

ACTES

Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives

17 juin 2013 - Marseille

Centre le Mistral,
11 Impasse Flammarion - 13001 Marseille



Le gaspillage alimentaire : constats et initiatives

Colloque 17 juin 2013 - Marseille

Ce colloque régional a été organisé par le CRES PACA et l'ARS PACA, dans le cadre du dispositif d'accompagnement de l'aide alimentaire. Il avait pour objectifs d'informer et de sensibiliser les professionnels et les bénévoles à la lutte contre le gaspillage alimentaire, permettre d'identifier les diverses sources de gaspillage alimentaire et d'améliorer les circuits de récupération et de distribution.

Sommaire

■ ALLOCUTIONS D'OUVERTURE

- **Brigitte Moissonnier**, *Directrice adjointe de la santé publique et environnementale, Agence régionale de santé Provence-Alpes-Côte d'Azur* p. 4
- **Patrice de Laurens**, *Directeur régional adjoint de l'alimentation, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF) Provence-Alpes-Côte d'Azur* p. 5
- **Zeina Mansour**, *Directrice du Comité régional d'éducation pour la santé Provence-Alpes-Côte d'Azur* p. 6

■ PREMIÈRE TABLE-RONDE

CONTEXTE ET ÉTAT DES LIEUX

- **Présentation du projet Fusions : Plateforme européenne pour l'optimisation de l'utilisation des aliments et l'innovation sociale**
 - **Victoire Escalon**, *Bio Intelligence Service* p. 8

PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

- **Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective en France**
 - **Marketa Braine-Supkova**, *Directrice, Urban Food Lab* p. 12
- **Pacte national contre le gaspillage alimentaire : réflexions et orientations politiques**
 - **Hélène Portal**, *Service régional de l'alimentation, DRAAF PACA* p. 20

■ DEUXIÈME TABLE-RONDE

ATTITUDES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **Le gaspillage alimentaire en Wallonie (Belgique) : chiffres et profil**
 - **Steve Braem**, *Ingénieur agronome, chercheur au Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)* p. 25
- **Les glaneurs alimentaires**
 - **Chris Olivier**, *Directrice du Centre d'études et de recherches sur la Philanthropie (CerPhi)* p. 33

- **Présentation des Jardins de la Méditerranée, atelier de conditionnement de fruits et légumes**
 - Pierre Bonnefille, *Président, Imagine 84, Avignon* p. 38
- **Présentation de l'initiative Disco Soupe**
 - Emmanuelle Boggiopola p. 39

LES MÉNAGES

- **Cahiers de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire à destination des ménages et restauration collective**
 - Laurent Salaun, *Conseil général de Gironde* p. 42

LIENS ENTRE LA PETITE ET GRANDE DISTRIBUTION ET LES ASSOCIATIONS CARITATIVES

- **Le gaspillage alimentaire : les outils**
 - Hélène Portal, *Service régional de l'alimentation (DRAAF PACA)* p. 49

LES MARCHÉS

- **Présentation d'ACI La Banaste de Marianne**
 - Anne-Sophie Leicher, *Coordinatrice* p. 53
- **La tente des glaneurs**
 - Jean-Loup Lemaire, *Fondateur, Lille Wazemmes ANDES (Association nationale des épicerie solidaires)* p. 55

LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **Politique de dons alimentaires en restauration collective**
 - Didier Girard, *Vice-président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (UDIHR) et ingénieur chargé de la fonction restauration du centre hospitalier du Mans* p. 59
- **Initiative contre le gaspillage au lycée La Cadenelle, Marseille**
 - Morgane Cipri, *Classe de BTS Diététique* p. 66
- **Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire, une méthode pour sensibiliser, mesurer et réduire le gaspillage alimentaire**
 - Anne Didier-Petremant, *Directrice de l'association « De mon assiette à notre planète »* p. 70
- **Moins de gaspillage et plus de qualité dans l'assiette**
 - Gilles Perole, *Adjoint à l'enfance et à l'éducation, ville de Mouans-Sartoux* p. 77

■ ALLOCUTIONS D'OUVERTURE

- **Brigitte Moissonnier**, *Directrice adjointe de la santé publique et environnementale, Agence régionale de santé Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Je vous souhaite une très bonne journée de travail sur le thème du gaspillage alimentaire, qui vient de faire l'objet d'un pacte.

La question de la nutrition est fondamentale dans le domaine de la santé. Sans eau, sans air, sans alimentation, nous ne pouvons pas vivre. L'alimentation fait partie des besoins primaires de l'humanité. La qualité de notre alimentation est également fondamentale ; elle est au cœur de la santé de la population. En France, personne ne meurt de faim, ce qui est le cas d'une partie de l'humanité. Le nombre d'enfants qui souffrent tous les jours de la faim et de la soif dans le monde est considérable.

Mais la journée d'aujourd'hui porte sur des questions alimentaires nationales. L'ARS PACA dispose d'un Plan régional de santé bâti autour d'un fil conducteur : la réduction des inégalités sociales de santé. Parce que nous observons des écarts de santé en fonction de la position sociale. Plus les personnes sont dans des positions sociales dégradées, plus leur santé sera également dégradée.

La nutrition est un déterminant majeur de la santé et ses déséquilibres sont à l'origine de la survenue de pathologies dont la plus fréquente est l'obésité, avec sa conséquence, le diabète de type 2. L'obésité représente une véritable pandémie mondiale. En France, 15% de la population est obèse. Il s'agit d'un véritable fléau de santé publique, avec des conséquences qui ne cessent de s'amplifier.

L'obésité touche en particulier les personnes les plus vulnérables. C'est un marqueur de la précarité, essentiellement pour les plus jeunes.

À l'opposé, la dénutrition des plus âgés constitue un problème important, à l'origine de la sarcopénie, de la fonte musculaire, des troubles de l'équilibre... qui conduisent les plus âgés vers la dépendance.

Le gaspillage et la lutte contre le gaspillage constituent pour l'ARS un sujet très important et nous espérons une meilleure prise en compte de ces questions. Environ 8 à 9 millions de personnes sont pauvres aujourd'hui en France. Parmi cette population pauvre, on estime à 2,5 millions le nombre d'enfants vivant sous le seuil de pauvreté, ce qui est considérable. Toute cette population a recours à l'aide alimentaire. Grâce à l'aide alimentaire, 3 à 4 millions de personnes mangent à leur faim tous les jours.

L'étude ABENA⁽¹⁾, qui portait sur les personnes ayant eu recours à l'aide alimentaire, a montré que les bénéficiaires de l'aide alimentaire avaient un état de santé

⁽¹⁾ GRANGE Dorothée, CASTETBON Katia, GUIBERT Gaëlle (et al.), **Alimentation et état nutritionnel des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Etude Abena 2011-2012 et évolutions depuis 2004-2005**, Ministère des affaires sociales et de la santé, INPES, InVS, ORS Ile-de-France, 2013-03, 182 p. <http://www.inpes.sante.fr/30000/actus2013/009-abena2011-2012.asp>

encourageant sur quelques points, par exemple une baisse de la fréquence de l'anémie en fer, chez les femmes en âge de procréer, une baisse sensible de la fréquence de l'anémie en vitamine D. Par contre, elle a également révélé une augmentation de la fréquence de l'obésité, en particulier chez les femmes, et de l'hypertension artérielle, en particulier chez les hommes.

Cette étude révèle aussi qu'une part importante des usagers ne mange pas trois fois par jour, que les fréquences de consommations de certaines catégories d'aliments sont faibles, notamment en ce qui concerne les fruits et légumes (deux fois moins qu'en population générale) et les produits laitiers, malgré une amélioration par rapport à l'enquête précédente.

On note en revanche une évolution favorable vis-à-vis de la consommation de viande, poissons et œufs.

L'aide alimentaire contribue à limiter le gaspillage « honteux » qui s'effectue dans notre pays, en Europe et à l'échelle mondiale. La France et la région PACA doivent veiller à ce que la population bénéficie d'une alimentation saine, équilibrée et en quantité suffisante.

Je remercie le CRES d'avoir organisé ce colloque pour échanger sur ces questions.

• **Patrice de Laurens**, *Directeur régional adjoint de l'alimentation, Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF Provence-Alpes-Côte d'Azur)*

Je vous remercie de m'avoir invité car il peut paraître assez inhabituel que le ministère de l'agriculture travaille de concert sur un sujet comme celui-ci. Je partage le point de vue de Brigitte Moissonnier sur le fait que l'on puisse gaspiller des produits alimentaires en si grande quantité. En France, 150 kilos de nourriture sont gaspillés par habitant et par an. En Europe, c'est 180 kg par habitant et par an.

Cette dimension morale étant comprise, il faut bien percevoir qu'à terme nous n'avons pas le choix économiquement. L'augmentation de la population mondiale et de son niveau de vie génère un accroissement de la demande alimentaire alors que les terres agricoles sont de plus en plus confrontées à des conflits d'usage. Dans notre région, le conflit existe entre l'artificialisation du territoire avec l'urbanisme et l'agriculture. Les terres agricoles se réduisent face à la pression de l'urbanisation. Mais la pression la plus forte est celle de la forêt, qui occupe 50% de notre territoire, contre 25% pour l'agriculture. Et au sein même de l'agriculture, la production de biens agricoles est de plus en plus tournée à des fins non alimentaires, c'est le cas par exemple en Amérique du Sud, en particulier au Brésil et en Indonésie avec l'huile de palme.

Derrière le problème moral et le problème de santé publique, émerge un problème économique à long terme. À court terme aussi car gaspiller 150 kg de nourriture par an a un coût qui s'élève en moyenne à 400 euros annuels. L'intérêt de l'agriculture est de produire des produits de qualité et des produits transformés en respectant des normes sanitaires qui préservent la santé des consommateurs. Nous avons d'un point de vue économique intérêt à lutter contre le gaspillage.

Comment faire ?

Guillaume Garot, ministre délégué en charge de l'agroalimentaire, a dévoilé le 14 juin dernier un pacte contre le gaspillage alimentaire, avec une forte dominante environnementale car la conséquence du gaspillage est le traitement des déchets. Guillaume Garot prévoit un ensemble de dispositions, en particulier de sensibiliser en amont les entreprises pour qu'elles puissent communiquer avec les associations pour distribuer leurs surplus. Un axe assez important vise à essayer de mettre à la disposition des acteurs sociaux un ensemble de produits aujourd'hui gaspillés.

Comme vous le savez, le ministère de l'agriculture est également important au regard de l'éducation et de la formation, avec l'enseignement agricole indépendant du ministère de l'éducation nationale. Nous prévoyons un programme ambitieux en matière de formation des élèves dans ces établissements pour qu'ils deviennent des consommateurs plus avisés.

Je vous souhaite un bon colloque.

• **Zeina Mansour**, *Directrice du Comité régional d'éducation pour la santé Provence-Alpes-Côte d'Azur*

Notre réseau, comité régional et comités départementaux d'éducation pour la santé, accompagne, depuis dix ans, le dispositif d'aide alimentaire assuré par de nombreux organismes dans notre région. Cet accompagnement se traduit par des formations de bénévoles et de salariés, par des ateliers cuisine et par la mise en place d'actions auprès des bénéficiaires de l'aide alimentaire. Ces programmes ont de nombreux objectifs :

- Améliorer les connaissances des intervenants en matière de nutrition
- Promouvoir une alimentation plaisante et accessible
- Améliorer la qualité de l'accueil et du choix alimentaire
- Développer les connaissances des bénéficiaires

Notre réseau intervenait aussi dans les lycées agricoles par la formation d'équipes sur place. Nous sommes tous concernés par les sources d'approvisionnement de ces structures : les collectes de dons, l'utilisation de fonds européens. En période de crise, les réflexes ne sont pas les mêmes qu'en période d'abondance. Notre rôle ne

peut plus se limiter à accompagner la distribution de l'aide alimentaire. Aujourd'hui, la question du gaspillage se pose et nous avons un rôle actif à jouer en matière d'évolution des comportements alimentaires pour réduire et éviter le gaspillage, pour aider à consommer de manière éclairée. Acheter beaucoup pas cher revient à acheter cher et à jeter. Qui n'a pas un jour acheté un pack de six paquets de pâtes, pensant faire une bonne affaire, sans consommer le 6^{ème} paquet ?

Le rallongement des dates de consommation des aliments est très intéressant. Hélène Portal nous présentera cette initiative qui me semble être un élément clé de la réduction du gaspillage alimentaire.

Ce gaspillage est gigantesque : chaque année en Europe, 50% des denrées saines et comestibles deviennent des déchets. La réduction du gaspillage est une étape incontournable dans la lutte contre la dégradation alimentaire. Le problème se pose à tous les niveaux : mondial, européen, français, régional, local et individuel. La responsabilité est d'abord collective et c'est ce qui explique peut-être la diversité des participants à la rencontre d'aujourd'hui, avec 140 personnes inscrites : des diététiciennes, des élus, des acteurs de la prévention, des gestionnaires, des chefs de cuisine, des ingénieurs environnementaux, des agents de développement agricole, des responsables de restauration collective, des CCAS, des médecins territoriaux, des conseillers en économie sociale et familiale, des éducateurs pour la santé, des chercheurs, des formateurs, des ateliers santé ville, des ingénieurs qualité, des anthropologues etc.

Nous avons assisté la semaine dernière aux journées de la prévention de l'INPES et nous avons été décoiffés par l'intervention en ouverture et en fermeture de Riel Miller, chef de la prospective à l'UNESCO. Son message était très simple : s'investir en santé publique, c'est savoir anticiper, avoir un positionnement prospectif, savoir anticiper les risques avant de les subir.

Une seconde qualité pour un intervenant en santé publique est d'être en capacité de renouveler ses connaissances, de se mettre à jour, et des journées comme celles-ci devraient nous permettre d'être pertinents dans nos interventions. Les situations évoluent, charge à nous d'adapter nos messages, d'aller vers les publics pour leur apporter les connaissances nécessaires leur permettant de faire des choix éclairés.

C'est pour nous permettre de nous adapter à cette nouvelle situation de crise et faire de nous des acteurs pertinents de la santé publique que cette journée a été organisée. Je voudrais remercier l'ARS pour sa confiance, pour le financement de cette journée, la DRAAF pour les conseils éclairés d'Hélène Portal, le Conseil régional pour son soutien permanent et bien évidemment l'équipe du CRES. Il vous a été remis un dossier documentaire, pensé par nos documentalistes et je tiens à remercier Bernadette Baudet qui a organisé à merveille la journée.

■ PREMIÈRE TABLE-RONDE

CONTEXTE ET ÉTAT DES LIEUX

► **Présentation du projet Fusions : Plateforme européenne pour l'optimisation de l'utilisation des aliments et l'innovation sociale**

- **Victoire Escalon**, *Bio Intelligence Service*

L'objectif de mon intervention est de vous présenter le projet de recherche qui s'appelle Fusions. Je commencerai par vous présenter l'entreprise engagée dans ce projet. Je reviendrai assez rapidement sur les enjeux du gaspillage au niveau européen. Puis, je vous présenterai ce projet de recherche, les acteurs, ses objectifs et comment y contribuer.

Bio Intelligence Service est un bureau d'étude et de conseil spécialisé dans les questions environnementales. Par le biais de l'environnement, nous avons commencé à nous intéresser depuis 4 ans à la thématique du gaspillage alimentaire. Fondé en 1989, Bio Intelligence Service emploie 75 consultants de 20 nationalités différentes et de profils différents : ingénieurs, biologistes, économistes, analystes politiques.

Nous mesurons les impacts environnementaux, conseillons les pouvoirs publics dans la mise en place ou l'évaluation des politiques publiques. Nous avons acquis une expertise en matière de prévention et de gestion des déchets. Nous travaillons en France et en Europe pour les pouvoirs publics, l'Ademe, la Commission européenne et différentes institutions en Europe qui sont très avancées dans l'étude sur le gaspillage alimentaire.

Nous proposons aujourd'hui une expertise sur le gaspillage alimentaire par différentes réalisations :

- Empreinte environnementale mondiale des pertes et gaspillages alimentaires, pour la FAO
- Évaluation de la situation des déchets de nourriture en Europe et recommandations pour les réduire, en 2009-2010 pour la Commission européenne
- Étude sur l'évolution de la génération et de la prévention des déchets organiques, et sur les indicateurs de prévention des déchets organiques
- Analyse de l'utilisation efficace des ressources dans la chaîne alimentaire
- Quantification des pertes de sucre et de produits sucrés en France
- État des lieux et préconisations pour réduire le gaspillage alimentaire dans les ménages et la restauration collective.

Les enjeux au niveau de l'Union européenne

Aujourd'hui sont identifiées de nombreuses causes du gaspillage alimentaire à différentes étapes de la chaîne alimentaire : les ménages, le secteur des services de restauration, les secteurs du commerce et de la distribution, ainsi que le secteur agro-alimentaire.

Le gaspillage alimentaire en Europe est estimé à près de 90 millions de tonnes par an, soit 180 kg par habitant et par an. Cela représente les pertes et gaspillages depuis les industries de transformation jusqu'au domicile, soit ce qui est perdu à la fois dans la transformation, pendant les étapes de stockage, de transport, de distribution, de restauration et de consommation à domicile.

Les ménages sont les acteurs les plus importants de ce gaspillage. Ils en produisent 43%.

Les impacts environnementaux sont majeurs. Ils ne se situent pas seulement au niveau des déchets. Une tonne de produits non consommés n'est pas seulement une tonne de déchets à traiter. C'est aussi une tonne de produits qui ont été transformés, stockés, cuisinés puis jetés. L'impact concerne aussi les dépenses d'énergie.

On estime qu'au moins 170 millions de tonnes équivalent-CO₂ par an sont émis en Europe par tonne d'aliments gaspillés. Ces quantités sont équivalentes aux émissions de gaz à effet de serre des Pays-Bas en 2008 et représentent 3% des émissions européennes en 2008.

Quels défis dans l'avenir pour l'Europe ?

Les défis sont de trois ordres : environnemental, économique et social.

- Environnemental : les impacts sont considérables tout au long de la chaîne, du champ à l'assiette. Le gaspillage alimentaire devrait atteindre 126 millions de tonnes en 2020, soit une augmentation de 42%. En 2020, 70 millions de tonnes équivalent-CO₂ supplémentaires, soit un total de 240 millions de tonnes équivalent-CO₂.
- Economique : le coût complet de ces déchets (production, gestion, traitement) est de l'ordre de 500 euros par an et par foyer.
- Social : plus de 3,5 millions de personnes ont eu recours à l'aide alimentaire en 2010, et plus encore sont en situation d'insécurité alimentaire, tandis que la nourriture est perdue ou gaspillée tout au long de la chaîne alimentaire. Il s'agit d'un paradoxe difficile à accepter.

Le Projet Fusions

Fusions est un projet de recherche sur 4 ans qui implique 21 partenaires dans 13 pays différents. Il a pour objectif de mettre en place des outils et des actions pour réduire le gaspillage alimentaire tout en favorisant le lien social.

Financé par la Commission européenne, il associe la FAO, le Wrap, institution britannique pionnière dans l'étude du gaspillage alimentaire, l'université de Wageningen, aux Pays-Bas, qui nous a contactés, l'INRA.



Les travaux sont organisés autour de cinq axes :

1. Établir

WP1 : des données fiables et s'assurer des sources des informations

- Harmoniser la définition du gaspillage alimentaire au niveau européen
- Développer, tester et décrire les méthodes de déclaration pour mieux estimer le gaspillage alimentaire
- Cartographier les différentes tendances de prévention et de réduction du gaspillage alimentaire
- Développer des critères pour estimer les impacts socio-économiques et environnementaux.

2. Échanger

WP2 : Plateforme multi acteurs

- Créer une plateforme d'échanges entre les différents acteurs qui pourra continuer à fonctionner après la fin de l'étude
- Mettre en place un système pour faire remonter les informations et les suggestions pour réduire le gaspillage alimentaire
- Organiser des conférences européennes et régionales.

3. Rendre possible

WP3 : Recommandations et propositions de politiques

- Analyser la législation relative au gaspillage alimentaire
- Identifier les meilleures pratiques pour orienter efficacement la législation
- Établir des indicateurs et des critères pour évaluer efficacement le gaspillage alimentaire
- Proposer des recommandations pour une politique européenne commune de lutte contre le gaspillage alimentaire.

4. Illustrer

WP4 : Etudes de faisabilité

- Identifier les solutions existantes pour réduire le gaspillage alimentaire
- Tester de nouvelles idées innovantes et évaluer leurs impacts

5. Engager

WP5 : Diffusion des résultats

- Partager les principales solutions avec les acteurs de la chaîne alimentaire, les responsables politiques et plus largement avec chacun d'entre nous
- Sensibiliser sur les impacts économiques, environnementaux et sociaux du gaspillage alimentaire

Comment contribuer ?

- En participant au meeting européen à Amsterdam le 17 et 18 octobre 2013
- En devenant un membre actif du projet Fusions :

Tout acteur de la chaîne alimentaire en Europe ou dans un pays candidat à l'adhésion peut assister aux meetings, en participant à la création de projets, en donnant son avis sur les livrables, etc.

Pour plus d'informations : <http://www.eu-fusions.org/members-only>

- En donnant des idées et recommandations pour limiter le gaspillage alimentaire directement sur le site : <http://www.surveymonkey.com/s/5X2FKW9>

En suivant le projet Fusions sur les réseaux sociaux :



@EU_FUSIONS



@EU_FUSIONS

PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

► Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective en France

• **Marketa Braine-Supkova**, Directrice, *Urban Food Lab*

Je représente le bureau Urban Food Lab qui travaille sur les enjeux de l'alimentation durable. L'objectif de ma présentation est de faire le point sur l'étude réalisée à la demande du ministère de l'agriculture en 2011 sur le gaspillage alimentaire dans les métiers de la remise directe aux consommateurs.

C'est une première étude qui permettait de faire le point au niveau national avec un volet de comparaison internationale.

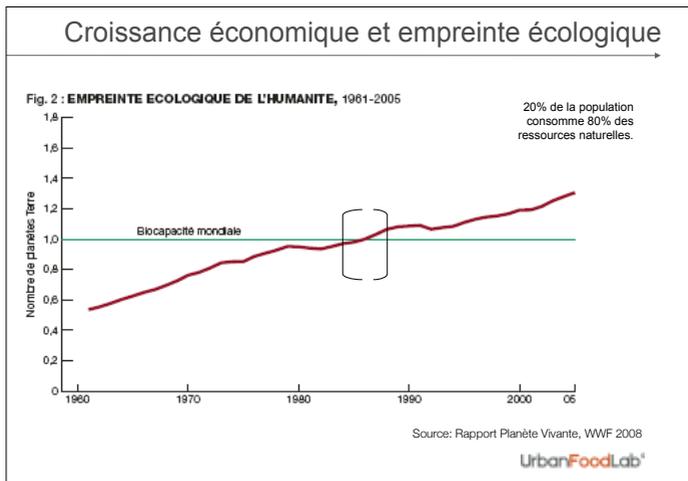
De quoi parle-t-on ?

Le gaspillage alimentaire est

- un co-produit de notre société d'abondance
- le résultat d'une certaine organisation sociétale et d'un ensemble de choix techniques
- un enjeu majeur dans la recherche d'un système alimentaire durable

Définition

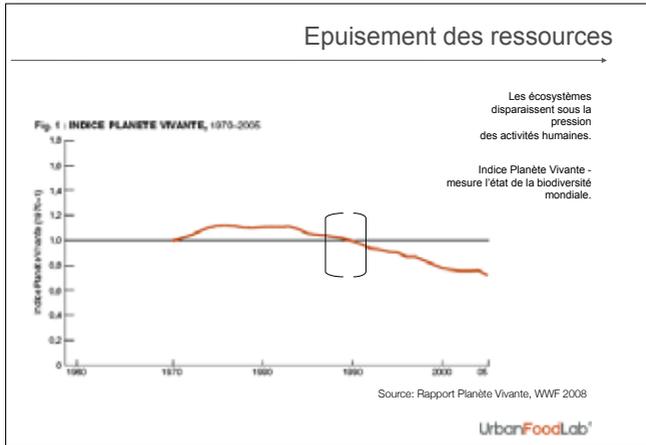
« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. »⁽²⁾



Ici vous voyez l'empreinte écologique de l'humanité qui ne cesse de grimper. La ligne verte représente la bio capacité mondiale, c'est-à-dire la limite où la terre est capable de fournir des ressources naturelles et d'absorber nos déchets.

(2) <http://alimentation.gouv.fr/manger-c-est-bien-jeter-ca-craint>

Vous voyez que cette limite est franchie depuis bien longtemps, depuis le milieu des années 80, et que nous continuons dans une direction qui n'est pas durable.



Le résultat : l'indice planète vivante, qui traduit l'état de la biodiversité mondiale, l'état de santé de la planète, continue à se dégrader.

Selon la FAO, un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine est perdu chaque année sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. Cela représente 1,3 milliard de tonnes de nourriture par an.

Les plus grandes pertes et gaspillages alimentaires sont situés dans les pays développés avec 95 à 115 kg/personne/an de déchets en Europe et en Amérique du Nord, contre seulement 6 à 11 kg/personne/an en Afrique sub-saharienne et Asie du Sud-Est.

En Europe et en Amérique du Nord, les pertes et gaspillages alimentaires représentent, de la production jusqu'à la phase de consommation, 280-300 kg/personne/an sur une production totale destinée à la consommation humaine de 900 kg/an.

Enjeux environnementaux

- Surexploitation des ressources naturelles (terres arables, eau)
- Empreinte écologique forte, l'alimentation représente 40% de notre empreinte écologique
- 30% des gaz à effet de serre en France, donc une forte contribution au réchauffement climatique

Enjeux sociaux et éthiques

30% de la nourriture produite est jetée sans avoir été consommée au niveau mondial (FAO 2011) alors qu'un milliard de personnes dans le monde souffre de sous-alimentation (FAO, 2012).

Enjeux économiques

- Perte nette pour les professionnels
- Coût pour la collectivité avec la gestion des déchets

Le gaspillage alimentaire en France

Le gaspillage alimentaire s'élève à 20 kg/habitant/an, dont

- 7kg/habitant/an de produits consommables (encore sous emballage)
- 13kg/habitant/an de déchets alimentaires (pain rassis, fruits et légumes avariés, restes cuisinés)

Je vais vous présenter l'étude MAAPRAT DGAL réalisée par Urban Food Lab sur «Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe au consommateur et de la restauration collective, avril - octobre 2011».

Les objectifs généraux

- Caractériser qualitativement et quantitativement le gaspillage alimentaire existant aujourd'hui dans les métiers de la remise directe de denrées au consommateur et de la restauration collective
- Comparer les résultats aux données des études internationales (UK, Belgique, Pays-Bas, Suède)
- Compléter et proposer d'autres moyens de lutte contre le gaspillage

Les objectifs opérationnels

- A quels stades de la valorisation se situe-t-il ?
- Quelles sont les raisons de ce gaspillage ?
- Quels volumes de denrées sont gaspillés de manière globale, par métier ?
- Typologie des denrées gaspillées

Le périmètre de l'étude était restreint, l'étude concernait :

1. les métiers de la remise directe au consommateur

- distribution (grandes et moyennes surfaces, commerces alimentaires de proximité)
- métiers de bouche/artisanat alimentaire (boulangeries, boucheries, primeurs, etc.)
- restauration commerciale (restauration et hôtellerie-restauration)

2. la restauration collective

- scolaire (maternelles/primaires, collèges et lycées, universités)
- médico-sociale et de santé (hôpital et maison de retraite)
- entreprise (privée et d'administrations)

Dans l'état actuel des connaissances et face à l'absence de consensus sur une définition officielle du gaspillage alimentaire, l'étude emploie le terme générique large de pertes et gaspillages alimentaires pour toute quantité de nourriture qui aurait pu être mangée par l'homme et qui est finalement jetée.

Elle ne fait donc pas de différenciation entre :

- pertes alimentaires – pertes et gaspillages en amont de la chaîne (production, transformation)
- gaspillages alimentaires – pertes et gaspillages en aval de la chaîne (distribution et consommation)

Les études antérieures ne reposent pas sur la définition partagée aujourd'hui mais sur des définitions différentes ; les périmètres d'études sont donc différents ce qui rendra impossible la comparaison des données. Une fois la définition officielle, il faudra lancer de nouvelles mesures afin de créer des bases communes et obtenir des données objectives au niveau européen et international.

Afin d'éviter les problèmes de définition, il a été décidé que l'étude porterait sur la quantité de nourriture qui aurait pu être mangée par l'homme et qui est finalement jetée.

L'observation a porté :

- dans les métiers de la distribution, sur les déchets liés à la périssabilité inhérente au produit, déchets liés à la DLC et les produits alimentaires écartés du circuit de commercialisation classique
- dans les métiers de la restauration (commerciale ou collective), sur les déchets de préparation et de cuisine et les déchets de retour d'assiette.

L'étude comportait trois volets méthodologiques :

1. Analyse bibliographique globale (internationale)

- analyse des études et publications disponibles à ce jour
- zoom spécial Grande-Bretagne, Belgique, Suède et Pays-Bas

2. Recueil de données quantitatives par métier en France

- entretiens semi-directifs entre avril et juin 2011 auprès des professionnels de terrain recommandés par les corps professionnels représentatifs
- campagne de pesée d'une semaine (7 jours) dans une sélection de commerces de centre-ville en septembre-octobre 2011

3. Recueil de données qualitatives par métier en France

- entretiens qualitatifs entre avril et juin 2011 auprès des collègues majeurs représentant des métiers de la remise directe au consommateur et de la restauration collective – ADEME, CCC, CGAD, FCD, MAAPRAT, MEDDTL, SNRTC, UIMH et ONG
- enquête Delphi réalisée auprès de ce même panel : 22 constats et 21 pistes d'actions leurs étaient soumis pour appréciation.

Cette approche a été élaborée pour être capable d'avoir une vision globale, systémique, holistique et d'identifier avec les professionnels les enjeux : pourquoi ce gaspillage ? Pourquoi des pertes à un moment dans la chaîne ? Est-ce irréversible ? Quelles solutions peut-on trouver ensemble ?

Résultats globaux

- Le comportement d'achat ou de consommation du client final représente un enjeu fort pour les deux types de métiers
- Un certain volume de pertes et gaspillages est inévitable (en dehors des pertes classiques lors de la préparation)
- Globalement, parmi ceux étudiés, les métiers qui présentent les volumes de pertes et gaspillages les plus importants sont :
 - la restauration collective des établissements de santé et médico-sociaux
 - la restauration collective des lycées
 - la restauration commerciale traditionnelle
 - la grande distribution

De tous les métiers de la restauration collective, la restauration collective en établissements de santé et médico-sociaux enregistre le plus gros volume de pertes et gaspillages avec 264g/personne/repas en moyenne avec un écart type de 139. Les patients en séjour court (à l'hôpital) produisent 2 fois plus de pertes et gaspillages par repas que les résidents en long séjour (à l'hôpital ou en maison de retraite). La restauration collective d'entreprise génère le volume le plus faible de pertes et gaspillages par convive à chaque repas avec 125g/personne/repas en moyenne avec un écart type de 35,4.

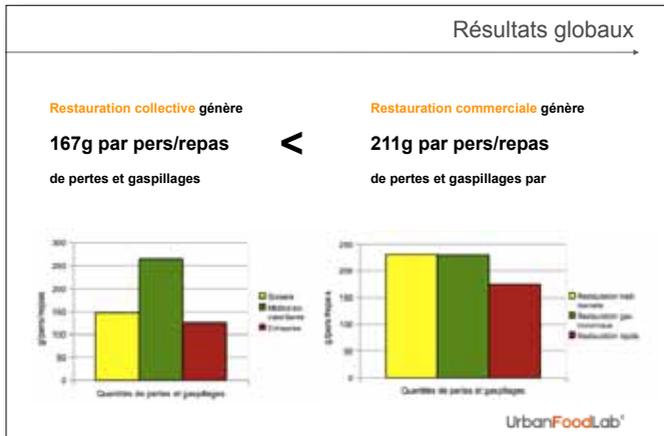
En restauration collective scolaire, les cantines des collèges et des lycées enregistrent les plus gros volumes de pertes et gaspillages avec 179 – 200g/personne/repas en moyenne avec un écart type de 75.

Limites de l'étude

- Absence d'une définition officielle et acceptée par tous du gaspillage alimentaire (déchets alimentaires, gaspillages, pertes, etc.) et différentes approches méthodologiques selon le pays et/ou l'étude
- Manque cruel de données chiffrées fiables au niveau international et national
- Hétérogénéité des métiers couverts – l'existence d'enjeux spécifiques liés au contexte et à l'organisation du travail de chaque métier rend peu pertinente la comparaison des volumes des pertes et gaspillages entre les différents métiers étudiés
- Faible représentativité de l'échantillon étudié et grande variabilité de situations et de pratiques rencontrées – la généralisation des résultats comporte un taux d'incertitude relativement élevé.

Quelques chiffres

La restauration collective génère 167 grammes par personne et par repas de pertes et gaspillages, ce qui est moins important que dans la restauration commerciale qui génère 211 grammes par personne et par repas.



C'est plus intéressant pour la restauration commerciale : la restauration traditionnelle génère 230 g/pers/repas dont 60 % sont des pertes (déchets alimentaires).

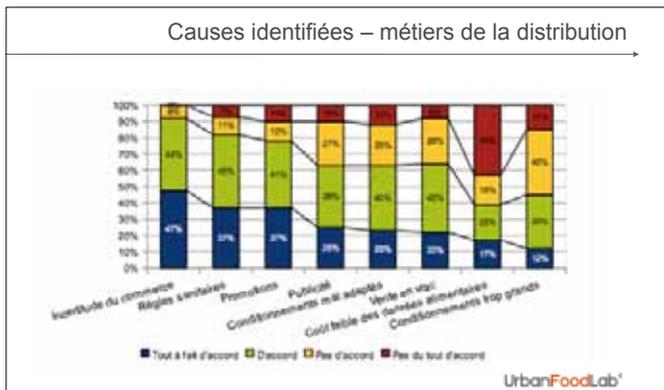
Il en est de même pour la restauration gastronomique.

La restauration rapide quant à elle, n'a pas le même fonctionnement, elle reçoit la plupart du temps des produits déjà transformés donc les pertes alimentaires se situent ailleurs.

La grande distribution génère 200 tonnes par établissement et par an alors que les métiers de l'artisanat génèrent autour de 2 tonnes par an.

La façon de fonctionner n'est pas la même.

Les causes



Pour les métiers de la distribution, les causes sont :

- L'incertitude du commerce
- Les règles sanitaires
- Les promotions
- Les publicités
- Les conditionnements mal adaptés, trop grands
- La vente en vrac
- Le prix.

Zoom sur la restauration médico-sociale et de santé

Les pertes et gaspillage alimentaires représentent 260g/personne/repas en moyenne, dont 30 % en cuisines et 70 % par les convives.

Les causes majeures identifiées sont :

- grande variété de profils nutritionnels à satisfaire (entre 27 et 30 en fonction de l'établissement)
- obligation de fournir une quantité suffisante de calories journalières (1650 – 2000 kcal/j)
- type de livraison en bacs gastronomes (possibilité d'adapter les portions) ou sous forme de plateaux repas déjà conditionnés.

Pourquoi lutter contre le gaspillage ?

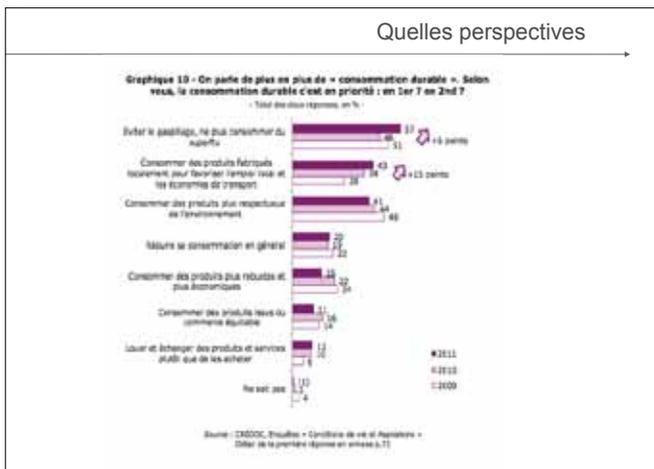
- Pour s'engager concrètement contre les dérives de la société de surconsommation
 - Pour protéger l'environnement en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets
 - Pour retrouver du pouvoir d'achat
- « C'est un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable. » ⁽³⁾

(3) Guillaume GAROT, Ministre délégué, chargé de l'agroalimentaire, 14 juin 2013

Objectifs du gouvernement français :

- Diminution par deux du gaspillage alimentaire d'ici 2025
- Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Un engagement national de tous les acteurs de la chaîne

Depuis 2011, les consommateurs annoncent clairement que la lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité pour le développement durable.



Pour finir, notre bureau d'études souhaite prolonger ce travail et étudier la redistribution et la revalorisation des restes alimentaires et des surplus à l'échelle territoriale. Nous avons un autre organisme, IUFN, International urban food network, qui est un réseau de recherche et de coopération internationale sur la gouvernance alimentaire des régions urbaines. Il s'agit de réfléchir à l'échelle territoriale avec l'ensemble des acteurs à un système alimentaire plus durable pour la ville : inventer, imaginer une politique alimentaire publique locale.

Les collectivités ont un rôle fondamental à jouer. Lors d'un colloque sur la ville à Bonn il y a deux semaines, l'alimentation était envisagée comme un déterminant de la durabilité urbaine des territoires. L'alimentation durable et donc la lutte contre le gaspillage sont des moyens pour penser la durabilité globale d'un territoire. L'alimentation durable représente bien plus que l'aliment, c'est un sujet systémique qui couvre à la fois la santé, l'accès à l'alimentation des plus démunis, l'aménagement territorial.

Je vous invite à y travailler de manière globale. Je suis ravie de votre intérêt pour cette problématique.

► Pacte national contre le gaspillage alimentaire : réflexions et orientations politiques

• **Hélène Portal**, *Service régional de l'alimentation, DRAAF PACA*

Je suis en charge de la politique de l'alimentation au sein de la DRAAF. Sur les 1,3 milliard de tonnes de nourriture jeté par an, la FAO estime que 300 millions de tonnes sont des produits écartés mais toujours aptes à la consommation.

Au niveau européen, le Parlement a voté une résolution le 19 janvier 2013 pour éviter le gaspillage des denrées alimentaires et élaborer une stratégie pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne.

L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025.

En effet, si rien n'est fait, l'augmentation sera de 40 %, ce qui portera à 126 milliards le nombre de tonnes jetées par an en Europe.

En France, Guillaume Garot, ministre délégué à l'agroalimentaire, s'est engagé dans le Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire, intégré dans la campagne nationale de prévention des déchets portée par le ministère en charge de l'environnement.

Définitions

La FAO sépare l'amont en pertes alimentaires et l'aval en déchets alimentaires :

Pertes alimentaires : diminution de la masse alimentaire consommable aux stades de la production, de la post récolte, de la transformation et de la distribution dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Déchets alimentaires : denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut, généralement au niveau des détaillants et des consommateurs.

Gaspillage alimentaire : toute perte d'aliments périmés ou jetés (= pertes + déchets).

Le pacte a été élaboré dès novembre 2012. Son objectif est de réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025.

Il s'agit de partager l'information entre tous les acteurs, de présenter des actions pilotes et d'aboutir à la signature du pacte national, qui a eu lieu le 14 juin 2013.

Les acteurs sont des représentants de l'ensemble de la chaîne alimentaire : producteurs, industries agroalimentaires, grande distribution, associations de consommateurs et associations d'aide alimentaire.

Six groupes de travail ont été mis en place :

- évaluation des actions entreprises, définition d'indicateurs
- moyens techniques et logistiques

- sensibilisation, éducation, formation du public, des professionnels, des cuisiniers, des employés de rayons des GMS...
- relation entre partenaires et acteurs
- restauration collective
- mesures juridiques, réglementaires et législatives, clauses contractuelles contre le gaspillage
- mise en œuvre d'un pacte national

Ce pacte de lutte contre le gaspillage comprend 11 mesures :

- 1- Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage, avec un site internet www.gaspillagealimentaire.fr.
- 2- Une journée nationale de lutte contre le gaspillage le 16 octobre (avec la journée mondiale de l'alimentation de la FAO), dotée d'un prix « anti gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques
- 3- Des formations dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières
- 4- Des clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective
 - Approvisionnement, taille des portions, sensibilisation des convives...
 - Sensibilisation des donneurs d'ordre (nombre de convives)
- 5- Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire. Les entreprises agroalimentaires et la restauration ont des difficultés à donner car elles craignent d'engager leur responsabilité au pénal
- 6- La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets : axe du Plan national pour la prévention des déchets qui va être présenté en fin d'année à la Commission européenne
- 7- La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la responsabilité sociale des entreprises
- 8- Remplacement systématique de la mention DLUO (date limite d'utilisation optimum) par « À consommer de préférence avant... ». Les professionnels ont jusqu'en décembre 2014 pour appliquer cette nouvelle réglementation.
- 9- Une campagne de lutte contre le gaspillage avec des messages radio (sur les normes, les calibres et les dates de péremption)





- 10- Une nouvelle version du site dédié : www.gaspillagealimentaire.fr avec des informations, réglementations et forum
- 11- Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plateforme numérique.

Au niveau régional, des actions étaient déjà mises en œuvre :

- Auprès des professionnels et auprès des consommateurs, principalement public jeune et public précaire, avec une campagne de sensibilisation mise en place depuis le début de l'année 2013
- Auprès des professionnels, avec les chantiers d'insertion : il en existe huit au niveau national, deux dans la région, au MIN d'Avignon et au MIN de Marseille. Ces chantiers collectent des fruits et légumes invendus pour les distribuer aux associations caritatives
- La bourse aux dons : plateforme d'échanges pour donner aux associations caritatives
- Auprès des professionnels de la restauration scolaire :
 - « Plaisir à la cantine », un programme de formation pour les intendants gestionnaires et les cuisiniers des collèges, qui a pour objectif de relier le collégien à son restaurant scolaire (mission d'éducation). La formation porte sur le goût, le comportement alimentaire, la sensorialité. Une quinzaine d'établissements ont été formés dans le Var.
 - Formations du personnel de restauration scolaire avec le CNFPT Journée sur le gaspillage alimentaire (mars 2013)
À venir : journée d'échanges de bonnes pratiques notamment sur les règles nutritionnelles

- Guide : comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ? www.cpie.fr
- Accompagnement des collectivités quand elles mettent en place des programmes d'action contre le gaspillage (exemple de la communauté d'agglomération d'Aubagne)
 - Auprès du public jeune : classes du goût
 - Formation des enseignants et des infirmières scolaires (3 sessions de formation dans le Var et le Vaucluse) avec en 2014 un déploiement auprès des animateurs (avec le CNFPT).

QUESTIONS DE LA SALLE

Zeina Mansour

Une rapide réaction au sujet du problème des définitions. Lors des journées de la prévention de l'INPES, nous avons été particulièrement surpris par un intervenant qui remettait en question le french paradoxe expliquant qu'il n'existait pas, que c'était juste un problème de définition et d'indicateurs utilisés.

Le second point concerne le label anti gaspi. On se félicite d'avoir une pomme. Les projets avec une pomme se révèlent toujours pérennes, les logos aussi, la pomme d'Adam et d'Eve, la pomme de Newton, la pomme des Beatles, la pomme de Steve Jobs et d'Apple. Je souhaite donc une longue vie à la pomme anti gaspi !

Denis Lairon

Deux chiffres sont énoncés depuis ce matin : les déchets alimentaires représentent 20 kg par an et par habitant ou 180 kg par an par habitant. Pouvez-vous expliquer ces différences ?

Victoire Escalon

Votre question illustre pleinement le sujet des périmètres et des définitions. 180 kg par an et par habitant est une estimation au niveau européen qui prend en compte les pertes et gaspillages depuis la production, la transformation et la consommation jusqu'au déchet final.

20 kg par an et par habitant est un périmètre français issu d'une étude de quantification qui date un peu mais comme il en existe très peu, elle est encore utilisée. Dans cette étude, il s'agit de 20 kg en France et de 100 kg en Angleterre.

Denis Lairon

Je suis content de voir la mobilisation des acteurs politiques sur cette question. Je voudrais souligner un autre aspect : en tant que nutritionniste, j'aimerais qu'on ne focalise pas toute l'énergie et toute l'attention sur le côté déchet, bien sûr il est important, mais il est nécessaire de voir aussi le type d'alimentation qui est aussi une source de perte alimentaire. Toutes les études scientifiques montrent que l'impact écologique en matière de coût carbone, d'eau et de surface de sol cultivable est lié au type d'alimentation. Le rapport entre produits végétaux et produits animaux fait basculer la balance. Au niveau local et mondial, le problème d'adéquation entre les besoins alimentaires des populations et les impératifs liés à la production et à l'écologie ne pourra pas être résolu sans changer le mode d'alimentation des pays industriels. Ce n'est plus un discours marginal aujourd'hui.

Brigitte Moissonnier

La modification de la DLUO ne va-t-elle pas avoir un impact défavorable avec des dons moins importants ?

Hélène Portal

La DLUO concerne le consommateur. Cela ne devrait pas avoir d'impact sur la grande distribution. Cela va diminuer le gaspillage à chaque étape et va peut-être améliorer le pouvoir d'achat.

Une représentante du Conseil régional PACA, service de la restauration dans les lycées

Jusqu'où va aller l'action politique ? On connaît le poids des lobbies de l'agroalimentaire et de la grande distribution. On sait que le gaspillage fait partie de leur marge de manœuvre en termes de rendement et de rentabilité. Les politiques vont-ils vraiment se donner les moyens d'agir ? Le risque est de provoquer une augmentation du coût des denrées pour les citoyens.

Hélène Portal

L'agroalimentaire a été associé et est signataire du pacte. Les pertes sur certaines denrées ne sont pas les plus importantes. Sur les produits sucrés par exemple, ils font très attention, car ne pas utiliser une matière première constitue une perte de rentabilité. Ma remarque vient juste nuancer votre inquiétude.

■ DEUXIÈME TABLE-RONDE

ATTITUDES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

► Le gaspillage alimentaire en Wallonie (Belgique) : chiffres et profils

- **Steve Braem**, ingénieur agronome, chercheur au Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs (CRIOC)

Le CRIOC est un centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs, créé en 1975. Ses missions sont de fournir une aide aux organisations de consommateurs, valoriser la fonction de consommation, défendre et représenter les consommateurs sur des sujets comme l'alimentation, la consommation durable (économie d'énergie, gaspillage alimentaire,...), l'assuétude (alcool, jeux d'argent...), les loisirs, les pratiques commerciales etc.

Nous avons réalisé deux études sur le gaspillage alimentaire en 2010.

Ces deux études sont disponibles sur notre site web, www.crioc.be.

Les Wallons et le gaspillage alimentaire (2010)

En 2010, le CRIOC a réalisé deux études sur le gaspillage alimentaire, qui se basent sur des enquêtes téléphoniques faites en mai 2010 auprès de 683 personnes en Wallonie et à Bruxelles, dans les parties francophones du pays. Objectif : cerner le comportement du consommateur wallon vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

La première étude fait le point sur les comportements alimentaires du consommateur, à partir desquels nous avons essayé de dresser une typologie, un profil du consommateur vis-à-vis du gaspillage alimentaire.

L'un des premiers outils contre le gaspillage alimentaire, à la portée du consommateur, consiste à établir des menus pour la semaine, et à faire une liste de courses.

Ces deux réflexes simples sont-ils appliqués par le consommateur wallon ? La réponse est oui pour un consommateur sur deux.

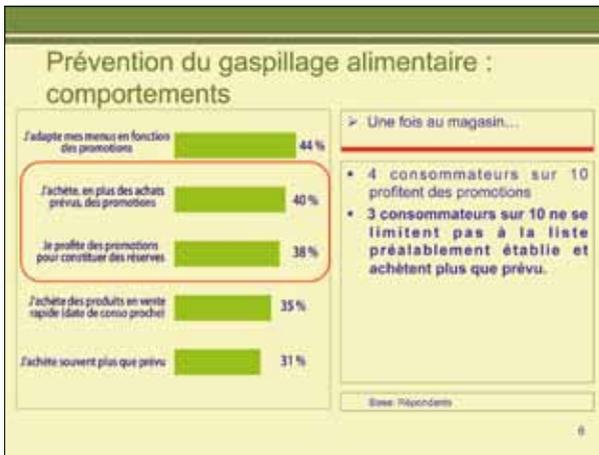
Nous remarquons que cette habitude est plus souvent observée chez les personnes de plus de 40 ans, et moins chez les trentenaires. On peut supposer qu'un effet générationnel joue dans ce comportement.



En ce qui concerne le comportement en magasin, on s'aperçoit que les promotions sont relativement populaires puisque quatre personnes sur dix vont vers les promotions pour constituer leurs achats.

Or les promotions représentent un piège, puisque le consommateur aura l'impression de faire une bonne affaire mais au final il jettera de la nourriture.

On remarque encore une fois que ce comportement est moins observé chez les trentenaires, mais avec une différence générationnelle puisque les personnes âgées ou les familles nombreuses vont aller vers la promotion, une opportunité dont il faut profiter avec beaucoup de discernement. Si la promotion est achetée, il faut pouvoir la consommer dans les temps.



Les promotions

- Les 30-39 ans sont peu intéressés par les promotions.
- Les 65 ans et plus ainsi que les ménages de 5 consommateurs tiennent compte des promotions en remplaçant certains articles, prévus dans leur liste, par d'autres en réduction.
- Les promotions constituent un risque non négligeable de gaspillage alimentaire : impression de faire une bonne affaire alors même que le produit ne convient peut-être pas ou que les quantités vendues ne correspondent pas aux besoins du ménage.

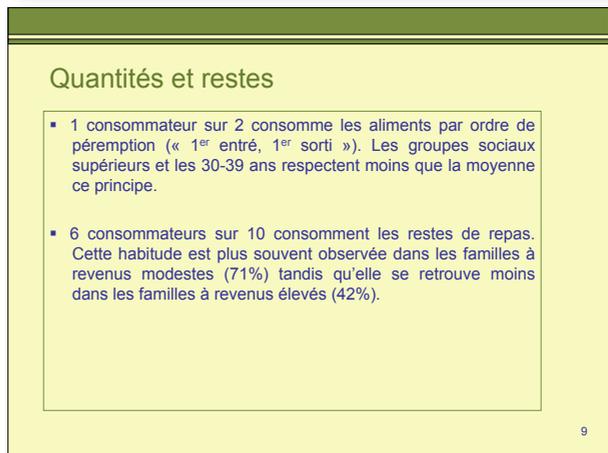
Sur le sujet du comportement en magasin, voici la fréquence des achats.

Un consommateur sur deux fait des courses une fois par semaine. Quatre consommateurs sur dix achètent même des produits pour préparer les repas plusieurs fois par semaine.

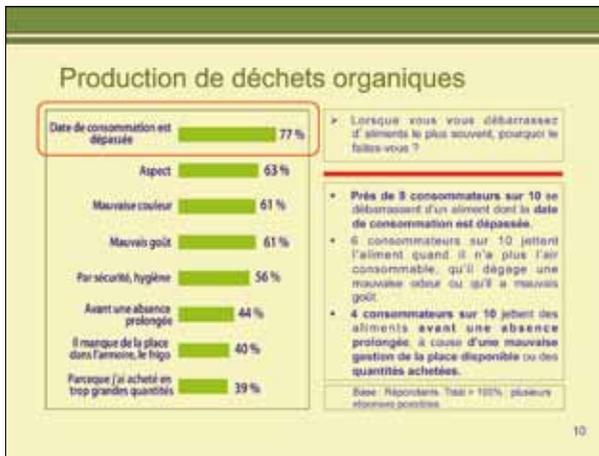
La fréquence des achats n'est pas du tout anodine vis-à-vis du gaspillage alimentaire. En effet, chez les personnes qui font des achats de manière moins fréquente, qui constituent par exemple des réserves, comme les familles nombreuses, on observe alors une augmentation du risque de gaspillage. Il s'agit toujours de la même raison : acheter en grande quantité signifie qu'il faut bien planifier pour être sûr de consommer dans les temps, ce qui représente un travail de planification qui n'est pas forcément à la portée de tout le monde.

Au CRIOC, nous recommandons, notamment aux personnes actives, de s'orienter vers des achats dans la semaine ou plusieurs fois par semaine, ce qui permet d'ajuster.

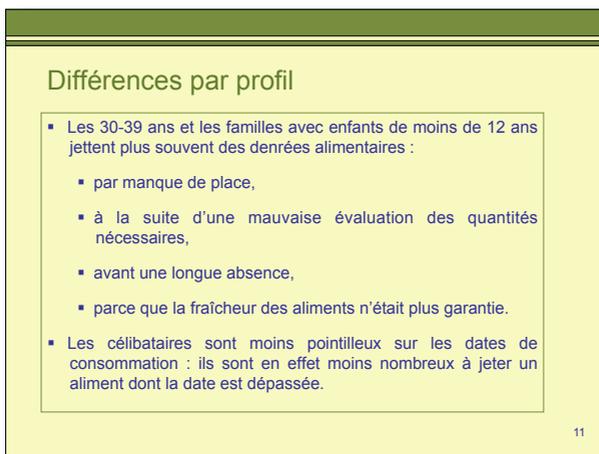
Une fois que l'aliment est à la maison, il faut également respecter un certain ordre de consommation, commencer par consommer les aliments les premiers arrivés, avec une date de consommation plus rapprochée. Un clivage au niveau des revenus apparaît alors, puisque les personnes à revenus modestes vont être plus sensibles à ce type de précaution.



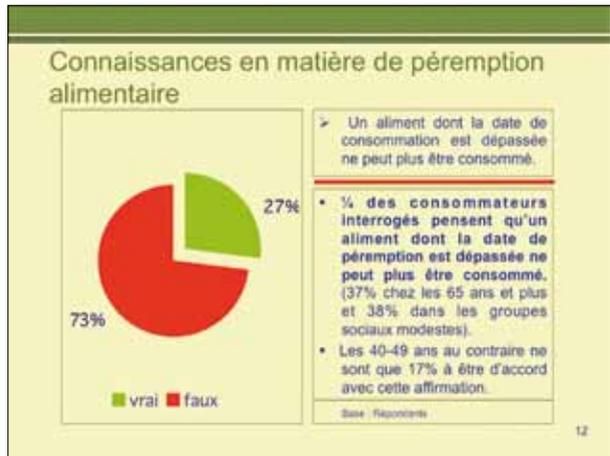
À la question « Pourquoi vous débarrassez-vous de l'aliment ? », huit consommateurs sur dix évoquent une date de consommation dépassée et quatre consommateurs sur dix jettent les aliments avant une absence prolongée, ou à cause d'une mauvaise gestion de la place dans le frigo, ou des quantités achetées.



Nous observons également des différences par profil, avec un clivage de génération. Les trentenaires et les familles avec enfants de moins de 12 ans sont plus nombreux à jeter par manque de place tandis que les célibataires se révèlent moins pointilleux sur la date de consommation.



En ce qui concerne les connaissances en matière de péremption alimentaire, nous avons étudié la façon dont est perçue la date de consommation. Les trois quart des consommateurs l'interprètent de manière relativement souple et un peu plus d'un quart de manière extrêmement stricte (si, le 17 juin, le yaourt est censé être périmé, il sera jeté).

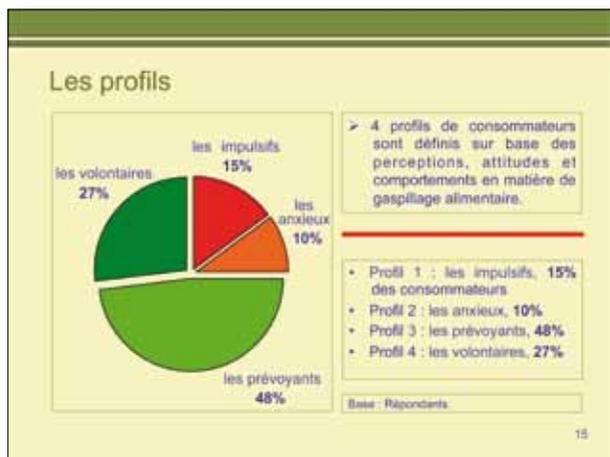


Profils de consommateurs face au gaspillage alimentaire (2010)

Notre enquête fait également le point sur d'autres aspects en essayant de dresser des profils à partir de ces données. Comment le consommateur réagit-il ? Peut-on faire des catégories ? Il s'agit d'une simplification de la réalité, pour la facilité du discours et la compréhension du phénomène.

Nous avons ainsi dressé quatre profils de consommateurs, définis sur la base des perceptions, attitudes et comportements en matière de gaspillage alimentaire.

Les impulsifs, qui forment 15 % de notre panel, les anxieux 10 %, les prévoyants 48 % et les volontaires 27 %.



Les impulsifs ont assez peu de considération par rapport à l'alimentation, ils vont improviser des achats, ne seront pas forcément très attentifs.

Le gaspillage alimentaire se révèle donc très important : produits ayant des dates limite de consommation rapprochée, mauvaises estimations des besoins, une certaine forme de mépris, une grande facilité à jeter.

Les anxieux quant à eux ont peur de l'intoxication alimentaire. La date limite de consommation est interprétée de manière très stricte, beaucoup d'aliments peuvent être jetés.

À l'opposé nous avons les personnes prévoyantes, qui forment près de la moitié du panel. Les achats sont planifiés, programmés, avec beaucoup de méthode dans leur choix. Le gaspillage alimentaire est occasionnel, le seul point faible reste la conservation des aliments.

Les volontaires enfin sont des personnes sensibilisées à l'alimentation, à la réflexion sur le développement durable. Il y a une réelle volonté d'agir, le gaspillage alimentaire est occasionnel.

Les différents profils de consommateurs				
Groupe de consommateurs	Pourcentage	Fonctionnement	Conséquences sur le gaspillage	Cause habituelle du gaspillage
Impulsifs	15%	Peu d'attention aux achats	Fréquent	Indifférence
Anxieux	10%	Peur de l'intoxication alimentaire	Fréquent	Craintes
Prévoyants	48%	Programment leurs achats	Occasionnel	Mauvaise conservation
Volontaires	27%	Sensible aux problèmes environnementaux	Occasionnel	Mauvaise gestion des achats

Donc lorsque vous souhaitez communiquer avec les différentes catégories de consommateurs, vous n'allez pas forcément aborder les mêmes thèmes ni la même façon de communiquer. Il convient d'utiliser différentes stratégies de persuasion.

Pour s'adresser aux volontaires, il faut rappeler que leur engagement est utile et donner des informations sur la gestion des achats.

Vis-à-vis des prévoyants, il faut également confirmer qu'ils sont dans le bon chemin, mais donner des conseils sur les méthodes de conservation.

Pour les anxieux, il faut axer la communication sur la date limite de consommation.

Et concernant les impulsifs, il faut repartir de zéro.



Comme ils n'ont pas une conscience forte de l'alimentation, il est possible de repartir de choses beaucoup plus matérielles, comme les coûts, en expliquant par exemple « vous perdez chaque année de 400 à 600 € par le gaspillage alimentaire ».

Conclusions

Quelques causes de gaspillages

Les principaux facteurs qui entraînent un gaspillage alimentaire par le consommateur relevés dans notre étude sont multiples.

Mais arrivent en tête :

- les achats imprévus (pas de liste de courses, achats de produits en promotion, visite improvisée des magasins)
- et une mauvaise compréhension de la date de consommation (interprétée de manière trop stricte, pas vérifiée lors de l'achat).

Autres causes relevées :

- les quantités achetées ne correspondent pas aux besoins ou aux capacités de stockage du ménage
- le consommateur méconnaît ses besoins réels et a tendance à acheter plus qu'il ne faut (promotion, vente rapide)
- les ménages sont mal informés pour lutter efficacement contre le gaspillage, notamment en ce qui concerne la date de consommation
- du gaspillage peut être aussi dû au fonctionnement du ménage (chez les couples ou petits ménages : mauvaise communication, achats en double ; chez les familles nombreuses, familles avec enfants de moins de 12 ans : surestimation des besoins).

Recommandations

Il s'agit tout d'abord de mieux informer sur le « comment agir », de sensibiliser et de fournir des outils sur les thèmes suivants : date de péremption, estimation de ses besoins, menus et listes de courses, des recettes pour les restes, conservation des aliments, gestion des stocks notamment en vacances...

Une autre recommandation consiste à développer des outils de conscientisation, ce qui fonctionne très bien, comme par exemple tenir un journal des dépenses et des quantités jetées. Au bout de quelques semaines, le comportement change radicalement au sein du ménage, on se rend très vite compte de l'argent que l'on perd.

Je conseillerais d'articuler la communication autour de trois axes :

- avant l'achat : planification des achats (estimer les besoins...)
- après l'achat : conservation des aliments (transport, date de consommation, boîtes, comment congeler, entretien du réfrigérateur), art de manger, utilisation des restes
- valorisation des déchets : des pistes existent autour du compostage ou de la bio méthanisation...

Je vous invite par ailleurs à consulter quelques sources d'information :

- WRAP (2007). Food Behaviour Consumer Research: Quantitative Phase.
- WRAP (2009). Household Food and Drink Waste in the UK.
- Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable, www.observ.be
- www.crioc.be

► Les glaneurs alimentaires

- **Chris Olivier**, Directrice du centre d'études et de recherches sur la philanthropie, le CerPhi

Je vais vous présenter les résultats de deux études successives qui ont été publiées en 2010, réalisées à la demande du Haut Commissariat aux solidarités actives contre la pauvreté, le cabinet de Martin Hirsch à l'époque.

En 2007 et 2008, la sensibilisation vis-à-vis du gaspillage alimentaire était moins forte qu'aujourd'hui. Mais certains médias commençaient à publier des articles sur des personnes qui, sur les marchés ou autour des poubelles des commerçants, récupéraient des denrées alimentaires.

C'était assez inhabituel, les photos étaient marquantes, et les articles évoquaient un glanage alimentaire.

Ce terme de glanage faisait référence à une pratique traditionnelle de récupération, peut être aussi une référence au film d'Agnès Varda, «*Les glaneurs et la glaneuse*», qui portait sur la résurgence de ces pratiques. Mais de fait ce type d'images beaucoup moins poétiques avait frappé les commanditaires de ces études, qui ont voulu savoir quelles étaient l'ampleur et la réalité de ce phénomène, quelles en étaient les raisons, si cela traduisait un déficit de l'aide, s'ils pouvaient mettre en place des dispositifs pour répondre à de nouveaux besoins.





Objectifs

C'est dans ce contexte que le CerPhi a été retenu dans le cadre d'un appel d'offres, et deux études successives ont été réalisées, avec pour objectifs :

- de décrire les glaneurs alimentaires, qui sont-ils, quels sont leurs besoins, leurs pratiques ?
- de comprendre l'impact du glanage sur leur alimentation : est-ce qu'il représente toute leur alimentation, seulement une partie ?
- d'éclairer les rapports entre glanage et aide alimentaire, si la question était pertinente.

Méthode et échantillon

Trois sociologues ont fait des observations sur des fins de marchés, autour des poubelles des commerçants et des supermarchés de centre-ville.

Une série d'entretiens individuels d'une à deux heures a ensuite été réalisée. Au total, 50 personnes qui glanaient pour s'alimenter, pour des raisons économiques, ont été rencontrées.

Nous avons donc travaillé sur des pratiques qui contribuent à la lutte contre le gaspillage alimentaire, mais par rapport au sujet de la journée, la préoccupation de lutte contre le gaspillage n'était pas prioritaire.

Je vais vous faire partager cinq constats qui nous ont paru importants, parmi tous ceux de ces deux études.

Qui sont les glaneurs ?

Nous avons constaté une grande diversité dans les profils et les situations des glaneurs. Les personnes rencontrées étaient de tous âges. La doyenne de notre échantillon était âgée de 80 ans, il y avait des étudiants, des gens avec un mode de vie à la rue sans l'être complètement... La plupart du temps ces personnes avaient un logement, comme les retraités, les personnes en précarité depuis longtemps ou depuis peu, certains bénéficiaient d'aides sociales, d'autres pas etc.

Nous avons également constaté une diversité des pratiques, des expériences. Le glanage n'a pas du tout le même sens, n'est pas vécu ni pratiqué de la même façon, selon que l'on est un étudiant, un retraité, une mère de famille etc.

Pour l'étudiant, la précarité économique peut être considérée comme une étape transitoire, le glanage n'est pas forcément considéré comme une expérience honteuse, cela peut lui permettre de mieux s'alimenter que s'il devait acheter toute sa nourriture. Ce qu'il va économiser sur ses achats alimentaires va pouvoir être alloué à des sorties par exemple.

Le vécu est différent pour un retraité. Il y avait énormément de personnes âgées parmi celles que nous avons rencontrées sur les marchés, et là effectivement, après une vie de travail, se retrouver à récupérer de la nourriture dans les poubelles n'est pas vécu comme quelque chose de très positif, même si cela donne aussi le sentiment de ne pas basculer dans une forme d'assistanat et de rester autonome.

Le glanage alimentaire peut être vécu de façon très différente.

Combien sont-ils ?

Il n'y a jamais eu de moyens de dénombrer les glaneurs alimentaires en France, tout d'abord parce que ces pratiques sont très disséminées, et aussi parce que des personnes se livrent à ces pratiques à un moment et pas un autre. Aujourd'hui, sur la majorité des marchés des grandes villes, il peut y avoir du glanage alimentaire.

En revanche, d'une année sur l'autre, nous constatons un accroissement perceptible du nombre de glaneurs. Tous les acteurs présents en témoignent, les glaneurs eux-mêmes, les commerçants, les personnels de la voirie... Il y en aurait de plus en plus.

Mais la ressource tend à se réduire. S'il y a plus de glaneurs, il n'y a pas plus de commerçants qui laissent à disposition leurs poubelles avant le passage du ramassage.

La réglementation sur la gestion des déchets dans les fins de marché est de plus en plus drastique. À l'époque de l'étude, sur les grands marchés à Paris, les compacteurs se sont installés.

Donc le moment où l'on pouvait récupérer de la nourriture est devenu de plus en plus court et la récupération de plus en plus difficile.

Inégalités devant le glanage

Le glanage est une pratique très exigeante, qui demande des capacités et des compétences. Aller fouiller dans les poubelles des commerçants, qui sont très hautes, s'avère très physique. Il faut être organisé, car si l'on trouve dans une poubelle par exemple 15 packs de yaourts ou de nombreux légumes, on ne va pas pouvoir forcément en faire quelque chose, il faut pouvoir les transporter, les cuisiner etc.

Il faut donc avoir de la force, de l'organisation, et lorsqu'on est usé par la précarité, ce n'est pas toujours possible. Là encore, des inégalités existent devant le glanage. Certains sont plus ou moins doués pour négocier avec les commerçants, se faire donner des produits, certains vont savoir ranger, laisser le site propre, d'autres vont se comporter de telle façon qu'il y aura des plaintes et les commerçants finiront par sortir leurs poubelles au dernier moment.

On constate que tous les facteurs de vulnérabilité - l'âge, l'usure, la fatigue - accroissent la difficulté du glanage alimentaire et diminuent son efficacité.

Que permet le glanage ?

En suivant les gens dans la durée, on se rend compte que lorsque l'on possède ces capacités d'organisation, le glanage peut être efficace pour s'alimenter, voire pour mieux s'alimenter. Par rapport à ce que l'on pourrait s'acheter avec un budget serré, on peut trouver en glanant des produits plus nombreux, plus variés, on peut trouver du frais sur les marchés... On peut trouver dans les poubelles des choses assez étonnantes, comme des grandes marques, et la quantité est là.

Le glanage permet aussi de se sentir autonome et cela représente une notion très importante, une façon de résister au fait de sombrer complètement dans l'assistanat. Malgré cette efficacité, nous ne sommes pas dans un monde enchanté, et au bout d'un certain temps une espèce d'usure inévitable apparaît, car cela renvoie le fait que l'on soit toujours dans la précarité, toujours en train de faire les poubelles.

La question se pose alors de comment s'en sortir ? Comment trouver ou retrouver le chemin de l'aide alimentaire ?

Retrouver le chemin de l'aide alimentaire

Nous nous sommes interrogés à ce moment-là sur les rapports et l'articulation entre le glanage et l'aide alimentaire.

Il y a parmi les glaneurs différentes situations. Certains glanent en complément de l'aide alimentaire et en complément d'achats, notamment des mères de famille.

Arrêter de glaner dans ces conditions-là constitue un changement, mais un changement pas très coûteux pour l'image de soi, qui va pouvoir s'opérer de façon assez simple.

En revanche, pour des personnes qui investissent très fortement ce sentiment d'autonomie, le fait de recourir à l'aide alimentaire peut être vécu comme un retour à une situation de dépendance avec des représentations assez négatives pour certains de l'aide alimentaire.

La plupart du temps, ce n'est pas fondé sur des expériences, mais plutôt sur de l'image. Les personnes ont l'impression qu'il s'agit de nourriture très basique, avec des conditions pour y accéder un peu intrusives etc. Il s'agit d'images et de représentations pas forcément fondées, mais qui existent.

Et puis il existe aussi le sentiment de ne pas être concerné par l'aide, avec un certain nombre d'a priori comme par exemple « je suis seul, l'aide est plutôt réservée aux familles avec enfants » ou « pour les gens vraiment vraiment pauvres ». Comment aider les gens dans cette situation, au moment où le glanage n'est plus efficace, à retrouver l'aide ? Peut-être en donnant une image plus valorisante de l'aide alimentaire et en favorisant sur le terrain des rencontres avec l'aide ?

Depuis il y a eu de nombreuses réflexions au sein des responsables de l'aide alimentaire sur ces questions-là et je sais que les choses ont beaucoup évolué, mais cette étude a eu lieu il y a quatre ou cinq ans, au début de ces réflexions.

► **Présentation des Jardins de la Méditerranée, atelier de conditionnement de fruits et légumes**

• **Pierre Bonnefille**, *Président, Imagine 84, Avignon*

Je vous remercie de m'avoir invité à prendre la parole.

Hélène Portal de la DRAAF parlait tout à l'heure de deux chantiers d'insertion, ateliers de conditionnement de fruits et légumes en région PACA. Vous aurez cet après-midi la présentation de celui de l'ANDES, et je voulais vous présenter celui que nous proposons sur le marché d'intérêt national d'Avignon, Imagine 84, à travers Les jardins de la Méditerranée.

Notre action s'inscrit vraiment dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, puisque la totalité de nos produits nous est donnée. Nous n'achetons rien, nous ne vendons rien. Sur cette totalité, après tri, il nous est possible de redistribuer 80 % du total. 20% des dons sont jetés, mais nous avons un projet de transformation qui nous permettrait de pouvoir encore récupérer un peu plus.

Ce chantier d'insertion, qui existe depuis quatre ans, a une particularité : il agit comme un grossiste, c'est-à-dire que nous ne livrons pas au bénéficiaire lui-même, à l'association locale, mais nous livrons les têtes de réseau à travers toute la France, soit 25 banques alimentaires, dont celles des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse.

Nous livrons également 18 délégations départementales du Secours populaire, les Restos du cœur du Vaucluse, et six importantes associations implantées sur le territoire national.

En 2012, à travers son chantier, Imagine 84 a récupéré 1250 tonnes de fruits et légumes et en a distribué 1007 tonnes, environ 53 % de légumes et 46 % de fruits. Nous avons un projet d'atelier de transformation qui nous permettrait de récupérer encore 60 % de ce que nous jetons.

Pour ce qui est du chantier d'insertion, nous essayons d'apporter une aide à ceux qui sont le plus éloignés du travail. Nous leur apprenons un métier, celui du tri de fruits et légumes, selon des contrats de six mois renouvelables une fois. Les personnes viennent à l'atelier 24 heures par semaine. Nous enregistrons un taux de sortie dynamique, c'est-à-dire avec CDI ou CDD, à six mois de 60 %.

Je vous invite à consulter notre site Internet, www.imagine84.fr, vous pourrez voir le détail de nos actions et notamment la gestion de nos sept boutiques alimentaires et sociales qui à travers le Gard et le Vaucluse apportent une aide alimentaire directement aux bénéficiaires de ces secteurs.

► Présentation de l'initiative Disco Soupe

• Emmanuelle Boggiopola

Disco Soupe est une initiative très récente à Marseille.

Il s'agit d'une association née il y a un an à Paris, un concept inspiré du film « 5000 » de Tristram Stuart, et d'événements organisés à Berlin, qui se sont diffusés dans une quinzaine de villes en France.

La mission de Disco Soupe est de sensibiliser aux enjeux liés au gaspillage alimentaire. Les pistes d'action sont très variées, et nous nous concentrons sur la sensibilisation du grand public au travers d'événementiels.

En mêlant cuisine et musique, nous cherchons à promouvoir « la convivialité contre le gâchis », notre slogan, la gratuité du recyclage et le plaisir de la musique.

L'idée sous-jacente, dans un monde où environ 975 millions de personnes souffrent de la faim, et où un tiers de la production finit à la poubelle, est de redonner aux citoyens la conscience de leur pouvoir d'action en tant que consommateurs pour devenir des consomm'acteur. Ceci par la création d'événements, la re-création du lien social, l'objectif n'étant surtout pas de culpabiliser les gens, mais d'organiser des moments très légers, très festifs, où tout le monde se réunit autour d'une table.

Concrètement, comment fonctionnons-nous ?

Un groupe de personnes, les Disco Soupiens, récupère des fruits et légumes auprès de marchés, de magasins qui veulent bien les donner... les amène sur le lieu d'une manifestation locale ou d'un festival, et tous les passants sont invités à participer. On épluche et on coupe ensemble les fruits et les légumes, on les met dans de grands saladiers, dans des mixeurs, avec du matériel qui nous est prêté, on déguste tout ça ensemble, en musique, avec des fanfares etc.

Globalement, nous essayons de sortir de l'image négative des rebuts, liée à la paupérisation, alors que, concrètement, c'est cela que nous utilisons.

Il est pour nous très important, pendant l'événement, de faire passer le message à tout prix que *« oui, ce que vous mangez était censé partir à la poubelle, et regardez comme on en fait quelque chose de bon tous ensemble, en musique ! »*, c'est super fun mais l'idée avant tout est de sensibiliser au gaspillage.

Notre objectif est de parvenir à construire un réseau, une communauté d'individus engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nous sommes en relation avec l'équipe de Paris, qui nous fournit un accompagnement humain.

L'équipe sur Aix-Marseille est très récente. La première Disco Soupe a été organisée en mars dernier. Depuis, deux ont eu lieu en mai et une hier.

Nous sommes toujours partants pour prendre part à des manifestations, pour l'instant nous en sommes encore à nous greffer à des festivals.

Nous sommes une petite équipe qui s'agrandit de manière anarchique mais c'est sympathique.

Nous avons à gérer des enjeux en amont de l'événement, pendant l'événement et en aval.

En amont, il s'agit de trouver des partenaires pour récupérer les rebuts. C'est un peu difficile de trouver des chaînes de magasins qui veulent bien nous donner leurs rebuts, sachant que l'éthique de Disco Soupe consiste à ne surtout pas devancer certaines initiatives de solidarité.

Nous restons dans un cadre événementiel et ne sommes pas une initiative de solidarité, donc le MIN des Arnavaux par exemple serait un partenaire intéressant, mais on le sait déjà en partenariat avec des épiceries solidaires que l'on ne veut pas court-circuiter. C'est très important.

Nous avons également un enjeu financier, d'achat de matériel, parce qu'il faut trouver par exemple des éplucheurs de légumes etc.

Pendant l'événement, les enjeux concernent la gestion des quantités. Nous ne savons jamais combien de fruits et légumes nous allons pouvoir récupérer, combien de participants seront présents etc.

Il y a quelques semaines, nous avons organisé un Disco Goûter dans le cadre de la fête des solidarités locales, sur la Canebière à Marseille, nous avons eu tellement de fruits et de légumes qu'il a fallu en distribuer beaucoup. Même chose hier à Vitrolles, nous avons eu trop de fruits et de légumes pour le nombre de participants et on a dû redistribuer.

C'est de la gestion un peu aléatoire à laquelle on est confronté le jour de l'événement. Puis nous avons des enjeux de logistique : quand récupérer les fruits et légumes ? Où les stocker ?

Le jour de l'événement, il s'agit de savoir comment organiser le coin cuisine, le coin découpage, le coin dégustation etc. et systématiquement pour l'aval nous avons des partenariats avec des associations pour le compost.

Si cette initiative vous intéresse, vous pouvez nous rejoindre à titre individuel. Si vous avez des pistes de partenariat, ou de dons de matériel, nous sommes très preneurs !

En espérant vous voir aux prochaines Disco Soupes.

QUESTIONS DE LA SALLE

Jean-Loup Lemaire, *La tente des glaneurs*

Depuis ce matin, nous parlons beaucoup d'aide à la personne, de gaspillage... Je pense qu'il est important de parler aussi du développement durable. Disco Soupe est une des solutions face à la problématique du gaspillage, il faut savoir qu'il existe des solutions pour le glanage.

Une intervenante de l'association "De mon assiette à notre planète"

Une question pour M. Braem. Tout à l'heure, vous parliez du rapport des fréquences achats gaspillage, je me demande si nous avons suffisamment de recul pour avoir une idée de l'impact du drive sur le gaspillage. C'est-à-dire sur le fait de faire ses courses en ligne.

Steve Braem

Je ne dispose pas de chiffres, mais dans notre enquête et dans les activités de sensibilisation que nous faisons, nous nous sommes rendu compte qu'en magasin, le rayonnage est fait de telle manière que vous trouvez tous les aliments, mais aussi que vous êtes attiré par l'achat d'aliments supplémentaires, par rapport à ce que vous avez prévu.

Lorsque vous choisissez vos aliments dans une liste sur ordinateur, vous allez acheter seulement ce dont vous avez besoin, d'autant plus que certains sites permettent de faire un historique des achats déjà réalisés et d'avoir des listes de courses donc a priori c'est une très bonne méthode.

LES MÉNAGES

► Cahiers de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire à destination des ménages et restauration collective

- **Laurent Salaun**, Conseil général de Gironde

Le travail sur le gaspillage alimentaire en Gironde s'inscrit dans le cadre de la prévention des déchets.

Je fais en effet partie du service environnement du Conseil général. Nous avons un accord-cadre de cinq ans avec l'ADEME, qui vise à coordonner la réduction des déchets, sur l'ensemble du département.

Voici quelques chiffres-clés sur la réduction des déchets en Gironde.

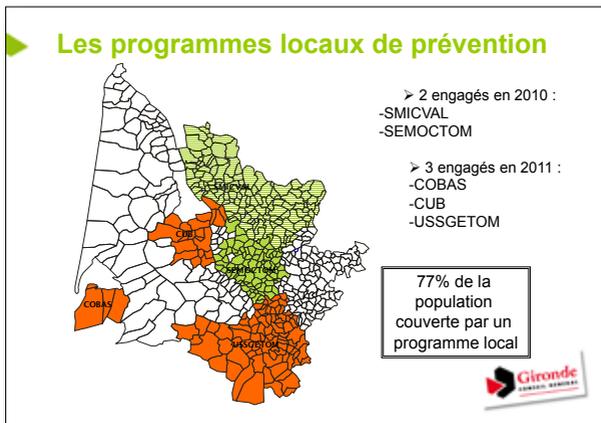


Le plan départemental de prévention

Les objectifs de cet accord-cadre avec l'ADEME sont d'atteindre 80 % de la population de la Gironde couverte par un programme local de prévention, d'initier des actions nouvelles de prévention des déchets. C'est dans ce cadre que la réflexion sur le gaspillage alimentaire a été lancée en 2010.

Notre rôle consiste donc à initier, coordonner, animer et évaluer la gestion des déchets. Nous nous appuyons sur cinq programmes locaux de prévention, principalement des syndicats de déchets et la communauté urbaine de Bordeaux, qui représentent 77 % de la population.

Notre rôle est de leur fournir des éléments de réflexion afin de réduire les quantités produites, leur objectif étant de réduire en cinq ans de 7 % la quantité d'ordures ménagères assimilées (hors déchetterie).



Création de groupes de travail

En 2010, nous avons créé deux groupes de travail sur le gaspillage alimentaire : le premier sur le gaspillage alimentaire des particuliers, le second sur le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Le premier groupe est composé de nos partenaires habituels, les structures déchets, les associations de défense des consommateurs, de protection de l'environnement, la banque alimentaire, des associations étudiantes etc.

En revanche, travailler avec la restauration a représenté un nouveau domaine pour nous, ce que nous avons fait à nouveau avec les syndicats de déchets, les professionnels de la restauration collective, des associations de chefs notamment, le restaurant inter administratif de Bordeaux et les associations.

Trois réunions par groupes ont été organisées en 2011, visant à faire l'état des lieux des actions menées sur le gaspillage alimentaire. Le besoin de fiches concrètes est rapidement apparu, pour essayer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le département. Le groupe de travail a donc décidé de lancer une consultation pour réaliser des cahiers de préconisations en ciblant des actions à mettre en avant menées sur le territoire.

Présentation des cahiers de préconisations

Deux cahiers de préconisations ont été réalisés avec Bio intelligence service, l'un sur la restauration collective et l'autre à destination des ménages.

Chaque cahier comprend une présentation du contexte du gaspillage alimentaire, une présentation des freins et des leviers à l'action contre le gaspillage et des fiches pratiques, des fiches action rédigées sur la base d'expériences réelles ou de préconisations.



Les fiches « restauration collective »

Par exemple sur la restauration collective 20 fiches ont été réalisées.



Il s'agit souvent de mesures très concrètes. Nous nous sommes aperçus que des gestes simples pouvaient avoir beaucoup d'impact sur le gaspillage alimentaire. Nous avons eu l'exemple d'un chef cuisinier qui avait hérité d'assiettes particulièrement creuses, et qui du jour au lendemain a changé la taille des assiettes pour limiter le gaspillage.

Vidéos de témoignages

En parallèle, nous avons réalisé quatre vidéos de témoignages sur la chaîne YouTube du Conseil général, qui mettent en avant certaines actions d'un syndicat de déchets, de la banque alimentaire, d'une cantine scolaire...



La campagne de sensibilisation 2011

Nous avons également lancé, à l'occasion de la Semaine européenne de réduction des déchets, fin novembre, une campagne de sensibilisation dédiée au gaspillage alimentaire. La campagne reprend l'ensemble des conseils cités ce matin, comme « faire une liste de courses », « ranger son frigo » etc. Et nous avons communiqué sur le montant des 500 € par an et par foyer de gaspillage alimentaire. Nous nous attendions à des réponses un peu vives, or cette affiche a été plutôt bien accueillie.



Nous avons également fait un peu de provocation en organisant un jeu concours qui permettait de gagner un an de gaspillage alimentaire, c'est-à-dire 500 €. Les participants devaient aller sur le site prendre connaissance des différents conseils.

Un livre de conseils pour cuisiner les restes a aussi été édité et fonctionne bien.

Et nous avons fait intervenir avec l'ADEME un chef cuisinier primé à une émission sur TF1 qui a cuisiné des restes et fait passer de nombreux messages.

Un site dédié aux écocgestes, Les écomatismes.com, est également disponible.



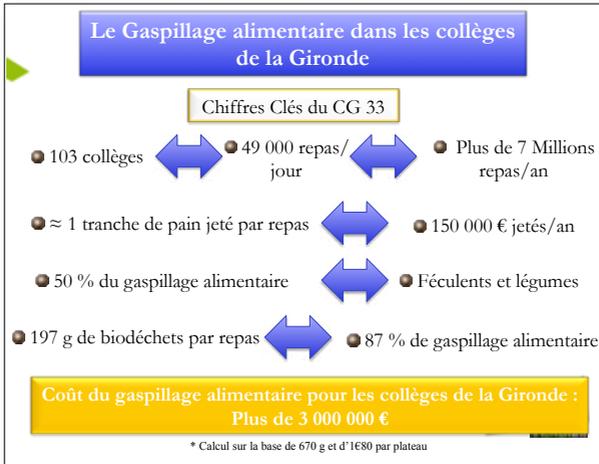
Pour en revenir à la restauration collective, une fois lancés les cahiers de préconisations, nous avons souhaité appliquer ces recommandations aux collèges, qui relèvent de notre compétence.

Un suivi des quantités a été effectué durant toute l'année scolaire et une formation des chefs cuisiniers des plus grands collèges a été proposée.

Les résultats ci-dessous de la première pesée à Saint-Médard par exemple, révèlent, avec 250 gr de gaspillage alimentaire par assiette, le cas typique du manque de coordination entre la vie scolaire et le chef de cuisine, qui n'a pas l'information lorsqu'une sortie scolaire est prévue et prépare des portions pour rien.

Caractérisations : Synthèse			
Lycée	Gaspillage alimentaire par assiette (en g)		
	Préparation	Desserte	Global
Latresne	8 g	136 g	144 g
St Médard	73 g	181 g	254 g
Cestas	8 g	129 g	137 g
Créon	27 g	123 g	150 g
COLLEGES CG 33	59 g	144 g	171 g

Suite à la formation, une diminution importante du gaspillage alimentaire a été constatée. Le coût du gaspillage alimentaire pour les collèges de la Gironde est estimé à 3 millions d'euros.



Rappel de la réglementation sur les biodéchets

Nous avons également travaillé auprès des gros producteurs, car il y a une problématique sur les biodéchets, avec une nouvelle réglementation qui oblige les importants producteurs de déchets à mettre en place une collecte de biodéchets, ou alors à les gérer sur place. Cela oblige à faire un tri. Cette problématique a représenté un argument important pour aborder le gaspillage alimentaire.

Par ailleurs, avec la circulaire du 10 janvier 2012, le ratio de 134 gr par repas cuisiné sur place indique le statut de gros producteur ou pas. 134 gr, pour des collèges, serait un très bon score.

Les biodéchets constituent une entrée intéressante et amènent de nombreuses propositions car le législateur oblige désormais à les gérer sur place.

Rappel de la réglementation sur les biodéchets

- Décret n°2011-828 du 11 juillet 2011 - art. 26
 - Les producteurs ou détenteurs d'une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets* sont tenus d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique
- Arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils applicables aux biodéchets :
 - Du 01/01/12 au 31/12/12 inclus : 120 tonnes par an
 - Du 01/01/13 au 31/12/13 inclus : 80 tonnes par an
 - Du 01/01/14 au 31/12/14 inclus : 40 tonnes par an
 - Du 01/01/15 au 31/12/15 inclus : 20 tonnes par an
 - À partir du 01/01/16 : 10 tonnes par an
- Circulaire du 10 janvier 2012:
 - 134 grammes par repas cuisinés sur place.
 - 125 grammes par repas pour le satellite et 11 grammes pour la cuisine centrale.



LIENS ENTRE LA PETITE ET GRANDE DISTRIBUTION ET LES ASSOCIATIONS CARITATIVES

► Le gaspillage alimentaire : les outils

- **Hélène Portal**, DRAAF PACA, Service régional de l'alimentation

Je vais vous présenter des outils qui ont été créés, notamment par le ministère de l'agriculture.

La bourse aux dons

La bourse aux dons est une plate-forme d'échanges pour l'aide alimentaire. Elle s'adresse principalement aux industries agroalimentaires pour des dons assez importants.

C'est une action du Programme national pour l'alimentation, une plate-forme interactive dédiée à la mise en relation d'associations caritatives ou de CCAS avec des professionnels souhaitant donner des denrées alimentaires ou du matériel.

La bourse aux dons a pour objectif de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire et à augmenter l'autonomie des associations.

Elle est particulièrement intéressante pour les lots importants.

L'adresse Internet à retenir : www.bourse-aux-dons.fr

Pourquoi donner ?

Les industries agroalimentaires, avec cette bourse aux dons, vont pouvoir écouler un surplus lié à un changement de packaging, à un changement de recette, à des invendus etc.

Il peut s'agir de produits qui ont un défaut d'étiquetage, de produits proches de la DLC/DLUO (surtout pour la distribution), de produits qui ont changé de gamme.

Il s'avère toujours moins coûteux de donner que de jeter, de recycler, de détruire ou encore d'opérer un retour de marchandises.

Donner est une démarche solidaire à travers un projet collectif qui peut être fédérateur au sein de l'entreprise.

Cela permet aussi d'obtenir des déductions fiscales.

Donner, au travers de la bourse aux dons, c'est la facilité, la rapidité et la sécurité.

Les formes de dons

Du **matériel** peut être donné, par exemple des frigos ou des tables pour les associations, mais aussi du **transport**, lorsqu'un camion part et qu'il lui reste un peu de place pour transporter des marchandises, ou encore du mécénat de compétences.

Mais l'objectif principal reste le don de **denrées alimentaires** : il peut s'agir de denrées préemballées présentant des défauts d'étiquetage ou de marquage et dans ce cas il faut se référer à la réglementation spécifique (disponible sur le site <http://alimentation.gouv.fr>, rubrique documents utiles).

Rôles et avantages

Du côté du donateur

Qui ? Tout le monde peut donner, toute entreprise, organisme ou institution qui le souhaite peut s'inscrire en donnant son numéro de SIRET pour recevoir son mot de passe.

Quels avantages ? Des démarches simplifiées et une communication favorisée, des déductions fiscales (60 % du montant des versements effectués pris dans la limite de cinq pour mille du chiffre d'affaires).

Quelle responsabilité ? Le donateur est responsable de son produit tant qu'il est sous son contrôle, il doit donner un produit sain, doit pouvoir le tracer tout au long de sa présence au sein de sa structure et savoir à quelle structure receveuse le produit a été donné.

Du côté du receveur

Qui ? Toute association ou centre communal d'action sociale impliqué dans la distribution d'aide alimentaire aux personnes démunies peut être receveur et s'inscrire sur la bourse aux dons.

Quels avantages ? Un allègement des démarches, une communication favorisée par la plate-forme et les dons qui l'intéressent.

Quelle responsabilité ? Le receveur doit respecter des règles d'hygiène et est responsable de la traçabilité des dons alimentaires. L'association doit être capable de gérer les procédures de retraits ou de rappels des dons.

Comment faire ?

Du côté du donateur

Une fois inscrit, le donateur renseigne les dons qu'il souhaite faire (type de dons, date de disponibilité et quantités).

Il consulte les associations intéressées et choisit un receveur entre plusieurs associations (possibilité de restreindre la zone géographique et/ou les réseaux associatifs).

Ses coordonnées sont envoyées au receveur afin que l'on se mette d'accord sur les dispositions de l'échange.

Il peut suivre ses dons.

Du côté du receveur

Une fois inscrit, il consulte les dons proposés et répond à l'offre qui l'intéresse.

Il peut, en fonction de l'offre du donateur, ne proposer de recevoir qu'une partie du don, si le don est trop important. Ses coordonnées sont envoyées au receveur. S'il est sélectionné, il y a accord sur les dispositions d'échanges avec le donateur. Il peut suivre ses échanges.

La formule plaît aux industriels qui, lorsqu'ils ne savent pas trop à qui donner, préfèrent passer par la bourse aux dons.

Le développement de l'offre de proximité

Il existe également un autre outil : le développement de l'offre de proximité.

Il s'agit d'une cartographie interactive des structures d'aide alimentaire : <http://aidealimentairepna.cartographie.pro>

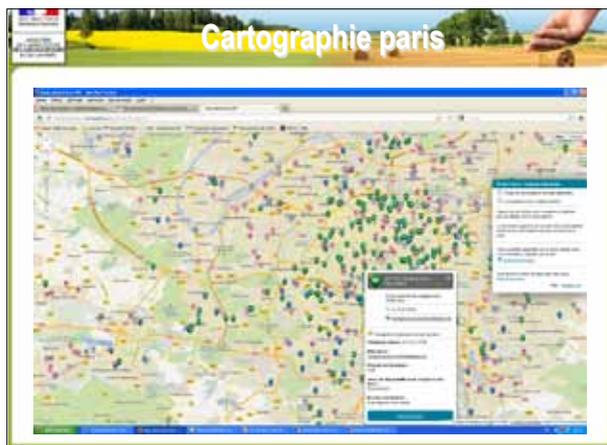
L'action est développée sur Paris et démarre en Rhône-Alpes.

L'objectif consiste à augmenter les dons alimentaires de magasins ou d'entreprises, comme des industries agroalimentaires, des distributeurs, des artisans etc. en mettant en place de nouveaux partenariats de proximité entre donateurs et associations, permettant de récupérer des denrées non collectées sans perturber les flux existants. Les donateurs peuvent ainsi donner à l'association qui se trouve juste à côté de chez eux, ce peut-être ils ne connaissent pas.

Les étapes méthodologiques ont été les suivantes :

- création d'une première base de données des associations d'aides alimentaires
- proposition aux associations de remplir des fiches indiquant leurs coordonnées, taille, besoins...
- réalisation d'une cartographie sur Internet, gratuite et en accès libre
- proposition aux associations d'envoyer des informations plus détaillées pour faciliter les dons
- diffusion de la cartographie auprès des industriels agroalimentaires, distributeurs, artisans etc.
- et enfin extension aux autres régions.

La cartographie utilise le système Google Maps. En tapant une adresse, les associations existantes alentour apparaissent,



Restos du cœur, Croix-Rouge, Secours populaire etc. La personne peut sélectionner le type d'association qu'elle souhaite.

Quand elle clique sur une association, une fiche de renseignement s'affiche, avec ses horaires d'ouverture, le type de denrées qu'elle accepte etc.

Il s'agit vraiment de mettre en contact le commerçant avec l'association caritative qui est à côté de chez lui. Cela ne concerne pas des volumes importants, mais l'initiative est intéressante et bien développée sur Paris.

C'est le circuit court du don, on donne à l'association d'à côté.

Toutes les associations qui donnent de l'aide alimentaire devront être habilitées, nous allons donc travailler là-dessus.

Autres outils

- le guide des bonnes pratiques d'hygiène de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs
- un site Internet, réalisé par l'ADEME <http://optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>, propose des fiches notamment pour la restauration collective, les particuliers, les artisans...
- un autre guide est en cours d'élaboration par la DRAAF Rhône-Alpes, un guide des dons de la restauration collective aux associations d'aide alimentaire. Très peu de restaurants donnant aux associations caritatives, c'est l'un des objectifs que nous souhaitons mettre en place. Ce guide explique les règles de réutilisation des excédents dans le restaurant ou les aspects transports et réchauffage à J+1, un point à développer car en restauration scolaire des quantités impressionnantes peuvent être malheureusement jetées par crainte des responsabilités en les donnant.

LES MARCHÉS

► Présentation d'ACI La Banaste de Marianne

- **Anne-Sophie Leicher**, *coordinatrice ACI La Banaste de Marianne, ANDES (Association nationale des épiceries solidaires)*

La Banaste de Marianne est portée par l'ANDES, tête de réseau de l'aide alimentaire, qui fédère environ 250 épiceries solidaires réparties sur l'ensemble du territoire. Nous existons depuis 2000.

En 2008, nous avons fait le constat que les fruits et légumes étaient beaucoup trop chers, que de nombreuses personnes n'y avaient pas accès et qu'en parallèle, sur les marchés de grossistes, des palettes de fruits et de légumes partaient à la poubelle tous les jours.

Nous avons donc créé un premier atelier de valorisation sur le marché d'intérêt national de Rungis, un deuxième en 2009 à Perpignan, un à Marseille en 2010, puis à Lille.

Tous ces ateliers de valorisation ont la forme de chantier d'insertion. En plus d'apporter des fruits et légumes dans l'aide alimentaire et de lutter contre le gaspillage alimentaire, ils favorisent l'insertion durable de personnes éloignées de l'emploi.

Je vais vous raconter une de mes journées sur le marché d'intérêt national des Arnavaux, le marché de grossistes en fruits et légumes de Marseille.

Tous les matins, à mon arrivée, je reçois les commandes des associations d'aide alimentaire. Il s'agit de toutes sortes d'associations d'aide alimentaires, des petites associations de quartiers, la Croix-Rouge, les Restos du cœur, des centres d'hébergement d'urgence etc. qui font appel à nous pour qu'on leur livre des fruits et des légumes.

Nous nous adaptons à leurs besoins. Comme les petites structures n'ont pas de moyens de conservation, on leur livre de petites quantités de fruits et légumes variés. A côté de ça, pour les Restos du cœur, les quantités sont beaucoup plus importantes mais portent sur peu de produits.

À partir des commandes reçues, je prépare ensuite une liste de fruits et légumes et me rends chez les grossistes. Je vais les voir, non seulement pour qu'ils me confient la marchandise qu'ils ne peuvent plus vendre (c'est le don), mais je leur achète également des fruits et des légumes. Car je ne peux pas livrer aux associations, par exemple en janvier, seulement des oranges, ou de la pastèque en été. Ces achats permettent de proposer une alimentation équilibrée et variée à des personnes en fragilité.

Une partie des fruits et légumes est donc issue de la valorisation, une autre est issue d'achats réalisés grâce à une enveloppe du Plan national d'aide alimentaire.

Nous avons un partenariat avec les grossistes des Arnavaux, parce qu'ils ne sont pas tous en bonne santé économique, c'est assez difficile pour certains en ce moment, et donc si de temps en temps je leur achète des fruits et légumes c'est un petit plus.

Au départ, quand je suis arrivée en 2010, je n'ai pas été très bien accueillie. Beaucoup pensaient que nous allions créer une sorte de marché parallèle. Il a fallu leur expliquer qu'on ne les coupait pas d'un marché, que les gens à qui étaient destinés ces fruits et légumes de toute façon n'en achetaient pas par manque de moyens.

Au fil du temps, ces grossistes ont été rassurés et nous donnent de plus en plus. Ils savent que tout est tracé, qu'ils peuvent savoir exactement où et à qui va leur marchandise. Cela commence à bien fonctionner mais ce n'est pas facile à cause de la situation économique des grossistes. Une part importante de leurs dons part à la poubelle, j'arrive à récupérer seulement 20 % des marchandises qui me sont données.

Mais cela permet tout de même à des gens de retravailler.

On accueille des personnes en insertion avec des contrats aidés de six mois, de 20 heures par mois. Ils font de la production, du tri de fruits et légumes, préparent des commandes, livrent... Ils sont donc formés aux métiers de la logistique, qui sont des métiers avec des débouchés car les entreprises cherchent souvent des caristes ou des chauffeurs livreurs. Cela aide en même temps des personnes et des entreprises. Je souhaitais aussi souligner que pour ces personnes en insertion, la valorisation des fruits et légumes à destination de publics de l'aide alimentaire est très valorisante. Un papa m'a dit récemment avoir raconté à son fils qu'il avait dans la journée trié des tomates et les avait livrées dans des associations, donc certainement au final un enfant avait mangé des tomates, ce qu'il n'aurait pas fait sans le travail de son papa. Ça fait du bien à tout le monde.

► La tente des glaneurs

• **Jean-Loup Lemaire**, *Fondateur, Lille Wazemmes*

Je vais vous présenter La tente des glaneurs, qui a été fondée en décembre 2010, sur des principes d'équité et de dignité. Je me suis rendu compte que sur les fins de marchés, il y avait une ronde inhumaine de personnes autour des containers. Je trouvais cela complètement indigne. L'être humain, quand il a faim, a un point commun avec l'animal : plus il est costaud et agile, plus il aura la meilleure part. Donc autour des marchés, des personnes âgées, des familles monoparentales et des étudiants se disputaient les containers.

J'ai aussi créé cette association pour faire du développement durable, en faisant comprendre aux commerçants qu'ils pouvaient gagner de l'argent en valorisant de futurs déchets.

La tente des glaneurs récupère donc les fruits, les légumes, le pain et les fleurs, les produits abîmés qui n'ont plus les critères de vente mais sont parfaitement consommables.

En France, lorsqu'on produit du déchet, il faut le payer. Donc en jetant moins, le commerçant fait des économies. Nous représentons le tampon entre le commerçant et le container. Avec La tente des glaneurs, le commerçant diminue sa taxe sur les déchets et nous récupérons des denrées.

Mais nous ne sommes pas un relais poubelles non plus, notre but est de récupérer des denrées touchées jusqu'à 30 %.

Les produits sont redistribués en fin de marché, donc il n'y a pas de concurrence avec les commerçants qui craignaient une concurrence déloyale.

Pour identifier les personnes accueillies, nous allons vers les associations d'aide alimentaire, Restos du cœur, Banque alimentaire, Secours populaire etc. Tous ces organismes travaillent avec des barèmes, les bénéficiaires donnent des justificatifs sur leur état et sont acceptés ou pas par ces associations. La tente des glaneurs va accueillir exceptionnellement ces personnes qui sont « rejetées » du tissu associatif, ce qui permet de ne pas créer de concurrence avec les autres associations d'aide alimentaire.

Il s'agit d'un nouveau mode de redistribution alimentaire, qui systématise une collecte sur les marchés.

Avec la première Tente des glaneurs, créée à Lille, nous avons récupéré et redistribué en deux ans et demi 84 tonnes de produits destinés à la poubelle, avec lesquels nous avons réalisé 2467 cabas.

Sur les marchés, le dimanche, les personnes accueillies ont retrouvé de la dignité car elles ne font plus les poubelles pour manger, mais viennent sous la tente chercher leurs cabas.

Le cabas peut varier, petit, grand ou moyen, cela dépend du temps, de la saison, du nombre de personnes sur le marché.

J'ai reproduit cette opération du marché de Lille Wazemmes à Caen l'année dernière et cela fonctionne bien, avec une soixantaine de familles accueillies.

La tente des glaneurs est une franchise de redistribution solidaire gratuite, sans but mercantile.

Il va s'en ouvrir une quinzaine cette année selon le même fonctionnement, à Paris, en Bretagne, et peut-être à Marseille sur le marché de Castellane.

Il suffit de fonder une association loi 1901, d'aller à Lille voir la maison mère, de se former en immersion, d'adopter la charte éthique de fonctionnement des collaborateurs bénévoles.



M'étant par ailleurs rendu compte que la population bénévole était vieillissante, j'ai également créé un bénévolat à la carte. Pour ceux qui se disent « *j'irais bien donner un coup de main mais je ne peux pas le faire régulièrement toutes les semaines...* » par exemple.

Avec ce système, chacun peut venir une heure de temps en temps, l'étudiant, le retraité, le salarié.



QUESTIONS DE LA SALLE

Jean-Loup Lemaire

La tente des glaneurs va aussi se lancer cette année dans la redistribution de produits d'origine animale. A Lille, le responsable d'un camion qui vend des poulets en jette parfois une cinquantaine parce que la cuisson est ratée. Il souhaitait donner ces poulets mais craignait la rupture de la chaîne du froid. En fait, il suffit de faire une transaction gratuite avec un billet pour désengager la responsabilité du commerçant.

Céline Arnaud, *Bureau d'études et de conseils sur la gestion des déchets*

Est-ce que votre action sensibilise aussi en amont ? Avez-vous remarqué sur les gros marchés une meilleure gestion des stocks des commerçants et des distributeurs ou est-ce que ce gaspillage est inévitable ?

Jean-Loup Lemaire

À Lille les déchets ont diminué, ils ont pris conscience du volume que cela représentait. La mairie a également gagné une heure de nettoyage, ce qui n'est pas négligeable, idem à Caen.

Un agent de développement agricole à l'Isle-sur-la-Sorgue

Pour la Tente des glaneurs, y a-t-il une taille minimale de marché pour que cela puisse fonctionner ?

Jean-Loup Lemaire

Je vous rassure, même sur un petit marché comme à Epinal, c'est adaptable. Dans les Vosges, nous allons monter une opération et remplacer notre tente par un camion électrique, qui va aller de marché en marché. Dans les Vosges de nombreuses petites villes n'ont qu'une quarantaine seulement de commerçants. Il doit y avoir suffisamment d'alimentaire sur le marché parce qu'effectivement, si vous n'avez rien à redistribuer, il n'y a pas d'intérêt.

Un agent de développement agricole à l'Isle-sur-la-Sorgue

Mon autre question concerne la création de l'association et son financement. Il faut quelques financements au début, ne serait-ce que pour l'achat de matériel d'accueil...

Jean-Loup Lemaire

Je n'ai pas voulu que ce soit une « tente municipale » pour me faire récupérer, donc j'ai trouvé un sponsor, Suez Environnement, qui fait de la valorisation de déchets. À chaque fois c'est une petite mise de base pour acheter le matériel. La tente des

Glaneurs de Lille représente 12 m² de toile, 2 tentes, une assurance, un équipement... soit 5000 €. Il s'agit de matériel professionnel, utilisé 52 fois dans l'année, qui doit donc être costaud, léger. Pour une petite tente sur un village, il faudra 600 €.

M. Giraud, *Vice-Président Société Vétérinaire Pratique de France*

La Société Vétérinaire Pratique de France que je représente aujourd'hui est une très vieille association de plus de 135 ans, qui regroupe des vétérinaires. Elle s'est recentrée depuis 2 ans sur des problématiques de santé publique. Nous travaillons aujourd'hui avec des thèmes annuels et cette année il s'agit de la lutte contre le gaspillage alimentaire vu sous l'angle de la santé publique vétérinaire. Nous réaliserons un colloque en fin d'année au Val de Grâce.

LA RESTAURATION COLLECTIVE

► Politique de dons alimentaires en restauration collective

- **Didier Girard**, Vice-président de l'Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (UDHIR) et ingénieur chargé de la fonction restauration du centre hospitalier du Mans

C'est avec plaisir que je fais cette première présentation, puisque le premier restaurant social hospitalier a ouvert au Mans le 22 mai.

Le centre hospitalier du Mans représente 1700 lits et plus de 4000 employés sur un bassin de 550.000 habitants.

Il faut d'abord avant tout projet connaître son établissement. La durée moyenne de séjour est de 4 à 6 jours. La clientèle des Ehpad est différente puisqu'elle peut rester de une à plusieurs années. Nous avons donc affaire à des personnes qui passent sur des temps très courts et d'autres qui restent plutôt très longtemps.

Le nombre de repas s'élève à 1,5 million, 3700 par jour, avec 70 services de soins, 2 restaurants, 1 internat, et des clients différents qui consomment des repas 365 jours par an.

Il y a également des diététiciens dans l'établissement. La mission consiste à bien prendre en compte les besoins physiologiques et nutritionnels dans le cadre réglementaire, dans le cadre du PNNS (Plan National Nutrition Santé), dans le cadre du PNA (Plan National pour l'Alimentation), et dans le respect des règles d'hygiène, dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire.

En ce qui concerne la répartition à l'hôpital : 70% des patients ou des résidents mangent

normalement avec un menu du jour et un menu au choix. 10% des patients vont avoir une déclinaison, il s'agit des personnes âgées, avec menus tendres, hachés, mixés, modification de texture... Nous avons également 20% de clients ou de convives, qui vont se partager entre 25 et 30 menus différents. Et cela midi et soir, 7 jours sur 7, 365 jours par an.

Comprendre les problématiques Menus et nutrition Restauration hospitalière complexe

Répartition des menus :

- **70 %** : menu du jour ou plat aux choix (carte fixe)
- **10 %** : menu tendre, haché, mixé (modification des textures)
- **20 %** : déclinaison diététique
 - **25 à 30 menus**
 - **Croisements** de multiples profils alimentaires



Nous croisons donc des profils alimentaires différents. Si vous êtes diabétique, ou en cardiologie, en chirurgie orthopédique, en pédiatrie, vous aurez des menus différents en fonction des pathologies traitées. Avant de monter un projet, il est aussi intéressant de connaître les produits qui, dans un domaine hospitalier, vont générer des restes alimentaires, ou des surplus alimentaires.

À l'hôpital, il y a du stress, de l'anxiété, des prises de médicaments, des analyses, des rencontres avec le médecin, avec le professeur qui peut entrer dans la chambre au moment du repas etc. Il n'est pas habituel de manger dans un lit. Ce n'est pas toujours évident, il peut y avoir des problèmes de déglutition, d'appréhension, de textures modifiées... A l'hôpital, il faut savoir que 35% des personnes qui arrivent chez les personnes âgées sont aussi dénutries.

Il faut donc réfléchir en amont avec ses équipes sur son établissement en préparant des projets, des investissements et de l'organisation.

Il faut en premier lieu que le patient soit sécurisé par son environnement. Sa chambre doit être agréable.

Le résident doit quant à lui se restaurer dans une salle à manger, l'effet de groupe y est important, manger ensemble, partager le bien manger entre personnes âgées dans la résidence.

Il faut aussi avoir une bonne maîtrise de l'hôtellerie.

Ce sont les leviers qu'il faut travailler avec son établissement. Il peut s'agir aussi d'accompagner le personnel pour aider à manger parfois, lorsqu'il manque « les petites mains » pour aider les personnes âgées, on peut faire appel à la famille. Les menus doivent être diversifiés, adaptés aux saisons. Il faut donner l'envie de manger, le repas doit être un moment de plaisir, la qualité de la distribution, avoir un bon matériel de remise en température (micro-ondes ? four à air pulsé ? thermo-contact?), tout ceci est très technique et le choix a son importance.

Je gère plus de 100 personnes dans mon service, au milieu de 4000 employés à l'hôpital, donc nous devons avoir un projet de service de qualité, de sécurité, de développement durable. Pour des projets souvent menés sur 1 à 3 ans, il faut un plan de formation, des logiciels, la définition de clauses techniques particulières etc. Les professionnels doivent avoir des fiches techniques. Faire une recette chez soi paraît simple, à l'hôpital c'est beaucoup plus compliqué.

Fiches recettes, lexique des plats, plan alimentaire, maîtrise de la liaison froide... Il faut aussi mettre parfois autour de la table le personnel. Toutes les 5 semaines environ, je propose des déjeuners qualité de service en service. Je fais déguster le plateau-repas au professeur, au directeur, à l'aide-soignant, à l'infirmière, à la diététicienne... pour qu'ils puissent connaître le repas de leurs patients.

Faire manger un repas mixé à un professeur en médecine... Il est arrivé qu'après 15 ans à l'hôpital, certains n'avaient jamais mangé le repas des patients. Cela permet d'avoir une vision transversale sur le repas, dans une unité de soins. Lorsqu'il existe un CLAN, un comité de liaison alimentation nutrition, il y a automatiquement un directeur, un médecin et des professionnels autour d'une discussion et de projets.

Une fois que cette étude en amont a été réalisée, il est possible de mener des projets.

Qu'est-ce qu'un surplus alimentaire ?

Les restes sont jetés à la poubelle, tandis que le surplus reste mais peut être consommé, c'est un produit frais, un plat cuisiné, un produit laitier, un fruit avec la maîtrise de sa température et de sa DLC, un yaourt qui finit demain. Il est très difficile de donner le yaourt au consommateur du jour ou au restaurant du personnel et malheureusement on ne va pas le donner. Que dois-je faire de ce produit entre le moment où je l'ai et le moment de la consommation ? Il faut à un moment donné estimer qu'il devient un surplus. Puisqu'on ne va pas le jeter, on va tâcher de trouver une piste pour le donner à une autre population, donc il faut mettre toute cette organisation en place dans le cadre d'un plan de maîtrise sanitaire.

Vous savez tous qu'en collectivité, on ne peut pas produire en cuisine si on n'a pas un agrément par la tutelle du département, l'ex-service vétérinaire, donc il faut un plan de maîtrise sanitaire qui va analyser toute la chaîne alimentaire, de la réception à la fabrication, au refroidissement, au stockage, à la remise en température, à l'organisation dans le service de soins. Donc le reste, ce qui est jeté, devient un déchet qui devra être pris dans une autre organisation si on doit le récupérer. Le compost, la méthanisation... c'est une autre organisation. Mon projet concerne le surplus alimentaire.

La restauration collective représente 14% des déchets.

Il y a quelques temps, un article dans la presse évoquait le fait que 18% des habitants du Mans étaient dans la précarité, avec 11.000 personnes prises en charge par différentes structures. La restauration de l'hôpital du Mans a alors construit un projet, dès juin 2010. De juin 2010 à janvier 2013, voyez le temps qu'il a fallu pour rencontrer toutes les différentes organisations de la ville : la mairie, le CCAS, les Restos du cœur, le Secours catholique, la Banque alimentaire, le Secours populaire, les associations, les réfugiés politiques... Tout le monde m'a écouté et répondu qu'ils étaient déjà organisés. Alors je suis allé voir le conseiller du Préfet à l'action sociale de mon département, et j'ai rencontré un inspecteur qui coordonne l'ensemble des structures puisqu'il abonde des crédits sur différentes organisations de la ville et du département, qui a trouvé mon projet intéressant.

Pour formaliser une organisation, j'ai dû rencontrer et rassurer ma direction générale, mon directeur hiérarchique, préparer les conventions, préparer tout un ensemble de problématiques logistiques...

Il a fallu ensuite trouver qui allait consommer ce surplus, trouver de nouveaux consommateurs puisque chaque association était organisée.

Le préfet nous a orienté vers les personnes en situation d'urgence hébergées dans deux hôtels du centre-ville, qui étaient hébergées mais pas nourries. Nous étions face à un besoin au quotidien pour nourrir le soir cette population.

Une fois trouvée la logistique, le matériel a été fourni par mes partenaires équipementiers, qui en récupèrent parfois dans différentes administrations (four, petite chambre froide...)

Nous avons ouvert le 22 mai. Il faut savoir que la ville du Mans est propriétaire de ce restaurant le Tarmac qui est un lieu utilisé par la Croix rouge et diverses associations pour recevoir des personnes défavorisées jusqu'à 17 heures. Nous l'avons ré ouvert à 18 heures, pour livrer le surplus alimentaire. L'ordre de Malte s'est proposé pour prendre en charge le côté logistique du service du repas, de récupérer à l'hôpital les containers de surplus et les livrer vers ce restaurant social. Depuis le 22 mai nous nourrissons chaque soir entre 20 et 25 personnes dans la précarité, logées dans des hôtels.

Il faut savoir que le prix de revient d'un repas à l'hôpital s'élève entre 2,10€ ou 2,50€ en coût d'achat alimentaire, et 5,10€/5,50€ fabriqué avec le personnel.

À 17 heures lorsque la chaîne repas est terminée, les surplus ce sont les plateaux repas qui sont en bout de chaîne. Ils sont remis dans un container et mis à disposition.

À 18h tout arrive dans le restaurant, à 18h30, les premiers convives arrivent, à 19h15 tout le monde a mangé.

L'association France bénévolat est venue voir le projet et a trouvé des bénévoles avec l'ordre de Malte. Tout est parti très vite. Aujourd'hui je regrette d'avoir attendu 3 ans pour démarrer ce projet.

QUESTIONS DE LA SALLE

Josette Lesieur, *responsable du service restauration au Conseil Régional PACA*

Par rapport au service des commandes, il peut y avoir un effet pervers, on peut augmenter un peu les commandes et au lieu d'avoir 25 repas qui restent le soir, on peut s'organiser pour qu'il en reste 50.

Didier Girard

La production est anticipée sur statistique, je ne mets jamais dans les statistiques des productions complémentaires. En fonction des protocoles alimentaires, des entrants, des sortants, des mouvements, de la liaison froide, de la diversité des menus etc., je ne peux jamais tomber à zéro. Tous les jours il reste quelques produits, 3 poissons, 2 jambons, 3 carottes râpées, 10 fruits, du pain, et tous les soirs des produits filmés, étiquetés.

En amont, il faut travailler sur tous les leviers pour qu'on ne vienne pas vous dire après que c'est de la surproduction que vous auriez dû maîtriser.

Dans tous les hôpitaux de France, ça n'existe pas, tout le monde est dans la même situation. Si déjà les hôpitaux qui ont une cuisine centrale pouvaient mettre à disposition ce que je viens de faire ! En France il y a 78000 collectivités. Il y a un vivier important de repas.

Vincent Augier, *Communauté urbaine de Marseille*

Je travaille sur les aspects de réduction des déchets. Quel a été l'élément déclencheur pour que votre direction générale vous laisse aller dans ce projet-là qui paraît au départ un peu fou, mais qui a priori a des résultats intéressants ?

Didier Girard

D'abord il y a de la confiance, je suis à l'hôpital du Mans depuis une dizaine d'années et j'ai mené auparavant d'autres projets en équipe pluridisciplinaire.

Nous avons aussi mené un dossier sur les déchets des restaurants qui vont à la Ligue de défense des animaux. Les 14 tonnes par an de déchets en fin de self sont récupérées 2 fois par semaine par la ligue, avec une convention, au lieu de partir au compostage ou en méthanisation, et sont recuits en pâtées pour des animaux en fin de vie. C'est une autre action développement durable qui peut aussi être dupliquée.

Jean-Loup Lemaire

Je me suis posé une question à la tente des glaneurs : le jour où je n'ai plus rien à distribuer, comment je peux répondre à la demande ? Donc je voulais savoir comment vous arrivez à gérer, comment ça fonctionne le jour où il n'y a rien ?

Didier Girard

Dans mon étude, pendant des mois, tous les soirs, lors des relevés, il restait de quoi distribuer. On aura jamais plus de 20-25 personnes. Les nouveaux ont un courrier qui leur donne l'autorisation d'avoir un repas, c'est très structuré avec l'association.

M. Ouvier, lycée Victor Hugo à Carpentras

Vous êtes une grande structure et avez réussi à mettre en place quelque chose de formidable. Dans mon lycée le self a 700 convives, plus un internat de 130. Certains jours, si la vie scolaire ne nous a pas prévenus qu'il y avait des voyages scolaires, on a 100 couverts. Qui pourrait intervenir là-dessus pour simplifier la tâche des chefs de cuisine qui aimeraient bien participer ?

Il faudrait simplifier ça, c'est vrai qu'il y a des normes, si la nourriture est restée 2 heures à l'air libre, elle part à la poubelle, alors qu'elle est encore comestible. Pour des gens qui n'ont pas à manger c'est quand même dommage...

Didier Girard

Oui, mais il faut des règles, votre projet doit être dans la réglementation. Il faut rester dans son plan de maîtrise sanitaire. Je crois que le pacte dont nous avons parlé tout à l'heure va tenter d'assouplir cela.

Une professionnelle de la communauté de communes à l'Isle-sur-la-Sorgue

Je rejoins la personne du lycée de Carpentras. Nous avons lancé une opération de réduction des déchets dans un de nos collèges. On organise la récupération du pain, et en même temps, les collègues ont obligation de mettre le pain à la disposition des élèves sans limiter la quantité. C'est un peu contradictoire.

Didier Girard

Oui il faut respecter la réglementation, mais je pense que ce que vous venez de dire, c'est du bon sens. C'est toute l'ambiguïté entre une réglementation et le fait de parfois la contourner en expliquant qu'on peut peut-être faire autrement tout en restant quand même dans les normes.

M. Giraud

On ne peut pas remettre en cause la réglementation. Maintenant, les lignes bougent. Par ailleurs, une étude a été menée par la ville de Paris : les recommandations en termes de grammage dans les repas de la restauration scolaire ne sont absolument pas respectées, et en particulier les rations alimentaires qui sont proposées aux enfants, aux adolescents sont largement supérieures à ce qui est recommandé par toutes les normes. Donc il y a déjà certainement un premier effort à faire en terme de respect des préconisations.

Didier Girard

Les règles nutritionnelles, les GEMRCN, qui gèrent le groupement des marchés pour la restauration et la nutrition revoient actuellement les normes nutritionnelles pour les scolaires. Il y a bien une difficulté aujourd'hui d'harmonisation entre une réglementation des grammages et son application, qui parfois est en contradiction avec le client, le scolaire ou la personne âgée.

Zeina Mansour

Le respect du GEMRCN est essentiel et concernant le pain en cantine, je pense que l'idée est d'éviter qu'un enfant sorte en disant qu'il a faim, donc il se rabat parfois sur le pain.

Josette Lesieur

Responsable du service restauration au Conseil régional PACA, ma question touche à votre façon de faire pour donner les restes aux animaux.

Didier Girard

J'ai inscrit une procédure dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire. Comme le disait la présidente de la LDA du département, avant elle récupérait dans différents points de l'alimentation, aujourd'hui, elle ne prend que les restes de l'hôpital du Mans, cela lui suffit.

► Initiative contre le gaspillage au lycée La Cadenelle, Marseille

• **Morgane Cipri**, *Classe de BTS Diététique*

Nous sommes en première année de BTS diététique au lycée la Cadenelle à Marseille. Dans le courant d'octobre 2012, nous avons décidé d'effectuer dans notre lycée une action de sensibilisation sur le gaspillage. Car, comme tous les élèves, nous constatons depuis des années du gaspillage lors des cantines sur le repas du midi.

Le lycée de la Cadenelle fonctionne en liaison chaude, c'est une cuisine traditionnelle, pour environ 300 étudiants par repas le midi, et une moyenne d'âge de 16 à 20 ans ainsi que les professeurs et le personnel d'accompagnement. En octobre 2012 nous avons été chargés d'une mission de sensibilisation des élèves contre le gaspillage.

Personnellement je constate du gaspillage depuis que je suis en primaire, on n'aime pas, on jette, on ne cherche même pas à essayer de donner à son voisin. Notre pays est dans un climat de crise, tout le monde le sait, on a une position éthique par rapport à la pauvreté, on tient tous à respecter l'environnement et à valoriser les déchets. C'est pour cela que nous avons voulu faire prendre conscience aux élèves de la Cadenelle de l'importance des déchets.

Notre action a été très simple, nous avons d'abord contacté le chef cuisinier pour effectuer cette action au niveau du self. Il a été tout de suite très intéressé, car lui aussi depuis des années constate du gaspillage. Donc on s'est placés à la fin de la chaîne, on a récupéré les plateaux de tous les élèves et on a disposé 3 poubelles distinctes : les déchets dits « normaux », tels que les os, les peaux de bananes, les pots de yaourt... les déchets vraiment dit « gaspillés », et le pain. On a ensuite pesé les denrées gaspillées, le pain, on a diffusé nos résultats dans le lycée, on a créé un Powerpoint qui a été diffusé une seule fois dans notre établissement. Nous aurions voulu faire perdurer cette action, que chaque classe de notre lycée participe chaque mois à cette action, et la renouveler pour voir s'il y avait une prise de conscience des élèves. Malheureusement on a pu la faire 3 mois d'affilée seulement mais on espère reconduire cette action l'année prochaine.

Voilà une photo de ce qui a été constaté en octobre 2012, la personne n'a mangé que deux framboises, la tarte est intacte, la chantilly aussi.

A votre avis?

A consommer ou déjà consommé??



On a parfois aussi constaté des assiettes totalement vides, propres. Certains s'amuse un peu de leur gaspillage en faisant des dessins. On a des plats pratiquement pas entamés, un biscuit qui aurait très bien pu être mangé à 4 h ou gardé pour le lendemain ou même donné et qui a été jeté.

Voilà un plateau typique récupéré avec un accompagnement et un plat protidique, à peine entamé, une entrée finie certes mais un plat entier, des sels entiers et un dessert non entamé.



On se permet de faire ça à la cantine, mais lorsque l'on est devant nos parents, généralement on ne quitte pas la table avant d'avoir fini notre assiette. Donc voici le gaspillage de déjeuner sur un seul repas, par des jeunes adultes pour environ 300 repas.

Nous avons enregistré 4,5 kg de pain sur ce repas en octobre 2012. On a voulu redistribuer ce pain à une AMAP qui se situe en dessous de notre lycée, mais on nous a dit que ce pain était soumis à une réglementation et on n'a pas le droit de le redistribuer à qui que ce soit. S'il arrive quelque chose à quelqu'un c'est de la responsabilité de l'établissement.

Quatre kilogrammes de pain ça représente 1/3 du pain distribué par jour, 1 tonne de pain jeté par an dans notre établissement et 2000 paniers repas distribués aux Restos du cœur par an.

Plus de 22 kg de nourriture ont été constatés le 4 octobre 2012, ce qui représente 15000€ de perte par an dans notre lycée mais aussi 15 mois de salaire au smic, ce qui est vraiment énorme.

Ça représente environ 150 portions de fruits bio par jour et l'incorporation de fruits bio dans nos lycées serait une très bonne initiative parce qu'on ajouterait de la qualité, au lieu de mettre des quantités trop grandes. Il vaudrait mieux avoir un peu moins et une qualité meilleure.

Diapo 13

22 kg de nourriture représentent:

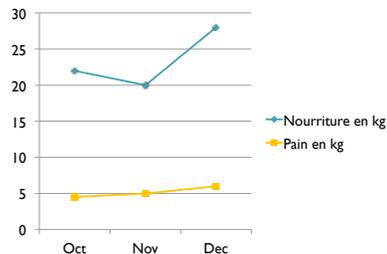
- 15000€ de pertes par an
- 15 mois de salaire au SMIC
- 12 repas gaspillés par jour
- 150 portions de fruits bio par jour



Voilà un constat du gaspillage sur 3 mois, en octobre, en novembre et en décembre. Sur le repas de Noël on a constaté une augmentation très claire, on passe de 22 kg à 28 kg, cela s'explique tout simplement par l'abondance. On a pu constater 26 papillotes non entamées, près de 170 sels et poivres qui restent sur les plateaux et partent à la poubelle,

des yaourts, des beurres, des fromages qui sont non entamés. Donc les papillotes ont été redistribuées et les sels et poivres ont été remis à leur place.

Un constat du gaspillage sur 3 mois :



ET LA SUITE??

C'est de notre responsabilité d'arrêter le gaspillage et d'en faire prendre conscience aux jeunes. Nous avons été agréablement surpris quand on a effectué cette action. On a suscité beaucoup de questions, certains ont pensé qu'on était punis, et quand on expliquait qu'on était là pour trier leurs déchets et pour constater le gaspillage qui avait été effectué, ça choquait certains, qui voulaient s'investir.

On aimerait sensibiliser par deux moyens : par une communication régulière, par ce Powerpoint qui pourrait être diffusé dans de nombreux lycées et qui permettrait aux élèves de comprendre que c'est de notre responsabilité de changer les choses.

Un étudiant du Lycée La Cadenelle

Suite à notre action, nous avons décidé de parler avec le chef cuisiner pour mettre justement en place des actions un peu plus pratiques. L'année prochaine, des petites affiches permettront de n'avoir qu'un demi pain ou d'être orienté si on n'a pas très faim pour prendre juste des portions moins importantes, avec une demi-part de steak ou de saumon par exemple afin justement de limiter ce gaspillage.

Un autre étudiant du Lycée La Cadenelle

Ce qui aurait été aussi intéressant dans un avenir proche, c'est d'essayer de développer le projet avec plusieurs restaurations collectives pour faire en sorte que le mouvement soit plus important et plus porteur.

► **Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire, une méthode pour sensibiliser, mesurer et réduire le gaspillage alimentaire**

- **Anne Didier-Petremant**, *Directrice de l'association « De mon assiette à notre planète »*

Nous sommes une association d'éducation à l'alimentation créée dans les Bouches-du-Rhône en 2006 avec une équipe de quatre en France. Nos deux activités principales sont l'éducation à une alimentation durable dans laquelle s'inscrit la lutte contre le gaspillage à la cantine et l'éducation au goût et l'éducation sensorielle.

Pendant des années, nous avons constaté une relative indifférence, notamment lorsque l'on a démarré cette activité en 2006. On sent bien qu'au fil du temps, la mobilisation s'est mise en œuvre notamment depuis 2012. Le gaspillage alimentaire pose un problème éthique mais également économique et social avec d'énormes implications sur l'environnement. L'objectif européen est de réduire de 50% le gaspillage alimentaire d'ici 2025, et 2014 sera l'année européenne de lutte contre le gaspillage.

Au niveau réglementaire, la loi de Grenelle 2 de juillet 2010 prévoit des obligations pour toute restauration collective qui aura plus de 10 tonnes de déchets, ce qui correspond à une restauration collective de 400-500 convives

Dans la restauration collective, nous avons effectué plus d'une centaine de mesures depuis 2006 : nos mesures représentent 120 à 130 gr par repas et par élève pour le gaspillage des convives. Nous mesurons également les surplus, les excédents de production. Les retours plateau, ce que les convives ont généré en prenant leur repas, représentent une vingtaine de kg par an et par élève et donc 10 tonnes par an pour une restauration de 500 couverts.

Nous avons établi un palmarès des aliments les plus jetés que l'on retrouve d'ailleurs au niveau mondial. Lorsque l'on classe les aliments selon leur jetabilité ou leur gaspillabilité, les fruits et légumes arrivent toujours en tête.

En restauration collective, c'est la même chose :

- Les fruits et légumes, qu'ils soient crus ou cuits, sont les plus jetés
- Les viandes quand elles ont du gras partent à la poubelle
- Si la texture est ferme, les élèves ou les convives ont du mal à la couper, ça part également à la poubelle
- Les os ne facilitent pas la consommation et sont un facteur de gaspillage
- Le poisson aussi quand il est non pané
- Les aliments non visibles dans l'assiette. A l'adolescence, les convives ont besoin de savoir ce qu'ils mangent et de connaître l'origine des produits ; quand l'assiette est non lisible, c'est un facteur supplémentaire de production de déchets

- Les aliments noyés dans la sauce ; souvent les filles associent la sauce à l'idée de calorie, de non diététique
- Et puis également tout ce qui est nouveau, la peur de la nouveauté alimentaire ; tout ce qui n'a pas été introduit de manière progressive et pédagogique part souvent à la poubelle.

Pour mesurer le gaspillage alimentaire en restauration collective, on met à part les aliments ou les assiettes non touchés, parfaitement intacts. Cela nous permet ensuite de comptabiliser, de dénombrer avant de peser, et de rendre les choses visibles pour permettre au consommateur de prendre conscience des volumes jetés.

Voici un exemple des crudités jetées.



Assiette à l'assiette de l'alimentation

Le constat en restauration collective

120 à 130 g par repas et par élève
20 kg par an et par élève

10 tonnes par an pour une restauration de 500 convives

Les aliments les plus jetés :

- Les fruits et légumes, cuits, crus...
- les viandes avec du gras, de texture ferme, avec des os ... « ils sont moches »
- le poisson non pané,
- les aliments « non lisibles » dans l'assiette,
- les aliments « noyés » dans la sauce,
- les aliments nouveaux « non introduits » aux convives...



Photo : un élève « collecte » les carottes râpées jetées par les convives

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

www.assiette-planete.fr

En primaire 80% des élèves prennent effectivement une crudité, en collège c'est 50 ou 60% et en lycée ça peut tomber à 30 à 50%. Le repas aujourd'hui à 5 composantes est un peu en perte de vitesse parce qu'il ne correspond plus à ce qui est consommé dans la sphère domestique. De nombreux enfants, adolescents, n'ont plus l'habitude de prendre une entrée, un plat, un produit laitier et un dessert. Faut-il prévoir autant d'entrées que de convives ?

Depuis 2006 nous avons développé une méthode de collecte puis de mesure de sensibilisation et aujourd'hui de réduction de ce gaspillage alimentaire. Cette méthodologie de base en 6 étapes consiste d'abord à constituer un groupe projet. C'est une étape fondamentale parce que plus l'équipe sera transversale, et plus les personnes seront mobilisées dans la mise en œuvre d'action de sensibilisation qui découlera du diagnostic gaspillage.

Ensuite, nous travaillons avec des ambassadeurs « anti gaspi ». Il s'agit d'élèves ou de salariés qui se mobilisent pour collaborer.

Nous réalisons également des enquêtes pour connaître les comportements du convive en restauration. A l'issue du diagnostic, on conçoit des actions et des mesures en direction principalement de deux publics : les équipes de cuisine et les convives, qui visent à sensibiliser et réduire le gaspillage.

Ensuite, deuxième mesure, on prend le même menu, on mesure à nouveau et on évalue les différences de quantités jetées, ce qui nous permet ensuite d'établir un diagnostic sur ce qui marche, ce qui peut être pérennisé, ce qui peut aboutir à des résultats sur le long terme.



Les élèves ont conçu des affichettes mises sur les tables de collecte.

Dans certaines structures, on place des messages, « *jardinière de légumes, ne vous arrêtez pas à la couleur de vos aliments* ». Les élèves ont compris l'importance du visuel, de l'esthétique, de la présentation dans l'appréciation d'un produit alimentaire. Deux façons de mobiliser contre le gaspillage alimentaire en restauration collective : choquer, ou faire rire. Comme avec une pyramide de tranches de pain jetées parfaitement intactes. Ou pour les dosettes de sel et de poivre. En général, sur 400 convives, on récupère entre 150 et 200 dosettes de sel et de poivre, des convives prennent jusqu'à 12 dosettes de sel...

On pèse le gaspillage issu des plateaux des convives et également les excédents de production, ce qui donne aux équipes de cuisine un retour sur leurs pratiques, des éléments pour la gestion des quantités préparées.



Peser les restes de plateaux et les excédents de production

En fin de service, peser les sacs de nourriture jetée par les convives + les excédents de production

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

www.assiette-planete.fr

Au fil de nos mesures, le ratio obtenu est d'environ 85/15, c'est-à-dire 85% de gaspillage des convives et 15% d'excédent de production. La moyenne est souvent de 60/40, avec des facteurs de progrès.

Nous avons conçu un questionnaire « dans mon assiette qu'est-ce que j'ai ? », qui a l'avantage de recueillir des données qualitatives et d'amener le convive à s'interroger en tant que consommateur.

On ne veut pas rendre les convives polarisés sur leur comportement alimentaire, on sait l'importance des facteurs plaisir et détente autour de ce temps de repas, mais il y a quand même des marges de progrès concernant la conscientisation de ce que l'on mange et de ce que l'on jette.



Plusieurs « niveaux » de pertes et gaspillages en restauration collective

Au stade de la production:

- Livraisons non conformes,
- problèmes de stockage,
- de déconditionnement,
- produits périmés,
- ruptures de la chaîne du froid,
- pertes d'épluchage,
- problèmes de cuisson, etc...

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

www.assiette-planete.fr

Lorsque l'on effectue la 2^{ème} mesure, on réduit en moyenne de 20 à 30%, voire 50% la quantité jetée.

À l'origine, il y a le comportement du convive, les représentations en matière d'alimentation, l'offre alimentaire sur un plan quantitatif (les quantités préparées) et qualitatif, l'environnement, la gestion des effectifs, les locaux, l'environnement humain, l'accueil etc.

Au stade de la production, un certain nombre de facteurs génère aussi des pertes et du gaspillage. Au stade de la distribution, les excédents qu'on pèse sont des excédents non conservés pour un service ultérieur (pas de cellule de refroidissement par exemple, on ne valorise pas, on ne ressert pas) et des retours plateaux.

Les actions définies se font en direction des différents acteurs : les convives, les cuisiniers, tous les acteurs, de manière ciblée et personnalisée. On passe du temps avec chacune de ces cibles d'acteurs du gaspillage pour définir des mesures, des actions appropriées à chacune des cibles.

En ce qui concerne l'offre alimentaire, la connaissance des effectifs des convives figure également dans le pacte national contre le gaspillage alimentaire. Un travail reste à faire sur ce point car il peut y avoir jusqu'à 15 à 18% d'effectifs en moins, ce qui va se traduire dans les chiffres du gaspillage.

En ce qui concerne la question du choix, dans de très nombreux restaurants scolaires ou d'entreprises, on veut avoir le même choix jusqu'en fin de service, 3 entrées ou 2 protéines par exemple. Ne pourrait-on pas expliquer aux convives et aux familles que nous sommes dans une démarche d'alimentation plus responsable, avec pas forcément du choix jusqu'en fin de service ?



2ème niveau de pertes et gaspillages en restauration collective

Au stade de la distribution :

- ...les aliments « non distribués en fin de service »,
- ou « excédents de production »,
- ...non conservés pour un service ultérieur,
- ...non valorisés (chapelure ou croûtons avec du pain ; soupes, gratins, crumbles, tartes salées avec des légumes)....

....donc jetés.



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

www.assiette-planete.fr



3ème niveau de pertes et gaspillages en restauration collective

Au stade de la consommation :

Les « retours plateaux » : « Nourriture qui aurait pu être mangée et qui est finalement jetée ».



« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

www.assiette-planete.fr

C'est très fréquent de voir un cuisinier préparer par exemple 5 kg de poisson en fin de service parce qu'il n'y a plus le choix entre poisson et viande, et on a 5 kg de viande à la poubelle.



Des actions au niveau de l'offre alimentaire

- Améliorer la **connaissance des effectifs des convives** : effectifs attendus / effectifs réels
- **Questionner la volonté de choix** (d'entrées, de plat...) jusqu'en fin du service
- Adapter la taille des portions aux appétits et besoins des convives
- Améliorer la **qualité des aliments**, leur préparation, leur assaisonnement et leur présentation
- Mesurer l'impact de la vaisselle jetable sur la « **gaspillabilité** » des aliments...

« Rendre les élèves acteurs de leur alimentation »

www.assiette-planete.fr

Oser s'attaquer à la question des quantités préparées, c'est également un vaste chantier.

Voyez ce repas servi à des adultes dans un restaurant scolaire : 2 entrées (une salade et un pamplemousse), 2 sources de protéines, un cordon bleu, une brochette de dinde, environ 280 g de purée, un flan...



La gestion des quantités : *faire plaisir ? peur de manquer ?*

Ici, un déjeuner pour « faire plaisir » à des convives adultes !



... le mieux est parfois l'ennemi du bien !

Souvent les adultes qui passent au self scolaire sont doublement servis, c'est dans l'esprit des cuisiniers de « faire plaisir », mais le mieux est parfois l'ennemi du bien... Voici aussi des chartes anti gaspillage dans une école primaire en Bretagne, ou des chartes écrites par des élèves en collèges.



Voici quelques remarques d'élèves :

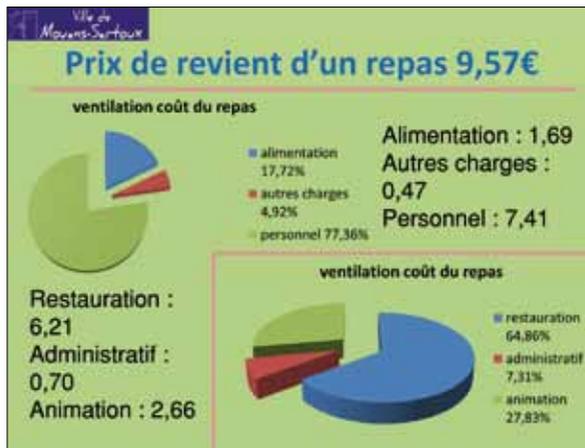
- « *Gaspillé, c'est dépassé* » (école primaire)
- « *Le gaspillage, c'est plus de notre âge* » (collège)
- « *Nos excès, crevons l'abcès...* » (lycée, Ile-de-France)
- « *Comme dit Eugène, le gaspillage ça nous gêne* » (lycée)
- « *Nous avons trop pris l'habitude de satisfaire nos envies et non nos besoins* » (université, CROUS de Versailles)

J'ai aussi l'exemple d'un collège de Laval qui enregistre 2 à 3 % de gaspillage alimentaire tous les jours. Le secret, ce sont des quantités très étudiées, parfois en dessous des recommandations du GEMRCN, avec des assiettes un peu bombées. Du poisson qui est une merveille, de la rhubarbe du jardin et des fraises avec du cabillaud... J'ai demandé au chef comment il faisait pour faire manger cela à des collégiens. Il a répondu : « *ce sont des clients, j'ai une vingtaine de clients gourmets, je prépare pour eux et je leur fais plaisir* ». Il propose également des buffets de desserts, 4 sortes de desserts, 4 pâtes différentes, des abricots... Chaque jour le chef dit que rien n'est impossible.

► Moins de gaspillage et plus de qualité dans l'assiette

- **Gilles Perole**, Adjoint à l'enfance et à l'éducation, ville de Mouans-Sartoux

Mouans-Sartoux est une ville des Alpes-Maritimes entre Cannes et Grasse avec 10.300 habitants. Elle a 3 groupes scolaires, chacun avec une cuisine, qui accueillent 98% des élèves, 1200 repas par jour. Les familles paient entre 2€ et 5,80€ par repas. En 2012, le coût de revient/matière s'élève à 2,02€ et le coût de revient réel d'un repas, tout compris, s'élève à 9,57€.



Je vais vous présenter les quatre engagements de notre restauration municipale :

- Offrir une qualité gustative optimum à partir de produits frais, bruts et de saison
- Respecter les 9 repères du PNNS avec des produits de qualité
- Penser la restauration municipale et la nutrition comme un enjeu de santé publique et de développement durable
- Éduquer les enfants aux enjeux de santé et d'environnement liés à la nutrition dès le plus jeune âge.

En 2012, la part de bio dans notre restauration s'élève à 100%. Notre objectif était de passer en bio en maintenant les coûts de revient, il est quasiment réussi.

Ville de
Moussy-Saint-Jean

Part de produits BIO

Choix d'une introduction du Bio par produit :

- 1999 : 4% Bœuf bio.
- 2008 : 9,6% Pain bio farine type 80.
- 2009 : 25 % de Bio. Pommes, salades et laitages.
- 2010 : 50% de Bio. Pommes de terre, carottes, pâtes, céréales, compotes.
- 2011 : 73,6% de Bio tous les fruits et légumes, laitages, épicerie.
- 2012 : 100%

Voici le détail de ce qui est servi par type d'achat. Au final, on sert 162 grammes de légumes par repas et 136 grammes de fruits avec 70% de produits frais.

Ville de
Moussy-Saint-Jean

Part des fruits et légumes

En 2012, il a été servi 24 607kg de légumes

- Production haute Combe : 12 434kg soit 52,53%
- Achat frais : 8 720 kg soit 35,43%
- Achat surgelé : 2 440kg soit 9,91%
- Achat conserves : 1013kg soit 4,11%

Poids légumes/repas : 162g

En 2012, il a été servi 20 515kg de fruits

- Achat frais : 10 675 kg soit 52,03%
- Achat conserves : 9 840kg soit 47,96%

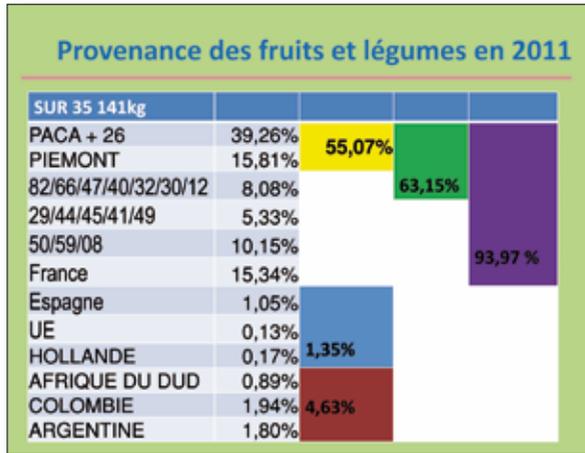
8310kg compotes et 1530kg fruits sirop

Poids fruits/repas 136 g

Total du poids fruits et légumes servis par repas en 2012 :
298g (dont 70,5% de frais)



En termes de développement durable, on essaie le plus possible d'avoir des produits frais d'origine locale. On enregistre 55% de production régionale, ce qui n'est pas une mince affaire sur un territoire comme les Alpes-Maritimes où l'agriculture a quasiment disparu. Aujourd'hui, la plupart de nos légumes font à peine 3 km, puisque nous les produisons nous-mêmes. Nous sommes agriculteurs sur la commune depuis 2010, certifiés bio.



Donc avec notre personnel municipal, quelquefois aidé par les enfants, nous cultivons nos légumes, nous les récoltons et nous les cuisinons. En 2012, nous avons été autonomes en légumes bio à 50% de nos besoins.

Le développement de l'activité

- 1 agriculteur municipal depuis mars 2011
- 2011 : 10 tonnes soit 1/3 de nos besoins
- 2012 :
 12,5 tonnes
 soit 50 % de
 notre
 consommation



Concernant la gestion des déchets : nous avons un agenda 21 sur notre commune, qui vise à réduire la production de déchets et essayer de les traiter dans un objectif de développement durable. Ce n'est pas simple car les déchets de la communauté d'agglomération à laquelle nous appartenons sont traités dans les Bouches-du-Rhône.

D'autre part, avec les enfants du conseil de ville, nous travaillons beaucoup sur les droits de l'enfant, nous sommes « ville amie des enfants UNICEF », et effectivement, dans les droits de l'enfant il y a le droit de pouvoir s'alimenter.

limiter les déchets, les trier et les recycler.

- Le point de départ
 - La préparation de notre agenda 21
 - La réflexion et les actions menées par le conseil de ville des enfants
 - L'augmentation du coût alimentation
 - La volonté de continuer à développer le Bio en maîtrisant les coûts

Depuis 2010, chaque jour, l'enfant a 5 poubelles à sa disposition quand il débarrasse son plateau : l'entrée, les protéines, l'accompagnement, les desserts et les déchets ultimes, et donc chaque jour tout est pesé.

4 poubelles pour trier les restes alimentaires



1 poubelle pour les autres déchets

Le personnel, à chaque fin de service, pèse le tout et reporte dans un tableau les retours assiette et le trop cuisiné. C'est important de travailler sur les 2 leviers.

Chaque jour, le menu peut être analysé. Quand on enregistre un pic sur les retours assiette, il faut se poser des questions sur la recette, sur le produit. Cela est fait quotidiennement et on est capable de corriger recettes et quantités commandées et cuisinées.

La courbe d'évolution du poids moyen de nos poubelles depuis 2009 montre que nous sommes passés de 35 kg à moins de 8 kg début 2013. Il est possible de progresser très vite. Entre l'année 2009 qui est l'année de référence et l'année 2013, on a diminué de 75% le poids des restes alimentaires. Ceci hors déchets bien sûr, hors épiluchures etc. C'est vraiment le trop cuisiné, le retour assiette.



Nous nous situons dans les 7 à 8% de gaspillage alimentaire. J'estime que ce qui n'a pas été gaspillé nous a permis de gagner 15 centimes par repas.

Dans notre gestion, nous trouvons les moyens financiers de faire de la qualité puisqu'on arrive à faire du 100% bio à 2€.

Moins gaspiller permet de faire des économies

- le poids moyen des restes quotidiens a diminué de 25,04 kg entre 2009 et 2012.
- En 2012 il y a eu 189 jours de fonctionnement
 $25,04\text{kg} \times 189 \text{ jours} = 4\,732\text{kg}$
- Le coût moyen d'un kilo de nourriture est de 4,50€ en 2012
 $4\,607\text{kg} \times 4,50\text{€} = 21\,294 \text{ € d'économies}$
soit **0, 141€ par repas**

Nous n'avons plus de conditionnement à la portion en fromage, en fromage blanc etc. ce qui permet d'avoir des portions de tailles différentes correspondant aux besoins de chacun.

J'ai parlé tout à l'heure de l'importance des cuisines sur site plutôt que des cuisines centrales. Lorsque l'on cuisine le matin, on sait pour combien de convives, puisqu'ils sont déjà à l'école et cela permet de cuisiner tout au long du service et de sortir au fur et à mesure des réserves les aliments. Ce qui n'aura pas été sorti, on pourra le resservir un autre jour.

Ensuite, nous effectuons un travail sur les rations, les portions servies aux enfants. Notre référence, c'est notre poubelle et même si le GEMRCN recommande tant de grammes multipliés par tant de convives, si c'est pour en mettre un tiers à la poubelle, on n'en voit pas l'intérêt. Nous sommes partis des grammages recommandés, et petit à petit nous avons construit notre propre référentiel.

Nous avons aussi géré le fait que nous avons des gros mangeurs et des petits mangeurs, donc tous nos plats sont toujours servis en 2 portions : une portion au grammage recommandé et une portion plus petite avec du rab à disposition. L'enfant, quand il passe au self, prend la portion qu'il pense pouvoir manger, qu'il a envie de manger selon son appétit, s'il aime ou non le plat. Bien sûr, il y a un accompagnement éducatif tout au long de ce travail avec les enfants, nous sommes en centre de loisirs sur le temps de repas, donc il y a un animateur pour 14 enfants en élémentaire, et la démarche est inscrite depuis longtemps.

Tous les desserts (fruits, laitages etc.) sont servis directement en salle par les animateurs, et je peux vous dire que depuis le 1^{er} janvier 2011, on n'a par exemple jeté aucun fruit, on n'a plus de pommes à peine croquées qui finissent à la poubelle, puisqu'on les sert en quartiers. On achète des fruits bio que l'on paie cher, si c'est pour les retrouver à la poubelle ça n'a pas de sens.

Chacun doit manger à sa faim, tous les enfants n'ont pas le même appétit, personne ne doit sortir de table en ayant faim, mais on ne doit pas avoir trop de choses dans la poubelle. L'exemple du pain est excellent, pourquoi faire des petits pains individuels ? On propose donc des tranches de pain, du pain bio, farine type 80 selon les recommandations du PNNS, fait par le boulanger du village, mais débité en tranches fines. C'est avec tous ces petits détails que l'on fait la chasse au gaspillage.

Entre les animateurs, les cuisiniers et les enfants, on essaie de trouver toutes les idées possibles pour ne pas gaspiller certains aliments. On revient à une valeur du produit qui est partagée par tout le monde et les enfants perçoivent ça beaucoup mieux que certains adultes.

QUESTIONS DE LA SALLE

Christophe Vorech, *chef de cuisine dans un lycée du Var*

Nous faisons 1200 repas par jour. Les solutions qui sont possibles pour des petits établissements ne le sont pas pour une grosse restauration. Ce que vous avez fait est très bien, nous avons essayé de faire pareil, mais quand ça vient des adultes cela n'est pas pris de la même façon.

Nous avons un jour fait un plateau avec toutes les cuisses de poulet qui n'ont pas été touchées et qui ont été jetées, les élèves ont été choqués et l'ont plutôt mal pris alors que le but était de les faire réagir pour réduire le gaspillage. C'est très compliqué de les atteindre. Ensuite, l'effectif représente vraiment un gros souci, surtout en ce moment avec les examens, on navigue vraiment à vue, on n'a aucune idée du nombre d'élèves présents.

Anne Didier-Petremant

Sur cette question des convives qui ont été choqués quand vous avez mis en évidence les cuisses de poulet intactes et jetées, il est vrai qu'on peut vite faire des erreurs sur un plan diplomatique. La façon d'engager des convives dans un changement de comportement est un domaine assez sensible. Nous nous sommes aperçus que lorsqu'on met en place des actions qui visent la réduction du gaspillage alimen-

taire, une des choses que les élèves font est de prendre en photo les plateaux de leurs camarades pour ensuite en faire une exploitation pédagogique et avoir des éléments visuels. Cet aspect de prise de photos gêne parce que le temps du repas est un moment intime. Sans préparation, on peut effectivement aboutir à un rejet des opérations de sensibilisation.

Récemment dans un lycée d'Ile-de-France, une élève de seconde a pris le micro, pour annoncer à ses camarades un défi, passer de 50 kg à moins de 35 kg. Elle a théâtralisé son intervention : « *on jette tant, c'est insupportable...* » et les élèves se sont sentis dérangés, on venait leur faire la leçon.

Quand ça arrive comme un cheveu sur la soupe, ça peut avoir l'effet inverse. On pense que les convives viennent pour manger mais, en fait, les élèves viennent essentiellement pour passer un moment avec leurs copains, se détendre, avoir un temps non pédagogique, non noté, sans pression.

Gilles Perole

Vous avez dit « à 1200 couverts c'est compliqué », je n'en suis pas convaincu. Vous pouvez commencer par proposer des portions différentes, sur l'entrée froide ou le plat principal, en petite portion ou portion normale. Cette action très simple permet de diminuer le gaspillage alimentaire. On nous reproche parfois d'essayer de faire de l'économie sur l'appétit des enfants, alors que c'est l'enfant qui choisit sa ration. Vous verrez très rapidement qu'il est possible de réduire le trop cuisiné.

Christophe Vorech

Nos entrées sont proposées en salades bar, donc en libre-service, et ils peuvent se servir selon leur appétit. Au départ c'était bien, mais ensuite ils se servent des assiettes énormes. Il y a beaucoup de gaspillage, et pour les plats chauds, notamment pour les légumes, qu'on les oblige à prendre avec les féculents.

CONCLUSION

Brigitte Moissonnier, *Adjointe de la santé publique et environnementale, ARS PACA*

Je voudrais remercier tous les intervenants qui se sont succédé aux différentes tables-rondes, pour la qualité et la diversité de leurs interventions.

Je retiendrai de cette journée trois points, et j'espère que nous en referons d'autres comme celle-ci.

Tout d'abord, j'ai été surprise que nous n'ayons pas encore une définition standardisée, au niveau français, européen et mondial du gaspillage alimentaire parce que nous sommes en urgence vis-à-vis de cette situation. Nous lançons des politiques, un pacte a été publié vendredi dernier par notre ministre de l'alimentation qui vous intéresse évidemment et qui intéresse la société dans son ensemble et on n'aura pas les moyens de définir des indicateurs exacts. Tant qu'une définition standardisée n'existera pas nous n'aurons pas les moyens de mesurer l'efficacité des politiques conduites. Donc j'engage les chercheurs et toutes les personnes qui travaillent sur ce sujet à faire avancer les choses en faveur d'une définition exacte et standardisée du gaspillage alimentaire.

Deuxièmement, je vois que toutes les actions que vous conduisez sont un plus pour la santé des personnes de notre région, puisqu'à travers cette lutte contre le gaspillage, nous luttons contre la misère, la précarité, par là-même nous faisons en sorte de réduire les inégalités sociales de santé qui nous sont très chères à l'Agence régionale de santé.

Enfin, comme sans les politiques nous ne sommes rien, je souhaite que toutes ces expériences lancées avec sans doute beaucoup de difficultés dans vos écoles, dans vos communes etc. puissent être relayées auprès des décideurs politiques de notre région et de notre pays, de façon à ce que l'on aille vite sur cette problématique du gaspillage alimentaire, de l'alimentation.

Derrière ces questions d'alimentation, il y a la disponibilité alimentaire qui aujourd'hui est très liée à nos ressources. Nous avons parlé des sols, d'environnement, d'eau, beaucoup moins de l'énergie, or sans énergie fossile, nous ne savons pas produire de l'alimentation. Donc, la question de l'alimentation est une symbolique forte, cette alimentation doit être considérée comme quelque chose de global et de fédérateur de la santé, de la vie sur terre mais également de l'environnement, de l'avenir, l'avenir des générations futures.

Je crois que tout le monde, y compris les politiques, doit se saisir à bras le corps de ces questions.





Comité Régional d'Éducation pour la Santé
Provence - Alpes - Côte d'Azur
178 cours Lieutaud - 13006 Marseille
Tél. 04 91 36 56 95 / Fax 04 91 36 56 99
e-mail cres-paca@cres-paca.org
site Internet <http://www.cres-paca.org>