.

Depuis septembre 2009, elle anime sa chronique cuisine dans l'Emission « C à vous » sur France 5. Le soir à 19 heures.

Depuis septembre 2010, elle anime également sa propre émission : « les p'tits plats de babette » sur France O.

SA LIGNE DE VAISSELLE

En 2006, elle lance sa première ligne de vaisselle « la ligne ALIZEE », conçue par PILLIVYUT avec ses dessins.

Elle obtient, pour sa création, « le prix du design et la création » au salon « Equip Hotel international ».

En 2011, elle travaille sur un concept pour une grande Maison de coutellerie.

En février 2012, elle sort une ligne d'ustensiles de cuisine tout public pour SITRAM France avec distribution en France et à l'étranger

SES DISTINCTIONS

1992, médaille d'argent du tourisme décernée par le Ministre du tourisme.

1998, Chevalier de l'ordre national du Mérite Agricole décerné par le Ministre de l'Agriculture

2004, prix du meilleur livre de cuisine du monde décerné par le World Cookbook Awards.

2007, prix de l'Académie national de cuisine pour « Festins créoles »

2007, Vice Présidente de l'association « Femme du tourisme créée par le Ministère du tourisme.

2008, Membre pour la reconnaissance de la cuisine Créole comme patrimoine français à l'Unesco

FNE propose des solutions pour réduire le gaspillage

Depuis mai 2012, sept associations membres de FNE (cf. p 17) « coachent » des familles, des cantines et des restaurants pour identifier puis réduire leur gaspillage alimentaire. Ces trois acteurs représentent ensemble le gaspillage à la consommation, soit près d'un tiers du gaspillage alimentaire selon la FAO³. Ces opérations de « coaching » ont été réalisées avec le soutien de la Fondation MACIF qui s'engage depuis 2011 aux côtés de FNE dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Comme le montrent les opérations témoins menées par les associations membres de FNE, le gaspillage de certains de nos témoins est nettement en dessous de la moyenne nationale avant la mise en place de solutions. Une réduction drastique du gaspillage alimentaire semble donc tout à fait accessible. Et pourtant, même ces acteurs particulièrement vertueux ont des marges de progrès.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE UN SCANDALE ÉTHIQUE, ENVIRONNEMENTAL ET ÉCONOMIQUE

1,3 milliard de tonnes DE NOURRITURE SONT JETÉES OU PERDUES CHAQUE ANNÉE DANS LE MONDE⁽¹⁾

1/3 DES ALIMENTS PRODUITS SUR LA PLANÈTE

1 personne sur 6 SOUFFRE DE MALNUTRITION

D'IMPORTANTES RESSOURCES SONT UTILISÉES EN VAIN : **espaces, énergie, eau, agricoles, pesticides, engrais**

du CHAMP à la POUBELLE : les étapes du gaspillage

- 1 LE CHAMP** : FRUITS ET LÉGUMES NON CALIBRÉS = JETÉS
- 2 le transport** : DES PRODUITS SONT ABIMÉS
- 3 l'entrepôt** : SI RUPTURE DE LA CHAÎNE DU FROID, TOUS LES PRODUITS SONT JETÉS
- 4 l'usine** : PERTES PENDANT LA PRÉPARATION DES PLATS CUISINÉS
- 5 supermarché** : PRODUITS REJETÉS SELON DES CRITÈRES "ESTHÉTIQUES", COURSE À LA FRAÎCHEUR DES PRODUITS
- 6 maison, restaurant, cantine** : SURPLUS D'ACHAT, OUBLIS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR, PORTIONS TROP GROSSES

NOUS SOMMES TOUS VICTIMES ET RESPONSABLES DU GASPILLAGE

CHEZ NOUS, QUE MET-ON À LA POUBELLE ? RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES POUBELLES DES MÉNAGES ET DES PETITS COMMERCE

24%	24%	20%	18%	14%
RESTES DE REPAS	FRUITS ET LÉGUMES	PRODUITS ENTAMÉS	BOISSONS NON DÉCALCÉES, LIQUIDES ALIMENTAIRES	PAIN

Plus de 20 kg D'ALIMENTS PAR AN⁽²⁾

SOURCE : FNE/VERDICITÉ

(1) SELON LA FAO, ORGANISATION DES NATIONS-UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
(2) ADÈME

mobilisons-nous contre Le gaspillage alimentaire

³ 115 kg/hab/an par rapport 280 kg/hab/an du champ à l'assiette.

Résultats des opérations auprès de foyers témoins

Trois associations, PikPik Environnement, la SEPANGUY et la SEPANT, ont accompagné une dizaine de familles chacune, soit une trentaine de familles en tout⁴ :

- Les foyers témoins coachés par **PikPik Environnement** ont gaspillé sur un mois environ 2 kg/foyer, soit 24 kg/foyer/an et environ 6 kg/personne/an.
- Les foyers témoins coachés par **la SEPANGUY** ont gaspillé entre 1 et 9 kg le premier mois, avec une moyenne légèrement supérieure à 4 kg/foyer, soit 48 kg/foyer/an, soit environ 17 kg/personne/an (2,7 personnes par foyer).
- Les foyers témoins coachés par **la SEPANT** ont gaspillé en moyenne 500 grammes/semaine soit 26 kg/foyer/an. Avec 2,56 personnes par foyer, cela représente environ 10 kg/personne/an, et, sur l'ensemble de l'opération (2 mois), une moyenne de 7g/personne/repas⁵.

	Gaspillage/foyer/mois	Gaspillage/foyer/an	Gaspillage/pers./an	Gaspillage/pers./an : moyenne nationale
PikPik Environnement	2 kg	24 kg	6 kg	20 kg
SEPANGUY	4 kg	48 kg	17 kg	
SEPANT	2 kg	26 kg	10 kg	

Les résultats des foyers témoins coachés par PikPik Environnement et la SEPANT sont assez proches et nettement en dessous de la moyenne nationale (moitié moins). Ce différentiel entre moyenne nationale et foyers témoins a également été constaté dans le cadre d'opérations réalisées sur la prévention des déchets⁶. Cela s'explique notamment par le fait que les familles participant aux opérations témoins sont particulièrement motivées et sensibilisées. Sans compter qu'elles changent forcément leurs pratiques, même si elles ne sont pas censées le faire, lorsqu'elles pèsent leur gaspillage tous les jours.

Par ailleurs, les résultats des foyers témoins coachés par la SEPANGUY sont nettement au-dessus des résultats des autres foyers témoins et de la moyenne nationale. Cet écart s'explique sans doute par la présence d'une famille qui gaspille beaucoup (9kg en 1 mois) et dont les résultats se répercutent sur les autres foyers. En la retirant, la moyenne est alors d'environ 2,8 kg/foyer/mois, ce qui rejoint les résultats des autres foyers témoins.

⁴ PikPik Environnement a accompagné 12 foyers (dont 1 abandon en cours de l'opération), la SEPANGUY a accompagné 10 foyers (3 abandons dès le début des pesées) et la SEPANT a accompagné 12 foyers (2 abandons en cours de l'opération).

⁵ Ce calcul effectué par la SEPANT correspond au rapport entre les 17,2 kg de nourriture gaspillée par les foyers sur la durée totale de l'opération et le nombre total de repas (équivalent à 2 482 repas).

⁶ cf. [bilan](#) réalisé par l'ADEME en 2008 sur 370 foyers témoins qui produisent nettement moins de déchets que [la moyenne nationale](#)

Ces opérations montrent que tous les foyers génèrent du gaspillage alimentaire en quantités variables. Les modes de vie et les modes de consommation qu'ont déjà adoptés certains foyers aujourd'hui permettent d'éviter une part importante (la moitié environ) du gaspillage alimentaire.

Et pourtant même ces foyers les plus vertueux ont des marges de progrès. Après une phase de diagnostic où ils ont analysé ce qu'ils jetaient, ils ont identifié des gestes pour réduire leur gaspillage. Ces gestes ont permis de dégager trois grandes catégories de gestes pour réduire le gaspillage alimentaire

Les améliorations possibles

Bien acheter

Faire une liste de courses : le plus pratique pour certains de nos foyers était de placer un bloc-note sur leur réfrigérateur pour noter au fur et à mesure leurs besoins

Restreindre ses achats à sa liste de courses : cela implique de ne pas aller faire les courses quand on a faim (car on veut tout acheter !) et d'acheter les portions justes sans céder aux promotions alléchantes sur des gros lots bientôt périssables (à moins de les congeler immédiatement pour les cuisiner plus tard).

Faire attention aux dates de péremption : cela ne signifie pas d'être à l'affût de la date la plus éloignée, car trop de manipulations des produits en linéaire les détériorent. On peut aussi acheter un produit dont la date de péremption est proche, cela évite au magasin de jeter et il est parfois moins cher. L'important, c'est de le savoir et de le manger immédiatement ou de le congeler.

Acheter de préférence des produits « nature », des produits non préparés et des fruits et légumes non calibrés : ils se conservent généralement plus longtemps. De plus, ils sont passés par moins d'étapes de transformation. Dans la mesure où il y a des pertes inévitables à chaque étape, ils auront donc généré moins de gaspillage en amont de leur arrivée dans votre panier, tout comme les produits issus des circuits courts et de proximité et les produits de saison. Enfin en achetant des fruits et légumes non calibrés vous évitez qu'ils restent dans le champ ou sur les arbres.

(Ré-)apprendre à connaître les produits qu'on consomme : si votre commerçant connaît bien ses produits, vous pouvez lui demander conseil sur les modes de conservation et la façon de les cuisiner. Chacun ses choix, chacun ses savoirs : les foyers guyanais nous ont parlé de comment conserver les dachines (des fruits consommés en Guyane) tandis que les foyers tourangeaux se sont intéressés aux fanes de radis.

Bien conserver

Ranger les produits suivant la règle du 1er entré / 1er sorti et, dans le réfrigérateur, les ranger en fonction des étages de température.

Congeler lorsque c'est possible les surplus d'aliment : au moment de la congélation, il faut penser à faire des doses adaptées pour ne pas être obligé de décongeler plus que nécessaire.

Passer en revue régulièrement le contenu de ses placards pour surveiller la date limite de consommation des produits présents. Et stocker les produits fragiles de manière visible plutôt que cachés au fond du frigo...

Conserver les restes suivant des modes adaptés

Laver le réfrigérateur régulièrement

Bien cuisiner

Cuisiner soi-même

Bien doser les quantités de nourriture préparées (riz, pâtes, ...)

Accommoder les restes : certains sites internet donnent des recettes à partir d'une combinaison de restes. Et même les produits un peu abîmés peuvent être consommés sous des formes plus appétissantes, que ce soit les légumes en ratatouille ou en quiche ou les fruits en compote et confiture.

Ne pas jeter les produits consommables : les produits secs (riz, pâtes, lentilles, pois...) sont consommables au-delà de leur date limite d'utilisation optimale. Se fier à ses sens pour savoir si un produit est consommable ou non.

En adoptant ces gestes, les foyers ont réduit leur gaspillage d'un tiers environ. Comme le souligne Guillaume d'Hoop de PikPik Environnement, les foyers ont plus facilement réduit le gaspillage lié aux restes de repas que celui lié à la péremption des produits et donc aux comportements d'achat.

Résultats des opérations auprès des restaurants témoins

Le gaspillage alimentaire identifié dans les 3 restaurants coachés par Worgamic est très faible. En se basant sur le gaspillage de la phase de préparation en cuisine et celui généré par la consommation en salle, le gaspillage alimentaire est évalué entre 6 gr/repas et 53 gr/repas (voir tableau ci-dessous).

	Préparation		Consommation	Total
	Poids de biodéchets	Poids de gaspillage alimentaire	Poids de gaspillage alimentaire	
Restaurant 1	135 g/repas	24 g/repas	30 g/repas	53 gr/repas
Restaurant 2	125 g/repas	négligeable	6 gr/repas	6 gr/repas
Restaurant 3	Non pesé, déchets en mélange	15 g/repas	négligeable	16 gr/repas

Les résultats des restaurants témoins sont très différents de ceux relevés par le Ministère de l'Agriculture⁷ qui a évalué les pertes et gaspillages⁸ de préparation (cuisines) et de consommation sur place : ils représentent en moyenne 211g/pers/repas pour la restauration commerciale⁹. Une fois de plus que les restaurants témoins sont nettement en dessous de la moyenne nationale. Cela est dû à deux biais méthodologiques d'une part :

- Les restaurants qui ont participé sont des restaurants particulièrement engagés dans des démarche qualité (l'un a un lombricomposteur, l'autre un label maître-restaurateur, les 3 ne cuisinent que des produits frais)
- Certaines catégories sont difficiles à qualifier de gaspillage (comme les feuilles de salades un peu flétries à l'extérieur, les produits utilisés pour « décorer » une assiette comme les tomates-cerises, etc.), les restaurateurs préfèrent parler de « pertes ».

D'autre part, malgré ces deux biais, il est vraisemblable que les restaurants témoins restent en dessous de la moyenne nationale. L'association Worgamic a donc souhaité identifier comment ces restaurants faisaient pour gaspiller aussi peu :

⁷ « **PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES : Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective** », MAAPRAT, 2011

⁸ Cette étude utilise les termes de « pertes et gaspillage » qu'elle définit ainsi : « Par pertes et gaspillages alimentaires nous entendons la quantité de nourriture qui aurait pu être mangée par l'homme et qui est finalement jetée. En l'absence d'une définition commune au niveau européen pour la qualifier, nous utilisons le terme générique pertes et gaspillages alimentaires. Le terme déchets alimentaires est utilisé dans cette étude pour qualifier les volumes de nourriture jetée qui comportent un mélange des parties potentiellement comestibles par l'homme et des parties non comestibles. »

⁹ Ces résultats sont à relativiser comme le précise l'introduction de l'étude : « En raison de la faible représentativité de l'échantillon étudié et d'une très grande variabilité de situations et de pratiques rencontrées, la généralisation des données présentées comporte un taux d'incertitude relativement élevé. »



Faut pas gâcher ! - 221112

- Ils travaillent en flux tendu pour éviter la péremption des denrées ;
- Ils connaissent bien les modes de conservation ;
- Ils ont une carte au choix relativement restreint pour éviter de devoir gérer de multiples produits et établissent leur menu du jour en fonction des produits présents en cuisine. Cependant, certains gérants ne souhaitent pas valoriser cette « bonne pratique » auprès de leurs clients car ils craignent qu'ils soient déçus en pensant qu'ils consomment « les restes » ou le surplus ;
- Ils ont un système de réservation pour les groupes avec un choix de plats à l'avance.

11





Les améliorations possibles

L'association a par ailleurs identifié une possibilité d'action de réduction de gaspillage de pain pour une brasserie : acheter moins de baguettes et favoriser en complément l'achat de boules de pain ayant une conservation plus longue. Cela a permis de réduire de 70% le gaspillage de pain. Cependant, cette évaluation ayant eu lieu en période estivale, où l'activité de la brasserie est ralentie, ce résultat n'est pas généralisable au reste de l'année. Une fois de plus, on constate que même les plus vertueux ont des marges de progrès.

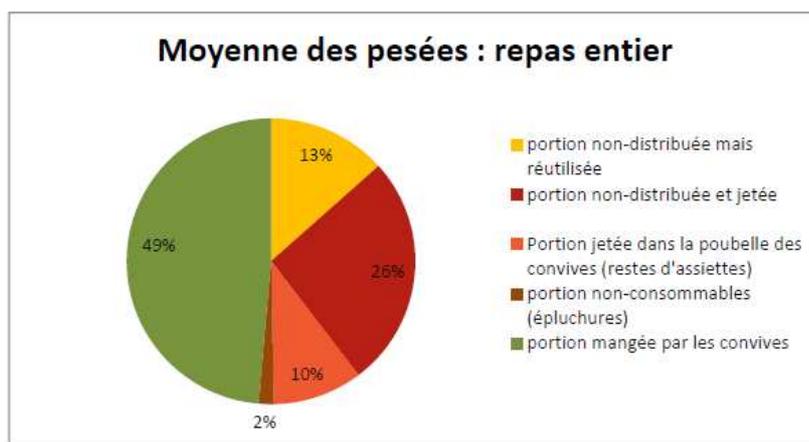
Résultats des opérations auprès des cantines témoins

Deux associations ont accompagné deux restaurants scolaires :

- une école maternelle qui sert entre 250 et 280 repas journaliers, où les enfants, de la petite à la moyenne section sont servis à table tandis que les enfants de la grande section se servent via un self ;
- un collège qui sert environ 420 repas/jour avec une cuisine satellite qui est approvisionnée en liaison froide. Il fonctionne avec un self et un système d'inscription préalable.

Dans l'école maternelle, avant le début de l'opération, le restaurant scolaire avait déjà mis en place une bonne pratique pour éviter le gaspillage de pain : le pain qui n'est pas pris par les enfants au déjeuner (41%) est resservi le soir à la garderie. De cette façon, lors du déjeuner, seul 5% du pain livré est jeté à la poubelle.

Sur les autres produits, les résultats sont frappants. En moyenne, entre 125 et 150 kg de nourriture sont livrés chaque jour au restaurant scolaire. Moins de la moitié (49%) de la nourriture livrée est consommée le jour-même (cf. diagramme ci-dessous réalisé par le Pic Vert). La moitié restante n'est pas intégralement gaspillée : en effet 13% est re-servie le lendemain ou en garderie, mais cela témoigne surtout d'une possibilité d'ajustement des commandes.

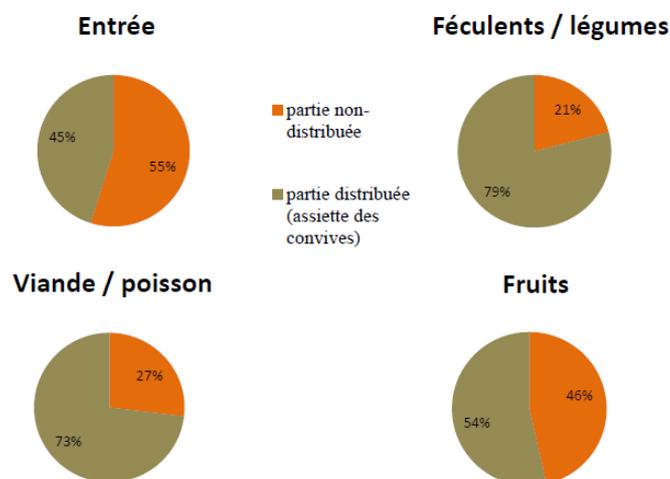


Ce diagramme nous permet de constater les éléments suivants :

- 49% de la nourriture est servie et consommée par les enfants ;
- 13% de la nourriture (pain, fruit...) présentée aux enfants n'est pas consommée la première fois, elle est réutilisée: ce qui n'a pas été mangé le jour J est resservi le lendemain ou en garderie. Néanmoins sur ces 13%, une partie non-définie est toutefois jetée (fruits abîmés) ;
- 10% de la nourriture servie termine comme restes des assiettes jetés dans la poubelle (cela représente entre 10 et 20 kg selon les jours) ;

- 26% est jetée sans même avoir été présentée aux convives. Soit un quart de la nourriture qui part directement à la poubelle.

Le Pic Vert a également analysé de façon plus détaillée ce qui était distribué aux convives (les aliments qui sont servis dans les assiettes et qui sont soit mangés, soit jetés à la poubelle) et ce qui ne l'était pas (les aliments non servis aux convives et qui sont soit réutilisés pour un autre service soit jetés à la poubelle) comme le montre les graphiques ci-dessous réalisés par Le Pic Vert.



Il a ainsi été constaté que :

- Plus de 50% des entrées ne sont pas mangées le jour J (durant les trois jours de pesées, il s'agissait principalement de crudités),
- Plus de 27% des viandes-poissons et plus de 21% des féculents-légumes ne sont pas distribués aux convives et sont donc soit distribués dans un autre service soit jetés.
- Presque un fruit sur deux n'est pas mangé le jour même.

Le Pic Vert a notamment constaté que, concernant la partie non-distribuée, les produits réchauffés sont jetés à la poubelle juste après le repas (viande, légumes...). Les produits froids (crudités, fruits...), quant à eux, sont resservis le lendemain. Toutefois, s'ils sont abîmés, (fruit trop mûr par exemple), ils seront également jetés à la poubelle les jours suivants.

Dans le collège, l'opération est intervenue à un moment charnière. En effet, le restaurant scolaire était auparavant approvisionné par une cuisine autonome. Le chef de restauration était déjà très mobilisé sur la réduction du gaspillage : il préparait ses menus avec une nutritionniste mais veillait à ce que les menus soient les plus proches possibles des goûts qu'il connaissait des élèves. Il s'éloignait donc régulièrement des normes de nutrition en pratiquant au maximum la réutilisation des denrées dans la mesure des possibilités offertes par les normes de sécurité alimentaire, au détriment du respect du Plan National Nutrition Santé. En 2011, le système a changé au profit d'une cuisine satellite où le chef n'a plus la main sur la composition des menus. Le chef de restauration a donc dû réinventer des solutions pour éviter de gaspiller des quantités importantes de nourriture.

Pour cela il a réalisé des comptages pendant quatre mois avec son équipe. Il en ressort que :

- le succès des entrées est très variable. Parfois 100% des entrées sont prises par les élèves, parfois seulement 18% le sont. Il en est de même pour les fromages. Les fromages bios et les faisselles ont moins de succès que les autres fromages ;
- en multi choix, les fruits sont négligés, à quelques exceptions près : les fruits de saison tel que raisin, fraises, cerises ont la cote mais les kiwis, poires ou pommes ne sont pas appétissants, d'autant qu'ils ne sont souvent pas assez mûrs.

Ces deux diagnostics font ressortir des causes communes

- Les quantités prévues dans les recommandations nutritionnelles ne sont pas adaptées. Elles sont trop importantes d'une part. D'autre part, à elles seules, elles sont insuffisantes, en raison du comportement des convives, pour permettre une alimentation saine. En effet, les convives ne sont pas attirés par certains produits comme les crudités, les fruits, les viandes. Il ne suffit pas d'en mettre à disposition des élèves pour qu'ils en mangent. Une véritable éducation au goût est essentielle mais c'est un travail sur un temps long et il ne peut pas passer uniquement par les restaurants scolaires.
- Les produits ne sont pas toujours de bonne qualité : présence de gras sur la viande, fruit pas ou très mûr...
- Les convives ne sont pas conscients de leur gaspillage et de ses impacts. Ils ne considèrent pas comme un problème de jeter de la nourriture qu'ils ont pris en trop grande quantité.

Par ailleurs, le comité de suivi de l'opération en maternelle a constaté que les convives n'ont pas toujours faim, surtout s'ils goûtent à 11h.

Pour le comité de suivi du collège, une autre cause du gaspillage est liée aux absences non signalées : lorsqu'un enseignant est absent, des parents retirent leurs enfants de la cantine au dernier moment et le gestionnaire de la restauration ne peut pas adapter les quantités commandées.

Les améliorations possibles

Les solutions sont plus longues à mettre en œuvre dans ces établissements qui impliquent beaucoup plus d'acteurs qu'un foyer ou même qu'une brasserie. Les comités de suivi ont donc choisi de prioriser deux actions chacun.

Dans le restaurant scolaire de l'école maternelle, les priorités ont été :

- de travailler avec l'équipe de cuisine afin de réduire les commandes auprès du fournisseur en fonction des recommandations nutritionnelles et de séparer les commandes de chaque composant du repas (entrée, plat...), afin d'adapter les portions (assiette « grande faim », « petites faims ») et de gérer la préparation des repas au fur et à mesure lorsque c'est possible, ce qui semble plus accessible pour le froid que pour le chaud.
- de faire une première sensibilisation des convives à leur gaspillage lors d'ateliers d'échanges de 20 min sur le temps de midi. Cette première sensibilisation sera complétée en 2013 par un travail de long terme avec les enseignants et les parents afin de servir de « relais » en classe ou à la maison.

Dans le restaurant scolaire du collège, les priorités ont été :

- d'avoir une gestion plus rigoureuse des absences : le travail entre la vie scolaire et le service gestionnaire de la restauration a permis d'identifier des élèves régulièrement absents.
- d'avoir une procédure très détaillée de la commande des repas à la cuisine centrale : en fonction des menus et des habitudes alimentaires connues des convives, le chef de restauration adapte le nombre d'entrées, de plats, de fromages et de desserts commandés.

Ainsi, sur 420 repas par jour (sur 510 inscrits à la cantine), seulement 5 à 10 repas sont gaspillés. Cela représente des économies de plus de 8000 €¹⁰ pour le collège et des économies plus difficiles à chiffrer pour la cuisine centrale.

¹⁰ Soit 2550 repas qui ne sont pas commandés par la cuisine satellite à la cuisine centrale.

FNE demande à l'Etat de mobiliser l'ensemble des acteurs

Le gaspillage alimentaire est le résultat de nos modes de production et de consommation alimentaires actuels. Il a lieu à chaque étape de la chaîne :

- **Dans le champ** : les fruits et légumes non calibrés par rapport aux machines sont jetés. Si leur cours sur le marché est trop bas, certains fruits ne sont même pas ramassés. Si des fruits et légumes arrivent trop tard dans la saison, ils ne sont pas vendus.
- **Dans le camion** : certains produits sont abîmés pendant le transport.
- **Dans l'entrepôt** : en cas de rupture de la chaîne du froid, tous les produits doivent être jetés.
- **Dans l'usine de transformation** : les fruits et légumes non calibrés pour l'industrie alimentaire (tordus, avec des tâches) sont jetés. On constate aussi des pertes pendant la préparation de plats cuisinés.
- **Au supermarché et dans les magasins** des produits packagés par lots trop importants, une mauvaise conciliation entre approvisionnements et consommation en fonction des aléas climatiques, pas de tri dans un cageot qui, quand un fruit est abîmé, peut être jeté...
- **À la maison, au restaurant, à la cantine** : On achète trop, on cuisine en trop grande quantité, les portions sont trop grosses. Des produits sont oubliés dans le fond du frigo.

Ainsi tous les acteurs de la chaîne du champ à l'assiette sont victimes et responsables du gaspillage alimentaire. C'est pourquoi FNE souhaite que tous se mobilisent pour réduire le gaspillage alimentaire. Cette dynamique doit être impulsée par le gouvernement. Dans ce sens, le pacte national anti-gaspillage alimentaire annoncé pour juin 2013 par Guillaume Garot, ministre de l'agro-alimentaire, est une bonne nouvelle. Reste à voir ce qu'il contiendra. FNE demande que ce pacte comprenne :

La réalisation d'un état des lieux du gaspillage alimentaire à tous les étages et pas seulement en « bout de chaîne »

En effet, le ministre annonce une réduction du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025. L'atteinte de cet objectif nécessite de savoir d'où l'on part. Or le gaspillage des ménages, des restaurants, des cantines et des distributeurs (marchés et magasins) a été évalué par une étude du Ministère de l'Agriculture¹¹. Les informations manquent sur l'ensemble de la chaîne. L'Etat pourrait demander aux différentes organisations professionnelles de s'impliquer en collectant et rendant disponible les informations manquantes. Un observatoire des pratiques pourrait être créé entre tous les acteurs de la chaîne. Cet état des lieux n'a pas pour priorité d'identifier de nouveaux ratios de gaspillage, mais d'avantage de faire que les acteurs se mobilisent en "s'auto évaluant", pour leur donner l'envie de progresser et la lisibilité pour le faire.

L'expérimentation et le développement de modèles économiques moins générateurs de gaspillage

Les premiers retours d'expérience montrent que les modèles économiques avec moins d'intermédiaires (les cuisines autonomes dans les cantines, les circuits courts) génèrent moins de gaspillage que des modèles plus complexes (les cuisines satellites fonctionnant avec des cuisines centrales, la grande distribution et ses circuits d'approvisionnement auprès des marchés d'intérêt nationaux notamment). Par ailleurs, ces modèles plus vertueux permettent de travailler des produits non calibrés, ce qui évite du gaspillage en amont de la chaîne, chez les agriculteurs. L'Etat doit faciliter l'expérimentation et l'évaluation et encourager les modèles les plus vertueux au travers des approches, d'une part par filières de produits, et d'autre part par territoires. En effet, de multiples initiatives émergent dans les collectivités pour favoriser des nouvelles approches de production/distribution de produits alimentaires, en particulier dans le domaine de la restauration collective scolaire. Il serait pertinent d'étendre, les initiatives développées, à d'autres secteurs de consommation des produits alimentaires.

La mobilisation de tous les acteurs pour changer les pratiques génératrices de gaspillage

Notre modèle économique fondé sur la surproduction et la surconsommation a généralisé des pratiques qui génèrent inévitablement du gaspillage. C'est le cas du calibrage des fruits et légumes qui est imposé aux agriculteurs par les cahiers des charges des entreprises agro-alimentaires. Sans connaître l'ampleur du gaspillage que cela génère, il est évident que tous les fruits et légumes ne pousseront jamais conformément aux standards des transporteurs ou des machines à éplucher ou découper de l'agro-alimentaire. De même, nos exigences de consommateurs d'avoir le choix maximum de produits à toute heure, y compris au restaurant en fin de

¹¹ [PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES, Marges de manoeuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur \(distribution et restauration\) et en restauration collective, novembre 2011.](#)

service ou au magasin avant la fermeture, génèrent du gaspillage car tout ce que nous n'achèterons pas risque d'être gaspillé. Ces habitudes de production et de consommation doivent être remises en cause. Elles nécessitent des lieux d'échange entre tous les acteurs car les pratiques des uns peuvent générer du gaspillage chez les autres. Le gouvernement doit animer ce dialogue.

Des garde-fous par rapport aux fausses bonnes solutions pour réduire le gaspillage alimentaire

Certains industriels voient dans la lutte contre le gaspillage alimentaire l'occasion de verdier leur image. A titre d'exemple, la multiplication des emballages individuels n'est pas une solution écologique pour réduire le gaspillage alimentaire car ceux-ci génèrent des impacts environnementaux (prélèvement de ressources, création de déchets). Il est préférable de responsabiliser les consommateurs sur les modes de conservation (rangement au frais, à l'abri du soleil, dans une boîte alimentaire...). De façon encore plus caricaturale, on voudrait nous vendre des réfrigérateurs qui scanneraient les produits pour connaître leur date de péremption et nous en avertir. De tels gadgets utilisent également des ressources rares et produisent des déchets difficiles à traiter et rendent le consommateur dépendant d'un bien inutile.

Le gaspillage alimentaire est en partie un phénomène générationnel. En effet, le pourcentage de nourriture perdue a été multiplié par deux depuis 1974 et continue d'augmenter. Cette évolution générationnelle est sans doute liée à nos modes de vie.

D'une part, nous sommes de plus en plus urbains et avons donc un rapport plus distancié à la production agricole, nous n'avons pas nécessairement conscience du temps de travail investi pour produire la nourriture et des contraintes naturelles de la production agricole (fruits et légumes non standardisés, saisonnalité, météo). D'autre part, la part de l'alimentation a diminué dans le budget des ménages. Elle est passée de 38% en 1960 à 25% en 2007¹². La nourriture a moins de valeur financière aujourd'hui proportionnellement à 1960. Il est donc moins impactant de la jeter.

Une large campagne de communication à destination du grand public est donc également nécessaire pour faire évoluer les comportements. Cette campagne sera d'autant plus efficace qu'elle mettra en avant les initiatives des autres acteurs de la chaîne afin de ne pas culpabiliser le grand public.

¹² [La consommation des ménages depuis cinquante ans](#), INSEE, Georges Consoles, Maryse Fesseau et Vladimir Passeron.

Associations ayant mené les opérations témoins

Accompagnement de foyers témoins



Pikpik Environnement (92)

Guillaume D'Hoop - 06 76 07 75 45 - guillaumedhoop@aol.com

Basée à Issy-les-Moulineaux, PikPik Environnement a pour but depuis 2009 d'éduquer à l'écocitoyenneté pour un meilleur environnement urbain. Ses thèmes de prédilection sont les déchets, l'eau, l'énergie, la biodiversité, l'eco-mobilité, la santé environnementale, l'urbanisme. Son champ d'action principale se situe dans les Hauts-de-Seine. Visant tous publics, les actions de PikPik se veulent ludiques : animation de stands, installation de composteur en pied d'immeuble, récolte de miel urbain, théâtre environnemental, gestion des déchets lors de manifestations sportives (ecotrail), visites de site...

Dans le cadre de cette opération, douze foyers sont accompagnés sur les Hauts-de-Seine/Paris depuis début mai jusqu'à fin juin 2012



sepant

La Sépant (37)

Nese Kaplan - 09 77 38 61 75 - nesekaplan@sepant.fr

La Société d'Étude, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Touraine (SEPANT) est une association loi 1901 créée en 1966, dont les objectifs sont de « préserver en Touraine les milieux naturels et d'agir contre toutes les atteintes à l'environnement. Depuis 1998, elle est la fédération départementale des Associations de Protection de la Nature et de l'Environnement d'Indre-et-Loire. La SEPANT s'engage au quotidien dans la médiation entre les acteurs de l'environnement (collectivités locales, services régionaux et départementaux de l'État, particuliers...) pour une meilleure intégration de l'environnement dans les politiques publiques.

C'est dans le cadre de sa thématique « déchets » que la SEPANT participe à l'opération « foyers témoins » du gaspillage alimentaire qui a débuté le lundi 23 avril et se terminera fin juin 2012.



La **SEPANGUY** (Guyane) :

Aline Delafosse - 0594 29 04 26 - aline.delafosse@sepanguy.com

Salariée en charge du projet

La SEPANGUY (Société d'Etudes, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Guyane) est une association de loi 1901 œuvrant pour la protection de l'environnement en Guyane. Entre autres, elle met en œuvre deux programmes pédagogiques sur les thématiques des déchets et de l'eau. C'est dans le cadre du programme pédagogique d'éducation à l'environnement et à la citoyenneté en partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Centre Littoral, l'ADEME et l'Europe, ayant pour principales thématiques les déchets et la consommation durable, que s'inscrit l'enquête sur le gaspillage alimentaire.

L'opération « foyers témoins » a débuté en Guyane le lundi 7 mai et s'achèvera le dimanche 1^{er} juillet. Durant cette période, les dix foyers engagés mesureront le gaspillage à la maison et réfléchiront à des moyens de le réduire au niveau individuel en prenant en compte les particularités de leurs foyers mais également de la Guyane (moyens de conservation adaptés, etc.).

Accompagnement de restaurants



L'**Espace Nature Isère** (38) :

Benjamin Tosi – 04 76 36 50 10 - animation-eni@orange.fr

L'association Espace Nature Isère accompagne trois restaurants dans l'Isère entre Voiron et Saint-Marcellin: un semi gastronomique, une pizzeria, une restauration rapide.

L'opération a débuté en avril 2012.





Worgamic (Paris) :

Solène Enouf – 06 65 05 66 25 - soleneenouf@gmail.com

Antoine Hubert – 06 13 42 01 25 - antoine.hubert@worgamic.org

Créée en 2007, Worgamic est une association qui promeut une meilleure gestion des ressources alimentaires en ville, du potager au composteur en passant par l'assiette. Ses trois pôles d'activité (Agricultures, Alimentation, [Re]cyclage) fonctionnent en synergie sur les trois domaines que sont la sensibilisation, la recherche et le plaidoyer. Le pôle Agriculture défend le principe de cultures vivrières inspirées des pratiques agro-écologiques que l'on peut développer en ville. Le Pôle Alimentation défend l'idée d'une cuisine diversifiée et responsable élaborée avec des aliments locaux, frais et de saison. Enfin, le Pôle [Re]cyclage se préoccupe des transformations et utilisations locales de la matière organique.

Worgamic accompagne deux restaurants à Paris : *le Couvent* et *le Grand Méricourt*.

Accompagnement de restaurations collectives



Le Pic Vert (38) :

Sonia Montchalain – 04 76 91 34 33 - s.montchalin@lepicvert.asso.fr

Le Pic Vert est une association de protection, de sensibilisation et d'éducation à l'environnement basée à Réaumont en Isère. Membre de la Fédération Rhône-Alpes de Protection de la Nature (FRAPNA Isère), elle œuvre au nord de Grenoble dans tout le Pays Voironnais, l'est de la plaine de Bièvre et la limite nord du massif de Chartreuse, rassemblant plus de 560 adhérents partageant ses idées et valeurs.

Le Pic Vert accompagne depuis avril un restaurant scolaire regroupant les deux écoles élémentaires et maternelles de Coublevie près de Voiron en Isère. Financé en partie par la Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais, ce projet pilote a pour objectif d'être reproduit dans d'autres restaurants scolaires de la collectivité. Ce restaurant sert entre 250 et 280 repas quotidiens en self-service, les repas sont livrés par un traiteur en liaison froide.



FRAPNA

La Frapna Isère (38) :

Francis Meneu - 04 76 77 11 08- francis.meneu@frapna.org

La fédération départementale FNE en Isère accompagne la restauration du collège de Domène à côté de Grenoble. Le Collège de Domène fait partie du territoire de l'agglomération grenobloise, un des 13 créés par le département dans le cadre de sa politique de territorialisation. Ce territoire regroupe 35 autres établissements.

Après avoir été cuisine autonome, le Collège de Domène est devenu courant 2011 cuisine satellite d'une importante cuisine mutualisée gérée par le Conseil général. A terme les 35 collèges de l'agglomération grenobloise devraient tous être desservis par 2 cuisines mutualisées, dans le cadre de l'adoption du nouveau schéma de restauration scolaire.

Anticipant l'adoption d'un agenda 21 scolaire, le Collège de Domène a entamé avec l'ensemble de la communauté éducative une démarche de réduction de son impact environnemental en commençant par celle des déchets produits (tri, compostage) avec une attention renforcée sur le service restauration, principale source de production.

480 élèves sont inscrits à la demi-pension.

Constatant une augmentation considérable des denrées non consommées chaque jour depuis le passage en cuisine satellite, le collège de Domène s'est penché sur le gaspillage alimentaire. Ce projet est appuyé par la FRAPNA-Isère, d'autant plus facilement que son Président est, à titre professionnel, le Gestionnaire matériel de cet établissement. Les partenaires de ce projet sont le service environnement et développement durable ainsi que le service éducation du Conseil Général de l'Isère et la Métropole de Grenoble. La Commune de Domène suit avec intérêt les travaux réalisés.

Les partenaires du projet



le Ministère de l'écologie a coordonné en 2011 un groupe de travail spécifique sur le gaspillage alimentaire, dans le cadre du Conseil National des Déchets. Objectif à terme : coordonner des actions au niveau national afin de réduire le gaspillage alimentaire

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/Stop-au-gaspillage-alimentaire.html>

Le Ministère apporte un soutien financier et participe au Comité de pilotage du projet de FNE.



La Fondation MACIF crée, développe, soutient et accompagne des projets relevant de l'innovation sociale, avec une attention particulière portée aux problématiques environnementales.

<http://www.fondation-macif.org/>

Depuis octobre 2011, la Fondation MACIF apporte un soutien financier au projet de FNE, participe au comité de pilotage et s'implique en développant les bonnes pratiques sur le gaspillage alimentaire auprès des sociétaires de la Macif. Des sociétaires se sont par ailleurs portés volontaires dans le cadre des « opérations témoins ».

MONOPRIX

Dans le cadre de sa stratégie développement durable, Monoprix a identifié la réduction du gaspillage alimentaire comme un chantier prioritaire à mettre en œuvre à partir de janvier 2013.

<http://www.monoprix.fr/developpement-durable/accueil.html>

L'enseigne apporte un soutien technique à France Nature Environnement pour son opération médiatique « Faut pas gâcher ! » en mettant à sa disposition des aliments non-consommés prêts à être jetés.



VERDICITÉ

VerdiCité est une entreprise qui intervient auprès des collectivités en conseil et assistance à maîtrise d'ouvrage, principalement sur le thème de la gestion des déchets. Elle intervient également auprès d'une clientèle d'entreprises pour des diagnostics environnement et des études de réduction de la production des déchets.

<http://www.verdicite.fr/>

VerdiCité a réalisé pour le projet l'ensemble de l'analyse des échantillons de poubelles afin de mieux connaître la part et la composition du gaspillage alimentaire dans les ordures ménagères.

Remerciements



L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie - <http://www2.ademe.fr/>



La Passiflore, association adhérente à FNE - <http://la.passiflore.free.fr/>



Espace Environnement qui coordonne le projet Greencook - <http://www.greencook.org/>



International Urban Food Network - <http://fr.iufn.org/>



Le Réseau Français des Etudiants pour le Développement Durable - <http://www.refedd.org/>



L'association Unis-Cité - <http://www.uniscite.fr/>



L'association De mon assiette à notre Planète - <http://www.assiette-planete.fr/site/>