

Lutte contre le Gaspillage alimentaire

Formation – décembre 2014



Midi-Pyrénées

Les objectifs de la formation

- ▶ Connaître les enjeux du gaspillage alimentaire, les chiffres clés
- ▶ Connaître les impacts du gaspillage alimentaire : tout est lié
- ▶ Présenter les leviers d'actions généraux
- ▶ Proposer les « astuces » pour limiter le gaspillage alimentaire

Les objectifs de la formation - off

- ▶ Se faire plaisir
- ▶ Apprendre des choses et repartir avec des idées d'actions et/ ou des éléments concrets
- ▶ Animation participative
- ▶ Convivialité
- ▶ Mutualiser, échanger

Organisation

- ▶ 2 jours
- ▶ 9h/ 17h
- ▶ Mercredi 24/11 : repas à la cantine centrale,
- ▶ Mercredi 10/12 : repas partagé
- ▶ Livrables fournis en fin de formation et codes accès espace privé

Jour 1

- ▶ **Matin : Partie formelle : définition, chiffres clés, enjeux...**
- ▶ **Après midi : Echanges participatifs**

Jour 2

- ▶ **Matin : retours d'expériences, présentation de quelques outils**
- ▶ **Après midi : ateliers, co-construction d'actions**

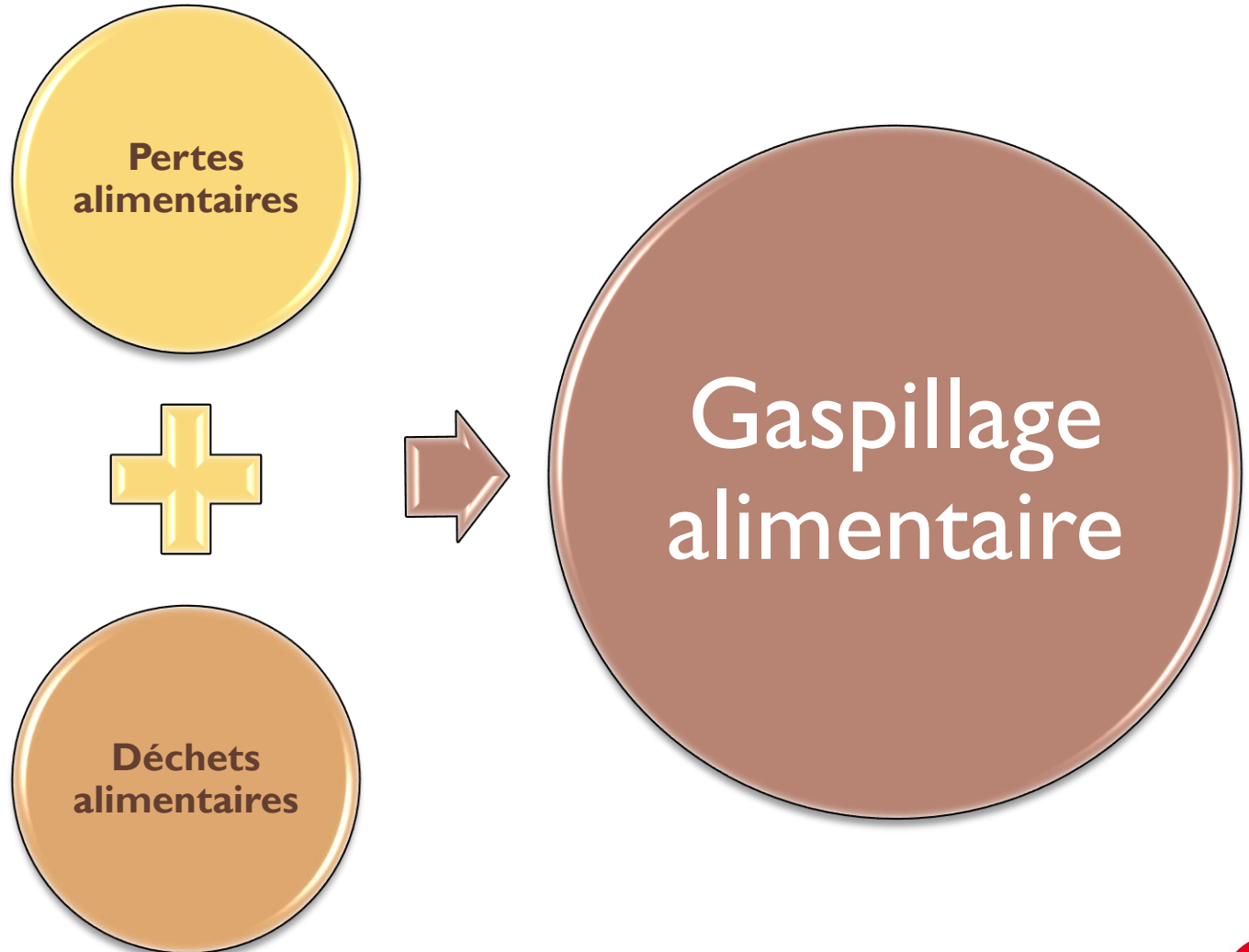
Les définitions

Définitions

- ▶ « *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.* »

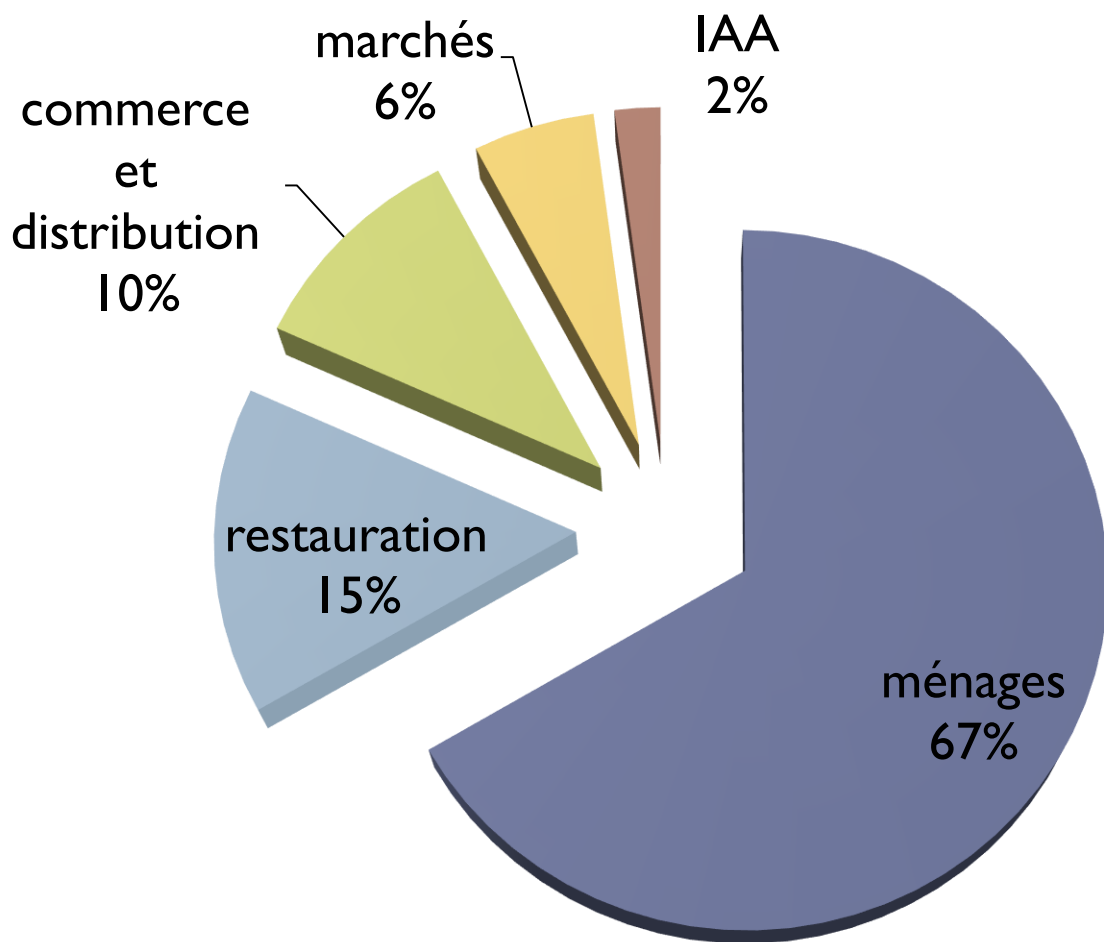
Rapport MEDD 2012 (p. 9/ 76).

Définitions



FAO – mars 2012

7,12 millions de tonnes/an de déchets alimentaires



Les sources du GA en 2010

20 kg/p/an déchets alimentaires/ ménages



13kg/p/an restes, fruits, légumes

7kg/p/an déchets non déballés

180 kg/p/an

Production
déclassée

production

Transport,
Chaine du froid,
DLC/ DLUO

consommation

transformation

Transport,
Tri,
Pertes

197 t/ étbt/an pour GMS
1,6 t/ etbt/ an pour épicerie

Comment fonctionne une cuisine centrale ?

- ▶ Visite de la cuisine centrale de Colomiers (31)





Les constats

Les facteurs d'évolution

- ▶ Classe sociales : pas significatif
- ▶ Géographique
- ▶ Temporalité
- ▶ Lieux de consommation

Ets sociaux/ santé

264g/repas/p

Cantine

180g/repas/p

Cantines entreprises

125g/repas/p

Restauration tradi et
gastro

230g/repas/p

1 repas sur
3 gaspillé
en restau
coll.

Quand je mange, j'agis sur mon
environnement



Les impacts du gaspillage alimentaire

Enjeux environnementaux

▶ **Ressources**

▶ **GES**

▶ **Déchets**

▶ *Formation « Lutter contre le Gaspillage alimentaire »*

Les enjeux sociaux et économiques

- ▶ 500 €/ménage/an
- ▶ Circuits courts de proximité
- ▶ Souveraineté alimentaire
- ▶ Éthique

Les enjeux politiques

- ▶ 2014 : année européenne
- ▶ Objectifs nationaux et européens :
 - ▶ - 50% en 2025
- ▶ Loi Grenelle – biodéchets
- ▶ Pacte national



Les priorités

Hiérarchiser

EVITER LE GASPILLAGE DE PRODUITS ALIMENTAIRES :

- lors de la production agricole
- lors de la transformation et lors de la distribution
- lors de la consommation (individuelle et collective)

DETOURNER vers la conso **HUMAINE**
glanage, transformation des surproductions,
don alimentaire

DETOURNER vers conso **ANIMALE**

VALORISER
les déchets organiques
Compostage, méthanisation

TRAITER

Priorités de
1) réduction du gaspillage alimentaire, puis de
2) gestion du gaspillage alimentaire et enfin de
3) valorisation des déchets

Les freins : les normes d'hygiène

Le « Paquet Hygiène »

- ▶ Texte Européen
- ▶ Objectif : la sécurité du consommateur
- ▶ Harmonisation et simplification des dispositions
- ▶ Applicable à toutes des denrées et tous les exploitants alimentaires
- ▶ Entrée en vigueur le 1^{er} janvier 2005
- ▶ Ensemble filière agro-alimentaire
- ▶ Composée de 6 règlements européens

- ▶ Généralise la mise en place de la norme HACCP
- ▶ Contrôle par les service vétérinaires



HACCP

- ▶ Système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise
- ▶ 1959, NASA : maîtrise risques biologique, chimique et physique

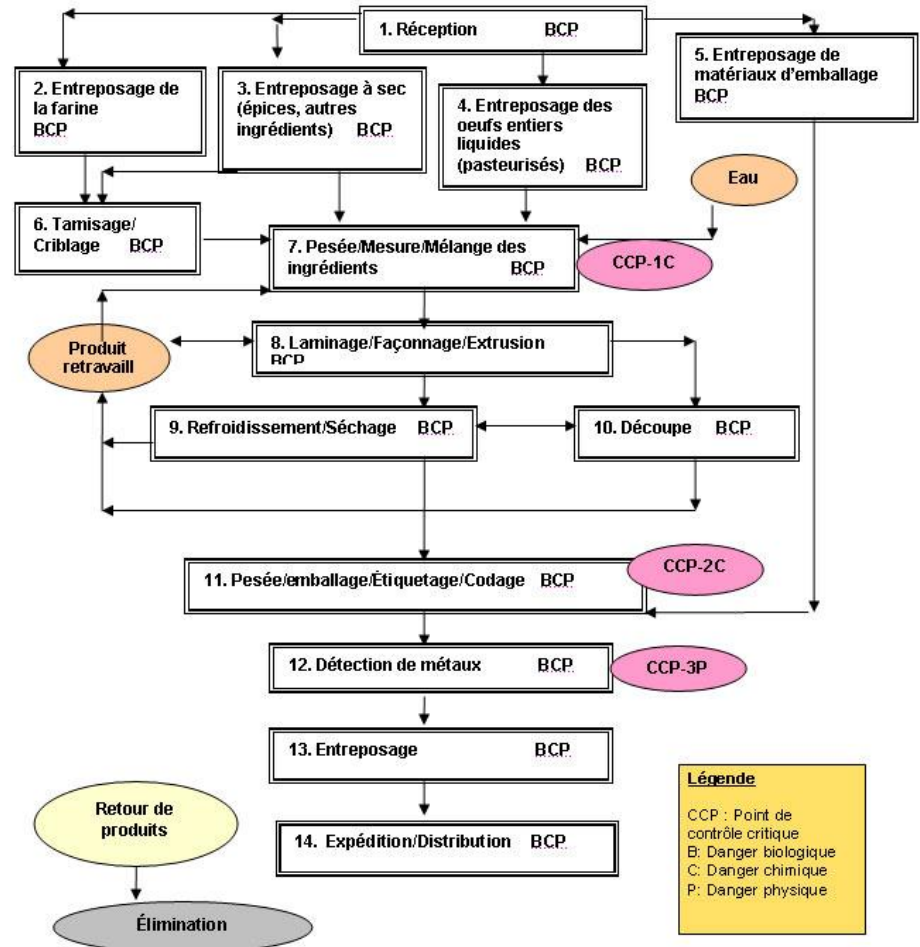
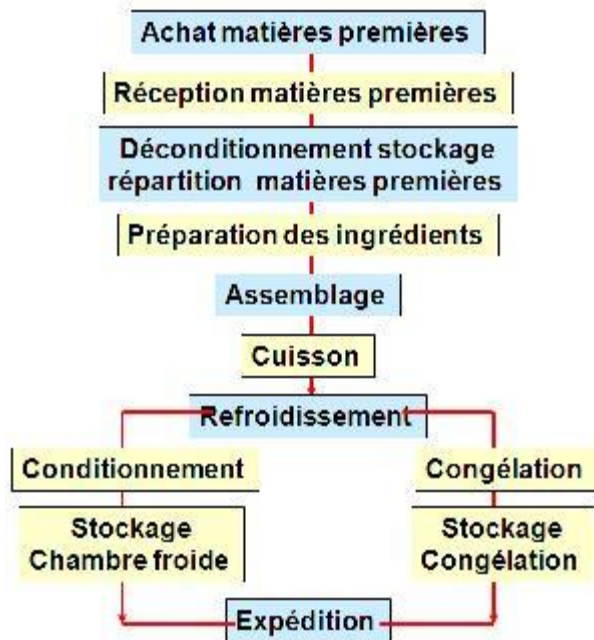


HACCP : les principes

- ▶ *Principe 1* : procéder à une analyse des dangers.
- ▶ *Principe 2* : déterminer les points critiques pour la maîtrise (CCP : *Critical Control Point*).
- ▶ *Principe 3* : fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
- ▶ *Principe 4* : mettre en place un système de surveillance des mesures de maîtrise des dangers aux CCP.
- ▶ *Principe 5* : déterminer les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'une mesure de maîtrise à un CCP donné est défective.
- ▶ *Principe 6* : appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- ▶ *Principe 7* : constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité).



HACCP : diagramme de fabrication



Légende
 CCP : Point de contrôle critique
 B : Danger biologique
 C : Danger chimique
 P : Danger physique

GEMRCN

- ▶ Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN)
- ▶ Recommandations qui s'appliquent aux structures publiques de restauration
- ▶ Grammage/ tout âge / repas
- ▶ Basé sur le PNNS : Programme National Nutrition Santé



Réglementation

- ▶ **Un frein non identifié**

- ▶ Demande à la DRAAF réaliser guide dédié

- ▶ Intervention Directeur de l'alimentation à AGORES juin 2014 :
« il faudrait engager une réflexion pour identifier les points qui selon certains acteurs posent problèmes »

