



Lutte contre le gaspillage alimentaire

Stage nourrir les hommes –13 décembre 2018

Nathalie Villermet



Menu

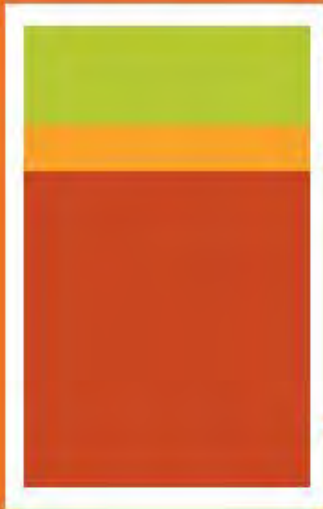
- Contexte GA, réglementation
- Mener un diagnostic
- Mettre en place un plan d'action :
production / service / éducation

A decorative graphic on the left side of the slide. It features a solid red arrow pointing to the right, positioned horizontally. Behind the arrow and extending downwards and to the right are several thin, dark grey curved lines that sweep across the page.

Contexte, réglementation

Déchets et gaspillage alimentaire

Déchets alimentaires



Déchets inévitables

Épluchures de banane, peau du melon, coquilles d'œuf, os...

Déchets potentiellement évitables

Peau de pommes de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage

Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

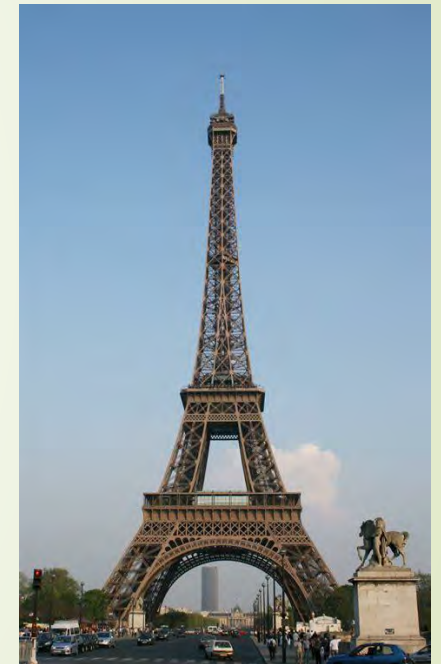
= gaspillage alimentaire



Le gaspillage alimentaire mondiale



Le gaspillage alimentaire en France



100 TOURS !

Impacts du gaspillage

SOCIAUX



ECONOMIQUES



ENVIRONNEMENTAUX



SANTÉ



Le coût du gaspillage en restauration

École (200 élèves)

• 3,4T / an 7 776 € denrée alimentaire et 19 584 € coût total

Collège (450 élèves)

• 11,6T / an 17 496 € denrée alimentaire et 44 064€ coût total

Lycée (600 élèves)

• 20,7T / an 31 104 € denrée alimentaire et 78 336 € coût total

Hôpital (moyenne 750 lits)

• 90T / an 147 825 € denrée alimentaire et 372 300 € coût total

EHPAD (80 résidents)

• 10T / an 15 768 € denrée alimentaire et 39 712 € coût total

Coût moyen estimé Ademe (2016)

° denrée alimentaire 0,27€ /repas

° coût total 0,68€ /repas

GASPILLER DES ALIMENTS, C'EST...

ÉMETTRE DES GAZ À EFFET DE SERRE

(FAO 2013)



SI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
ÉTAIT UN PAYS, IL SERAIT
**LE 3^e PLUS GRAND ÉMETTEUR
DE GAZ À EFFET DE SERRE**
DERRIÈRE LES ÉTATS-UNIS ET LA CHINE

ACCAPARER DES TERRES AGRICOLES

(FAO 2013)



**28 % DES TERRES AGRICOLES DE LA PLANÈTE
SERVENT À PRODUIRE DES ALIMENTS QUI FINISSENT À LA POUBELLE**

PUISER DANS LES RESSOURCES EN EAU

(FAO 2013)



Obligations réglementaires – Biodéchets

- Obligation de tri à la source et valorisation
 - ° depuis 2016 **les gros producteurs** (plus de 10T /an)
 - ° à partir de fin 2023 pour **tous**



Obligations réglementaires – GA

- Pacte de lutte contre le GA 2013 – Version 2 en 2017
- « ...les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, **une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire** au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion. »

Loi de transition énergétique Art. L. 541-15-3 + loi alimentation

- Obligation de réaliser un **diagnostic** du gaspillage

Code de l'éducation :

Article L312-17-3

- Modifié par [LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018 - art. 90](#)

Une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, cohérentes avec les orientations du programme national relatif à la nutrition et à la santé mentionné à l'[article L. 3231-1 du code de la santé publique](#) et du programme national pour l'alimentation mentionné à l'[article L. 1](#) du code rural et de la pêche maritime, sont dispensées dans les établissements d'enseignement scolaire, dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial mentionné à l'article [L. 551-1](#) du présent code. Cette information et cette éducation s'accompagnent d'un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté par le gestionnaire des services de restauration collective scolaire de l'établissement.

Obligations réglementaires – en lien avec GA

➤ Obligation produits locaux et bio

Loi alimentation

➤ Expérimentation plat végétarien (étude du GA)

Loi alimentation

➤ Possibilité de don à certaines conditions :

- ✓ Respect chaîne du froid, du chaud (pas de rupture, descente et remise en température rapide)
- ✓ Le plat n'a pas été présenté,

Le Régal de Normandie



Déroulé type d'un projet

Diagnostic pesées

Connaitre et
comprendre

Construire un plan d'action

Impliquer à tous les niveaux

Mener des actions à tous les niveaux

Evaluer Pesées

Ex: Défi
Assiette vide

PÉRENNISATION

A decorative graphic on the left side of the slide. It features a solid red arrow pointing to the right, positioned horizontally. Behind the arrow and extending downwards and to the right are several thin, dark, curved lines that create a sense of movement or flow.

Réaliser un diagnostic



Pourquoi faire un diagnostic ?

- Connaître le gaspillage du restaurant, le situer par rapport aux moyennes

potentiel de réduction = estimer les économies

- Identifier la nature et les causes du gaspillage
- Disposer de supports de mobilisation, sensibilisation



Diagnostic

Analyse quantitative	Analyse qualitative
<ul style="list-style-type: none">- au moins sur 4 repas, menus variés ;- matériels : une balance et des récipients pour le tri- définir les flux étudier- prévoir la surveillance du tri et des pesées	<ul style="list-style-type: none">- étudier le fonctionnement du restaurant- questionner les équipes de cuisines, les convives ...



Mettre en place un diagnostic

- **Quelle nourriture peser** (celle jetée en cuisine, les restes assiette, la nourriture préparée):
- **Comment trier les déchets** (en mélange, en séparant les aliments ...):
- **Durée et période des pesées** (quand, combien de jour, de mois ...) :
- **Quel contenant, récipient** (des seaux, des sacs, des poubelles ...) :
- **Quels matériels pour peser** (des balances, pesons ...) :
- **Qui tri, qui surveille, qui pèse** (des agents, des élèves ...):

OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



GA cuisine (sans les pertes diffuses)
Quantité de nourriture préparée, non servie, jetée

GA consommation
Quantité de nourriture servie dans les assiettes, jetée



Finesse du tri

➤ Simplifié



➤ Détaillé





PESEE SIMPLE TOTAL du GASPILLAGE ALIMENTAIRE d'un restaurant

Restaurant :	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
Nombre de repas préparés				
Nombre de convives effectif				
Aliments non servis kg				
Pain				
Nourritures non consommées (hors pain)				
Total gaspillage cuisine kg				
gaspillage cuisine gr/repas/pers				
Aliments non consommés par élève kg				
Pain				
Nourritures non consommées (hors pain)				
Total gaspillage assiette kg				
gaspillage assiette gr/repas/pers				
Total gaspillage alimentaire				
Poids total du GA (kg)				
Gaspillage total en gr/pers/repas				

Utilisation des données

Effectifs prévision - réel :

Besoin d'action ? :

Où se trouve le gaspillage ?

- ° Pain jeté sur 1 semaine (total en Kg et g/pers/repas) :
- ° GA restes cuisine sur 1 semaine (total en Kg et g/pers/repas) :
- ° GA retour assiette sur 1 semaine (total en Kg et g/pers/repas) :

Pour 1 an :

- ° Pain (kg puis en nombre) :
- ° Total de gaspillage (Kg)
- ° Equivalent nombre de repas :
- ° Equivalent de semaine sans convive :

Moyennes régionales sur-plus cuisine

Gaspillage cuisine : quantité de nourriture préparée, non servie, jetée

Pour les cuisines	SUR PLACE	CUISINE CENTRALE ET SATELLITE
Moyenne régionale	25 g/pers/repas	70 g/pers/repas
Résultats accessible	< 10 g/pers/repas	30 g/pers/repas

Moyennes régionales reste assiettes

	Gaspillage assiette g/pers/repas
Maximum observé :	190
Moyenne régionale :	70
Résultats accessibles observés : École /collège / lycée	10 / 40 / 40

Moyennes gaspillage de pain

	Gaspillage pain g/pers/repas
Maximum observé :	20
Moyenne régionale : École /collège / lycée	3 / 5 / 8
Résultats accessibles observés : École /collège / lycée	1 / <3 / 3



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire
en Normandie

DÉFI ASSIETTES VIDES

Du 15 au 19 octobre 2018

Ici, on veut
RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Plus de 90 participants cette année !




Construire un plan d'action

Agir à 3 niveaux





Les conditions pour amener des acteurs à s'impliquer

- volonté politique des responsables d'établissement
 - projet collectif, tous impliqués (objectifs, agenda partagés)
 - avoir conscience des enjeux
 - en avoir déjà entendu parlé
 - savoir d'où on part
 - être écouté
 - avoir envie de faire
 - savoir que son rôle est important
 - savoir ce que l'on a à gagner
 - prendre le temps de réfléchir
 - vaincre les résistances / identifier les freins
 - avoir les moyens d'agir
 - participer à des actions
 - faire l'action concrètement
- 

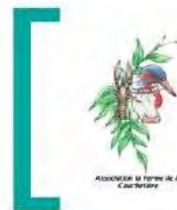
Axes d'actions côté cuisine



Axes d'actions côté service



Un outil d'éducation au gaspillage alimentaire pour un groupe de jeune :





Education aux goûts des jeunes

➡ Pistes : Ateliers du goût

Association Nationale pour l'Education au Goût des Jeunes

L'éducation au goût des jeunes est une pédagogie d'une richesse extraordinaire. Née il y a plus de 35 ans, elle ne cesse d'évoluer au rythme des avancées des sciences du goût et des initiatives de terrain, toujours plus nombreuses et variées. ... lire la suite



Nathalie VILLERMET

➤ nathalie.villermet@crepan.org / 06 87 47 94 03



Réseau pour
Éviter le
Gaspillage
ALimentaire
en Normandie