



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

PLANS ET PROGRAMMES DE PRÉVENTION DES DÉCHETS 2010-2016

— SYNTHÈSE
THÉMATIQUE



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'ENVIRONNEMENT,
DE L'ÉNERGIE
ET DE LA MER

AVIS AU LECTEUR

Depuis 2009, des collectivités soutenues par l'ADEME se sont engagées dans des plans et programmes locaux de prévention des déchets (PPP) ; elles partagent leurs retours d'expérience au sein du réseau A3P ; les animateurs de ces PPP contribuent aussi activement à la rédaction de fiches "action-résultat" consultables sur le site **OPTIGEDE®** permettant ainsi de capitaliser l'expérience des territoires.

L'ADEME souhaite partager cette importante ressource au travers de **synthèses thématiques**, actualisées régulièrement. Ces synthèses permettent **un accès facilité à un panel** (non exhaustif) **de retours d'expériences** sur un thème donné, tout en ayant pour objectif de proposer :

- **une description** rapide et hiérarchisée **des approches mises en place par les collectivités** en direction de différents publics : actions et outils de sensibilisation, actions de démonstration, actions de développement et formation.

- **la présentation synthétique d'une sélection de fiches "action-résultat"** choisies pour rendre compte de la diversité des actions réalisées dans les territoires ; un lien direct permet de consulter le document source, le site de la collectivité ayant réalisé l'action, ou d'autres informations ou contacts.

En fin de document, **une liste de ressources complémentaires et de fiches "opérations exemplaires"** permet d'approfondir l'information abordée dans la synthèse.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et une bonne navigation.

Ce document est édité par l'ADEME

ADEME

20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01

Coordination technique : Agnès JALIER-DURAND,
service Consommation et Prévention, Direction Économie Circulaire et Déchets, ADEME

Suivi communication : Agnès HEYBERGER,
service Communication et Formation des Professionnels, ADEME

Rédaction :

LM Environnement : Lydia MORLOT
RDC Environnement : Isabelle DESCOS, Mélanie COPPENS
AWIPLAN : Jean-Michel SIDAINE

Remerciements :

Au groupe de travail de choix et relecture des synthèses et des fiches :
Agnès JALIER-DURAND, Nicolas NOYON
Agnès HEYBERGER, ADEME, Angers
Elsa THOMASSON, ADEME, Direction régionale Auvergne- Rhône-Alpes
Véronique MARIE, ADEME, Direction régionale Bretagne
Valérie JOUVIN, ADEME, Direction régionale Île-de-France
Benoît PUJOL, SICTOBA
Stéphanie FERARD, SMICTOM des forêts
Nicolas POUTEAU, Conseil régional Île-de-France

Au référent technique ADEME de la thématique :
Antoine VERNIER, ADEME, Angers

Crédits photos : Fotolia

Création graphique : www.agencemars.com

Brochure réf. 010166

ISBN : 979-10-297-0761-2

Dépôt légal : © ADEME Éditions, janvier 2017

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (art. L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal. Seules sont autorisées (art. L 122-5) les copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé de copiste et non destinées à une utilisation collective, ainsi que les analyses et courtes citations justifiées par la caractère critique, pédagogique ou d'information de l'œuvre à laquelle elles sont incorporées, sous réserve, toutefois, du respect des dispositions des articles L 122-10 à L 122-12 du même Code, relatives à la reproduction par reprographie.

SOMMAIRE

1 . Enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire.....	4
2 . Cibles et objectifs des actions menées par les territoires.....	5
3 . Actions à destination des ménages	7
3.1. Les actions de sensibilisation dans les territoires du réseau A3P.....	7
3.2. Les actions de type “foyers témoins”.....	9
3.3. L'évènementiel.....	9
3.4. Les actions de démonstration et de terrain	9
4 . Actions à destination de la restauration collective.....	12
4.1. Les actions de sensibilisation des territoires du réseau A3P.....	12
4.1.1. La sensibilisation du personnel de la restauration collective.....	12
4.1.2. La sensibilisation des convives des cantines scolaires ou d'entreprises	13
4.1.3. L'organisation des dons aux associations caritatives.....	16
5 . Formation des acteurs	17
6 . Conditions de la reproductibilité des actions	18
7 . Pour aller plus loin, l'ADEME vous propose	18
8 . Fiches « opérations exemplaires »	19

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

DLC : Date limite de consommation
DLUO : Date limite d'utilisation optimale
PLP : Programme local de prévention des déchets
PPP : Plan et programmes de prévention des déchets
SERD : Semaine européenne de la réduction des déchets



1. ENJEUX DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire est défini comme **étant toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée.**

On observe une mobilisation croissante contre le gaspillage alimentaire, à tous les stades de la chaîne alimentaire. Les pouvoirs publics à tous les niveaux (territorial, national, européen, mondial) prennent des initiatives. Ainsi, les plans et programmes de prévention des déchets (PPP), la Semaine européenne de la réduction des déchets (SERD) et les plans climat-air-énergie territoriaux (PCAET) intègrent la lutte contre le gaspillage alimentaire. Par l'intermédiaire des grandes surfaces, des banques alimentaires, d'associations, France nature environnement (FNE) ou l'Association nationale des industries alimentaires (ANIA) par exemple, la société civile se mobilise également.

Depuis juin 2013, la France dispose d'un Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, co-construit avec l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire. Le Gouvernement y a fixé un objectif ambitieux : **diviser par deux le gaspillage alimentaire dans notre pays d'ici 2025.**

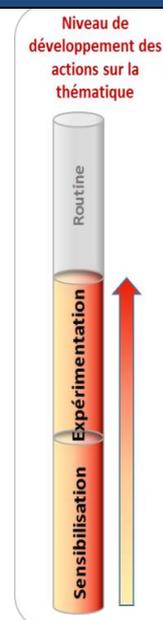
C'est dans cet objectif que la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire a été votée à l'unanimité. Elle empêche notamment les grandes surfaces de jeter de la nourriture et de rendre leurs invendus impropres à la consommation.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES

- En France, on comptabilise chaque année 10 millions de tonnes de produits perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine¹.
- La valeur théorique des pertes et gaspillages est évaluée à 16 milliards d'euros par an.
- 1/3 de ces pertes sont générées au niveau de la consommation alors que la production (32 %), la transformation (21 %) et la distribution (14 %) sont également fortement concernées.
- **Pour les ménages, c'est 29 kg par habitant de nourriture jetée chaque année** à la maison. En considérant l'ensemble de la chaîne alimentaire, ce sont 150 kg/hab./an de produits alimentaires qui sont gaspillés.
- **40 % du potentiel des biodéchets pourraient faire l'objet d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire** pour l'ensemble des acteurs de la chaîne².
- L'impact carbone des pertes et gaspillages est évalué à 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂, soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale ou encore 5 fois les émissions liées au trafic aérien intérieur.

Les actions menées pour lutter contre le gaspillage alimentaire sont récentes et leur nombre progresse fortement chaque année.

Depuis 2010, plus de 400 territoires des plans et programmes de prévention des déchets ont mené près de 4 500 actions de prévention des déchets, dont plus de 200 pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



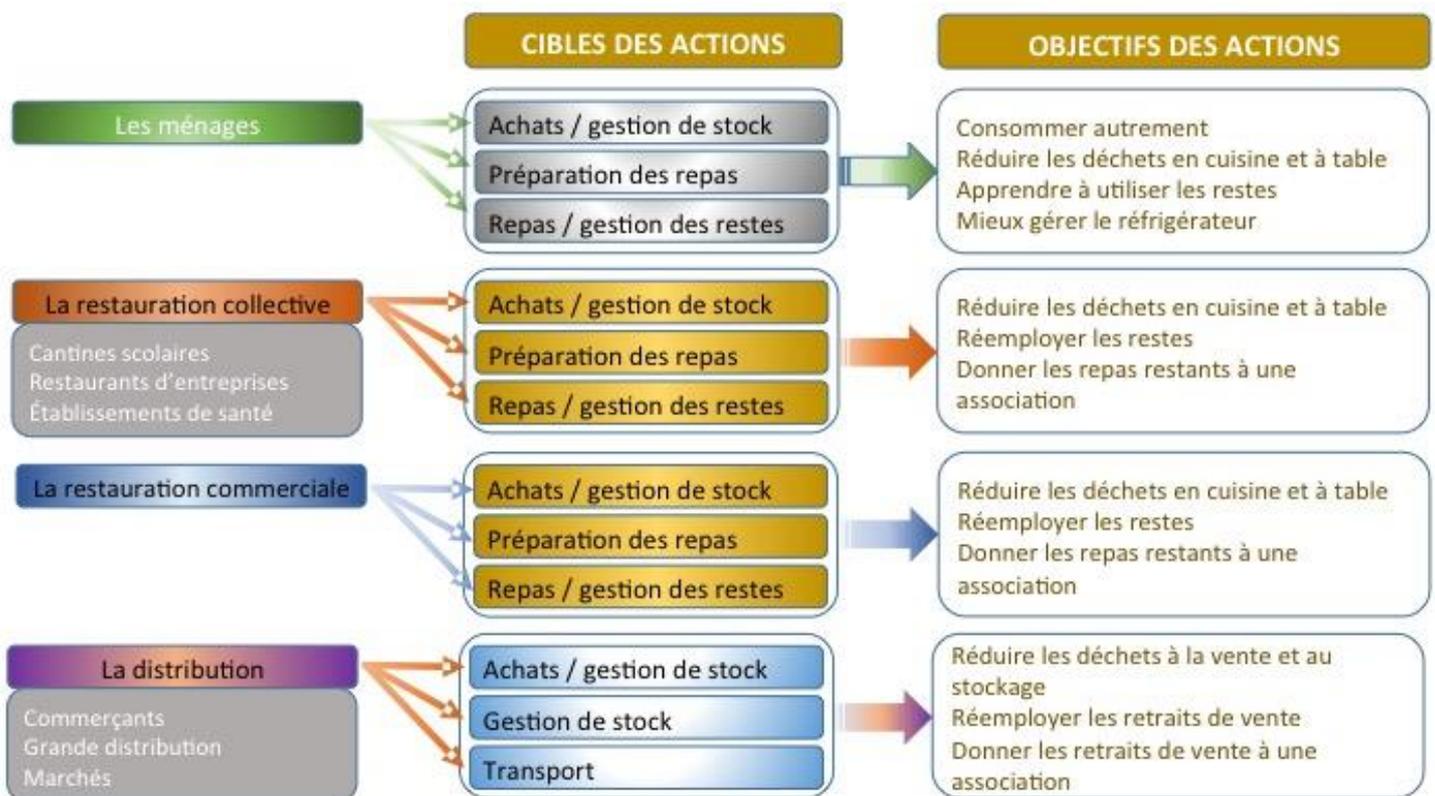
¹ Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étape de la chaîne alimentaire, ADEME mai 2016

² MODECOM™, ADEME 2007

2. CIBLES ET OBJECTIFS DES ACTIONS MENÉES PAR LES TERRITOIRES

Trois types de cibles, pour lesquelles de nombreuses actions avec des objectifs et des moyens très différents peuvent être mises en œuvre, ont été identifiés par les **animateurs des plans et programmes de prévention** (réseau A3P) :

- les **ménages**,
- la **restauration collective scolaire** de tous les niveaux, **d'entreprise ou commerciale**,
- les **commerces**: gros / demi-gros, grande distribution, magasins de proximité.



À tous les niveaux et pour toutes les cibles, les objectifs des actions sont bien entendu de réduire la production des déchets résiduels mais aussi d'organiser la distribution des excédents à des associations humanitaires locales quand ceux-ci ne peuvent pas être évités.

Les actions que peuvent mener les territoires, seuls ou en s'appuyant sur des partenariats, sont :

- des **actions de sensibilisation** devant motiver des changements de comportement,
- des **interventions de terrain** devant déboucher sur des optimisations de l'organisation ou des remplacements d'équipements afin d'obtenir des effets pérennes de réduction significative des déchets produits.

Beaucoup d'actions menées sont applicables autant pour les ménages que pour la restauration collective. En effet, les causes du gaspillage alimentaire sont les mêmes dans ces deux secteurs et les bonnes pratiques sont souvent des gestes simples qui peuvent être mis en œuvre partout.

Afin de privilégier des **approches plus transversales, collaboratives et territoriales** et pour rassembler l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire autour de l'objectif du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire de le diviser par 2 d'ici 2025, l'association CREPAQ a créé un réseau d'acteurs contre ce gaspillage, dénommé "**RÉGAL Nouvelle-Aquitaine**" (réseau pour éviter le gaspillage alimentaire en Aquitaine). Elle élabore pour le réseau un large programme d'activités (ateliers, journées événementielles, assises territoriales, etc.) et propose des outils de communication, de formation et de coopération.

La **région Normandie** a également créé son réseau REGAL et propose, entre autres, 4 groupes thématiques : la restauration collective (coordination : CREPAN), l'information et la sensibilisation du consommateur (coordination : GRAINE Normandie et CTRC), les filières : production, industrie, distribution (coordination : AREA) et les dons alimentaires (coordination : banques alimentaires des départements 14, 50 et 61).

3. ACTIONS À DESTINATION DES MÉNAGES

3.1. Les actions de sensibilisation dans les territoires du réseau A3P

Les actions de sensibilisation ont pour objectif de mobiliser les ménages pour lutter contre le gaspillage alimentaire, de fournir des premières informations, d'engager une réflexion sur leur comportement d'achats et de consommation ainsi que d'engendrer une prise de conscience des quantités jetées. Ce type d'action nécessite généralement peu de moyens financiers mais une forte implication en temps des animateurs. De plus, il est particulièrement important de définir le projet et les objectifs de ces actions avant d'agir afin de clarifier leur articulation par rapport aux actions globales de prévention des déchets du territoire.

Les actions généralistes

Les principales actions généralistes réalisées dans les territoires du réseau A3P sont (liste non exhaustive) :

- la mise en œuvre de **stands d'information** sur un lieu spécifique (marché, supermarché, salon, foire etc.), pendant un événement thématique (Semaine européenne de la réduction des déchets) avec l'objectif d'entrer en contact avec des passants, d'engager des discussions et de les sensibiliser au problème. L'information proposée est orale pendant les échanges mais doit également être diffusée sous forme de brochures, d'affiches etc,
- la **mise en ligne** par la collectivité d'un **quizz/questionnaire d'évaluation de comportement** par rapport au gaspillage.,
- la **mise en ligne de vidéos** traitant un thème particulier sous forme d'interview ou de reportage.

SENSIBILISATION

Conception d'outils d'animation (stand, affiches, brochures), formations d'animateurs de la collectivité et montage de diverses animations grand public sur son territoire, **Communauté d'agglomération d'Orléans Val de Loire** :

- 8 animateurs formés (2 jours de formation), 422 personnes sensibilisées, 113 structures consultées en 1 an,
- Création d'un stand grandeur nature « Ma cuisine anti gaspi ».

Mise en ligne d'un quizz sur son site internet dont l'objectif est de répondre à la question « Et vous, où en êtes-vous avec le gaspillage alimentaire? », **Conseil départemental d'Ille et Vilaine** :

- 500 personnes connectées le jour de la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.



Les actions consacrées aux achats et à la conservation des denrées alimentaires

La plupart des collectivités mobilisées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ont développé des actions consacrées à l'amont de la consommation, c'est-à-dire en organisant des animations ciblées à l'entrée de supermarchés. L'action consiste principalement à informer les consommateurs et à les sensibiliser à une gestion plus réfléchie de leur réfrigérateur. Le contenu de l'information diffusée aborde les thèmes suivants :

- acheter malin : améliorer son comportement au niveau des achats, limiter les actions promotionnelles qui poussent à acheter trop, rédiger une liste des courses,
- apprendre à comprendre les « DLUO » (date limite d'utilisation optimale) et les « DLC » (date limite de consommation),
- mieux gérer le contenu du réfrigérateur.

ACHATS ET CONSERVATION

Rédaction d'un cahier de préconisations à destination des ménages par le **Conseil départemental de la Gironde**. Le cahier comporte 10 « fiches actions » très complètes qui proposent des solutions et des conseils, basés sur des expériences de la Gironde ou d'ailleurs, pour réduire le gaspillage alimentaire. Le même type de cahier contenant 20 « fiches préconisations » a également été élaboré à destination de la restauration collective. Le CD33 a également fait **réaliser 4 vidéos de sensibilisation**.

ACTIONS À DESTINATION DES MÉNAGES

Sensibilisation	Approche globale	Sensibilisation des ménages au gaspillage en général <ul style="list-style-type: none">• Monter des animations toute l'année, pendant la SERD et pendant les événements locaux,• Organiser un groupe de réflexion sur le gaspillage,• Organiser une exposition ou une animation sur le gaspillage alimentaire,• Organiser un quizz web.
	Achats et consommation	Sensibilisation au mode d'achat et de consommation <ul style="list-style-type: none">• Organiser des animations sur le thème des actions promotionnelles, mener des actions en grandes surfaces concernant le comportement du consommateur,• Informer sur les dates de péremption et la conservation des aliments : organiser des animations en supermarché sur les "DLUO" et les "DLC".

3.2. Les actions de type « foyers témoins »

Généralement organisées dans un contexte plus large recouvrant tous les gestes de prévention des déchets, les opérations de type « foyers témoins » ou même « village témoin » ont pour objectif de montrer le potentiel de réduction des déchets en général, en luttant en particulier contre le gaspillage alimentaire.

VILLAGES ET FOYERS TÉMOINS

Une **opération « village témoin »** a été réalisée par le **SMICTOM du Santerre** afin d'évaluer le ratio de déchets produits.

Après la sensibilisation des foyers :

- 523 foyers volontaires répartis sur 3 communes,
- Réduction moyenne des tonnages d'ordures ménagères résiduelles de 8,7 % (tous gestes de prévention compris).

Suivi de 20 foyers volontaires pendant 3 mois sur le territoire du **SMICTOM de la Vallée de l'Authion**. Le premier mois, la production de déchets était de 19,6 kg/hab./mois. Après sensibilisation et mise en place de gestes de prévention, entre autres ceux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, la production des déchets résiduels des foyers a baissé de 33,8 %.

3.3. L'évènementiel

Disco-soupes

Se voulant des événements ludiques et festifs, les **actions ponctuelles de sensibilisation** telles que les « disco-soupes » se développent de plus en plus. Il s'agit ici de récupérer des fruits et légumes voués à la poubelle dans les supermarchés et sur les marchés, de les préparer et les cuisiner en commun. Les soupes sont alors distribuées gratuitement.

Depuis 2013, un très grand nombre de disco-soupes ont été organisées dans des villes françaises, avec ou sans un partenariat avec la collectivité. Ceci représente plusieurs centaines de milliers de tonnes de fruits et légumes récupérés et la confection de repas. Parmi elles, **Nantes, Marseille, Paris, Nevers, Gravelines, Tours, Rennes, Voiron** et bien d'autres ont participé à l'opération.

En 2016, des disco-soupes sont organisées dans 25 pays sur 4 continents.

Projections cinématographiques

De très bons documentaires sur le gaspillage alimentaire ont été réalisés ces dernières années. On peut noter, entre autres **Global Gachis** de l'anglais Tristram Stuart et **Taste the waste** de l'allemand Valentin Thurn qui pointent tous deux l'immense absurdité que constitue notre société de surabondance, alors qu'un milliard d'êtres humains souffrent de la faim.

3.4. Les actions de démonstration et de terrain

Les actions de démonstration cherchent à apporter une aide au changement sous forme d'animations ponctuelles de groupes ou avec des fiches conseils. Elles peuvent également être consacrées à la mise en œuvre d'une solution technique de prévention pérenne.

Les animations consacrées à la cuisine des restes

Ces animations sont très souvent basées sur des rencontres ou des ateliers conviviaux au cours desquels les participants **apprennent à préparer un repas sans gaspillage** et/ou à **cuisiner les restes**. De nombreuses collectivités, comme par exemple le **Département de la Gironde**, profitent de



cette occasion pour distribuer des **livrets de recettes**.

Ces actions de sensibilisation avec une approche « pratique » nécessitent quelques moyens et peuvent être réalisées en partenariat avec des acteurs locaux tels que les centres socio-culturels, les restaurateurs du territoire, les bailleurs sociaux ou des associations d'aide alimentaire.

Ce type d'actions coûte cher. Une manière de rentabiliser l'action est de s'appuyer sur des bénévoles et de faire de ces personnes des ambassadeurs du sujet (animation de réseau).

CUISINER LES RESTES

Mise en place d'un atelier sur le gaspillage alimentaire pour lequel un livre de recettes et un carnet de courses ont été réalisés. Les participants apprennent par des gestes simples à réduire sensiblement le gaspillage alimentaire, **Communauté de communes de Haute Cournouaille** :

- Lors de la semaine européenne de la réduction des déchets, 15 personnes sensibilisées.

Publication d'un guide de sensibilisation, de conseils et de recettes « Hum ! Extra tes restes », en partenariat avec le Groupe rennais de pédagogie et d'animation sociale et les habitants de Maurepas (familles et enfants). Cet outil, didactique et ludique, regroupe des fiches pratiques et des fiches recettes pour aider les habitants de l'agglomération à réduire leurs déchets alimentaires et valoriser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, **Rennes Métropole**.

- 54 enfants et 14 familles concernés,
- 5 000 livres édités.

Le tableau ci-après résume **les principaux gestes et les pratiques que les collectivités visent à faire connaître dans leurs actions** de sensibilisation des ménages. Ces conseils et préconisations reflètent la traduction effective et opérationnelle dans les territoires du réseau des informations données en détail par ailleurs sur le **site ca.suffit.le.gachis.fr** qui fournit des exemples, conseils et outils de communication utiles aux collectivités

GESTES ET PRATIQUES CIBLÉS PAR LES ACTIONS		
Actions	Achats	Gestion des achats <ul style="list-style-type: none"> • Apprendre à mettre de l'ordre dans le réfrigérateur.
		Acheter malin <ul style="list-style-type: none"> • Carnet de courses, • Saisonnier fruits et légumes, • Réduction des emballages.
	Cuisine	Organiser un repas zéro gaspillage <ul style="list-style-type: none"> • Préparer en groupe un repas convivial avec un minimum de déchets en se fixant un objectif, • Peser les déchets en fin de repas, préparation et restes, • Fournir une illustration concrète de la réduction du gaspillage alimentaire, • Échanger des bonnes pratiques.
		Créer une cuisine mobile de démonstration <ul style="list-style-type: none"> • Organiser des ateliers culinaires.
		Rédiger un livre de recettes de cuisine des restes <ul style="list-style-type: none"> • Être à l'écoute des familles à moyens limités, • Profiter de leur expertise de préparation des restes et éditer les recettes, • Impliquer les restaurateurs dans des actions ponctuelles.



4. ACTIONS À DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

4.1. Les actions de sensibilisation des territoires du réseau A3P

Comme pour les ménages, ces actions ont pour objectif de sensibiliser tous les acteurs de la restauration collective à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elles s'adressent aux responsables des achats, aux responsables des cuisines, au personnel des cantines et bien entendu aux convives.

ACTIONS À DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE		
Sensibilisation	Personnel de production	<p>Sensibilisation des responsables et des employés</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monter des animations toute l'année, pendant la SERD et pendant les événements locaux, • Organiser un groupe de réflexion sur le gaspillage, • Organiser une exposition ou une animation sur le gaspillage alimentaire en cuisine, • Monter des animations autour de la préparation des repas : pesée des déchets.
	Convives	<p>Sensibilisation des convives au gaspillage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Monter des animations pendant les repas à la cantine : pesée des restes, • Organiser un groupe de réflexion sur le gaspillage, • Organiser une exposition ou une animation sur le gaspillage alimentaire en salle.

4.1.1. La sensibilisation du personnel de la restauration collective

Pour la partie amont de la consommation, les actions des territoires du réseau A3P ciblent principalement la réduction des pertes de production en cuisine et la gestion du stock par une réflexion sur les achats et la conservation des denrées.

Elles peuvent être :

- la présentation de **guides** qui proposent des actions à tous les niveaux de la chaîne de la restauration collective,
- la mise en œuvre de **groupes de réflexion** regroupant les gestionnaires, le personnel des cantines et les convives,

- la mise en œuvre d'**ateliers de démonstration** de « repas zéro déchet »,

- la mise en ligne de **vidéos** traitant un thème particulier sous forme d'interview ou de reportage.

SENSIBILISATION DU PERSONNEL DES CANTINES, DES GESTIONNAIRES ET DES CHEFS D'ÉTABLISSEMENTS

Publication d'un guide des actions de la charte de qualité dans les restaurants scolaires. Cet ouvrage très complet décline 7 axes de progrès en actions concernant les achats, la conservation, la sensibilisation des élèves et l'accompagnement du personnel de cuisine, Conseil départemental du Tarn :

- une dizaine des 31 collèges du département ont participé à l'élaboration de la charte et du guide,
- 13 des 31 collèges ont signé la charte et se sont engagés à mener une ou plusieurs actions,
- partenariat avec les collèges, Agropoint et le CPIE du Pays Tarnais.

Production de 4 vidéos de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire par le **Conseil départemental de la Gironde**. L'une d'entre elles présente une interview du directeur du SIREC (Syndicat intercommunal de la restauration collective de la Gironde) qui expose l'organisation de son entreprise. Celle-ci produit 3 500 repas par jour destinés à toute sorte de clients, de la petite enfance aux personnes âgées, dont 2 000 scolaires. Sa « recette » pour n'avoir qu'en moyenne 18 repas / jour donnés à la banque alimentaire :

- affiner les quantités produites grâce à un échange permanent avec les donneurs d'ordre,
- améliorer la qualité des menus grâce à un cahier de liaison avec les cantines,
- permettre les ajustements de dernière minute.

4.1.2. La sensibilisation des convives des cantines scolaires ou d'entreprises

Utilisateurs importants de la restauration collective, les élèves des cantines scolaires, du primaire au restaurant universitaire, sont les principales cibles des actions des collectivités.

Les actions menées se décomposent en plusieurs phases devant permettre d'évaluer l'ampleur du gaspillage et de proposer des pistes d'optimisation, à l'image de l'action menée par la **Communauté d'agglomération du Pays Châtelleraudais** :

- identifier un état zéro des déchets produits par le restaurant scolaire (pesées des restes),
- faire un bilan et proposer des pistes d'amélioration :
 - sensibiliser les élèves en classes entre la 1^{re} et la 2^e pesée,

- rendre visible le gaspillage du pain,
- privilégier le service du pain tranché et en libre-service.
- faire une 2^e pesée pour évaluer l'efficacité des pistes testées et mesurer une éventuelle réduction des déchets.

Le constat est toujours une réduction rapide des restes et une prise de conscience collective du problème dès les premières actions de sensibilisation.

Ces actions viennent parfois en complément de la mise en œuvre de solutions de compostage en établissement pour les déchets non évités.

SENSIBILISATION DES ÉLÈVES

Mise en œuvre d'une opération de sensibilisation des élèves et du personnel du LEP Ottange

(professeurs, personnel administratif, techniciens, ouvriers sociaux et de santé...) au gaspillage alimentaire dans leur établissement menée par la **Communauté de communes du Haut Val d'Alzette**.

Cette sensibilisation est passée en premier lieu par une évaluation des déchets gaspillés pendant un service au self du lycée. Tous les déchets produits par les 250 élèves présents ont été pesés pendant un service :

- 15 % n'ont pas terminé leur entrée,
- 25 % n'ont pas terminé leur plat,
- 11 % n'ont pas terminé leur dessert,
- l'équivalent de 20 baguettes non consommées.

Animation dans un collège qui sert environ 1 520 repas par jour. L'action s'est étendue sur 3 semaines. Semaine 1: pesées des restes et des emballages. Semaine 2: un jour d'animations sous forme de quizz, projections vidéo, jeux, mur d'expression. Semaine 3: pesées des restes et des emballages (**Communauté d'agglomération du Lac du Bourget**).

- 150 élèves sensibilisés lors d'une animation entre 12h00 et 13h30 en deuxième semaine (vidéo, jeux, quizz),



- réduction de 36 % des restes en 3^e semaine par rapport à la première pesée.

Action visant à réduire le gaspillage à la cantine de l'école primaire de Lanmeur sur le territoire de la **Communauté d'agglomération du Pays de Morlaix**. Les objectifs étaient de diminuer le gaspillage « amont » en améliorant la relation de travail entre la cantine et le fournisseur de repas et de réduire le gaspillage « aval », en sensibilisant les enfants. L'opération a été menée pendant 1 an : pesée des restes pendant 3 semaines, diverses actions de sensibilisation (enquête dans les familles, repas avec les parents, repas zéro déchet, animations en classe) :

- réduction des restes de 25 % au bout d'un an,
- les actions ont été majoritairement approuvées par les parents,
- 150 personnes ont assisté à la projection du film réalisé pendant l'opération.

De nombreuses préconisations sont listées dans les guides méthodologiques (par la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) Auvergne-Rhône-Alpes, par exemple) et les cahiers de préconisations (**Conseil départemental de la Gironde**, par exemple) et reprises par les responsables après les actions de sensibilisation des collectivités.

Des guides méthodologiques d'évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective

ont été réalisés par la DRAAF d'Auvergne-Rhône-Alpes et Normandie par exemple. Ils ont pour objectif d'accompagner les restaurants collectifs dans la première phase d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire. Ils permettent de réaliser la première étape de la démarche - le diagnostic de la situation actuelle - mais également, une fois la mise en place d'un plan d'actions, d'évaluer les effets en renouvelant le diagnostic.

Les conseils des guides sont :

- les pesées sont réalisées sur les produits préparés et les produits jetés, afin d'avoir des chiffres indiscutables, d'avoir des volumes précis et donc d'estimer une partie des pertes financières engendrées par le gaspillage,
- l'établissement peut se situer par rapport à d'autres structures grâce à des études déjà réalisées,
- il peut se fixer des objectifs à atteindre grâce aux changements et à la sensibilisation,
- il doit observer l'évolution des chiffres et donc du travail effectué lors d'un second diagnostic.

Notons que l'ADEME a édité deux guides, l'un pratique « **Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective** » et l'autre plus technique destiné à l'ensemble des gros producteurs de biodéchets qui vise principalement à aider ces acteurs à respecter la réglementation : « **Guide pour la prévention et la valorisation des biodéchets des gros producteurs** ».

Les tableaux ci-dessous résument les principaux gestes et pratiques que beaucoup de collectivités du réseau A3P ont mis en avant dans les actions qu'elles ont menées. Une présentation détaillée est proposée dans le guide à l'attention des gros producteurs de biodéchets cité ci-avant.

GESTES ET PRATIQUES CIBLÉS PAR LES ACTIONS		
Actions	Organisation des repas	Réduire les restes de préparation <ul style="list-style-type: none"> • Réduire l'épaisseur des épluchures des fruits et légumes, • Optimiser le choix des conditionnements et des portions achetés.
		Adapter les portions selon ce qui est le mieux mangé <ul style="list-style-type: none"> • Réduire le volume de légumes servis en plat principal et compenser en proposant plus de crudités et de fruits.
		Adapter les portions à l'âge des convives <ul style="list-style-type: none"> • Acheter des produits de tailles et d'aspects variés (pain, fromages, fruits, entrées).
		Organiser une concertation sur le choix des recettes <ul style="list-style-type: none"> • Faire participer les élèves à l'élaboration des menus.
		Redistribuer les repas non livrés à l'aide alimentaire

GESTES ET PRATIQUES VISÉS PAR LES ACTIONS		
Actions	Services	Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage du pain <ul style="list-style-type: none"> • Travailler à la mise à disposition du pain : le proposer en tailles différentes, le placer en fin de ligne du self, • Organiser la sensibilisation au gaspillage du pain : exposer le pain jeté, sensibiliser, • Réutiliser le pain en excédent.
		Travailler sur la décoration des assiettes <ul style="list-style-type: none"> • Avoir une décoration qui se consomme mais qui ne soit pas qu'un faire-valoir esthétique.
		Éviter les portions individuelles et mettre les entrées en libre-service <ul style="list-style-type: none"> • Remplacer les portions uniformes par le self-service de volume à la demande. • Proposer des assiettes de deux contenances différentes.
		Laisser la possibilité aux convives d'adapter leur portion <ul style="list-style-type: none"> • Réduire les portions mais donner la possibilité de se resservir (en libre-service ou non).
		Adapter la taille et la forme des assiettes <ul style="list-style-type: none"> • Choisir des assiettes moins creuses et de diamètre moins important.
		Optimiser les réservations <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en place un outil informatique pour les réservations de repas, • Développer un système où les élèves choisissent leur menu en matinée, • Communiquer sur l'intérêt de prévoir ses repas à l'avance.



4.1.3. L'organisation des dons aux associations caritatives

Le don en nature, qu'il s'agisse des produits non commercialisables de la production agricole, des invendus de la distribution ou des repas non consommés des cantines est souvent perçu comme un processus complexe. Des guides du don ont été rédigés pour démontrer le contraire et permettre aux entreprises d'engager une démarche solidaire et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Alors que le don est économiquement très intéressant pour les entreprises (IAA, restauration, distributeur) les banques alimentaires estiment ne collecter encore qu'une toute petite partie du potentiel récupérable. Les collectivités peuvent contribuer par la sensibilisation, la mise en relation et éventuellement leur soutien technique (participation à l'achat d'un camion frigorifique) au développement de cette pratique.

Le **guide du don alimentaire** publié par l'ANIA, la FNSEA, la FDC et SOLAAL a été élaboré en lien avec les associations d'aide alimentaire, sur la base de témoignages et d'expériences des enseignes et entreprises agricoles et agroalimentaires qui pratiquent déjà le don.

La DRAAF d'Auvergne-Rhône-Alpes a publié **3 guides réglementaires et pratiques sur le don** à l'attention des **entreprises du secteur alimentaire**, de **la restauration collective** et des **agriculteurs à titre individuel mais aussi des collectifs d'agriculteurs, des coopératives**, des grossistes ou toute structure du monde agricole.

D'autres documents utiles sont téléchargeables sur le site du ministère de l'Agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt.

www.agriculture.gouv.fr

5. FORMATION DES ACTEURS

Certains conseils départementaux, des collectivités et des centres pédagogiques ont monté des formations à destination des collectivités, des associations et du personnel éducatif.

Elles ont pour objectif de mobiliser les participants à la prévention des déchets en général et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en particulier.

FORMATION DES COLLECTIVITÉS, DES ASSOCIATIONS ET DU PERSONNEL ÉDUCATIF

Le **Département du Maine et Loire** a engagé une **action pédagogique destinée aux enseignants des écoles** visant à soutenir les actions locales conduites par les animateurs des programmes locaux de prévention des déchets. Il s'agit également de développer des actions pédagogiques dans les écoles où n'interviennent pas les animateurs de prévention et de mise en œuvre du programme pédagogique "Réduire mes déchets - Nourrir la terre" de l'association « Passerelles.info » :

- 2 sessions d'information destinées aux enseignants, conseillers pédagogiques et maîtres sciences (43 participants),
- 150 enseignants inscrits sur le site internet de passerelles.info,
- montant de la subvention versée à Passerelles.info : 8 000 €.

Le **Syndicat mixte d'étude pour l'élimination des déchets (SMEED29)** qui anime et coordonne les actions des collectivités du Finistère sur le thème de la prévention (78 % du territoire couvert) a mis en place une formation dont l'objectif était d'apporter les compléments d'informations permettant aux chargés de mission d'adapter la manière de construire une démarche auprès de la restauration collective (restauration scolaire, restauration d'entreprise et du grand public). À la demande du SYMEED29 et pour ne pas axer le contenu de la formation uniquement sur la réduction des biodéchets, la formation a été abordée sous l'angle de la nutrition, du goût et du plaisir à table qui sont des notions moins maîtrisées par les participants.

- 14 collectivités formées, pas toutes porteuses de PLP,
- 3 associations formées : CLCV, CPIE de Morlaix et Aux Goûts du Jour.

La **formation « Plaisir à la cantine »**, formation nationale traitant de l'alimentation des collèves pour les professionnels, intègre depuis peu un module sur le gaspillage alimentaire.



6. CONDITIONS DE LA REPRODUCTIBILITÉ DES ACTIONS

Les actions menées dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire sont applicables dans tout type de collectivité et tout type de restauration collective.

Les coûts des actions présentées dans cette synthèse sont généralement très faibles. En effet, il s'agit uniquement de coûts pour l'édition de brochures, la création de stands, les achats de produits pour les démonstrations de repas, etc.

Néanmoins, les animateurs doivent investir beaucoup de temps à l'organisation et la réalisation des opérations.

7. POUR ALLER PLUS LOIN, L'ADEME VOUS PROPOSE

Au-delà des liens proposés précédemment, de nombreuses ressources existent pour aider chacun des acteurs à agir :

- **Le site de l' ADEME** – Cible collectivités – Agir au travers de multiples actions de prévention.
- **Le site OPTIGEDE®**
Déchets : des outils et des exemples pour agir.
- **La Boîte à outils Gaspillage alimentaire** sur OPTIGEDE® : repères méthodologiques, outils, exemples.
- Le site de la campagne de communication nationale « ça suffit le gâchis », s'adressant aux particuliers, aux entreprises et aux collectivités, il propose des outils de sensibilisation (affichettes, bannières, carnet de courses...), des informations, des témoignages d'entreprises et de collectivités qui ont gagné à réduire leurs pertes alimentaires sous forme de vidéos...
- **Le site Éco-citoyens** : informations, conseils, outils.
- **Le Guide pour la prévention et la valorisation des biodéchets des gros producteurs** : ce guide s'adresse aux **professionnels producteurs de biodéchets** qui doivent respecter les nouvelles obligations de tri et de valorisation organique des biodéchets instaurées par la loi du 12 juillet 2010, dite « loi Grenelle 2 ».
- L'étude ADEME concernant **les pertes et le gaspillage aux différentes étapes de la chaîne alimentaire.**

Les ressources de partenaires de l'ADEME

- **Le projet européen Green Cook** : actions vers « une gestion intégrée et durable de la nourriture ».
- **Le portail du ministère de l'Agriculture** : informations sur la campagne nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **France nature environnement** (FNE) : dossier gaspillage alimentaire.
- **Association nationale de défense des consommateurs et usagers** (CLCV) : informations consommation.



8. FICHES « OPÉRATIONS EXEMPLAIRES »

Les fiches opérations exemplaires sont disponibles sur le site OPTIGEDE.fr®

TITRE DE L'ACTION	COLLECTIVITÉ	RÉGION
Opération Stop au gaspillage alimentaire au collège Pierre Dubois à Laval	Conseil départemental de la Mayenne	Pays de la Loire
Initier une action locale en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire	Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire	Centre
Disco' soupe SDD 2014	SMICTOM d'Alsace Centrale	Grand Est
Opération filets solidaires	Communauté d'agglomération d'Angers Loire Métropole	Pays de la Loire
Cuisson alternative pour moins de déchets et plus de qualité !	Conseil départemental de la Sarthe	Pays de la Loire

L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale.

L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer et du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche.

LES COLLECTIONS DE L'ADEME



ILS L'ONT FAIT

L'ADEME catalyseur : Les acteurs témoignent de leurs expériences et partagent leur savoir-faire.



EXPERTISES

L'ADEME expert : Elle rend compte des résultats de recherches, études et réalisations collectives menées sous son regard.



FAITS ET CHIFFRES

L'ADEME référent : Elle fournit des analyses objectives à partir d'indicateurs chiffrés régulièrement mis à jour.



CLÉS POUR AGIR

L'ADEME facilitateur : Elle élabore des guides pratiques pour aider les acteurs à mettre en œuvre leurs projets de façon méthodique et/ou en conformité avec la réglementation.



HORIZONS

L'ADEME tournée vers l'avenir : Elle propose une vision prospective et réaliste des enjeux de la transition énergétique et écologique, pour un futur désirable à construire ensemble.



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis 2009, des collectivités soutenues par l'ADEME se sont engagées dans des plans et programmes locaux de prévention des déchets (PPP) et partagent leurs retours d'expérience au sein du réseau A3P.

Les animateurs de ces PPP contribuent activement à la rédaction des fiches « action-résultat » consultables sur le site OPTIGEDE® permettant ainsi de capitaliser l'expérience des territoires.

Cette synthèse thématique permet un accès facilité à un panel (non exhaustif) de retours d'expérience en proposant :

- une description des approches mises en place par les collectivités,
- la présentation d'une sélection de fiches "action-résultat" rendant compte de la diversité des actions menées sur les territoires ainsi que des ressources complémentaires.

POUR EN SAVOIR PLUS

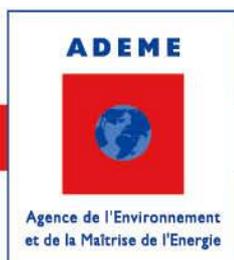
Découvrez d'autres synthèses thématiques concernant la prévention des déchets

www.optigede.ademe.fr

Informez-vous sur :

- la prévention des déchets
www.ademe.fr/expertises/dechets
- www.ademe.fr/collectivites-secteur-public
- www.ademe.fr/mediatheque

Consultez le site de la campagne nationale de communication “Ça suffit le gâchis”



www.ademe.fr



010166

