

PERTES ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

JE SERAIS VERTE DE FINIR
À LA POUBELLE.



casuffitlegachis.fr

IL Y A SÛREMENT ENCORE DE QUOI
EN FAIRE TOUT UN PLAT.



casuffitlegachis.fr

REPARTIR AVEC SES RESTES,
C'EST DU GÂTEAU.



casuffitlegachis.fr

MÊME UN PEU ABIMÉES,
ON NE COMPTE PAS POUR DES PRUNES.



casuffitlegachis.fr

Jeudi 1^{er} février 2018 - Marseille - Colloque CRES et ARS PACA
**Une alimentation saine dans le respect de l'environnement
au sein des établissements de santé**



ADEME/Direction Régionale PACA - Nelly POURTAIN





- **Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie**
 - ➔ **Etablissement public**
 - ➔ **Mission** : entraîner la société dans la **transition écologique et énergétique** en inscrivant son action dans les grandes politiques publiques en matière d'environnement, d'énergie et de développement durable.
 - ➔ **Cibles** : grand public, entreprises, collectivités territoriales

- **3 rôles**
 - ➔ **Accélérer le déploiement** de la transition écologique et énergétique
 - ➔ **Innover & préparer** de cette transition
 - ➔ **Contribuer à l'expertise collective** pour la transition

- **Dans 2 grands domaines**
 - ➔ **Énergie, changement climatique et qualité de l'air**
 - ➔ **Économie circulaire**

Définition et chiffres



Les pertes et le gaspillage alimentaires ?



« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »



Dans le monde,

1/3

de la production alimentaire
est gaspillé.

Dans le monde,

1 personne sur 9 :

800 millions de personnes souffrent de malnutrition

En France,

1 personne sur 10 :

6 millions de personnes ont du mal à se nourrir

4 millions sont bénéficiaires de l'aide alimentaire

Chiffres au niveau mondial



De la production à la consommation



Dans le monde,

1/3

de la production alimentaire
est gaspillé.

1,3 milliard de tonnes de nourriture perdues ou gaspillées chaque année

1000 milliards de dollars de coût direct chaque année

3,3 milliards de tonnes équivalent CO₂ générées chaque année

Source : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO)

Chiffres en France



De la production à la consommation



Soit 18% de tonnes perdues de la production à la consommation.
150 kg/an/personne

Soit 36% du budget dédié au paiement des intérêts de la dette française.
240 €/an/personne

Soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale et 1/3 des émissions des véhicules particuliers.

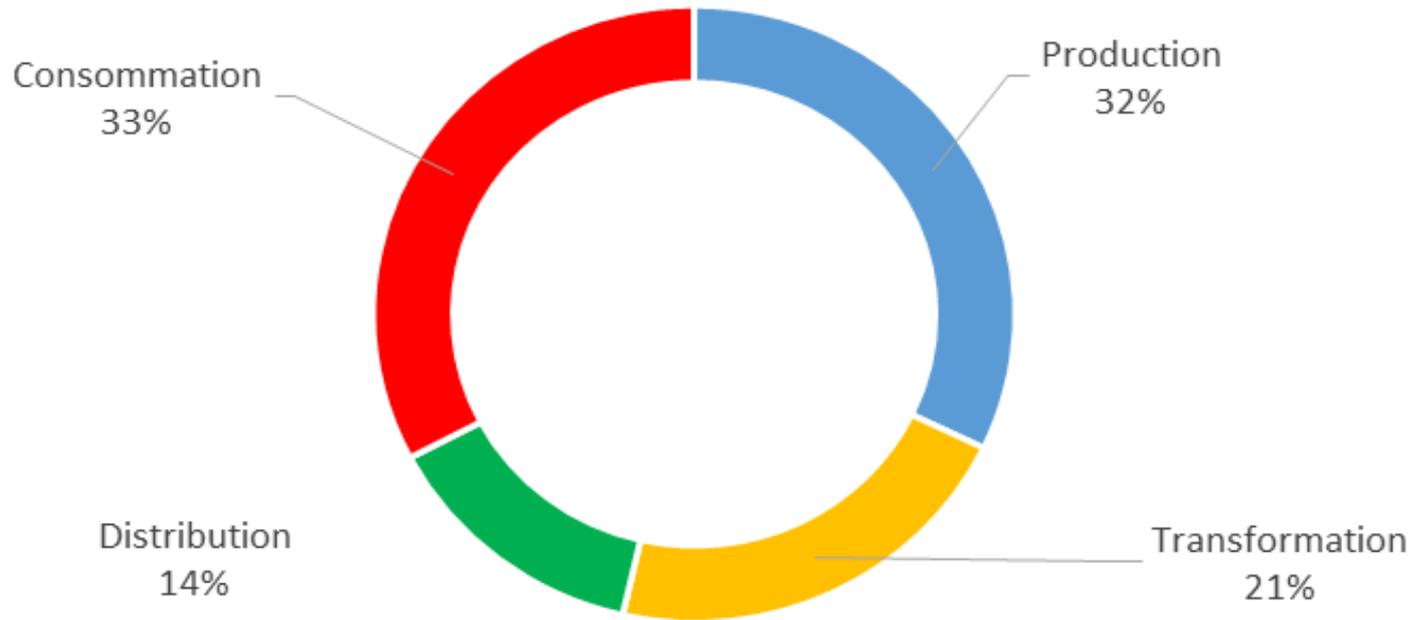
Source : ADEME

Tous les stades de la chaîne alimentaire concernés



Taux des pertes et du gaspillage en poids par grande filière

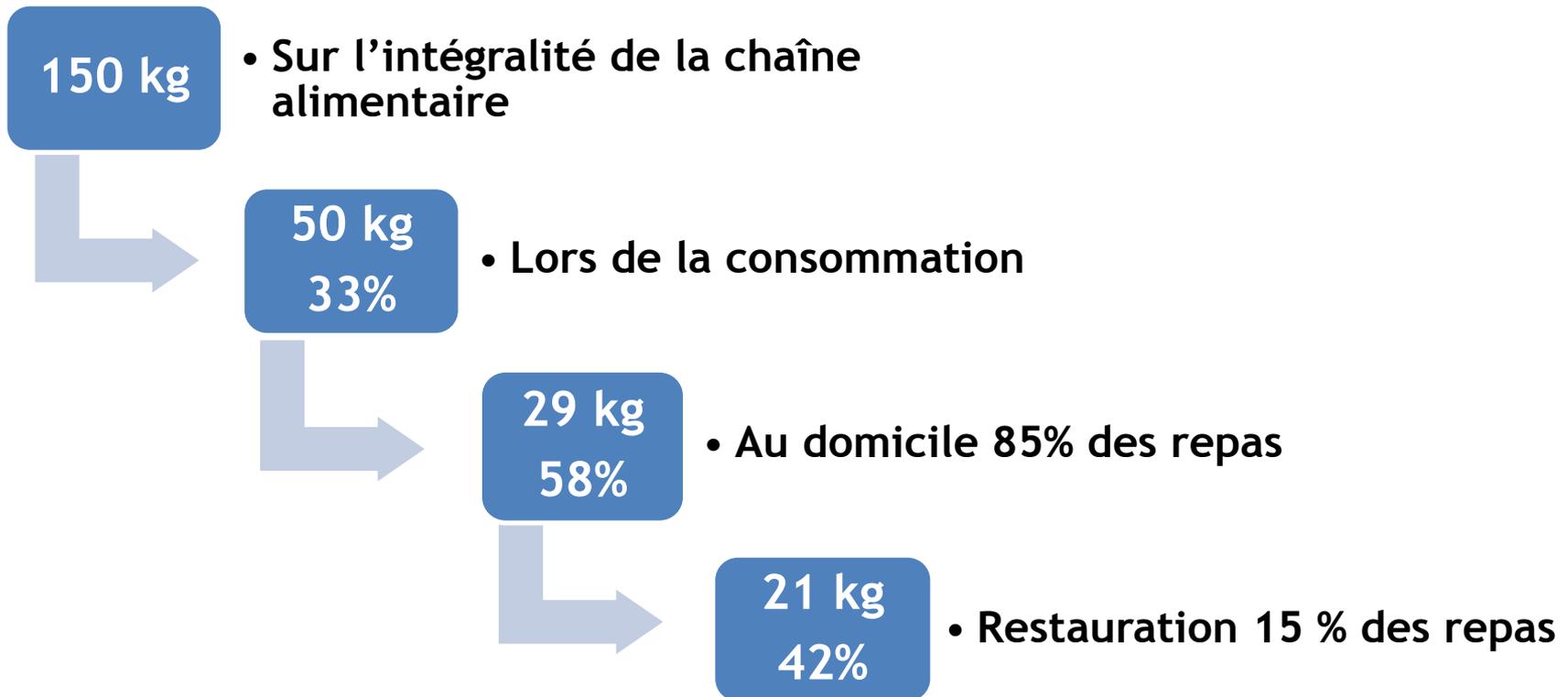
Répartition des pertes et gaspillages en poids



Poids en restauration collective



Kg/an/personne





Explications :

- **Valeur** des produits alimentaires ne cesse d'être dégradée
- Un gaspillage alimentaire **peu visible**
- Des **responsabilités diluées**
- Un **système** en cause ?
L'augmentation des ventes plutôt que la satisfaction des besoins et l'optimisation des ressources.

Enjeux :

- **ENVIRONNEMENTAL** : gaspillage des ressources et impacts
- **ECONOMIQUE** : gaspillage du travail et surcoûts
- **ETHIQUE ET SOCIAL** : accès à l'alimentation, malnutrition, limite de la surconsommation

Réglementation



Cadre de la politique publique nationale de l'alimentation



PNA et PACTE

- **Programme National de l'Alimentation (PNA)** : cadre dans lequel est élaborée la politique publique de l'alimentation en France.
- **Pacte national de lutte contre le gaspillage (PACTE)** : propositions concrètes, en accompagnement du PNA, qui engagent les acteurs de la filière alimentaire dans la réduction du gaspillage alimentaire et son impact.
(consommation des ressources et production de déchets).

Objectif 2025

- 50%

- **Loi du 17 août 2015 relative à la Transition Énergétique pour la Croissance Verte (TECV)**
 - **Obligation pour les services de restauration collective de l'Etat et de ses établissements publics ainsi que des collectivités territoriales, de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire d'ici au 1^{er} septembre 2016.**
 - **Interdiction d'apposer une date de durabilité minimale (DDM) sur les produits pour lesquels la réglementation européenne ne prévoit pas d'obligation d'apposition de cette date.**



Loi de lutte contre le gaspillage alimentaire



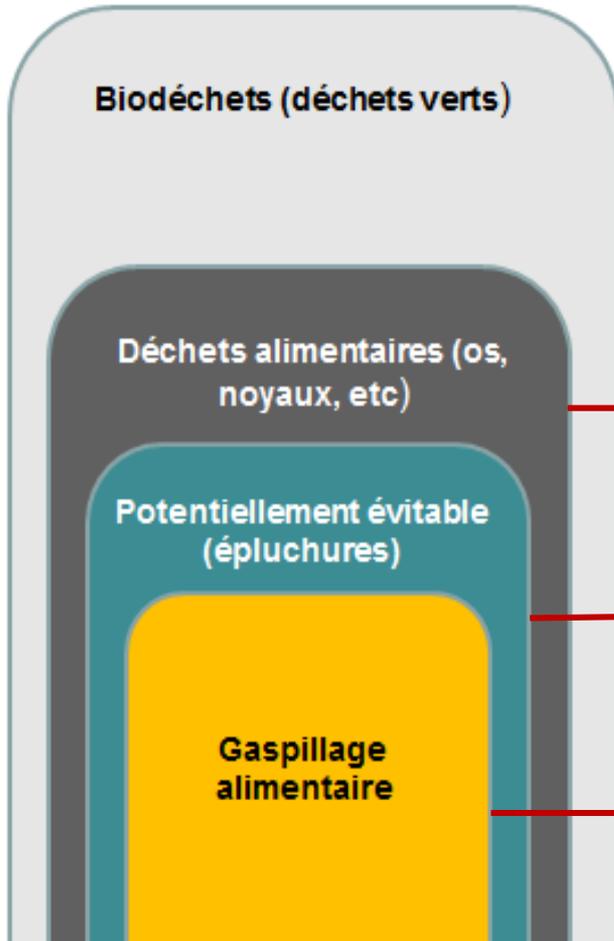
Loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

- ➔ **Hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.**
- ➔ Interdiction de dénaturer des denrées encore consommables.
- ➔ Impossibilité de faire obstacle au don de denrées alimentaires vendues sous marque de distributeur par un opérateur du secteur à une association habilitée.
- ➔ Obligation pour les magasins de surface supérieure à 400 m², d'ici le 11 février 2017, de chercher à mettre en place un partenariat de don avec au moins une association habilitée à recevoir des subventions publiques au titre de l'aide alimentaire.
- ➔ Information et éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles.
- ➔ Intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la RSE des entreprises.

- **L'article 204 de la Loi du 12 juillet 2010, dite loi Grenelle 2**
 - ➔ **fixe l'obligation de tri à la source et de valorisation organique des biodéchets des « gros producteurs »** dès lors que leur production dépasse les seuils définis par l'arrêté du 12 juillet 2011.
 - ➔ Depuis le 1^{er} janvier 2016, les producteurs de plus de **10 tonnes/an de biodéchets et/ou plus de 60 litres/an d'huiles alimentaires**, sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation de la matière de manière à limiter les émissions de gaz à effet de serre et à favoriser le retour au sol.

Définition et périmètre

Déchets non dangereux, biodégradable, de jardin ou de parc, alimentaire ou de cuisine, issu des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que déchet comparable provenant des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.



Déchets inévitables : épluchures de bananes, peau de melon, coquille d'œufs, os...

Déchets potentiellement évitables : peau de pomme de terre, fanes de carottes, croutes de fromage

Déchets évitables, consommables : restes de plats, de pain

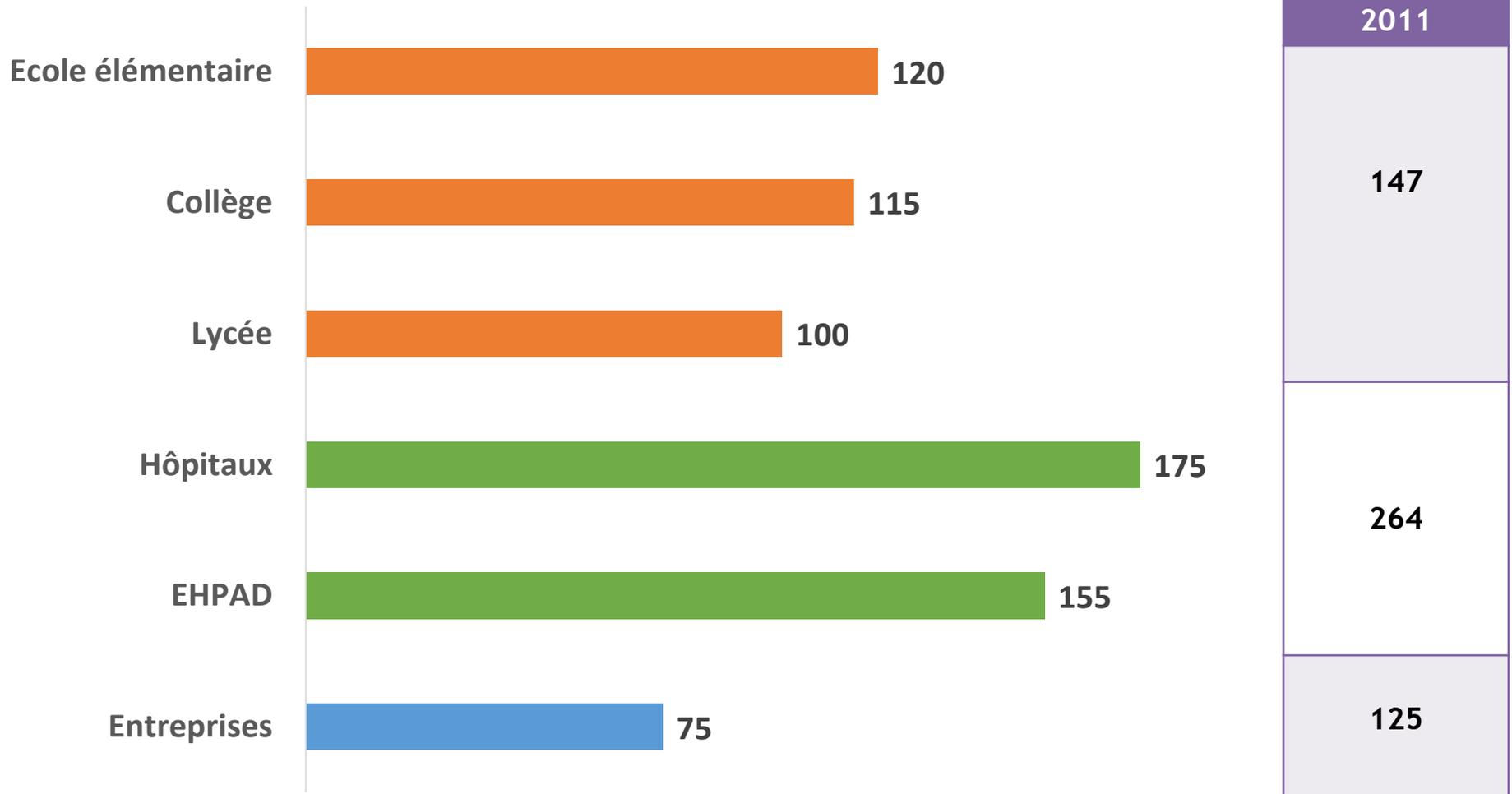
La restauration collective



Chiffres issus d'études ADEME entre 2015 et 2017



Moyenne en gr/personne/repas



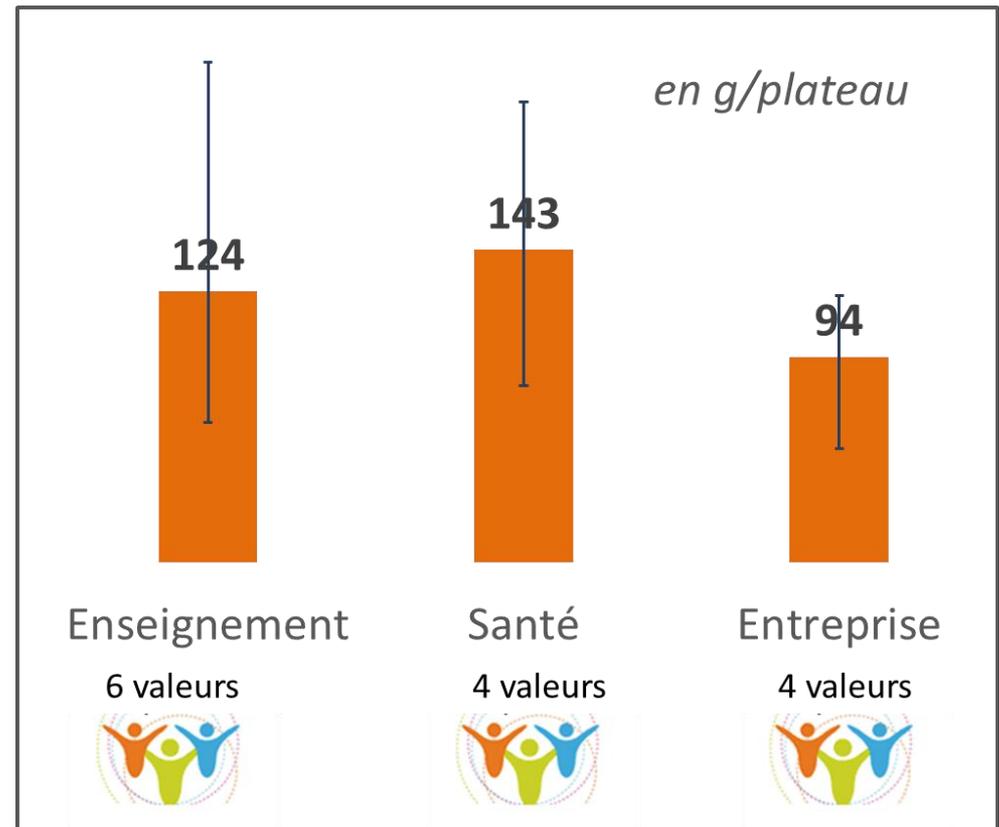


Coût complet des pertes et gaspillage alimentaires en restauration collective

Echantillon de l'étude :

- 6 établissements scolaires (tous niveaux)
- 4 établissements de santé (2 hôpitaux, 1 maison de retraite, 1 maison d'accueil spécialisé)
- 2 restaurants d'entreprise

3 jours d'audit
Analyse
Plan d'action

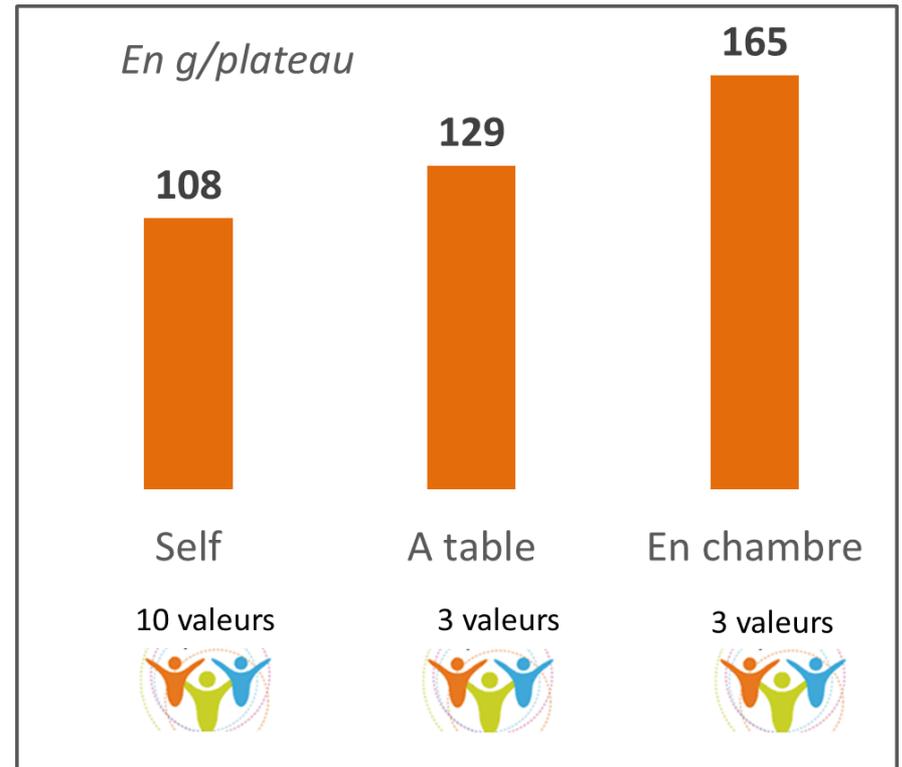
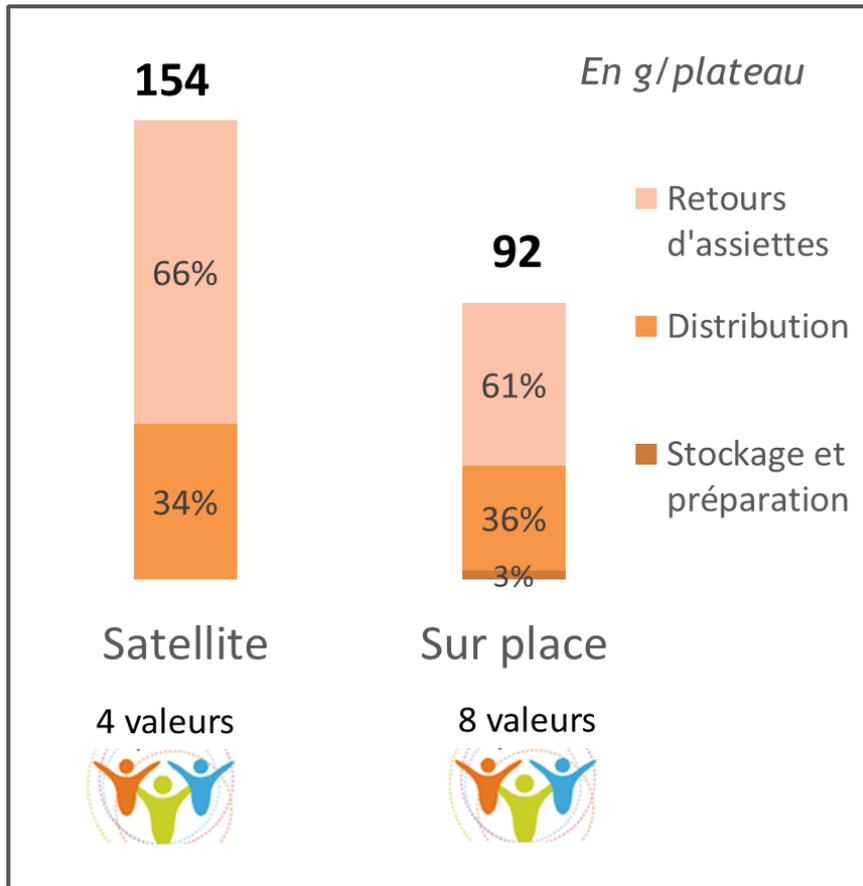


Forte variabilité au sein d'une même typologie d'établissement.

Différences selon le type de cuisine ou de service



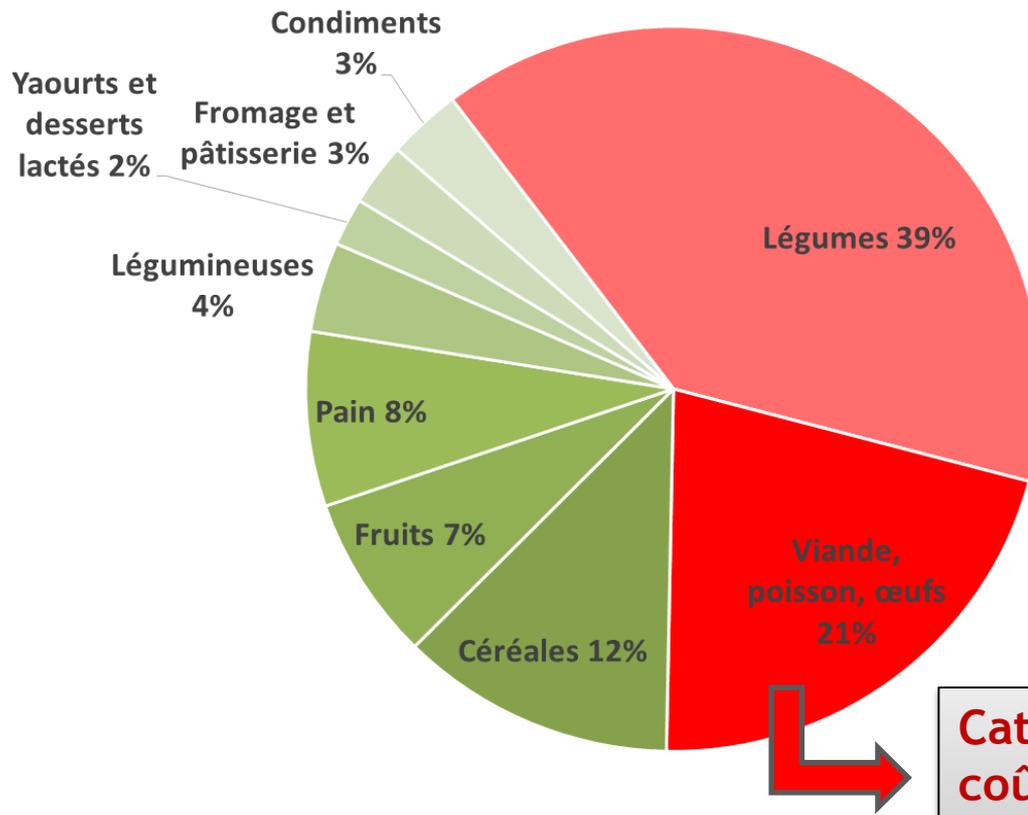
Chiffres de l'étude ADEME Rhône-Alpes 2015-2016



% perdus par type d'aliment



Chiffres de l'étude ADEME Rhône-Alpes 2015-2016



2 types d'aliments représentent **60%** des pertes et gaspillage alimentaire

Catégorie représentant 46% des coûts et 77% des émissions de gaz à effet de serre induits par ces pertes.

Coût du gaspillage alimentaire par repas



Chiffres de l'étude ADEME Rhône-Alpes 2015-2016

Les pertes et gaspillage alimentaire représentent en moyenne :

17% des quantités préparées sont gaspillées

14% du coût d'achat des matières premières est perdu

15,6% des coûts complets d'un repas

17 % des émissions de gaz à effet de serre produites pour un repas

Coût direct (matières premières)	Coût complet (énergie, temps homme, déchets)
0,27 €/repas	0,68 €/repas

Pour un hôpital qui sert 1000 repas/jour, 365 jours/an
le coût direct = 100 000 €
coût complet = 200 000 €



Une opération nationale portée par l'ADEME

Objectif

- ➔ Démontrer les gains, en particulier financiers, obtenus grâce à des démarches « économie circulaire »

Moyens

- ➔ Accompagner 15 établissements sanitaires et 5 EHPAD sur 3 thèmes de l'économie circulaire :

- RÉDUCTION ET VALORISATION DES DÉCHETS
- **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**
- ACHATS RESPONSABLES



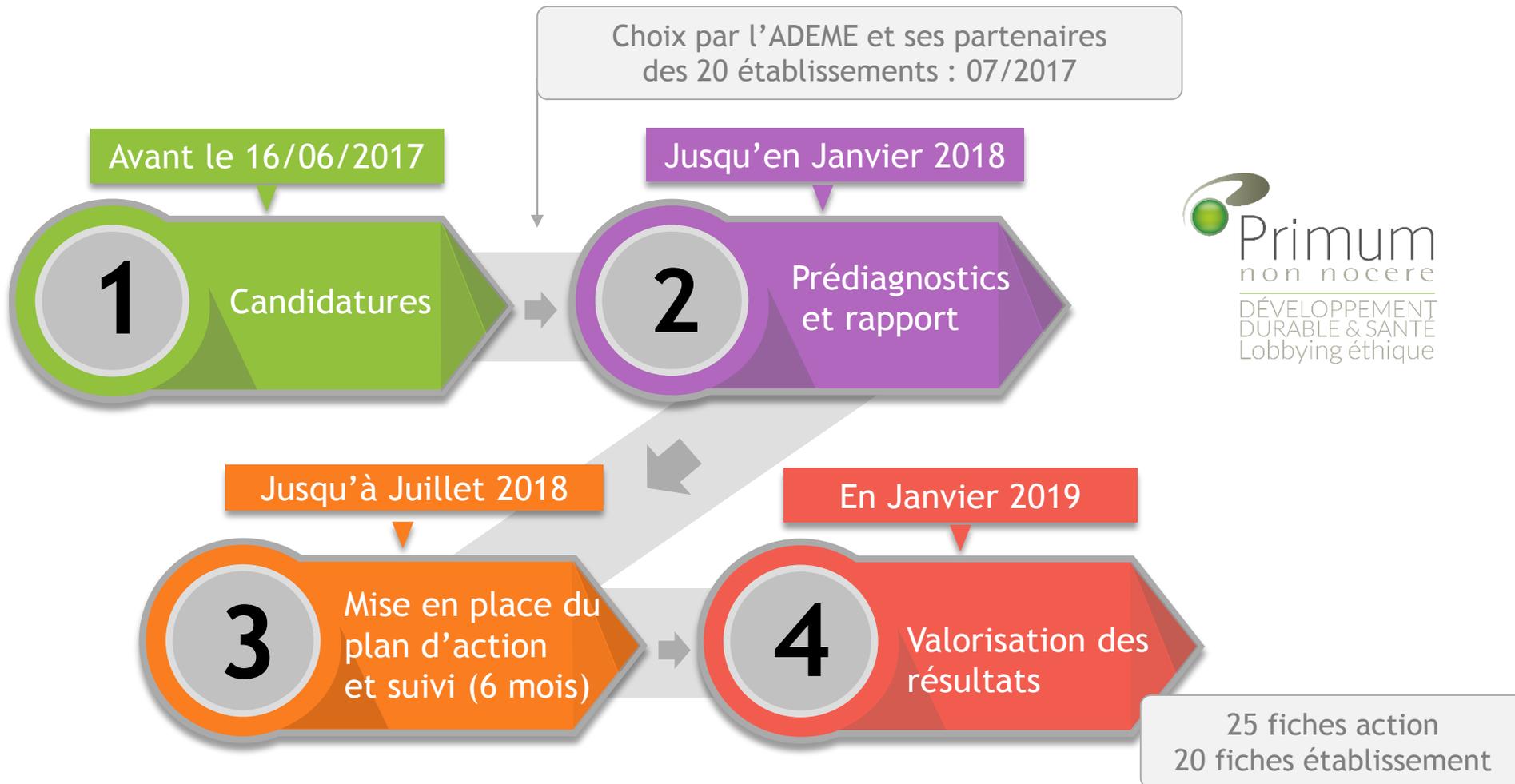
- ➔ En partenariat avec la profession



Le calendrier



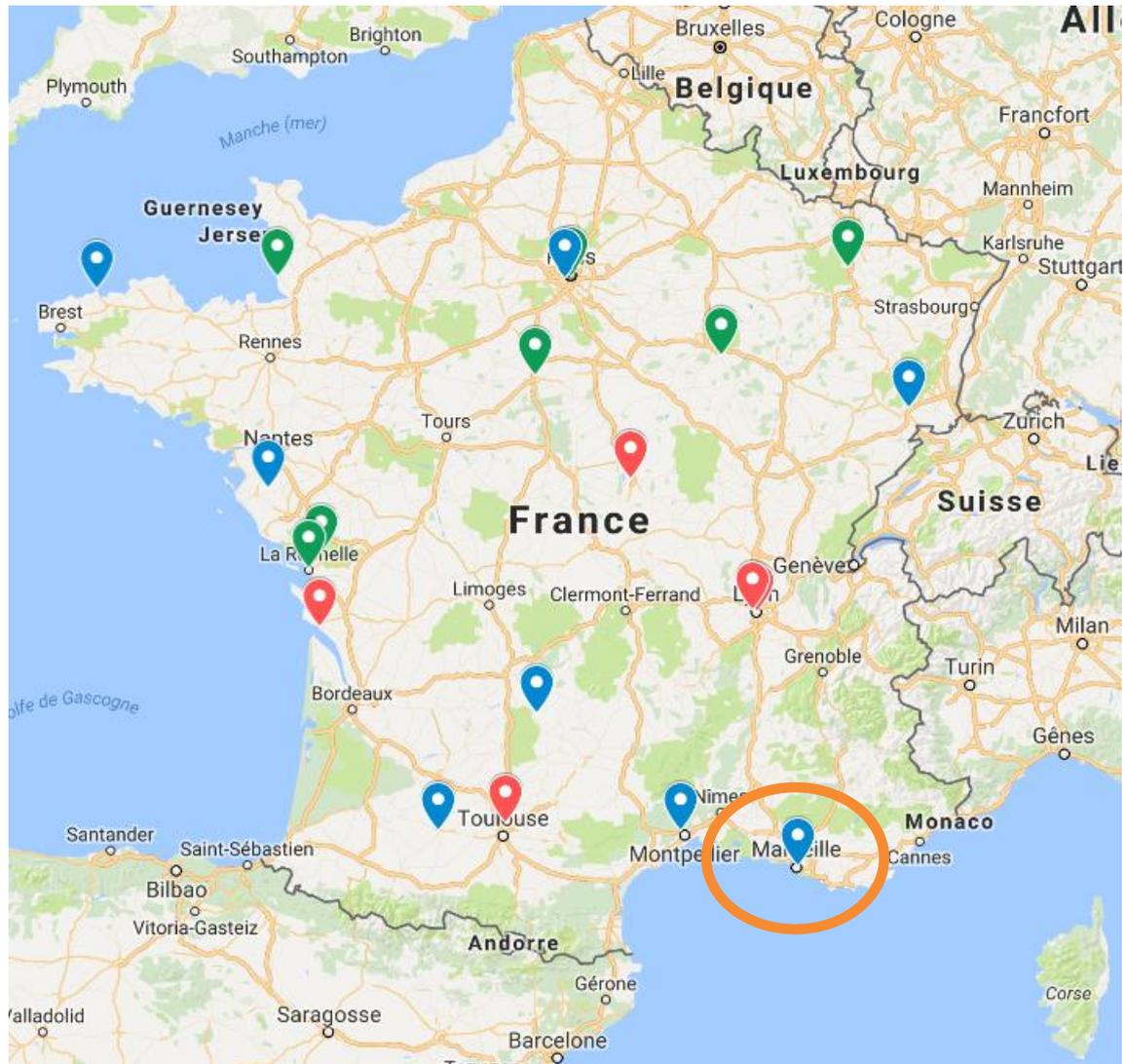
Du retour d'expérience inspirant début 2019 !





Cartographie des établissements lauréats

Un établissement en PACA
Clinique et MAS
Sainte Elisabeth



Pourquoi agir ?



5 bonnes raisons

- 1** Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets.
- 2** Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par vos convives.
- 3** Éviter de nouvelles obligations réglementaires en tant que gros producteurs de déchets organiques.
- 4** Mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation.
- 5** Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bios...), grâce aux économies réalisées.

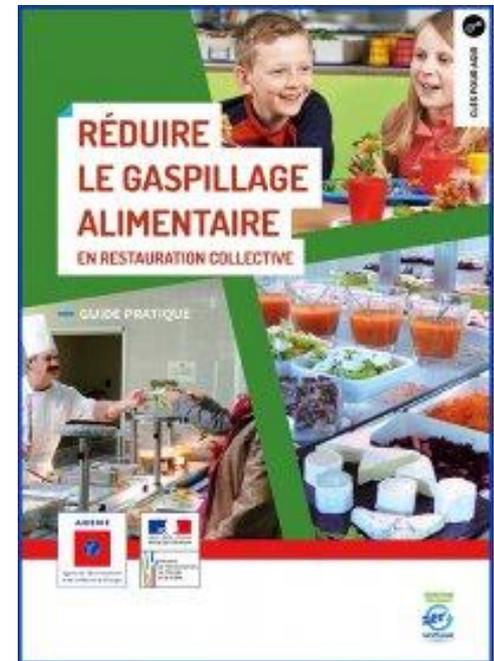
Réaliser des économies

Améliorer le service de restauration

Réduire son empreinte écologique

En 3 temps

- 1. Etablir un diagnostic** pour mesurer et identifier les causes du gaspillage, le potentiel de réduction de votre site et les économies réalisables.
- 2. Concevoir et mettre en œuvre votre plan d'actions** en mobilisant tous les acteurs de votre établissement et en commençant par travailler sur les grandes causes du gaspillage pour lancer la dynamique.
- 3. Pérenniser vos actions** en intégrant les pratiques de réduction du gaspillage dans les procédures de votre établissement et en suivant régulièrement l'évolution du gaspillage.



Réduire le gaspillage alimentaire... et réinvestir dans la qualité !



CH Perpignan



Constat :

- ➔ 6 000 barquettes jetées/an



Résultats :

- ➔ Une réduction drastique du gaspillage : -11% de repas servis (à des patients-fantômes), -75% de barquettes entières jetées, -20% de pain commandé.
- ➔ Une amélioration de la qualité, à budget égal :
 - Des « duos » légumes-féculent dans une même barquette, plus attractive.
 - Des produits de meilleure qualité : viandes de races locales, fruits de saison « surprise » mûrs à point (selon les disponibilités du grossiste).
 - Des recettes plus savoureuses : modes de cuisson des viandes revu, rajout d'épices, d'herbes, d'huiles d'olive d'oignons...
 - Dans certains secteurs de l'hôpital, un service « à l'assiette », plus convivial.



Source :

- ➔ Les pionniers de l'anti-gaspi : 12 initiatives exemplaires et innovantes pour lutter contre le gaspillage alimentaire
- ➔ http://www.dailymotion.com/video/x54j4n8_projet-de-reduction-du-gaspillage-alimentaire-au-centre-hospitalier-de-perpignan_news



Ressources





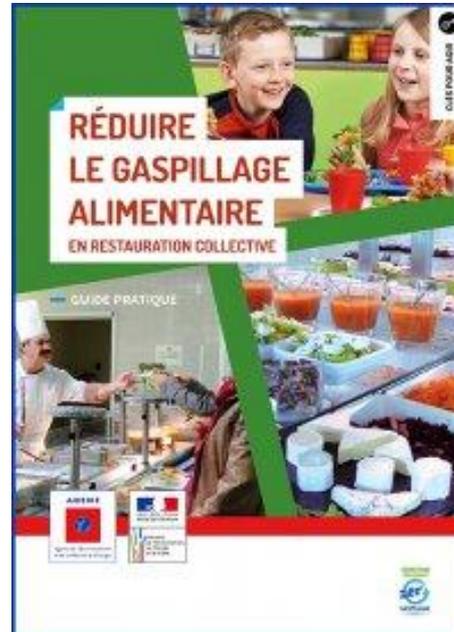
Téléchargeable sur www.ademe.fr/mediatheque

- **Opération foyer témoin** pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire, octobre 2014
- **Etat des lieux des masses et causes du gaspillage alimentaire** à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, mai 2016
- **Coût complet du gaspillage alimentaire en restauration collective**, juillet 2016
- **Opération grande distribution témoin** pour estimer chez les distributeurs la nature, le coût et la capacité à réduire le gaspillage alimentaire, octobre 2016
- **Opération industries agroalimentaires (IAA) témoins**, en cours résultats fin 2018
- **Opération santé témoin**, en cours résultats fin 2018

Sites et publications ADEME



<http://www.casuffitlegachis.fr>
<http://www.ademe.fr/mediatheque>
<http://www.optigede.ademe.fr>



Gaspillage alimentaire

Biodéchets

Merci de votre attention

SI ON NE ME MANGE PAS, JE SUIS CUIT.



casuffitlegachis.fr

FINIR À LA POUBELLE,
CE SERAIT RÂPÉ POUR MOI.



casuffitlegachis.fr

MOI LES RESTES,
JE LES MÈNE À LA BAGUETTE.



casuffitlegachis.fr

FINIR À LA POUBELLE,
CE SERAIT VRAIMENT PAS DE POT.



casuffitlegachis.fr



nelly.pourtain@ademe.fr

Toute l'ADEME sur www.ademe.fr

