Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

La lutte contre le gaspillage alimentaire
Définition, enjeux
politique publique nationale et régionale

DRAAF Auvergne
(Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)

SRAL (Service Régional de l'ALimentation)

Jeudi 19 juin 2014

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

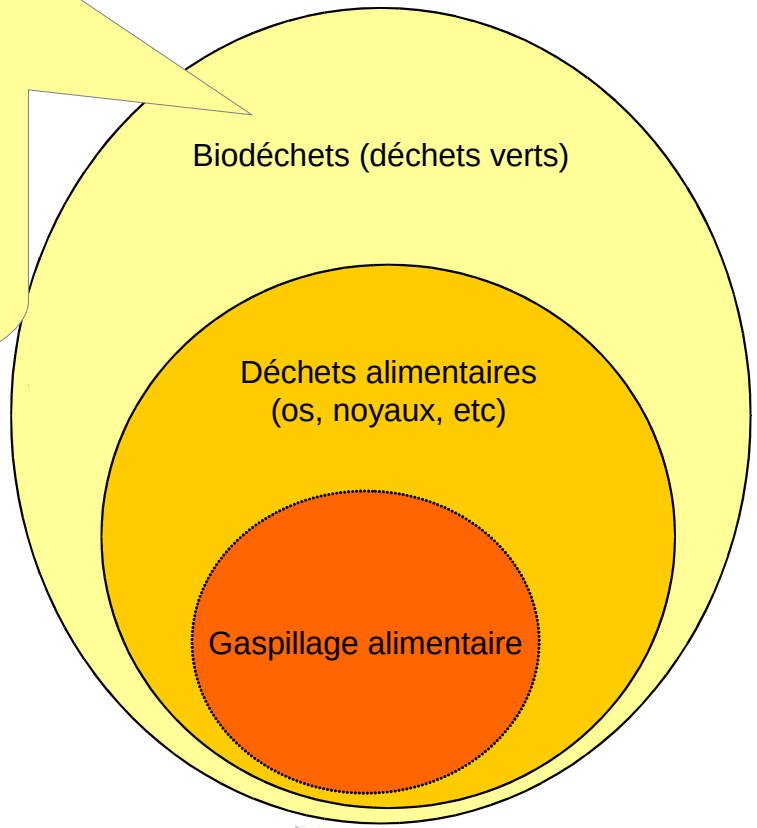
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Gaspillage alimentaire : définitions, enjeux

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

Gaspillage alimentaire : quelques définitions

« déchets biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires ».
(directive européenne 2008/98/CE relative aux déchets).

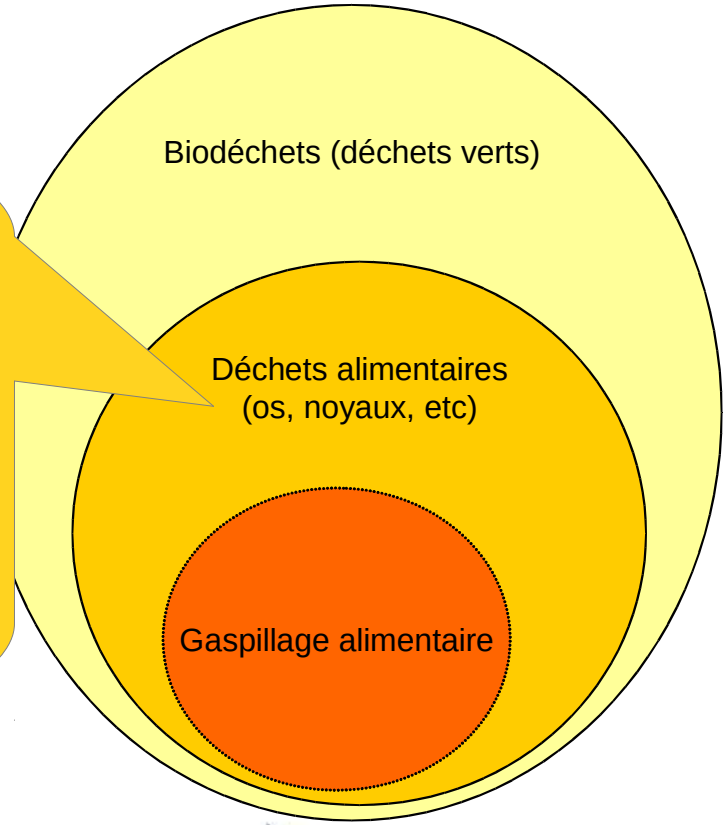


agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Gaspillage alimentaire : quelques définitions

Une partie n'est **pas consommable** par l'Homme
Ex : noyau d'avocat, os, coquille d'œuf

Une partie peut **être ou non mangée**
(après préparation ou directement)
en fonction des personnes, cultures...
Ex : croûtes de pain, pelures de pommes de terre

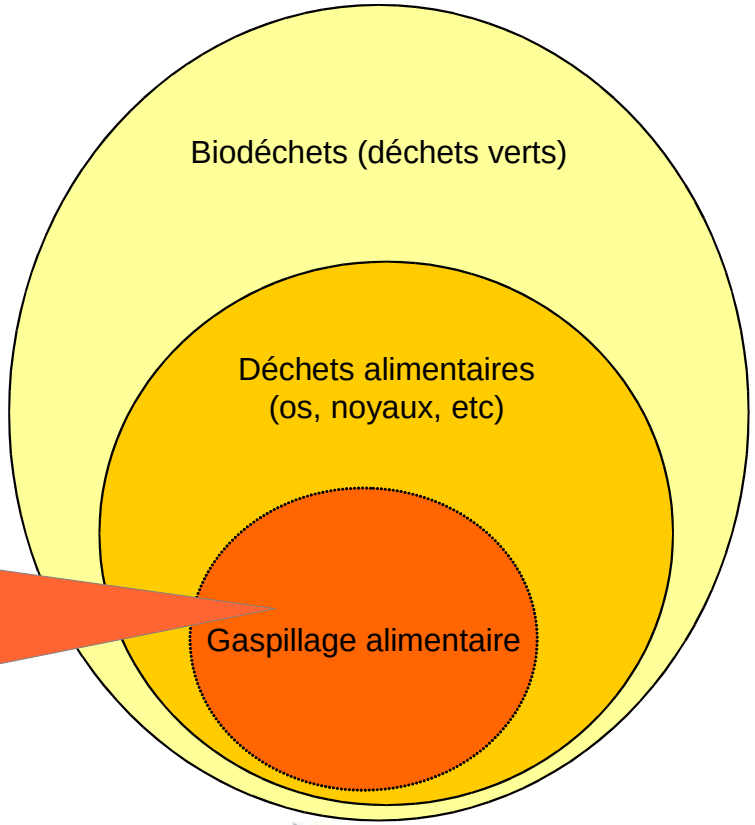


agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Gaspillage alimentaire : quelques définitions

Partie des biodéchets **consommables** par les Hommes.

Définition de la FAO :
« des produits potentiellement destinés à l'alimentation humaine qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire ».



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Les enjeux
du gaspillage alimentaire :
Des préoccupations de durabilité de l'alimentation

- Des personnes démunies qui ont besoin d'aliments dans le monde, dans l'UE, en F (79 millions d'Européens sous le seuil de pauvreté)
- Manque de respect et de valeur accordés au travail et à l'investissement professionnel des personnes pour produire, transformer, ... les produits alimentaires

Coûts :
- D'achat (500€/foyer F/an),
- de transport,
- de transformation,
- de service des denrées
- de gestion des déchets

- Mobilisation inutile de ressources (sol, eau, travail, énergie...) tout au long du cycle de vie du produit
- Production évitable de gaz à effets de serre

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Le coût énergétique du gaspillage alimentaire

L'alimentation est une des premières sources d'émission de gaz à effet de serre. Depuis la production jusqu'au traitement des déchets, le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20% du total de ses émissions quotidiennes.

Gaspiller un pain équivaut à :	**Gaspiller un steak de boeuf équivaut à :**
Rouler en voiture pendant : 2.24 km	Rouler en voiture pendant: 4.89 km
Allumer une lampe pendant (60W): 32.13 heures	Allumer une lampe pendant (60W): 70.05 heures
Faire tourner un lave-vaisselle : 1.93 fois	Faire tourner un lave-vaisselle : 4.20 fois
Gaspiller une tranche de pain équivaut à :	**Gaspiller un reste de viande de bœuf équivaut à :**
Rouler en voiture pendant : 0.15 km	Rouler en voiture pendant : 0.49 km
Allumer une lampe pendant (60W): 2.14 heures	Allumer une lampe pendant (60W) : 7.01 heures
Faire tourner un lave-vaisselle: 0.13 fois	Faire tourner un lave-vaisselle : 0.42 fois

Source : Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement

Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres (attention : pas de mode de calcul normalisé)

Échelle mondiale (FAO, mai 2011) :
environ 1/3 des productions agricoles mondiales
est jeté sans avoir été consommé

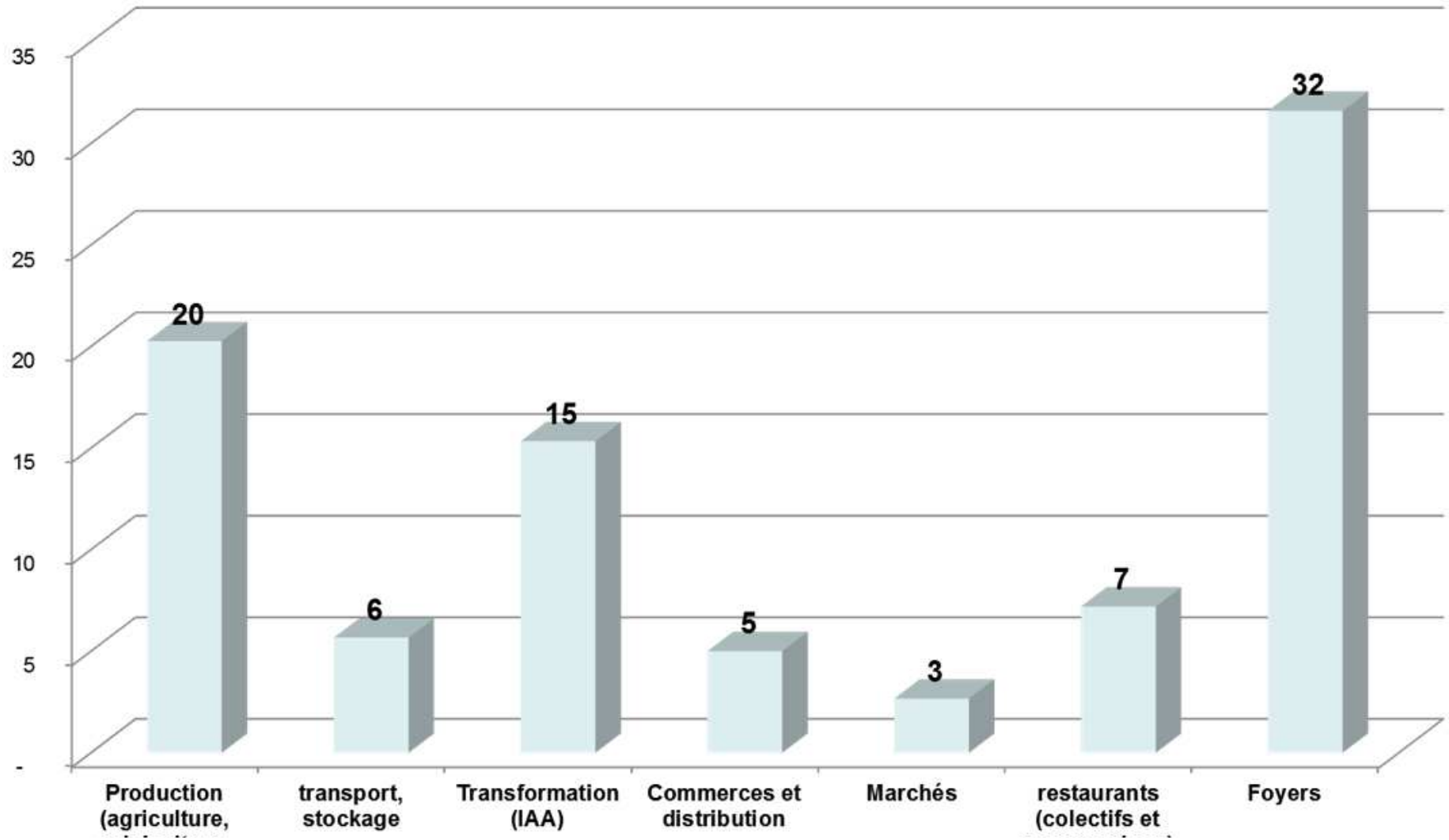
Échelle européenne (Europe des 27, octobre 2010) :
Le gaspillage alimentaire sur toute la chaîne
= 89 millions de tonnes/an
équivalent à 179 kg/Européen/an

Échelle française (ADEME, 2007) :
Le gaspillage alimentaire évitable
des ménages
= 20 kg /Français/an
(dont 7 kg encore emballés)
Σ = 1,2 millions de tonnes/an

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Déchets alimentaires : répartition selon le type d'acteurs (en kg/hab/an)

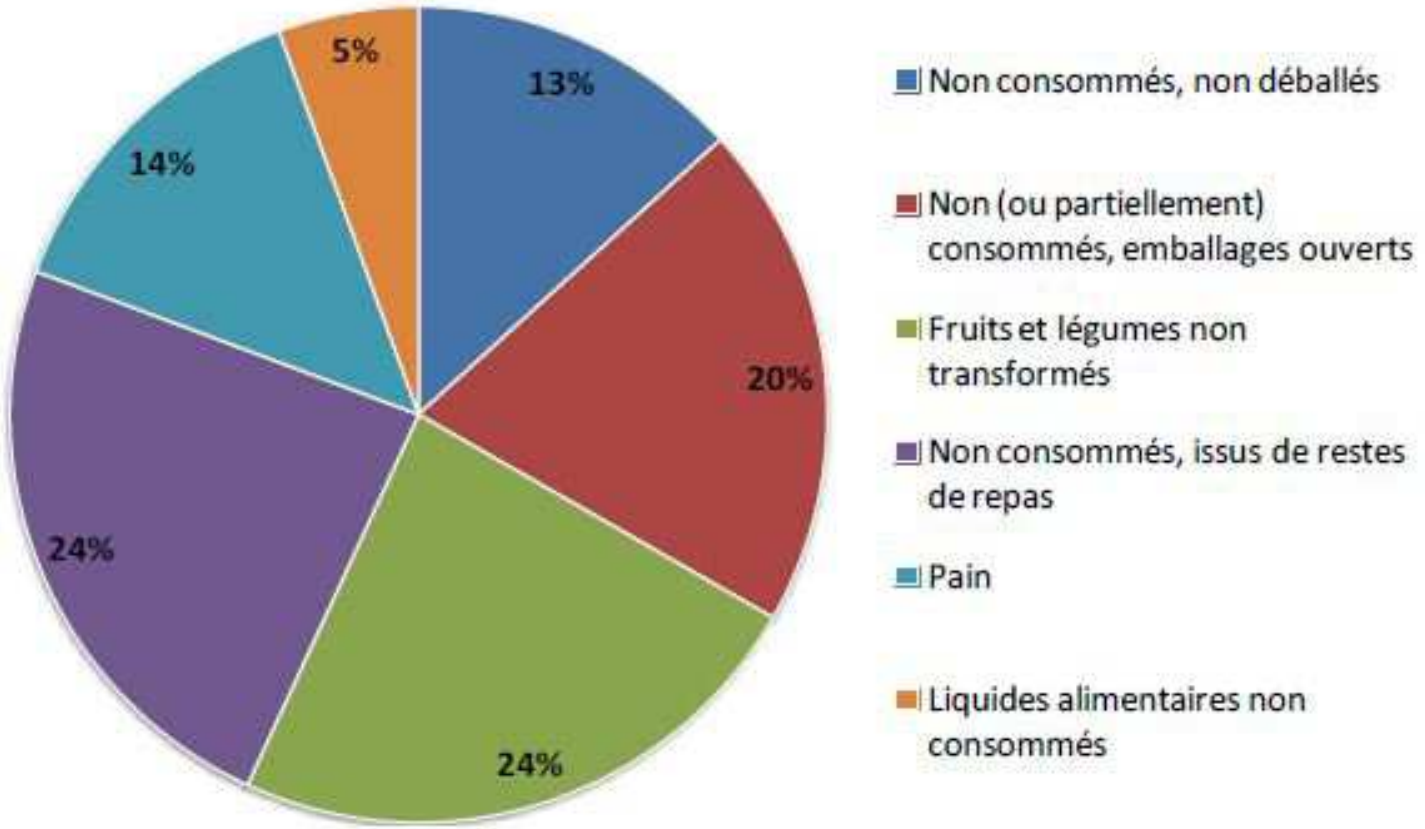
(étude MODECOM Ademe 2007 ; étude biodéchets, 2010)



Les principaux produits gaspillés par les ménages

Répartition du gaspillage chez les ménages

(Etude FNE et bureau Verdicité, 2012, sur 17 collectivités participantes)



agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Le gaspillage alimentaire : tous concernés malgré un déni répandu

Une forme de déni

Exemple chez le consommateur français (Etude Albal, 2011)

Il pense ne gaspiller que 6 % des produits achetés alors qu'il en gaspille 21 % !

Une tendance générale de tous les acteurs

à responsabiliser ou culpabiliser les autres acteurs
à traiter le problème par l'aval
(réduction des déchets sans remise en cause de ses pratiques en amont)

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Gaspillage alimentaire : contexte politique

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Le contexte politique du gaspillage alimentaire

2012 (19 janvier) : résolution du Parlement européen
« éviter le gaspillage des denrées alimentaires :
stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'UE »

2014 : année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire

Un objectif national :
réduire de 50 % le volume des déchets alimentaires d'ici 2025

d'ici 2025

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Le contexte politique du gaspillage alimentaire

Un objectif national :
réduire de 50 % le volume des déchets alimentaires d'ici 2025

Travail actuel via :

- **L'aval** du problème grâce à :
  - la gestion des déchets,
  - le tri des biodéchets

- **L'amont** du problème grâce à :

  - La politique publique de l'alimentation

  - Un pacte national
    de lutte contre le gaspillage alimentaire
    (G. Garot) signé le 14 juin 2013

anti gaspi

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

anti gaspi

Bien manger c'est l'affaire de tous!
alimentation.gouv.fr

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans la politique publique de l'alimentation du Ministère en charge de l'agriculture

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

La politique publique de l'alimentation

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Bien manger c'est l'affaire de tous!
alimentation.gouv.fr

Lutte contre le gaspillage alimentaire =

Une des priorités données par le MAAF pour les déclinaisons régionales de sa politique pour 2013-2017

- **La jeunesse**
- **La justice sociale**
- **Le gaspillage alimentaire, notamment dans la restauration collective**
- **avec un renforcement de l'ancrage territorial**

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

La politique publique de l'alimentation

- **Des dispositifs nationaux qui contribuent à la réduction du gaspillage**

-En amont du problème : améliorer la valeur de l'alimentation

Les classes du goût (CE2)
Le dispositif « Plaisir à la cantine » (collèges et lycées)
Un Fruit pour la récré
Guides pratiques de l'accueil des écoles chez les professionnels

- En aval : augmenter les dons aux associations caritatives (producteurs, IAA et GMS, restauration collective)

Un outil national « Bourse aux dons »
Des guides du don (3 en fonction des acteurs)

- **Une étude nationale** par UrbanFoodLab pour le MAAPRAT

(nov 2011) à consulter sur alimentation.gouv.fr :
http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Pertes-gaspillages_RAPPORT270112_cle02c35d.p

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

anti gaspi

Bien manger c'est l'affaire de tous!
alimentation.gouv.fr

Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire dit Pacte « Garot » (juin 2013) :

construction, contenu, état d'avancement

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Le Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire : processus d'élaboration

Évaluation, indicateurs

Moyens techniques et logistiques

Sensibilisation
Education
Formation

6 groupes de travail

avec des représentants
de tous les acteurs
de la chaîne alimentaire

Relations entre partenaires

Restauration collective

Mesures juridiques, réglementaires et législatives

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Les principes du pacte

6 groupes de travail

avec des représentants
de tous les acteurs
de la chaîne alimentaire

Le Pacte

Engagements de l'Etat :
11 mesures

Engagements des professionnels
de la chaîne alimentaire

Ne stigmatiser aucun acteur
Valoriser l'implication de chacun

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Engagements de l'Etat : 11 mesures

1. un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage
2. une journée nationale de lutte contre le gaspillage, un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et une labellisation de ces pratiques
3. des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
4. des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
5. une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire
6. la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
7. la mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la responsabilité sociale des entreprises
8. remplacement systématique de la mention DLUO par « à consommer de préférence avant… »
9. une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage
10. une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr
11. expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

MESURE 1

Signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage

Il s'agit d'un visuel en forme de pomme, dans laquelle est inscrit « antigaspi » ainsi que l'adresse du site Internet www.gaspillagealimentaire.fr

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

MESURE 2

Journée nationale de lutte contre le gaspillage

- Le 16 octobre

prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses

- Attribué à différents types d'acteurs

  (associations, entreprises, collectivités, écoles, citoyens)
- Par un jury

(des représentants des différents acteurs de la chaîne alimentaire + des citoyens)

et labellisation de ces pratiques

- Valoriser la mobilisation
- Reconnaître l'engagement

anti gaspi

MESURE 3

Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières

- Dès la rentrée 2014 dans les lycées agricoles (déjà présent dans le CS « restauration collective »)

- Extension aux écoles hôtelières
- Un nouveau module dédié dans le dispositif « plaisir à la cantine »

Dans les établissements scolaires :

des modules « alimentation durable »
(travail en cours avec le Ministère EN)

MESURE 4

Clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective

- Approvisionnement
- Taille des portions
  et adaptation aux convives
- Sensibilisation des clients, équipes et convives
- Processus de préparation des repas
- Sensibiliser les donneurs d'ordre
  pour mieux prévoir le nombre de convives

MESURE 5

Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire

• Mise en place de la : BOURSE aux DONS – La plateforme d'échanges pour l'aide alimentaire

pour les donateurs professionnels (entreprises)

•Pour lever des freins aux dons (identifiés comme majeurs) :
un document et **un arrêté** (en cours de finalisation), concernant :

- La maîtrise sanitaire
- Le transfert de propriétés et de responsabilité

MESURE 6

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets

Une demande de l'UE :
des plans de prévention des déchets

- Un plan national (PNPD) d'ici fin 2013

comportant un axe « gaspillage alimentaire »

- Des plans régionaux
- Des plans départementaux
- Des programmes locaux

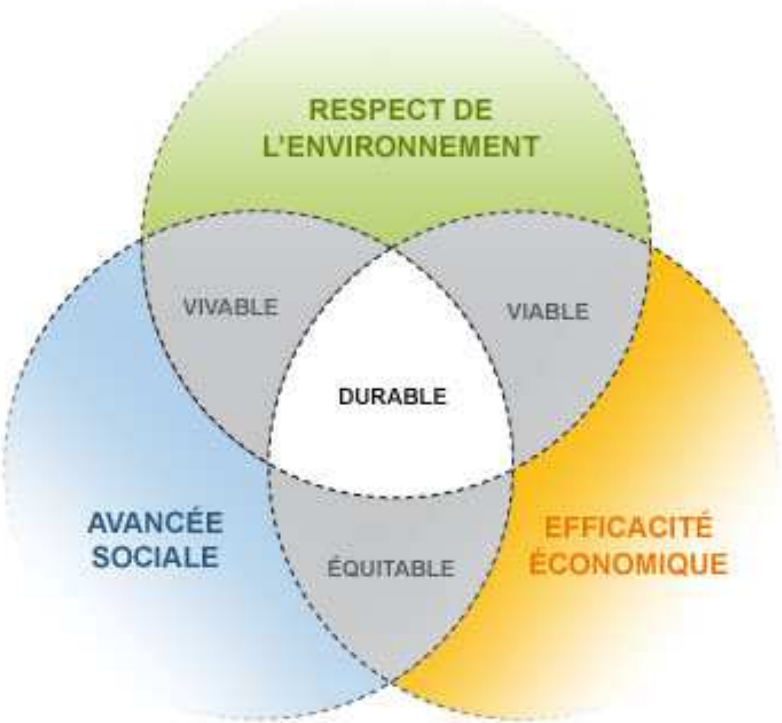
Une politique publique …

- territorialisée,
- conduite de façon concertée
- connectée aux autres plans

(climat-air-énergie, éducation pour la santé…)

MESURE 7

La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises



Pour toutes les entreprises :
prendre en compte le gaspillage alimentaire

- des mesures de lutte
- avec des indicateurs

Moteur de recherche international qui répertorie et classe les Bonnes Pratiques RSE d'entreprises dans un référentiel, construit par Réseau Alliances – World Forum Lille, à partir de la norme ISO 26000.
http://www.reseau-alliances.org/bonnes-pratiques/recherche-avancee/pedagogie.html

MESURE 8

Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant… »

Confusion DLC / DLUO

→ beaucoup de gaspillage alimentaire

- **évolution des pratiques d'étiquetage**

☞DLUO remplacée par
« à consommer de préférence avant le… »
(DDM = date de durabilité minimale)

- **communication**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

MESURE 9

Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage

STOP au gaspillage alimentaire

- des affiches et des cartes postales
- une campagne virale sur les réseaux sociaux

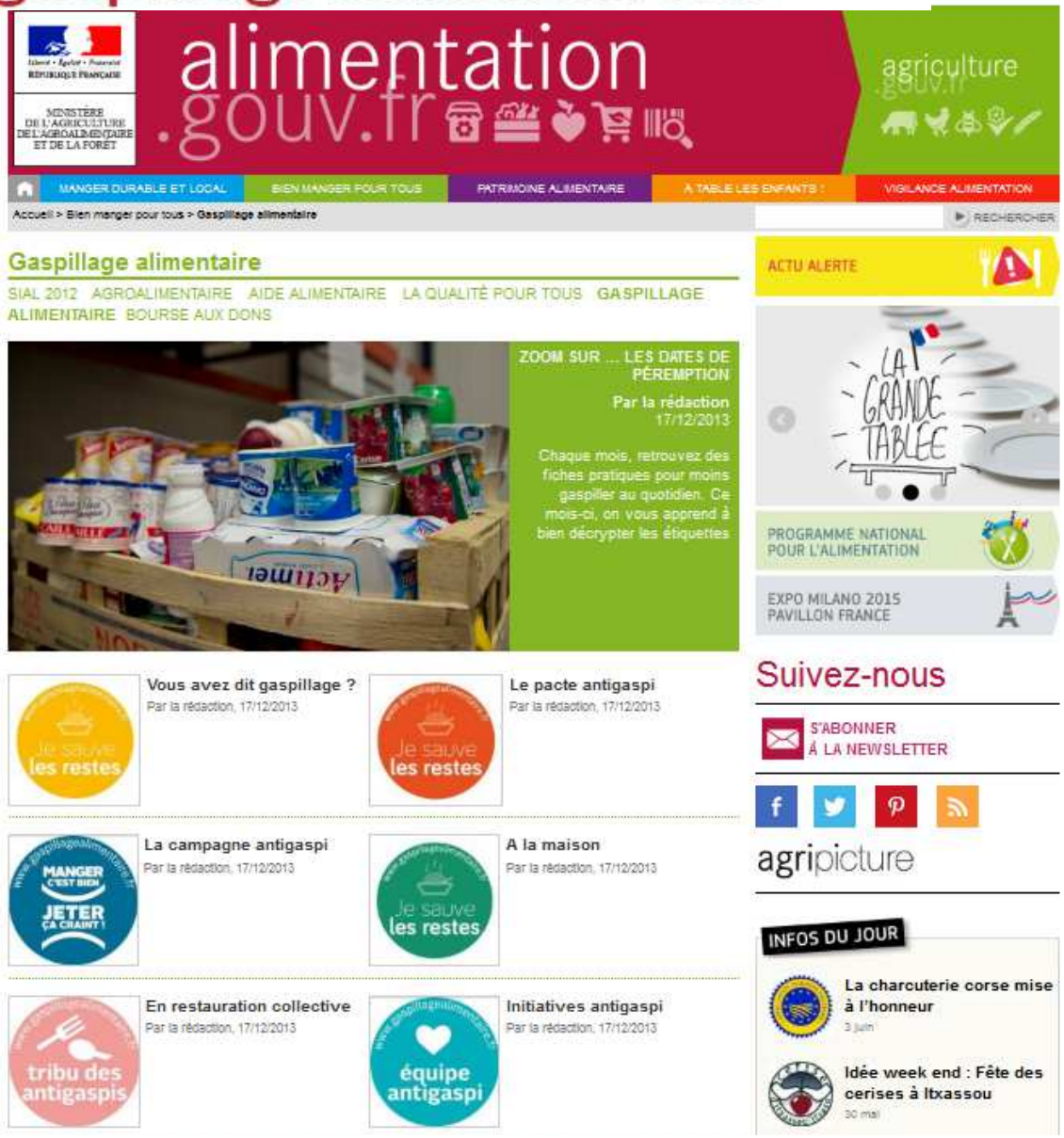
•des spots radio et magasins :

« LA CHRONIQUE À GARDER DANS LES OREILLES »

à écouter sur
http://alimentation.gouv.fr/chronique-radio-stop-au-gaspillage-a ıentaire

MESURE 10

Une nouvelle version du site dédié, www.gaspillagealimentaire.fr



Avec un forum ouvert à tous

agriculture .gouv.fr
alimentation .gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MESURE 11

Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

Elargissement d'un outil professionnel
à l'alimentaire
pour les particuliers :
lancement en juin 2014

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Les engagements des partenaires dans le pacte national

Les marchés de gros

Les producteurs agricoles

Les industries agroalimentaires

La grande distribution

Les collectivités territoriales

La restauration collective et commerciale

Les engagements des producteurs agricoles

- participer à la mise en place de **formations** de tous les acteurs de la chaîne alimentaire sur la **conservation et vente des fruits et légumes**

- participer à la mise en place de **filières de récupération des invendus**, qui s'appuient notamment sur le secteur de l'économie sociale et solidaire

- faciliter la mise en place d'**opérations de glanage**,
  pour les productions concernées par les pertes au champ,
  opérations organisées et encadrées avec des associations,
  respectueuses des producteurs agricoles et de leur production,
  alimentées par une charte d'engagement négociée avec les producteurs.

  Expérimentation réussie dans le Nord de la France

Commercialiser les fruits et légumes « hors normes »

- Exemple des **« Gueules cassées® » :** http://www.lesgueulescassees.org/
  - Démarche initiée par des producteurs de fruits et légumes
  - Objectif : revaloriser des produits moins parfaits mais méritant pleinement d'être vendus
  - Des producteurs et des productrices de toutes les régions de France
  - coordonnée au niveau national par **Sols & Fruits**

Les engagements des marchés de gros

- inciter et accompagner les gestionnaires des marchés de gros adhérents à passer des **conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire**

- à participer à mettre en place des **filières de récupération et de transformation des invendus** (fruits et légumes et si possible viandes), en mettant notamment à disposition :
  - des moyens de logistique et de stockage,
  - du mécénat de compétences.

Les engagements des industries agroalimentaires

- poursuivre et développer les actions engagées dans le cadre de
  l'adaptation des quantités et des formats aux besoins des consommateurs
  en cohérence avec les politiques de prévention des déchets d'emballage
  Groupe de travail ANIA mis en place sur le rôle de l'emballage

- mettre en oeuvre dans leurs entreprises des **chartes anti-gaspi**
  adaptées à chaque entreprise et s'inscrivant dans sa politique de long terme
  Groupe de travail ANIA mis en place

- identifier les partenaires, définir les circuits, formaliser les dispositifs
  et signer si besoin est des conventions
  pour **promouvoir et faciliter le don alimentaire par chaque entreprise**

- créer, actualiser et promouvoir des **Guides** recensant **les bonnes pratiques** de lutte contre le gaspillage alimentaire **développées dans l'industrie**
  en assurant leur diffusion la plus large

- mettre en place des **outils didactiques** permettant de **faire évoluer le comportement du consommateur** dans le sens de la réduction du gaspillage

Les engagements de la grande distribution

- Passer **des conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** qui le souhaitent

- **Améliorer leurs processus de travail** pour lutter contre le gaspillage alimentaire, avec mise en place d'une organisation dédiée *(ex : des quantifications du gaspillage, des « coach anti-gaspi)*

- Mettre en place des **bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage**. à adapter au cas par cas en fonction des enseignes
  - sensibilisation des clients à l'achat de fruits et de légumes hors « normes » esthétiques,
  - ateliers de transformation des fruits et légumes invendus
  - vente en vrac
  - réduction du prix des produits en fin de vie (ex : Zéro-gâchis)
  - BOGOFL (« buy one now, get one free later »)
- Mener régulièrement des **actions de sensibilisation**
  - de leurs personnels
  - et de leurs clients

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Exemple de campagne de communication pour l'achat des fruits et légumes « hors norme »

Intermarché – mars 2014

Mise en vente dans un rayon dédié

Dégustation de soupes et jus de fruits

Les engagements de la restauration collective et commerciale

- Aborder le thème du gaspillage dans les **formations des futurs professionnels** *(fait dans certaines du CCC et du Synhorcat, SNRC)*

- Mener des **actions de sensibilisation** auprès de leur clientèle, leurs convives, leurs collaborateurs et leurs fournisseurs *(nécessité de le travailler sur le long terme)*

- Mener des **actions de prévention** et **améliorer leurs pratiques professionnelles** pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion

- Réaliser un guide pour encadrer et développer l'usage du **« sac à emporter »** (possibilité offerte aux clients d'emporter les portions non consommées)

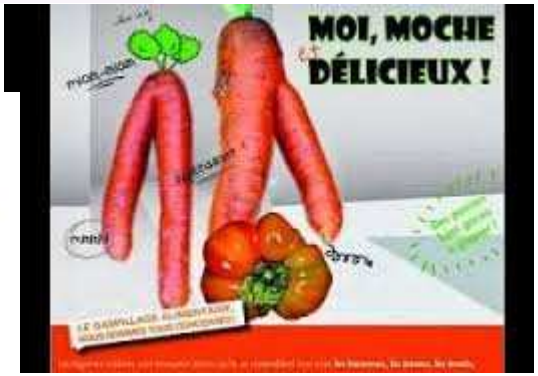
- En cours : intégration des établissements de santé et pénitentiaires

Les engagements des collectivités territoriales

- organiser des **opérations locales de sensibilisation** à destination des citoyens et consommateurs

Exemples d'action :

- Diffuser des **vidéos**
- Recruter des **foyers-témoins**
- Organiser un **concours photo**
- Réaliser et diffuser un cahier de **préconisations** (recueil de bonnes pratiques)



- mettre en place dans les établissements de restauration collective
  - des **plans d'actions**,
  - un **comité local** de lutte contre le gaspillage alimentaire permettant de décliner les mesures nationales du pacte

La mobilisation des associations environnementales, de consommateurs et de solidarité

- Sensibiliser les citoyens et les consommateurs aux enjeux du gaspillage alimentaire

- Leur « enseigner » **les 10 gestes « anti-gaspi »**

Exemple d'actions : organiser

- des **disco-soupes**
- des **ateliers-cuisines** pour apprendre à cuisiner **les restes**
- ...

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Les dix gestes antigaspi

anti gaspi
www.gaspillagealimentaire.fr

- Acheter en quantité adaptée et planifier ses repas
- Acheter les produits frais en dernier
- Respecter la chaîne du froid
- Bien lire les étiquettes et faire la différence entre la DLC et la DLUO
- Ranger logiquement les aliments dans le réfrigérateur et le nettoyer régulièrement
- Congeler pour mieux conserver ses aliments
- Accommoder les restes
- À la cantine, au restaurant ou chez soi, ne pas avoir les yeux plus gros que le ventre
- À la fin du repas, ne jeter que les aliments ou les restes qui ne peuvent pas être conservés
- Partager ses fruits, légumes ou restes de la veille entre particuliers

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

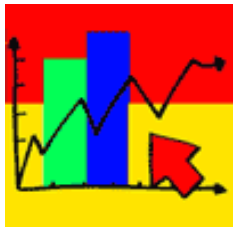
MANGER C'EST BIEN
JETER ÇA CRAINT !

L'évaluation et le suivi du Pacte (½) : un comité de pilotage

- **Le comité de pilotage** du Pacte
  - 2 réunions/an
  - avec l'appui :
    - d'un secrétariat
    - du ministère chargé de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt
  - en lien avec :
    - le ministère chargé de l'environnement
    - l'appareil statistique de l'Etat
  - et en cohérence avec les travaux menés par l'ADEME (plan national de réduction des déchets)

L'évaluation et le suivi du Pacte (2/2) : un comité de pilotage … et 3 groupes de travail

- **3 groupes de travail**
  - **Indicateurs**
    - Définition d'indicateurs de quantification du gaspillage (sur chaque partie de la chaîne alimentaire)
    - Indicateurs de mobilisation des acteurs/secteur
  - **Mise en cohérence** des actions entre les partenaires
    Thématiques transversales
    (ex : le transfert de responsabilité lors du don)
  - **Mobilisation durable** : formation, éducation, sensibilisation



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MA BEAUTÉ EST INTÉRIEURE

STOP au gaspillage alimentaire

CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES.
ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

www.alimentation.gouv.fr

OUI JE SAIS, JE N'AI PAS UN PHYSIQUE FACILE

STOP au gaspillage alimentaire

CHAQUE FOYER JETTE 20 À 30 KG DE NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES.
ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

www.alimentation.gouv.fr

MANGER C'EST BIEN
JETER ÇA CRAINT !

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

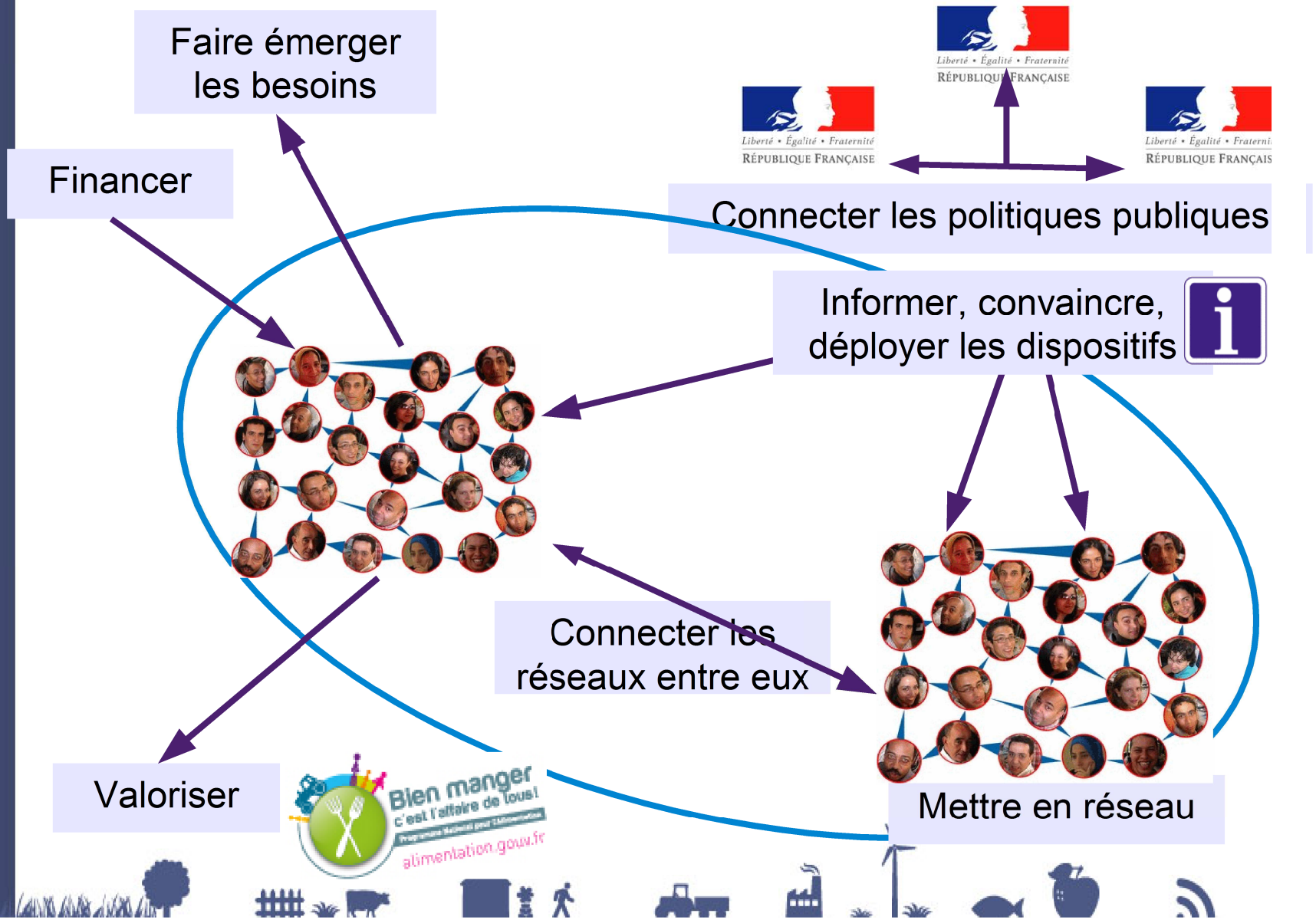
anti gaspi

Bien manger c'est l'affaire de tous!
alimentation.gouv.fr

Les actions régionales en Auvergne (non exhaustif)

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Positionnement et modes d'action de la DRAAF Auvergne



Favoriser les dons pour l'aide alimentaire

- **Une étude sur la faisabilité des dons par les IAA et les GMS** (2009, financement DRAAF):
  - Des filières majoritaires peu donatrices (viande, lait, charcuterie-salaisons)
  - Des pratiques de GMS très variées

- **Adaptation régionale du guide national du don ANIA-FCD + recensement des associations et contacts**
(2012, URIAA Auvergne, financement DRAAF)

- **Un groupe de travail « aide alimentaire »** animé par la DRAAF (depuis 2009)

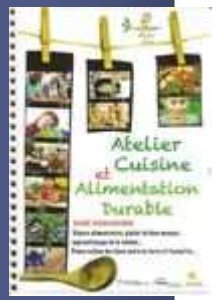
- **Présentation- promotion des outils nationaux ou régionaux**
  - Plate-forme Internet « bourse aux dons »
  - Guides du don (DRAAF Rhône-Alpes)

- **En projet : une cartographie de l'aide alimentaire en Auvergne** pour favoriser les relations de proximité entre donateurs et receveurs (financement DRAAF)

agriculture.gouv.fr
alimentation.gouv.fr

Eduquer les jeunes

- **Des actions des acteurs régionaux pour sensibiliser les jeunes** (hors financement DRAAF):
  - Des **Conseils généraux** via leur travail sur la restauration collective (avec/sans financement DRAAF)
  - Des **établissements scolaires ou des accueils de loisirs** engagés individuellement, dans le cadre de démarches plus globales : réduction des déchets, « agenda 21 »... avec des éco-délégués...) et accompagnés par des acteurs de l'EEDD



- **Des actions qui contribuent à donner de la valeur à l'alimentation**
  - **Dispositifs** publiques nationaux déployés en région : Plaisir à la cantine, Education au goût, Un Fruit pour la récré
  - Des **guides pédagogiques** régionaux (financement DRAAF)
    - Ateliers- cuisine « alimentation durable »,
    - Ateliers pédagogiques « cuisiner les jardins »

- **Un groupe de travail « éducation des jeunes »** animé par la DRAAF (gaspillage à l'ordre du jour de la réunion d'avril 2013 et mars 2014)

Lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

- **Guide méthodologique + outils de diagnostic du gaspillage alimentaire dans un établissement de restauration collective (DRAAF)**
  - 2012-2013 : élaboration à partir d'un diagnostic dans 4 établissements de types différents (stage 6 mois à la DRAAF)
  - 2013 : diffusion mais sans retour d'expérience
  - 2014 : test dans plusieurs établissements et reprise des outils (sur appel d'offres)

- **Travail de conseils généraux dans les collèges réduction du gaspillage en cuisine et sensibilisation des convives**
  - Avec ou sans financement DRAAF
  - Initiatives diverses : référent restau coll, service éducation jeunesse, service prévention des déchets

Lutter contre le gaspillage alimentaire

- **De la communication sur la thématique**

  - **Auprès du grand public :**
    - **Intervention** dans des soirées conférence ou film-débat dans le cadre d'événementiels « alimentation » existants (5 depuis septembre),
    - **Valorisation** des expériences régionales (labellisation, mise en ligne sur le site national alimentation.gouv.fr)

  - **Auprès des professionnels :**
    - relais de la **com'** nationale : site Internet, flash mails, diffusion des affiches, journée du 16 octobre (disco-soupe...), interview radio...
    - **Diffusion** d'outils ou expériences existants (nationaux, autres régions, autres acteurs ; ex : cahier de préconisation du CG33)
    - **Journées d'information** régionale avec témoignages d'acteurs (régionaux ou hors région) : 18 et 19 juin 2014

Lutter contre le gaspillage alimentaire : déclinaison régionale du Pacte Garot

- **Connexion des politiques publiques et financement de projets**
  - Rencontres DREAL, ADEME, CG, CNFPT...
  - Un appel à projets commun DRAAF-ADEME « gaspillage alimentaire »
  - ½ journée d'information « gaspillage en resto coll » en collaboration avec le CNFPT (18 juin 2014)

- **Des rencontres bilatérales avec les acteurs professionnels régionaux de la chaîne alimentaire** (en cours)
  - Les représentants régionaux des structures signataires du Pacte (FCD, abattoirs de volailles, Auvergne Events, traiteur, restaurateurs, Solaal, hôpital...)
  - Les informer, les convaincre
  - Identifier les actions déjà conduites, les résultats, les freins, les leviers
  - Envisager des actions pilotes autour des engagements du pacte

- **Thématique gaspillage intégrée dans les groupes de travail existants**
  - Information
  - Échanges de pratiques sur expériences pilotes

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

anti gaspi
www.gaspillagealimentaire.fr

Merci de votre attention

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr