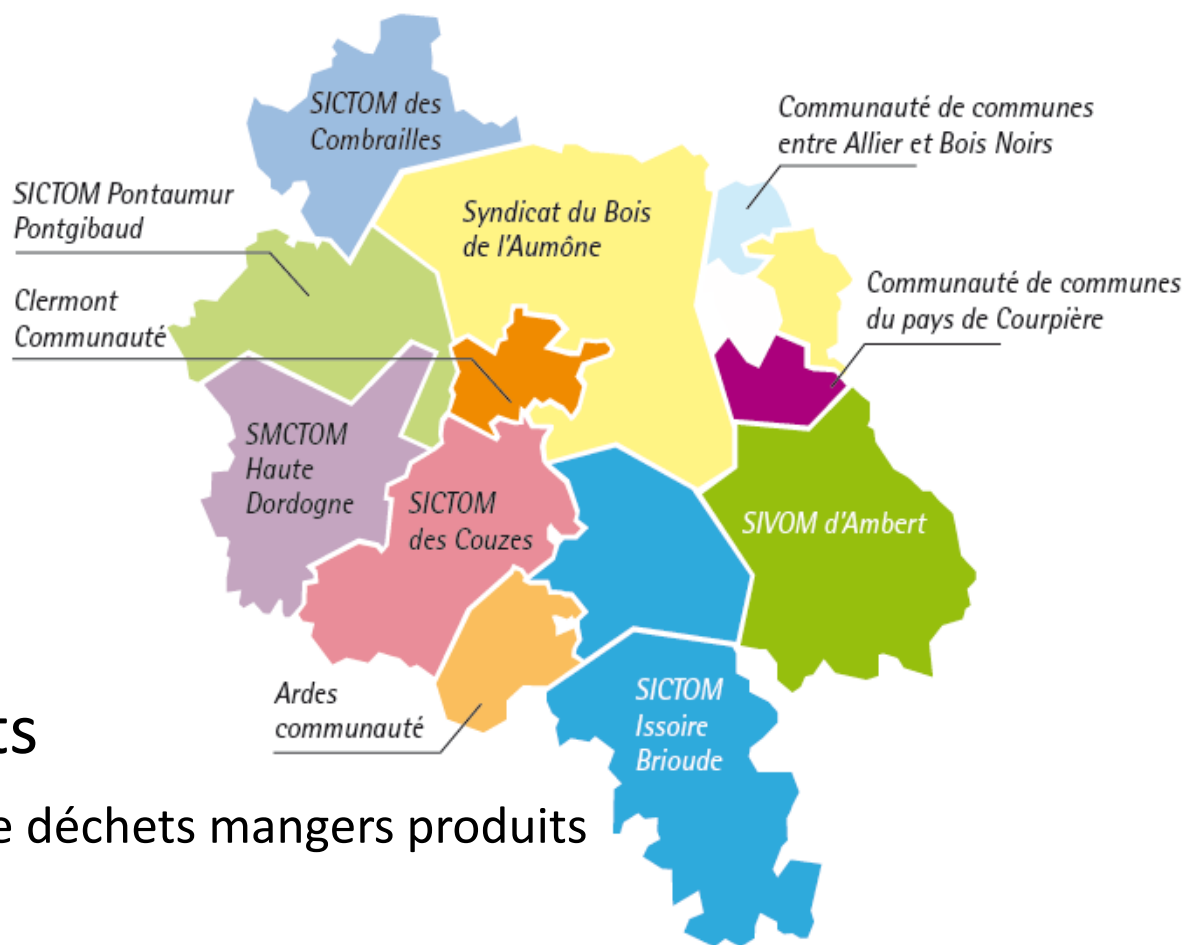





Gaspillage alimentaire : L'intérêt à agir pour une collectivité publique

18/06/2014





Le VALTOM :

-  11 collectivités
-  656 306 habitants
-  545 kg/an/hab de déchets mangers produits
(territoire VALTOM)

Pourquoi agir ?

Une perception du déchet en mutation

La gestion des déchets ne concerne plus seulement
la salubrité publique

 Une autre manière de jeter :

jeter proprement → jeter mieux → jeter moins


 Une implication citoyenne

Face aux problèmes environnementaux, économiques et
éthiques





 Image « valorisée » du déchet

Mon déchet peut être une ressource

Réduire le gaspillage alimentaire, c'est réduire les bio-déchets

 La prévention, au sommet de la hiérarchie des modes de traitement

Des objectifs liés au Grenelle

-  Objectif -7 % / hab sur 5 ans des OMA
-  -15% des quantités incinérées ou enfouies
-  Généralisation des plans et programme de prévention
-  Obligations pour les gros producteurs de bio-déchets de tri pour valorisation



39 % du gisement global d'ordures ménagères (environ 150 kg / hab. / an) pourrait faire l'objet d'opérations de prévention à travers :

le compostage individuel,
le stop pub,

des campagnes anti-gaspillage,

la limitation des impressions bureautiques,
ou bien le développement de la collecte sélective des déchets dangereux des ménages.

Le gaspillage alimentaire représente 20 kg/an/hab
7 kg / hab. /an de déchets : produits alimentaires non consommés sous emballage
13 kg / hab. /an de déchets : restes de repas, fruits et légumes abîmés et non consommés

Impact des bio-déchets

Impact carbone

Du producteur au consommateur, de l'énergie et des ressources sont utilisées pour produire, transformer, transporter la nourriture. Les aliments font partie du groupe de produits le plus énergivore

Gaspillage

qui en découle, gaspillage alimentaire mais aussi d'eau et d'emballages

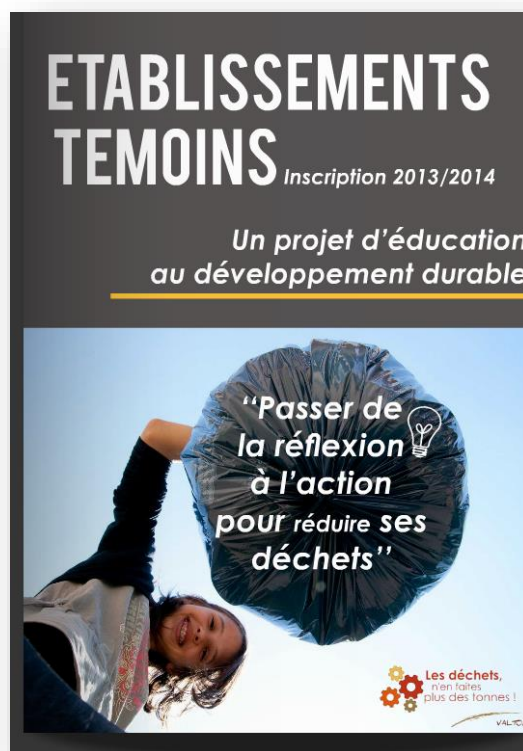
Coûts économiques et environnementaux

pour la collecte, le transport et le traitement

Comment agir ?

Une dynamique de projet de territoire

- OrganiCité®
- Etablissements témoins



Du compostage aux dispositifs anti-gaspillage alimentaire



Une démarche de projet

- Un accompagnement pluriannuel
- Des animateurs spécialisés pour le pilotage et la concertation au sein de l'établissement
- Une démarche de pédagogie active



- ☐☐
Du concret : aménagements et équipements, repas tests, pesées, goûters zéro déchet, campagnes de sensibilisation, rencontres entre établissements...



Si tu composes ton plat,
c'est ton choix.
Si tu l'assumes pas...

T'es qu'un scélérat!

*Disney

Créé avec le soutien financier de la Commission européenne. Le contenu de cette publication et l'usage qui pourrait en être fait n'engagent pas la responsabilité de la Commission européenne.

Nan mé allo, koi ?
Si c pa ta tasse de té
Pren juste la kantité !

Gaspiller un steak de bœuf revient à rouler en voiture pendant plus de 4km, à allumer une lampe pendant 70 heures.

Créé avec le soutien financier de la Commission européenne. Le contenu de cette publication et l'usage qui pourrait en être fait n'engagent pas la responsabilité de la Commission européenne.

Des résultats évalués au travers de repas tests





Juliette Garrigue

Responsable prévention

jgarrigue@valtom63.fr

www.moinsdedechets.com

www.valtom63.fr