



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

- Pour s'engager concrètement contre les dérives de la société de surconsommation.
- Pour protéger l'environnement en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets.
- Pour retrouver du pouvoir d'achat.

C'est un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable. Car il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim.

Lutter contre le gaspillage, ça n'est pas moins manger, c'est mieux consommer et mieux manger. C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

Le sujet fait aujourd'hui consensus dans la société française, et nos concitoyens sont particulièrement sensibles à cette thématique sur laquelle ils souhaitent pouvoir agir.

Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un Pacte national contre le gaspillage alimentaire. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire valorise l'implication de chacun.



Le Pacte se fonde également sur une définition commune du gaspillage alimentaire : **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.** Il accompagne la politique publique de l'alimentation et le Programme national pour l'alimentation. Il reçoit le soutien de l'organisation des nations unies pour l'agriculture et l'alimentation (Fao) et du Programme des nations unies pour l'environnement (Pnue).

Dans le Pacte, les représentants de la restauration collective et de la restauration commerciale s'engagent :

- à mener des actions de sensibilisation auprès de leur clientèle, de leurs convives, de leurs collaborateurs et de leurs fournisseurs ;
- à mener des actions de prévention et à améliorer leurs pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion ;
- à réaliser un guide visant à encadrer et développer l'usage du « sac à emporter », possibilité offerte aux clients d'emporter les portions non consommées.

Pour quels enjeux ?

- Écologique, la lutte contre le gaspillage alimentaire tend à limiter la surconsommation des ressources et la pollution de l'environnement, notamment l'émission de gaz à effet de serre, ainsi que les impacts négatifs des actions humaines sur les écosystèmes. La superficie de terres arables cultivées inutilement dans le monde est comprise entre la superficie du Canada et celle de la Russie.
- Éthique, elle consiste à refuser que des centaines de millions de tonnes de nourriture soient jetées chaque année dans le monde, alors même que tant d'hommes, de femmes et d'enfants meurent de faim, et que d'autres, y compris en France, peinent à se nourrir convenablement. Le gaspillage pour l'ensemble de la chaîne alimentaire est estimé dans notre pays à 140 kg par an et par personne.
- Économique, enfin, cette lutte vise à l'optimisation de la chaîne alimentaire, et à la limitation des coûts pour tous, si importante en période de crise économique. L'ADEME a estimé la valeur de l'alimentation gaspillée chaque année en France à 159 euros par personne.



Pourquoi agir dans la restauration ?

1. Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets
2. Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par vos convives
3. Éviter de nouvelles obligations réglementaires en tant que gros producteurs de déchets organiques
4. Mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation.
5. Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bios...), grâce aux économies réalisées

Des restaurateurs engagés

Des restaurateurs proposent des menus à base de produits locaux générant peu de gaz à effet de serre. C'est le cas par exemple pour les établissements partenaires des Semaines zéro carbone en Picardie, ou pour les restaurateurs signataires de la charte « Bon pour le climat », signalés par un logo spécifique.

Des exemples de bonnes pratiques dans la restauration scolaire

- Un collège du Rhône a **divisé par 15** le poids des déchets alimentaires de son restaurant scolaire en modifiant l'organisation de son self-service et en sensibilisant les élèves aux impacts du gaspillage alimentaire.
- Une cantine solidaire de Savoie, qui sert 60 000 repas par an à des personnes en difficulté, s'approvisionne auprès de restaurants scolaires en denrées sèches et en plats préparés non servis.



Le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective.

En moyenne 30 à 40% de la quantité des produits du repas finissent à la poubelle !

(source Centres Permanents d'Initiatives pour l'Environnement)

Doggy-bag : une pratique qui arrive en France

Demandez aux restaurants un « Gourmet Bag » (ou apportez le vôtre), car votre repas vous appartient ! À voir : la campagne de sensibilisation initiée par la DRAAF Rhône-Alpes (gourmetbag.fr/decouvrez-legourmet-bag).

3. Pour qui ?

- la **restauration collective d'entreprise et d'administration** (les restaurants scolaires, les restaurants des hôpitaux, les restaurants liés à une entreprise,...)
- la **restauration commerciale** (restaurant traditionnel, fast-food,...)

Remarque :

Aucune aide financière ne pourra être accordée à la restauration d'administration d'Etat.



4. Contenu de l'accompagnement – Cahier des charges

Les lauréats pourront être accompagnés en 4 étapes :

Etape 1 – Réalisation d'un diagnostic

Il s'agit de connaître le gaspillage alimentaire (produits achetés, préparés et non consommés) de l'établissement, puis le potentiel de réduction du gaspillage du site et estimer les économies réalisables. Les éléments recueillis permettront d'identifier les causes du gaspillage et fourniront des données très utiles pour sensibiliser les différentes parties prenantes de la structure.

L'analyse du gaspillage se fera à deux niveaux et sur deux volets:

- au niveau du gaspillage « cuisine » : mets préparés mais non servis et jetés,
- au niveau du gaspillage « consommation » : nourriture servie dans les assiettes, prise sur les plateaux, non consommée,
- sur le volet « pesées » (nécessité d'être équipé d'une balance) en prenant soin de travailler sur au moins 4 repas variés, de définir le type de tri à faire et prévoir une surveillance du tri et des pesées,
- sur le volet « pratiques » en étudiant le fonctionnement du restaurant et en questionnant les équipes de cuisines et les convives.

Des indicateurs de suivi des préconisations d'amélioration pourront être proposés (tableau de bord). Ces indicateurs permettront de suivre la démarche dans le temps. Ils peuvent être de différents types : indicateurs de flux (masse de déchets, ...); indicateurs économiques (achats, ...). Ces indicateurs peuvent être complétés par des indicateurs de management (nombre de personnes formées,...).

Etape 2 – Accompagnement à la mise en œuvre des préconisations (option)

Après la réalisation du diagnostic, il s'agit d'accompagner la structure dans la mise en œuvre des préconisations réduction du gaspillage alimentaire. Ce volet correspond à du conseil pour, par exemple, faire le point sur le planning de réalisation, rechercher de l'information, réaliser des cahiers des charges de consultation... La prestation ne peut pas être confondue avec des missions de maîtrise d'œuvre.

Etape 3 – Réalisation d'un bilan de l'opération (option)

Après la mise en œuvre des préconisations, il s'agit de réaliser un bilan de l'opération en évaluant la réduction du gaspillage alimentaire à l'aide des indicateurs établis lors du diagnostic (étape 1).

Etape 4 – Accompagnement à l'éco-communication (option)

Après la mise en œuvre des préconisations, il s'agit d'aider la structure à la mise en place d'une stratégie de communication responsable valorisant la réduction du gaspillage alimentaire.

Remarque : les opérations collectives peuvent être assorties d'**actions de sensibilisation, de formation ou d'information** des cibles externes ou internes au porteur de projet. Ces actions s'ajoutent aux étapes décrites précédemment.