



Gaspillage alimentaire

Mis à jour le 18 janvier 2018

Enjeu environnemental, éthique et économique, la **question du gaspillage alimentaire** est un des grands défis du siècle. Alors que chaque Français jette de **20 à 30 kilos de nourriture chaque année**, ce chiffre monte à 140 kilos si on prend l'ensemble de la chaîne alimentaire en compte, soit de **12 à 20 milliards d'euros gaspillés**. Dans les Hauts-de-France comme partout en France, il est essentiel de se donner les **moyens de lutter contre un gaspillage** qui reflète aussi les défauts, les limites et parfois les non-sens des systèmes de production et des modes de consommation.

Sélection de ressources pédagogiques sur le gaspillage alimentaire

COMPRENDRE D'OÙ VIENT LE GASPILLAGE



Source : France Nature Environnement, 2012

VOIR L'ÉTAT DES LIEUX EN FRANCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Etude ADEME « Etat des lieux des pertes et gaspillages alimentaires »

un exemple en restauration collective : des enjeux spécifiques

Vidéo "La restauration collective s'engage contre le gaspillage !"

Durée: 04:00

5 étapes CLÉS POUR RÉDUIRE SON GASPILLAGE

1. Savoir d'où l'on part

Étape indispensable, la conduite d'un diagnostic qualitatif et quantitatif dans tous le process permet d'objectiver une situation de départ à chaque étape de la chaîne : achats et commande des denrées, préparation, prise du repas, gestion des déchets...

2. Connaître ses convives

Comme la mesure des process, l'observation du comportement des convives est essentielle. Elle permet d'éviter des idées reçues, de se protéger de certains biais de perceptions et de mettre en place de premières actions en parallèle, par exemple des pesées destinées à concrétiser le gaspillage auprès des usagers.

3. Analyser les résultats et construire un plan d'action

Au terme de cette première phase, l'analyse des résultats permet d'engager un plan d'actions correctives adaptées en fonction d'une situation mesurée au plus près. Cette phase de construction est d'autant mieux calibrée et facile à engager qu'elle implique l'ensemble des acteurs concernés.

4. Mettre en œuvre les actions

Cette étape cumule dans le temps des actions de court terme et de long terme. Là encore, l'animation est essentielle et le fait que l'encadrement s'engage de manière visible est important pour entretenir la motivation de chacun.

5. Bilan et évaluation

Essentielle pour mesurer le chemin parcouru, la phase d'évaluation permet de mesurer et d'évaluer objectivement les résultats obtenus : baisse des déchets, économies réalisées, évolution des comportements... Recueil d'expérience, doit également permettre de réorienter, d'affiner ou de prolonger certaines actions le cas échéant.

Télécharger le dossier complet

Des ressources pour aller plus loin sur le sujet

Synthèse "Etat des lieux des masses d...

Gaspillage alimentaire : du diagnosti...

Les épiceries solidaires contre le gaspill...

Ouverture de la chasse au gaspi à l'Agglom...

Le gaspillage alimentaire, un triple...