



# Comment réduire le gaspillage alimentaire à la cantine, à la maison et sur le lieu de vente

Journées d'information  
à destination des élus et des acteurs  
professionnels, publics et associatifs  
des filières alimentaire  
et de prévention des déchets  
sur le territoire



Recommandations  
Témoignages  
Outils

**Mercredi 18 juin après-midi et jeudi 19 juin 2014  
à VetAgro Sup – Lempdes (63)  
Amphithéâtre Darpoux**

Organisées par la **DRAAF Auvergne - Service Régional de l'ALimentation**  
(Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt)  
avec la collaboration d'**Espace Environnement**, organisation chef de file du projet **GreenCook**

## Dossier de presse

Juin 2014



## Sommaire

---

<b>Réduire le gaspillage alimentaire</b>	
Définitions et enjeux	p. 3
Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire	p.5
Objectifs, publics-cibles et programme des trois demi-journées d'information	p.5
Enseignements et recommandations du programme transnational pluriannuel GreenCook	p. 9

## Contacts presse

### **DRAAF Auvergne**

SRAL, pôle alimentation et environnement

Annick Jordan

[annick.jordan-dupas@agriculture.gouv.fr](mailto:annick.jordan-dupas@agriculture.gouv.fr)

Tél 04 73 42 16 92

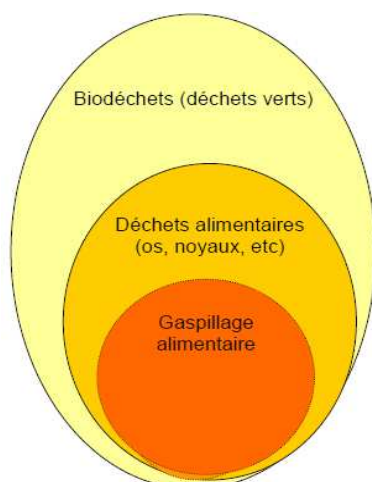
Christelle Dhainaut

[christelle.dhainaut@agriculture.gouv.fr](mailto:christelle.dhainaut@agriculture.gouv.fr)

Tél 04 73 42 15 14

## Définitions et enjeux

### Quelques définitions



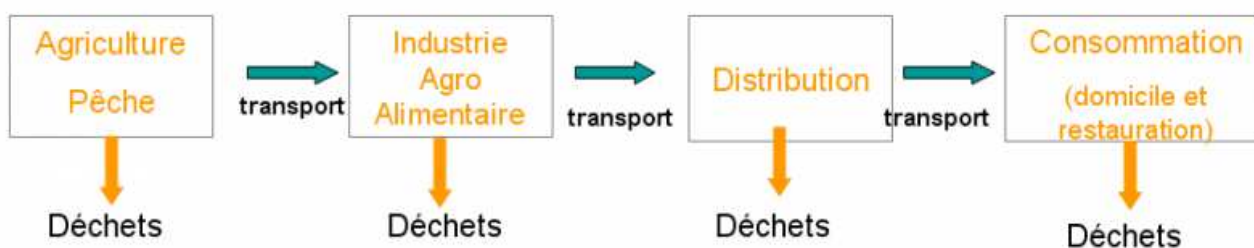
**Les biodéchets** sont des « déchets biodégradables de jardin ou de parc, déchets alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires. ». (Source : directive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

Les **déchets alimentaires** constituent une part des biodéchets. Une partie des déchets alimentaires ne sont pas consommables par l'Homme ; c'est le cas par exemple d'un noyau d'avocat, d'un os, d'une coquille d'œuf, etc). Le gaspillage alimentaire est la partie des biodéchets consommables par les Hommes.

Le **gaspillage alimentaire** n'a pas de définition normalisée. On peut toutefois retenir la définition de la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) : « des produits potentiellement destinés à l'alimentation humaine qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire ».

### Estimations quantitatives des pertes et déchets

Le gaspillage alimentaire se produit à toutes les étapes de la chaîne alimentaire sur les sites et lors des phases de transport.



La FAO estime **qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée** (1,3 milliard de tonnes chaque année), soit l'équivalent de 280 kg/hab/an, répartis entre : 100 kg/hab/an au niveau des consommateurs et 180 kg/hab/an en amont.

Différentes études menées **en France** permettent de disposer d'ordres de grandeur quant à ces pertes/gaspillages pour certains secteurs :

- Ainsi, dans les ordures ménagères et assimilées, on trouve l'équivalent de 79 kg/habitant/an de déchets alimentaires dont 20 kg liés au gaspillage alimentaire dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés.
- Au niveau de la restauration collective (hors cuisine centrale), il est estimé qu'un repas (préparation et consommation) génère en moyenne 150g de biodéchets constitués de 50g d'épluchures et restes de préparation et 100 g de restes de repas (dans ces 100 g, une part vraisemblablement marginale est constituée de déchets inévitables tels que os, noyaux de fruits,...).
- L'étude de préfiguration de l'obligation de valorisation des biodéchets par les gros producteurs, fournit des estimations de biodéchets générés par les différents acteurs de la chaîne alimentaire. Ceux-ci sont estimés au niveau national à 22,1 Mt **dont 9,22 Mt de déchets alimentaires**.

## Des enjeux en termes de développement durable

### **Des enjeux économiques**

Toute perte a un coût pour son producteur.

Un groupe d'experts a analysé le cas d'une cantine de collège ouverte 150 jours dans l'année et servant 600 repas par jour. Les pertes alimentaires « évitables » y représentent 12,5% des aliments achetés, soit 0,25 € par repas. Sur un an, leur coût représente donc 22 500 €<sup>1</sup>.

### **Des enjeux environnementaux**

Les pertes alimentaires entraînent :

- une perte de ressources (eau, énergie, superficies agricoles, matières premières...) ; par exemple : Il faut 16 000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge<sup>2</sup>. La FAO estime qu'il faudra augmenter la production agricole de 70% pour nourrir les 9 Mds d'hab prévus en 2050.
- et des émissions de gaz à effet de serre (liées au gaspillage de ressources et à la gestion des déchets). Un repas en moyenne équivaut à 3 kg équivalent CO<sub>2</sub><sup>3</sup>. L'agriculture représente 21% des émissions de GES en France en 2008<sup>4</sup>

### **Des enjeux éthiques et sanitaires**

Nous sommes 7 milliards et 928 Millions de personnes (près d'1/7) sont en situation de malnutrition<sup>5</sup>. 2% des Européens bénéficient de l'aide alimentaire. L'insécurité alimentaire (obésité, maladies cardio-vasculaires, tumeurs liées à une alimentation trop riche) touche une population tout aussi nombreuse dans les pays riches.

Retrouvez toutes les informations sur <http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir>

---

1 Source : [www.cuisincollective.fr/dossier/infos/articles.asp?id=1146](http://www.cuisincollective.fr/dossier/infos/articles.asp?id=1146) – cité dans le rapport du Ministère de l'Ecologie « Réduction du gaspillage alimentaire, état des lieux et pistes d'actions »)

2 Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?, 2010

3 Des gaz à effet de serre dans mon assiette ?, 2010

4 2. CITEPA, inventaire CCNUCC, décembre 2009

5 FAO

## Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire

---



### **Objectif : diviser par deux le gaspillage alimentaire d'ici 2025**

Pour y parvenir, **l'Etat et les acteurs de la chaîne alimentaire** (producteurs agricoles, industries agro-alimentaires, grande distribution, collectivités territoriales, restauration collective et commerciale) **se sont engagés** en juin 2013 pour permettre un véritable progrès collectif en signant le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pour plus d'informations : <http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>

**Le rôle de la DRAAF : la lutte contre le gaspillage alimentaire est une des priorités 2013-2017** données par le Ministère de l'agriculture **pour la déclinaison en région de la politique publique de l'alimentation.**

Pour plus d'informations : <http://draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Limiter-le-gaspillage-alimentaire,360>

## Objectifs, publics-cibles et programme des 3 demi-journées d'information

---

Les 3 demi-journées thématiques, organisées par la DRAAF Auvergne, se tiendront les 18 juin après-midi et 19 juin 2014 toute la journée à VetAgro Sup – campus de Clermont (Lempdes – 63).

### **Objectifs :**

- **informer** sur la problématique du gaspillage alimentaire, mieux comprendre les enjeux et les mécanismes
- **convaincre** que chacun est concerné, sur le plan professionnel et/ou personnel
- **mobiliser** les acteurs régionaux autour de la réduction du gaspillage alimentaire
- **valoriser** les pratiques existantes
- **donner des pistes d'action** pour que chacun puisse s'engager et donner envie d'aller plus loin.

### **Publics cibles :**

Les demi-journées d'information sont destinées aux **élus et acteurs professionnels, publics et associatifs, des filières alimentaire et de prévention des déchets sur le territoire.**

### **Programme :**

Le programme est organisé avec **une demi-journée par type de lieu de gaspillage** :  
- mercredi 18 juin après-midi : réduire le gaspillage alimentaire en **restauration collective**, en partenariat avec le CNFPT

- jeudi 19 juin matin : Comment réduire le gaspillage alimentaire **à la maison**

- jeudi 19 juin après-midi : réduire le gaspillage **sur les lieux de vente** et optimiser le don alimentaire

(Les autres "lieux" que sont la production, les entreprises agro-alimentaires ou les restaurants, seront abordés ultérieurement).

Lors de chaque demi-journée par lieu de gaspillage **seront présentés :**

- **des recommandations** issues des nombreuses expériences-pilotes conduites dans le cadre du programme **GreenCook** (par la chef de projet GreenCook)

- **des témoignages d'acteurs régionaux ou extra-régionaux** ayant mis en oeuvre des actions visant la réduction du gaspillage alimentaire.

## Programme 1/3



**Mercredi 18 juin 2014 APRES-MIDI**

### Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective

en partenariat avec



**13h30** Accueil – Café

**14h00** **Introduction des journées**

Michel FUZEAU, Préfet de la région Auvergne, représenté par Pierre RICARD, SGAR

#### **Cadrage**

**14h30** **Projection d'un film « le gaspillage ne fait plus recette »**

CREPAQ (Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine)

#### **Apports méthodologiques**

**14h45** **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective - recommandations GreenCook**

Sophie MARGULIEW, Espace Environnement, responsable de projet (Belgique)



#### **Témoignages**

**15h15** **Collectivité publique : pourquoi agir ?**

Juliette GARRIGUE, responsable prévention au VALTOM

**15h30** **Démarche globale en restauration hospitalière en cuisine et au service**

Joëlle FRITISSE, responsable qualité au Centre Hospitalier d'Ambert  
Frédérique MOTTON, UDIHR (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration)

**16h00** **Pause**

**16h15** **Démarche globale en restauration scolaire en cuisine et en salle à manger**

Stéphane BAZOUD, formateur restauration collège, Conseil Général du Puy-de-Dôme  
Charles BRAULT, CREE Auvergne (Collectif Régional d'Education à l'Environnement)

**16h45** **Discussions**

**17h15** **Conclusion** – les dispositifs de formation du CNFPT

## Programme 2/3

**Jeudi 19 juin 2014 MATIN**

**Comment réduire le gaspillage alimentaire  
à la maison :**  
**sensibiliser le consommateur à réduire le gaspillage  
alimentaire et le mobiliser pour l'action**



**9h** Accueil – Café

### **Cadrage**

**9h30** **Le gaspillage alimentaire : définition, caractérisation, enjeux de sa réduction, politiques publiques**

Annick JORDAN, chef de pôle « alimentation et environnement » à la DRAAF-SRAL Auvergne

### **Apports méthodologiques**

**10h** **Sensibiliser le consommateur à la réduction du gaspillage alimentaire et le mobiliser pour l'action - recommandations GreenCook**

Sophie MARGULIEW, Espace Environnement, chef de projet GreenCook



**10h30** **Pause**

**10h45** **La communication engageante : faire appel à la psychologie pour favoriser le changement de comportement des citoyens en matière de développement durable**

Romain PATRUX, doctorant en psychologie sociale à l'UNCPIE (Union Nationale des Centres Permanents d'Initiative pour l'Environnement)

### **Témoignage**

**11h45** **Les personnes les plus démunies : un public concerné à accompagner spécifiquement**

Elodie TISSOT, Coordinatrice Prévention Déchets, Service Environnement, Communauté d'Agglomération de l'Artois (62)

### **Conclusion**

**12h15** Conclusion de la demi-journée consacrée au consommateur

## Programme 3/3



### **Jeudi 19 juin 2014 APRES-MIDI** **Comment réduire le gaspillage alimentaire** **sur les lieux de vente** **et optimiser le don alimentaire**

**13h30** Accueil – Café durable

#### **Cadrage**

**14h** **La lutte contre le gaspillage alimentaire en magasin : un enjeu en termes d'alimentation durable**

Mathieu PECQUEUR, Directeur agriculture et qualité à la FCD nationale (Fédération du Commerce et de la Distribution)

#### **Apports méthodologiques**

**14h30** **Réduire le gaspillage alimentaire sur le lieu de vente et optimiser le don alimentaire- recommandations GreenCook**

Sophie MARGULIEW, Espace Environnement, chef de projet GreenCook



#### **Témoignages**

**15h00** **Construire et mettre en œuvre une démarche globale dans un magasin**  
Un directeur de magasin (contact en cours)

**15h30** **Pause**

**15h45** **Favoriser le don de produits alimentaires aux associations caritatives dans de bonnes conditions**

**15h45** Informations pratiques et réglementaires sur le don de produits alimentaires.

Marie-Noëlle DUBAR, chargée de mission à la DRAAF Rhône-Alpes

**16h15** Les banques alimentaires : missions, fonctionnement, besoins qualitatifs  
Philippe RICOUX, Banque Alimentaire Auvergne

**16h45** Organiser la ramasse des denrées des magasins par une collectivité : exemple de l'opération « camionnette alimentaire »

Daniel DOYER, président de la Banque Alimentaire de Touraine

**17h15** **Conclusion**

## Enseignements et recommandations du programme transnational pluriannuel Green cook

---



GreenCook veut réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion alimentaire durable, en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture grâce à un partenariat multisectoriel.

Des outils et méthodes existent qui visent la modification des comportements ou l'évolution de l'offre (au supermarché, au restaurant, à la cantine). Ils peinent hélas à se généraliser, du fait de la complexité des leviers à activer.

GreenCook ambitionne de créer cet effet levier, en générant une dynamique mobilisant l'ensemble des acteurs de l'alimentation et jetant des ponts inédits avec les domaines de la santé, de l'action sociale, du développement économique. Son partenariat diversifié entend démontrer la plus-value de l'action commune et transversale, et influencer les politiques communautaires, pour faire émerger un nouveau modèle européen d'alimentation durable.

Le partenariat GreenCook a identifié 4 axes de travail, correspondant à 4 lieux emblématiques de consommation, eux-mêmes reliés à 4 groupes d'acteurs-clés :

- à la maison, dans la cuisine : ménages et publics précarisés, collectivités gestionnaires de déchets ;
- au restaurant, à la cantine de l'entreprise : professionnels de la restauration ;
- à la cantine de l'école : enseignants et élèves (pédagogie) ; cuisiniers (gestion) ;
- au supermarché : producteurs, distributeurs ; banques alimentaires.

Chef de file du projet : Espace Environnement (Charleroi, Belgique)

Responsable du projet : Sophie MARGULIEW

Retrouvez toutes les informations sur <http://www.green-cook.org/>