



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA RÉGION AUVERGNE



# Évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective :

## création d'un guide méthodologique

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

### DOSSIER DE PRESSE

26 mars 2013

Contact :

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt d'Auvergne

Service Régional de l'Alimentation

[sral.draaf-auvergne@agriculture.gouv.fr](mailto:sral.draaf-auvergne@agriculture.gouv.fr)

04.73.42.14.83



# SOMMAIRE

Résumé										p. 1
Le gaspillage alimentaire : une problématique actuelle et multidisciplinaire										p. 3
Des chiffres-clés	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 3
Une préoccupation nationale et européenne	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 3
La restauration collective dans notre société-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 4
Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective ?	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 4
Un guide méthodologique pour aider les restaurants collectifs à débiter une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire										p. 6
Le guide méthodologique, ses objectifs et les outils	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 6
Le choix d'une méthodologie quantitative	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 6
Un diagnostic qui s'intègre à une démarche globale	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 7
Un début de promotion lors de la Semaine du Développement Durable	-	-	-	-	-	-	-	-	-	p. 7





# RÉSUMÉ

## ◆ QUOI ?

---

Face à l'actuelle prise de conscience vis-à-vis du problème du gaspillage alimentaire, un **guide méthodologique** a été créé de façon à aider les restaurants collectifs à **réaliser un diagnostic gaspillage alimentaire** dans leur établissement. Il propose plusieurs méthodes, étapes importantes à réaliser, conseils et astuces de façon à ce que chacun y trouve son compte. Pour le compléter, il est accompagné de **plusieurs outils** (grilles de pesées, feuille de calcul...). Cela facilite le déroulement du diagnostic et son analyse.

Le guide et les outils sont disponibles uniquement sous format électronique.

## ◆ POUR QUI ?

---

L'ensemble de ce travail s'adresse à toutes **les administrations et équipes de cuisines et plonge de restaurants collectifs**. Il vise à contenter les différents modes de fonctionnement tels que les services de type self ou les services à table. Tous les restaurants collectifs peuvent trouver des pistes qu'ils pourront s'approprier.

## ◆ QUAND ?

---

La promotion de ce guide débutera lors de la semaine du développement durable, **du 1<sup>er</sup> au 7 avril 2013**. Par la suite, le téléchargement sera possible sur le site la DRAAF\* Auvergne.

## ◆ POURQUOI ...

---

- **... créer un guide ?**

Cela permet d'accompagner les restaurants collectifs dans le démarrage d'une lutte contre le gaspillage alimentaire. Ce guide leur propose des méthodes d'évaluation qui leur fourniront les données pour quantifier le gaspillage qu'ils engendrent et les bases pour engager des modifications si les résultats sont mauvais.

- **... le lancer pendant la Semaine du Développement Durable (SDD) ?**

Bien que cette année, le thème principal de la SDD soit la transition énergétique, tous les travaux concernant l'environnement et le développement durable peuvent être présentés. Ce qui est proposé aujourd'hui est au carrefour des thématiques d'alimentation, de déchets et de sensibilisation de la population.

- **... lutter contre le gaspillage alimentaire ?**

Les conséquences du gaspillage sont multiples. Elles se déclinent généralement en trois grandes parties : les pertes financières, les problèmes environnementaux et l'aspect éthique.

---

\* Direc  
t  
io  
n  
Ré



# Le gaspillage alimentaire : une problématique actuelle et multidisciplinaire

---

## DES CHIFFRES-CLÉS

### ➔ **A l'échelle mondiale**

La FAO\* estime que près d'un tiers de la production alimentaire mondiale est jeté sans être consommé<sup>1</sup>.

### ➔ **A l'échelle européenne**

Une étude de 2010 évalue le gaspillage alimentaire européen à 89 millions de tonnes par an ; soit 76 kg par européen et par an<sup>2</sup>.

### ➔ **A l'échelle française**

L'ADEME\*\* évalue le gaspillage alimentaire à 20 kg par Français et par an, dont 7kg de produits encore emballés<sup>3</sup>.

La différence entre évaluations européenne et française peut avoir plusieurs explications. La principale, très importante, est qu'il n'existe pas de définition exacte du gaspillage alimentaire. De ce fait, les critères utilisés peuvent varier d'une étude à l'autre. Ensuite, la différence peut être liée à l'année d'étude, aux méthodes de quantifications...

## UNE PREOCCUPATION NATIONALE ET EUROPEENNE

### ➔ **A l'échelle européenne**

Dans le but de sensibiliser la population et de tenter de diminuer les taux présentés ci-dessus, l'année 2014 a été désignée '[année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire](#)'.

### ➔ **A l'échelle nationale**

Le gouvernement français souhaite lui aussi s'engager sur cette thématique, depuis plusieurs années. Pour cela, il travaille par exemple sur :

- la gestion des déchets,
- le tri des biodéchets pour les plus gros producteurs,
- l'alimentation via le Programme National pour l'Alimentation. On retrouve dans cette déclinaison des objectifs alimentaires, une partie consacrée au gaspillage alimentaire. Elle vise à :

- x approfondir nos connaissances sur ce type de gaspillage
- x dans le but de le limiter,
- x en passant par une sensibilisation de la population.

---

\* Food and Agriculture Organization (organisation des Nations-Unies en charge des thématiques alimentaires et agricoles)

1 *Global Food Losses and Food Waste*, mai 2011, FAO

2 *Study on Food Waste across EU 27*, octobre 2010, Union Européenne

\*\* Ag  
l'En  
e  
r  
g  
ie

3 *Campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères*, 2007, ADEME



La prise de conscience est aujourd'hui telle, que le ministre délégué à l'agroalimentaire, Guillaume Garot, a décidé de développer un **pacte national contre le gaspillage alimentaire** (<http://alimentation.gouv.fr/garot-gaspillage-alimentaire>) :

- il propose six actions-phare dont une nommée « La restauration collective s'engage : une nouvelle gestion au quotidien ».
- l'objectif principal est de mieux connaître les chiffres du gaspillage dans les établissements grâce à des restaurants collectifs pilotes.
- À partir des résultats obtenus, il souhaite développer les pistes de travail suivantes :
  - x gestion des prévisions du nombre de couverts,
  - x communication appropriée aux convives,
  - x développement des circuits-courts d'approvisionnements.

## LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS NOTRE SOCIETE

La restauration collective joue un rôle important dans la vie des Français. Chaque jour, elle permet à des milliers de personnes de prendre leur repas. Elle est fréquentée au moins une fois dans la vie de chacun : écoles, études, foyers, centres de loisirs, entreprises, administrations, hôpitaux, maisons de retraites...

Le restaurant collectif est souvent un lieu de pause, de discussion et d'échanges. Il peut aussi devenir un lieu de découverte et d'éducation. Les messages qui y sont passés peuvent avoir une répercussion sur le comportement des usagers, à la fois dans le restaurant-même et à l'extérieur. Travailler sur le gaspillage alimentaire dans ces établissements peut donc jouer un rôle positif sur la sensibilisation des convives et la diminution du gaspillage.



Table dressée dans une maison de retraite



Linéaire de self dans un restaurant d'entreprise

## POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Différentes réflexions peuvent amener à vouloir diminuer le gaspillage alimentaire dans un restaurant collectif.

### ➔ **Une potentielle source d'économies**

- **Au niveau des cuisines.** Tous les déchets préparés et jetés représentent une grande perte d'argent : denrées alimentaires, travail des équipes de cuisines et de plonge, fluides utilisés pour les cuissons, maintien au froid ou au chaud...
- **Au niveau de la gestion des déchets.** La collecte et le traitement des déchets coûte souvent cher. Le fait de réduire le poids et le volume pourraient vous permettre de diminuer vos frais.

Réduire les quantités de déchets est alors synonyme de diminuer les dépenses. Les sommes

économisées sont alors éventuellement disponibles pour d'autres projets ou investissements. En cuisines, elles pourraient être utilisées pour :

- proposer des produits de meilleure qualité (exemples des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine : AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique...)
- proposer des produits locaux
- acheter du nouveau matériel si nécessaire...

#### ➔ **Un respect de l'environnement**

- **Réduction des pollutions** dues :
  - x à la production, au transport et aux transformations des denrées alimentaires jetées,
  - x au transport et au traitement des déchets.
- **Valorisation des biodéchets possible**. Les biodéchets récupérés suite au tri des déchets peuvent être utilisés pour :
  - x faire du compost
  - x être intégrés à un processus de méthanisation
  - x être transformés en alimentation animale

#### ➔ **Une action éthique et sociale**

- **Une lutte, à son échelle, contre des paradoxes** dans le domaine de l'alimentation : lutter contre le fait que des personnes jettent de la nourriture alors que d'autres ne peuvent pas se nourrir à leur faim.
- **Un projet d'établissement**. Cette démarche peut être intégrée à un projet d'établissement autour de l'alimentation ou du développement durable (agenda 21 par exemple). Dans ce cas, les convives doivent pouvoir aussi travailler sur le sujet en dehors des lieux de prises de repas (en cours pour des scolaires, en animation pour des personnes âgées ou personnes en foyers...). Un tel projet permet de rassembler de nombreuses personnes qui n'ont pas forcément l'habitude de travailler ensemble et donc de leur permettre d'échanger et de se soutenir.
- **Une meilleure satisfaction des convives**. Cette étude peut aussi permettre de mettre en évidence les plats appréciés et ceux qui le sont moins. Ainsi, les recettes, les propositions de menus... pourront être retravaillées de façon à satisfaire au mieux les convives. La valorisation du travail de cuisine sera alors meilleure.

### **UNE THEMATIQUE QUI S'INTEGRE PLUS LARGEMENT DANS LA DECLINAISON REGIONALE D'UNE POLITIQUE PUBLIQUE NATIONALE DE L'ALIMENTATION**

Ce guide s'intègre dans une politique publique nationale plus large, pilotée par le Ministère en charge de l'agriculture, qui vise à assurer l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante, de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Retrouvez les actions sur <http://alimentation.gouv.fr/>

Cette politique est déclinée dans les régions par les DRAAF (leur Service Régional de l'Alimentation) : retrouvez les actions en Auvergne sur <http://draf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Alimentation,340>

# Un guide méthodologique pour aider les restaurants collectifs à débiter une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

## LE GUIDE METHODOLOGIQUE, SES OBJECTIFS ET LES OUTILS

### ➔ Le guide méthodologique

Il a été développé dans le but de faciliter l'évaluation du gaspillage alimentaire réalisé dans un restaurant collectif. Il permet à une structure de réaliser un diagnostic 'gaspillage alimentaire' dans ses cuisines.



Pesée des déchets alimentaires

Il décrit, étape par étape, les différentes actions à accomplir (le plus fréquemment, des pesées) et le matériel nécessaire (qui peut être très minimaliste, cf photo) pour obtenir des chiffres sur les quantités préparées, les quantités jetées et les pertes financières correspondantes.

Plusieurs méthodes sont proposées de façon à ce que chaque établissement puisse trouver celle qui lui convient le mieux ou puiser des idées pour développer une méthodologie propre.

Au fil du guide, quelques conseils et astuces sont donnés pour tenter de faciliter le travail des équipes ou de la personne en charge du diagnostic.

### ➔ Les outils

Pour compléter ce guide, des outils ont aussi été créés :

- Des grilles de pesées permettent à la personne en charge du diagnostic de récupérer l'ensemble des données utiles.
- Une feuille de calcul, à remplir avec les données des grilles, permet, grâce à de nombreux calculs automatisés, d'obtenir les données principales pour connaître le gaspillage lors d'un repas. Une fiche explicative a été rédigée pour expliquer le fonctionnement de la feuille de calcul.
- La proposition d'un exemple finalise le travail. Des grilles de pesées et une feuille de calcul ont été remplies de façon à ce que l'utilisateur du guide puisse se référer à un document en cas de problèmes ou d'hésitations.

## CHOIX D'UNE METHODOLOGIE QUANTITATIVE

Il a été décidé de proposer des méthodes quantitatives d'évaluations du gaspillage. Il s'agit de travailler sur les poids des produits préparés, les poids des produits jetés... Réaliser des pesées permet :

- **d'obtenir des chiffres indiscutables.** En effet, lorsque l'on utilise une méthode quantitative, pour pouvoir comparer les résultats, il est obligatoire de toujours suivre les mêmes étapes. Lorsque le travail est plus qualitatif, la subjectivité de la personne intervient forcément. Les estimations peuvent alors être remises en cause par d'autres personnes n'ayant pas le même point de vue ou fonctionnement.



Balance pour peser des déchets

- d'avoir des volumes précis et donc d'estimer une partie des pertes financières engendrées par le gaspillage
- de se situer par rapport à d'autres structures grâce à des études déjà réalisées, des réseaux d'établissements...
- de se fixer des objectifs à atteindre grâce aux changements et à la sensibilisation que vous allez pouvoir effectuer. Si vous réalisez un second diagnostic, vous pourrez observer l'évolution des chiffres et donc du travail effectué.

### UN DIAGNOSTIC QUI S'INTEGRE A UNE DEMARCHE GLOBALE

Il est important de préciser que le diagnostic proposé par ce guide n'est qu'une partie d'une démarche globale. En effet, le diagnostic seul ne suffit pas à diminuer le gaspillage alimentaire. Il sert simplement de base de travail. Le réaliser met en avant les points positifs et négatifs du fonctionnement du service et des cuisines. Il faut alors tenter de maintenir les éléments positifs et d'améliorer les négatifs.

Pour cela, l'établissement doit développer un plan d'actions. Selon les difficultés du restaurant collectif, différents changements peuvent être établis. Quelques pistes sont rapidement citées dans le guide. Cependant, elles ne sont pas du tout l'objectif du guide. En conclusion, s'il n'y a pas de plan d'actions après le diagnostic c'est, soit qu'il n'y a pas de gaspillage dans le restaurant, soit que le diagnostic a été réalisé pour rien.

### UN DEBUT DE PROMOTION LORS DE LA SEMAINE DU DEVELOPPEMENT DURABLE

C'est lors de la Semaine du Développement Durable, **du 1<sup>er</sup> au 7 avril 2013**, que débute la promotion du guide et de ses outils. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie de la vaste thématique de l'alimentation durable. Elle est au carrefour de plusieurs domaines comme ceux de l'alimentation, de la gestion des déchets, de la consommation (alimentaire, énergétique)...

A partir de cette semaine-là, l'ensemble du guide et des outils sera téléchargeable sur le site Internet de la DRAAF Auvergne : .