

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



La lutte contre le gaspillage alimentaire

Définitions, enjeux, politique publique nationale

DRAAF Auvergne

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

SRAL (Service Régional de l'ALimentation)

CRALIM Jeudi 19 décembre 2013

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr





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

Gaspillage alimentaire : définitions, enjeux

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

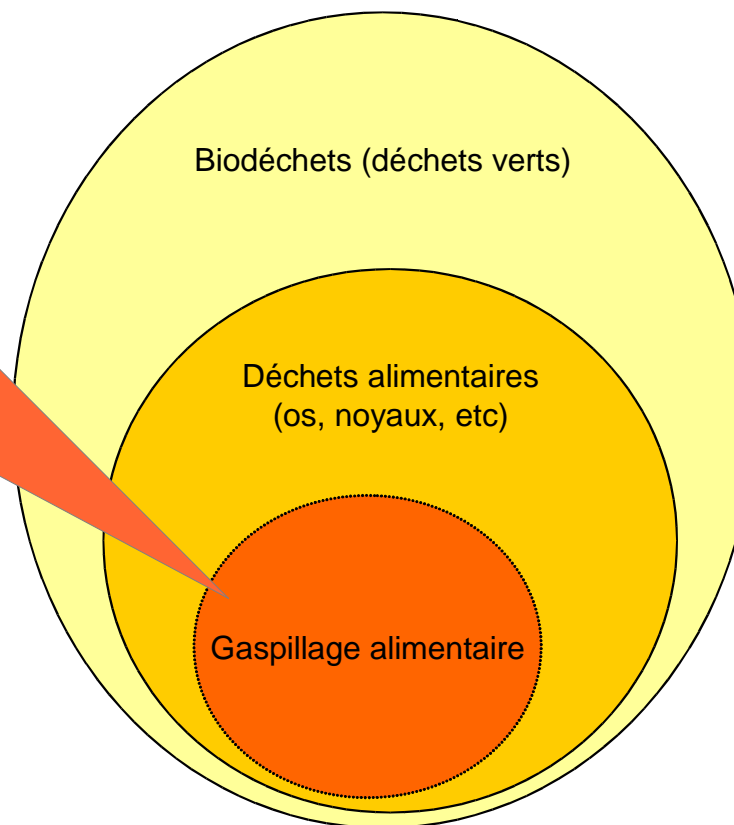


Gaspillage alimentaire : quelques définitions

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 ».



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,
- 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



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

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 des
ménages
= 20 kg /Français/an
Dont 7 kg de produits encore
emballés





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

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



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





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

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 :

- la gestion des déchets,
- le tri des biodéchets



• L'amont du problème :

- La politique publique de l'alimentation
- Un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (G. Garot) signé en juin 2013



agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr



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





Les actions régionales en Auvergne



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)
- **Co-financement du travail du conseil général 43 dans les collèges**
 - réduction du gaspillage en cuisine et sensibilisation des convives





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



Le travail de la DRAAF-SRAL Auvergne : un guide méthodologique et des outils de diagnostic du gaspillage alimentaire dans un établissement de restauration collective

<http://draf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Realiser-un-diagnostic-du>

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Un diagnostic = une étape indispensable

▪ L'objectif du guide et des outils


Donner les moyens à un établissement de restauration collective de réaliser ou de faire réaliser un diagnostic quantitatif et qualitatif

= une des étapes du processus de réduction du gaspillage alimentaire (cf. démarche complète dans [guide UNCPPIE](#) : Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?)

▪ Le public cible

- **Les établissements de restauration collective**
 - dans leur diversité de public (scolaire, personnes âgées)
 - et leur diversité d'organisation (service à table, self, en chambre...)
- **Les structures d'accompagnement** de ces établissements

▪ Le contenu

- **Un guide méthodologique**, illustré avec des photos avec un maximum de méthodes, conseils et astuces identifiés avec pictogrammes dans le texte 
- **Des outils** (fiches, feuilles de calcul, questionnaire d'enquêtes...) téléchargeables gratuitement à différents formats de logiciels



Un diagnostic quantitatif et qualitatif = une étape indispensable

Les étapes	L'établissement	Les convives
PRISE DE DECISION	<p>1- PREMIERES REFLEXIONS autour du gaspillage alimentaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> – quelles sont les principales sources ? – est-il important dans mon établissement ? – quels avantages y a-t-il à lutter contre ? – quels inconvénients y a-t-il à lutter contre ? – comment persuader l'ensemble du personnel de travailler sur le sujet ? – ... 	<p>Possibilité d'associer les convives : assemblées générales, conseils d'administration...</p>
DIAGNOSTIC	<p>2- Réalisation d'un DIAGNOSTIC = Connaître sa situation (quantitativement et qualitativement) = Identifier des pistes de travail s'il y a besoin d'améliorer certains points</p>	<p>Possibilité d'impliquer les convives dans les phases de tri ou de pesées</p>
PLAN D' ACTIONS	<p>3- TRAVAIL EN COMMUN de l'ensemble des équipes de l'établissement : administration, cuisines, gestion des déchets, animateurs...</p>	<p>3- SENSIBILISATION des convives : pédagogie auprès des convives (peut être participative dans les établissements où il y a des animateurs, enseignants...)</p>
SUIVI et EVALUATION des ACTIONS	<p>4- Réalisation d'un BILAN = Observer les évolutions suite aux modifications mises en place et à la sensibilisation des convives</p>	<p>Possibilité d'impliquer les convives dans les phases de tri ou de pesées</p>

Utiliser les chiffres récoltés
comme point de départ

Echanges

Étapes concernées par l'utilisation du guide et des outils proposés. Le diagnostic réalisé en cuisines n'est donc qu'une partie de la démarche globale.



Le guide méthodologique : contenu

1. La préparation du projet

- **Pourquoi** s'intéresser au gaspillage alimentaire
- **Choisir** un système de tri adapté au fonctionnement habituel des cuisines et de la plonge
 - Système de tri basique
 - Système de tri par composante
 - Qui effectue le tri
- **Choisir** un matériel de tri et de pesée des déchets adapté et selon que tri ponctuel/tri pérenne
- **Préparer** un questionnaire de satisfaction des convives
 - Pourquoi ?
 - Comment ?
- **Inform**er les convives

Des clés
de choix

3 exemples
de
questionnaires



Exemple : Quel système de tri mettre en place ?

Exemple :

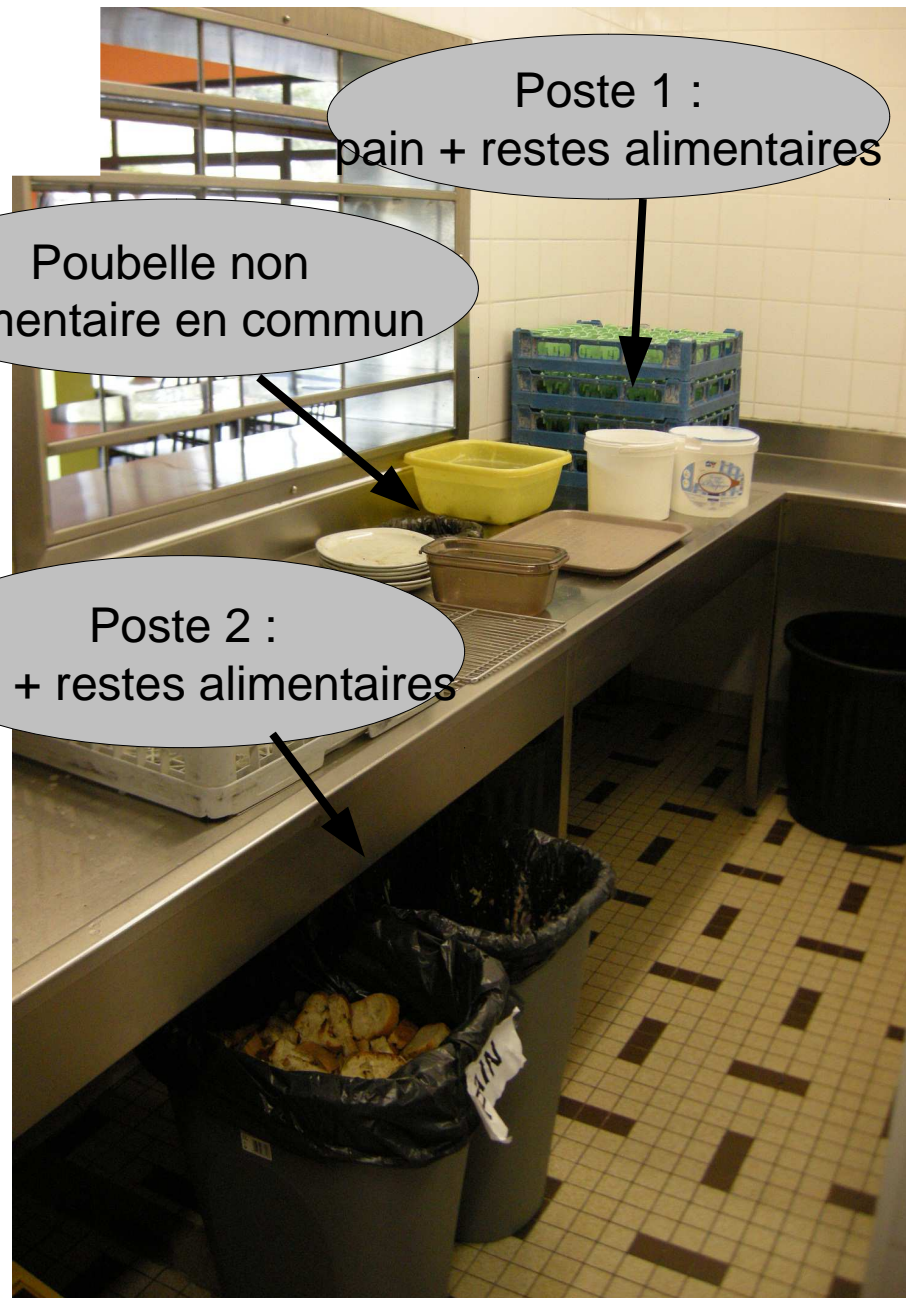
- 2 postes de travail pour éviter d'être débordé et ainsi faire plus attention au tri

- 3 types de déchets :

Pain

Restes alimentaires

Non alimentaire



Le guide méthodologique : contenu



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

1. La préparation du projet

2. Une journée-type de réalisation des enregistrements

- Lister les produits bruts utilisés
- Peser les déchets de préparation
- Peser les préparations terminées
- Peser les préparations en fin de service
- Proposer les questionnaires de satisfaction aux convives

Une fiche-outil
« produits
cuisinés »
+ un exemple

Grilles de pesées :

Entrées
Plats
Produits laitiers
Desserts
Menu
+ un exemple

de grille « menu » remplie

Une grille de pesée
« déchets »
+ un exemple

Une grille de pesée
« déchets »

gouv.fr
alimentation
gouv.fr



Le guide méthodologique : contenu

1. La préparation du projet

2. Une journée-type de réalisation des enregistrements

3. L'analyse des résultats et la fin du projet

- Informatiser les données chiffrées
- Analyser les résultats obtenus
- Réaliser un audit cuisine
 - Le matériel de cuisine
 - Les produits bruts cuisinés
- Traiter les questionnaires de satisfaction
- Exposer les résultats aux convives

Feuilles de calcul
avec formules
+
fiche explicative

Un exemple
de feuille de calcul
complétée



Méthode d'élaboration du guide et des outils



- **Réflexion à partir de 2 expérimentations** :
 - CCC Bourgogne- Franche-Comté - Auvergne
 - Conseil Général 63
- **Diagnostic dans 4 établissements choisis**
 - Choix des établissements :
 - 1 maison de retraite, 1 restaurant d'entreprise,
 - 1 établissement accueillant des personnes handicapées, 1 lycée
 - Choix de la méthode à adopter dans chaque restaurant
 - Réalisation des pesées
 - Réalisation des enquêtes de satisfaction adaptées aux convives
- **Construction du guide et des outils**
- **Discussion en Comité de pilotage**
- **Test dans plusieurs établissements et reprise du guide et des outils**
(phase écourtée faute de temps)
- **Diffusion** (mails, interview radio, réunions...) : > 2 400 connexions Internet depuis avril 2013
 - Au près des établissements
 - Au près des structures d'accompagnement des établissements
mais absence de retour



Perspectives du travail sur le guide et les outils (en cours et 2014)

- **Conforter le guide et les outils DRAAF Auvergne (sur appel d'offres)**
 - Test auprès de 6 structures différentes
 - Reprise du guide et des outils
 - Diffusion auprès de structures prestataires de diagnostic
- **Dans le cadre du groupe de travail régional (élargi hors scolaire?):**
accompagner vers le plan d'actions en cuisine
 - Échanges de pratiques, mutualisation, capitalisation
(cf. CR réunion d'avril 2013 en ligne sur Internet)
 - Utilisation des boîtes à idées :
 - alimentation.gouv.fr
 - Cahier de préconisations du CG33
 - Optigede





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



Les démarches complémentaires de la DRAAF Auvergne pour la réduction du gaspillage alimentaire

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



Démarches complémentaires autour de la restauration collective

- **Sensibiliser les convives au gaspillage**
- **Encourager des démarches plus larges pour redonner une valeur à l'alimentation :**

- Éduquer au **goût** en établissement scolaire
 - Redonner de bonnes **habitudes alimentaires**
 - Placer l'alimentation dans le **projet d'établissement**
- Dispositif « Plaisir à la cantine » dans les collèges et lycées

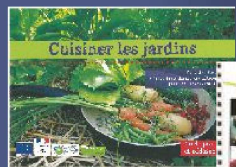


- Mettre en place des **ateliers pédagogiques** :
 - Ateliers cuisine : guide pédagogique Auvergne
 - Ateliers « du jardin à la cuisine » : guide pédagogique Auvergne
 - Accueil des écoles chez les professionnels : guides pratiques
- **Communiquer** auprès des convives pour valoriser les efforts de la cuisine (cf. kit Auvergne téléchargeable) :
200 connexions Internet en 1,5 mois

- **Etudier la faisabilité de don aux associations caritatives** des repas surnuméraires (cf. guide Rhône-Alpes)



- A l'OdJ du **Groupe de travail régional n°2** d'avril 2013



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)





LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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

Les perspectives de travail (en cours) de la DRAAF-SRAL Auvergne sur la réduction du gaspillage alimentaire

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





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

Lutter contre le gaspillage alimentaire

■ De la communication sur la thématique

– Au près 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)

– Au près 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)
- En projet : **journée d'information régionale** avec témoignages d'acteurs (expériences dans et hors région)

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Lutter contre le gaspillage alimentaire : déclinaison régionale du Pacte Garot

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

■ **Connecter les politiques publiques**

- Rencontres DREAL, ADEME, Collectivités, CNFPT...
- Un appel à projets commun ?

■ **Rencontrer en bilatéral 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, leur communiquer les outils disponibles
- Identifier les actions déjà conduites, les résultats, les freins, les leviers
- Envisager des actions pilotes autour des engagements du pacte

■ **Intégrer la thématique gaspillage dans les groupes de travail existants**

- Avec une composition à élargir à d'autres acteurs (syndicats...)
- Informer
- Animer des échanges de pratiques sur expériences pilotes

agriculture
gouv.fr
alimentation
gouv.fr





Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

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



Merci de votre attention

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr

