

# Gaspillage alimentaire : du diagnostic à la lutte

*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.*

## 1- Un triple enjeu, une responsabilité partagée

Choix de société au sens large dans la mesure où elle implique d'engager l'ensemble des acteurs de la production, de la distribution et de la consommation, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un **triple enjeu sociétal**.

- **Sur un plan éthique** : jeter de la nourriture quand on peut l'éviter est moralement et politiquement inacceptable, que ce soit dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale ou dans le contexte social français, pays où l'on estime qu'une personne sur dix a du mal à se nourrir.
- **Sur un plan économique et social** : le gaspillage est coûteux et contribue à maintenir dans la précarité les plus fragiles : l'ADEME a ainsi estimé à 159 euros par an et par personne la valeur de l'alimentation ainsi perdue.
- **Sur un plan environnemental** : cesser de consacrer des moyens et des ressources à la production de denrées ensuite gâchées est essentiel pour préserver l'environnement et lutter contre le gaspillage de ressources naturelles, notamment d'eau : une seule baguette de pain consomme ainsi 200 litres d'eau.

### **Une responsabilité collective**

La responsabilité du gaspillage ne se concentre pas sur un petit groupe d'acteurs et son coût ne se résume pas au seul achat des denrées non consommées. Du champ à la poubelle, il implique **tous les acteurs de la chaîne de production et de consommation, des acteurs publics, privés aux simples particuliers**. En 2016, l'ADEME a insisté sur cette dilution des responsabilités : « *on observe des pertes à chaque étape, au moment de la consommation (33 %), de la production (32 %), de la transformation (21 %) et de la distribution (14 %) ».*

*Tout confondu, le gaspillage alimentaire représente en France un volume de 155 kilos par an et par personne (Source : ADEME, 2016).*

En phase de **production**, une partie des fruits et des légumes produits sont jetés dans les champs, parce qu'ils ne respectent pas les calibrages. Au cours du **transport**, une partie des denrées sont abimées. Dans les **entrepôts**, une simple rupture de la chaîne de froid conduit à jeter l'ensemble des produits stockés. Dans les **usines** de transformation alimentaire, de nouvelles pertes sont constatées lors de la préparation des plats cuisinés. Dans les **commerces** en général et dans les **grandes surfaces** en particuliers, la course à la fraîcheur ou à l'esthétique conduit à rejeter une partie des produits. Enfin, à la **maison** comme dans la **restauration collective**, d'autres facteurs aggravent encore le gaspillage : surplus d'achats, oubli dans le réfrigérateur, portions trop grosses...



Face à ce constat, on observe une mobilisation croissante à tous les stades de la chaîne alimentaire. Depuis juin 2013, la France s'est dotée d'un **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire**, co-construit avec l'ensemble des acteurs de la filière.

Avec un objectif ambitieux : **diviser par deux le gaspillage alimentaire en France d'ici 2025**. Pour cela, les pouvoirs publics prennent des initiatives à tous les niveaux (territorial, national, européen...). Par l'intermédiaire de la grande distribution, des banques alimentaires ou d'associations comme [France nature environnement](#) ou [l'Association nationale des industries alimentaires](#), entreprises et citoyens se mobilisent également.

*«Le gaspillage alimentaire désigne toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée».*  
*(Pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire)*

### L'ampleur du gaspillage

- **10 millions de tonnes** de nourriture sont jetées chaque année en France, soit l'équivalent de **16 milliards d'euros**.
- **15,3 millions de tonnes** de CO2 sont ainsi dégagées pour rien, soit **3 %** des émissions de gaz à effet de serre françaises.
- **Un tiers** de la nourriture produite chaque année dans le monde et destinée à la consommation humaine est jetée, soit **1,3 milliard de tonnes**.
- Un foyer français jette environ **80 kilos** de déchets alimentaires chaque année. En tenant compte des déchets « inévitables » (os, épluchures, coquilles d'œufs, peaux de bananes...), ce chiffre se réduit à **29 kilos par personne et par an** : c'est le **gaspillage à proprement parler**, qui désigne des produits qui pourraient parfaitement être consommés. Dont beaucoup de pain !
- Le tiers du gaspillage évitable est constitué d'aliments encore emballés.

## 2 - La restauration collective : des enjeux spécifiques

La restauration collective non commerciale - excluant donc les restaurants- est un levier d'action important pour trois raisons principales :

- ✓ Elle offre un cadre à la mise en place de démarches d'ensemble, portée par l'ensemble des services : direction, cadre des marchés et des achats, équipes en cuisine ou au moment du service aux convives. Dans la plupart des cas, elle permet aussi la mise en place d'opération de sensibilisation de ces derniers : animations, expositions, jeux ou concours, démonstrations...
- ✓ Elle concerne tous les âges, des crèches aux maisons de retraite en passant par les entreprises.
- ✓ Elle est particulièrement concernée par les problématiques de gaspillage : d'après l'ADEME, les pertes y sont quatre fois plus importantes : restaurants scolaires, cantines d'entreprise, hôpitaux, maisons de retraite...

### **Un gâchis de nourriture et d'argent**

« Dans la cantine d'un lycée, le gaspillage se situe entre 150 et 200 grammes par personne et par repas », témoigne Daniel Maslanka, ancien intendant de cuisine et acteur engagé au sein de plusieurs associations de lutte contre le gaspillage. « Pour 800 convives, cela représente 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40 000 repas et de 70 000 euros par an, rien qu'en achat de denrées ».

Au lycée Voltaire de Wingles et dans le cadre d'une sensibilisation des élèves aux problématiques des déchets, les élèves trient eux-mêmes leurs déchets. « Après une phase de diagnostic, nous avons constaté que le volume des déchets représentait 170 grammes par convive. Nous nous sommes fixés comme objectif de descendre à 100 grammes », explique Éric Thorel, gestionnaire du lycée Voltaire de Wingles. Pour donner du sens à ce tri, ceux-ci sont transportés à la plate-forme de compostage et de méthanisation de Sequedin.

## 3 - Restauration collective : solutions et bons réflexes

Au-delà des enjeux déjà évoqués, réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration collective se justifie pour différentes raisons :

- ✓ Bien déployée, une stratégie adaptée permet de réaliser des économies en réduisant le volume des denrées achetées.
- ✓ Elle contribue à réduire les frais associés à la gestion des déchets organiques
- ✓ Elle permet de dégager à terme des marges qui peuvent être réinvesties dans l'achat de produits de saison, locaux ou bio,
- ✓ Elle permet d'améliorer la qualité des repas consommés par les convives,
- ✓ Enfin elle favorise la mobilisation des équipes autour d'un projet collectif.

### **Des publics et des contraintes particulières**

#### 1) L'organisation de la cuisine

La réalisation d'un diagnostic destiné à connaître les spécificités de la structure concernée. « Il n'y a pas de solution préfabriquée », explique Daniel Maslanka, ancien intendant de cuisine et membre de l'Association Pour l'Achat dans les Services Publics ([APASP](#)), une association loi 1901 à l'origine de la méthode [Vegetal Tonic](#), qui vise à

augmenter la consommation de fruits et légumes dans les restaurants scolaires. « *Chaque restaurant a ses caractéristiques propres, son public, ses contraintes...* ». On ne met pas en place le même type de démarche dans un restaurant qui dispose de sa cuisine que dans une structure approvisionnée par une cuisine centrale, ni dans un restaurant autogéré que dans un lieu qui fait l'objet d'une délégation de service.

## 2) Identifier le profil des convives

A Wingles, le lycée Voltaire a rejoint le programme Vegetal Tonic en 2009, séduit par une démarche qui consiste à **prendre comme point de départ le goût de l'élève et sa perception des fruits et légumes pour lui proposer une offre appropriée dans un cadre favorable**. Au terme de cette phase de diagnostic et d'évaluation, notamment destinée à mesurer la quantité de fruits et légumes consommée par les élèves en étudiant les restes de repas sur les plateaux lors d'un service, l'équipe projet a défini ses propositions d'action. Parallèlement, le plan alimentaire du restaurant a été entièrement repris.

« *Dans un restaurant scolaire, on commet souvent l'erreur de regarder le repas comme un adulte et non comme un enfant* », pointe Dorize Rémy du [Groupement Qualité](#), une structure associative chargée de favoriser le soutien à une alimentation durable dans les Hauts-de-France. « *Pour leur faire plaisir, on a tendance à remplir leur assiette sans s'adapter à leur appétit ou sans tenir compte de certaines caractéristiques propres à leur âge ; par exemple, les enfants n'aiment pas que les aliments se touchent. Ils risquent de jeter une partie de leur portion de purée si elle a baigné dans la sauce. D'autres relèvent de l'habitude, comme de placer une feuille de salade dans leur assiette en guise de décoration. Elle sera délaissée dans la plupart des cas...* »

Dans une maison de retraite, le gaspillage est plus net encore : trente pensionnaires peuvent jeter l'équivalent de 13 000 repas en un an. « *Le public des EHPAD ou des hôpitaux est très spécifique* », explique Anne-Flore Empis, du Syndicat Inter-Arrondissement de Valorisation et d'Élimination des Déchets (SIAVED). « *Dans un hôpital comme celui de Valenciennes, le turn-over considérable ne facilite pas la gestion d'achats que la question des indications médicales complique déjà largement. Dans une maison de retraite, ce n'est pas toujours facile de préparer des menus qui plairont à des convives dont l'état de santé et le rapport au goût, au plaisir de manger, est très variable* ». Les modes d'action diffèrent nécessairement et se traduisent davantage par des initiatives menées en amont, tant auprès des responsables des cuisines qu'auprès des convives.

## 3) Impliquer tous les acteurs

Reste à intégrer tous les acteurs concernés, un enjeu essentiel : « *la clé du succès, c'est d'agir à tous les niveaux* » pointe Éric Thorel, gestionnaire du lycée Voltaire de Wingles. « *Ce n'est pas uniquement aux services financiers et aux chefs de cuisine de se mettre d'accord. Il faut mobiliser l'ensemble des acteurs de la structure, du diagnostic à l'évaluation pour réellement intégrer la réduction du gaspillage dans les pratiques* ».

Chef de cuisine, gestionnaire, responsable du site, personnel de service, convives, personnel de service, surveillants de la pause méridienne, infirmière scolaire... « *Une démarche de ce type cumule des actions de court et de long terme* » ajoute Éric Thorel. « *Travailler sur la présentation des plats ou former le personnel à ne pas servir de trop grosses portions à des élèves qu'ils connaissent bien peut se faire rapidement. C'est plus long pour mettre en place une politique d'achats de produits locaux ou bio.* »

Point de vue : Daniel Maslanka, ancien intendant de cuisine, et Éric Thorel, gestionnaire du lycée Voltaire de Wingles.

« *Les clichés sur les cantines où tout est nécessairement fade relèvent d'un passé révolu. Nous gérons chaque jour plus de 1 000 couverts. Dans un restaurant scolaire comme celui*

du lycée Voltaire, il s'agit de concilier trois choses : le respect des contraintes budgétaires, les exigences nutritionnelles, et le plaisir des convives. Ce dernier est essentiel pour lutter contre le gaspillage alimentaire comme de santé publique. Contrairement aux idées reçues, les jeunes réclament du goût ; ils mangeront bel et bien des fruits et des légumes, à condition qu'ils soient bons, présentés correctement, ni trop mûrs ni pas assez...

C'est la raison pour laquelle, en lien avec le chef de cuisine, nous avons imaginé de nouvelles manières de faire et développé des approches susceptibles d'amener nos élèves à consommer plus de fruits et de légumes : salade bar, wraps... C'est important pour leur santé comme la réduction du gaspillage, mais cela suppose un effort constant de sensibilisation et une vision partagée par tous dans l'établissement, des élèves à l'administration. A Wingles, il nous a fallu **trois ans pour parvenir à monter une réponse adaptée, mais nous en tirons aujourd'hui les bénéfices**. Non seulement la cantine scolaire est de plus en plus fréquentée, ce qui nous permet de réaliser des économies d'échelle, mais en diminuant le gaspillage, nous avons réussi à dégager des marges qui nous permettent d'acheter des denrées plus chères et d'augmenter la part de produits locaux ou bio. »

## 4- Informer, sensibiliser et impliquer sans relâche pour tous les publics

Dans la sphère privée, un constat ressort en creux du phénomène du gaspillage : les comportements des ménages ont fortement évolué au cours des dernières décennies. Recours plus fréquents aux plats préparés, restauration rapide, consommation courante de produits venus de très loin... Entre 1986 et 2010, le temps consacré à la préparation des repas a diminué de 25 %, menaçant au passage l'art d'accommoder les restes que maîtrisaient les générations précédentes.

### **Collectivités, associations et citoyens : tous concernés**

Aux côtés de démarches portées par des communes comme Roubaix, via l'opération [Zéro Déchet](#), les initiatives se multiplient dans les Hauts-de-France. Dans le Hainaut, c'est ainsi un gestionnaire de déchets qui s'implique.

Depuis 2016, le [SIAVED](#) (Syndicat Inter-Arrondissement de Valorisation et d'Élimination des Déchets) a récupéré la compétence collecte des déchets ménagers et assimilés de 92 communes (CAPH et CCCC), soit près de 300 000 habitants. Le SIAVED s'engage en matière de réduction des déchets grâce à des actions de sensibilisation destinées à réduire les volumes qu'il traite : rencontres avec les producteurs, visites des cuisines ou de l'atelier d'un boulanger, dégustation de fruits et de légumes...

### **Cibler les plus jeunes**

Sur le plan du gaspillage alimentaire, le syndicat accorde une **attention particulière aux publics des écoles primaires**. « Le but est de les sensibiliser aussi tôt que possible aux enjeux de l'alimentation et de limiter le gaspillage en les amenant à prendre de bonnes habitudes, qu'ils conservent ensuite au collège. En espérant qu'ils portent ensuite ces réflexes au sein de leurs foyers... » explique la chargée de mission Anne-Flore Empis. Si le SIAVED n'a pas constaté de baisse des volumes de déchets alimentaires qu'il traite entre les deux études menées en 2011 et 2015, ces initiatives ont permis de vrais succès, comme une réduction de 80 % des déchets de pain dans certains des collèges associés aux démarches du syndicat.

**Un exemple d'intervention : le « gâchimètre » de pain**

*Imagines par des structures comme France Nature Environnement, des initiatives comme la mise en place de « gâchimètre » de pain sont une bonne façon de sensibiliser les publics scolaires. En exposant le volume de pain gaspillé chaque jour dans le restaurant scolaire et en l'accompagnant d'une explication relayée par des animateurs, elle permet d'évoquer le gaspillage alimentaire en général, donc les moyens de le réduire. Pour marquer le public, l'animation peut impliquer la dégustation de plats cuisinés préparés sur place ou la veille à partir de pain rassis, afin de montrer concrètement comment réduire le gaspillage de pain.*

**Le gaspillage alimentaire représente un coût moyen de 400 euros pour une famille de quatre personnes. (source : ADEME)**

### ***Impliquer la grande distribution***

La lutte contre le gaspillage passe aussi par l'engagement des entreprises du secteur agro-alimentaire et par les grandes enseignes de distribution. A Templeuve, dans le Nord, le géant canadien de la pomme de terre McCain, le supermarché Leclerc de la commune, l'agence de travail temporaire Randstad et les Banques alimentaires ont décidé d'avancer ensemble sur cette thématique en fondant ensemble « Bon et bien ».

L'entreprise se charge de collecter les légumes victimes des écarts de triages - autrement dit, ceux dont l'aspect extérieur est jugé trop peu séduisant pour être présenté aux clients, alors que leurs qualités nutritives et gustatives sont strictement identiques aux autres : carottes tordues, tomates talées... Installées dans le centre Leclerc, les lignes de fabrication de l'entreprise permettent de récupérer ces laissés-pour-compte et d'en faire des soupes écoulées ensuite dans les supermarchés Leclerc de la région. Cerise sur la soupe, ce sont des chômeurs de longue durée recrutés localement qui assurent la production de ces soupes dont la recette a été élaborée par deux chefs de la région. Depuis 2015, les 104 tonnes de légumes ainsi sauvées de la poubelle ont permis de produire 130 540 litres de soupe.

### ***Retrouver les bons réflexes à la maison***

« Nos grands-mères avaient grandi dans un contexte de moins grande abondance », résume Célia Potdevin, de l'association de consommateurs CLCV. « On était habitués à jeter moins en cuisinant des hachis, des boulettes, des croquettes... En grandissant avec les supermarchés, les plus jeunes sont progressivement éloignées des producteurs. On a perdu au passage une forme de conscience de ce qu'est la nourriture et du travail que suppose sa production, comme on a perdu la conscience de la saisonnalité des fruits et des légumes ». Retrouver ce lien suppose un travail de fourmi, reconnaît Célia Potdevin. D'où l'importance de pouvoir s'appuyer sur un réseau d'acteurs associatifs ou privés pour multiplier les actions de sensibilisation, notamment auprès des plus jeunes, relayer les messages et les campagnes nationales, imaginer de nouvelles façons de toucher tous les publics...

Point de vue : Célia Potdevin, de [l'association de consommateurs CLCV](#).

« Au-delà des enjeux pratiques et logistiques, la question du gaspillage est aussi culturelle. Ce constat a émergé dans le cadre d'animations que nous menions dans le Boulonnais au début des années 2000, au travers des questions souvent très pratiques que nous posaient nos interlocuteurs. Nous avons réalisé que bien manger supposait de maîtriser certains acquis : or, sans eux, on favorise le gaspillage. En fonction des lieux d'habitation, des modes de transmission, des vécus familiaux, tout le monde ne part pas à égalité...

**À l'achat, c'est parfois aussi simple que de privilégier la découpe, de planifier ses repas et de bien comprendre les enjeux liés aux dates de péremption (cf. encart). Chez soi, le simple fait d'apprendre à organiser son frigo ou de savoir accommoder les**

*restes peut éviter beaucoup de gâchis. Mais ce n'est pas toujours simple : là où les anciennes générations étaient plus habituées à connaître la valeur des choses, les plus jeunes ont parfois besoin de reprendre conscience du travail qui a fait que tel ou tel produit est arrivé jusque dans leur assiette. Lutter contre le gaspillage alimentaire suppose de retrouver une forme de respect pour tous les maillons de la chaîne, des agriculteurs ou des éleveurs jusqu'aux cuisiniers. C'est pour ça qu'au-delà d'outils ou d'animations ludiques et pédagogiques comme le [jeu du frigo](#), il faut retrouver un lien entre les consommateurs et les producteurs au travers d'animations, de rencontres... C'est en s'appropriant la nourriture et les aliments qu'on peut apprendre à ne pas gaspiller. »*

## Enclencher un projet de réduction du gaspillage alimentaire en cinq étapes

### 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.

## DLC, DLUO : mais encore ?

Dans les foyers, **un tiers du gaspillage est dû à des produits encore emballés, mais jugés périmés**. Or, une partie au moins de ces produits ne mérite pas d'être jetée. Pour s'y retrouver, associations et collectivités militent pour une bonne connaissance de la différence entre DLC et DLUO. La première concerne les produits périssables qui se conservent au frais (lait, viande, charcuterie...) : au-delà de la date indiquée, le produit ne doit pas être consommé. La DLUO (date limite d'utilisation optimale), qui figure sur les produits d'épicerie, conserves et surgelés, est différente. Après la date indiquée, le produit peut toujours être consommé : seuls sa texture et son goût peuvent changer.

## Chez soi : les bons réflexes

En 2014, l'ADEME a mené une étude auprès d'une vingtaine de familles qui ont testé pendant cinq semaines des gestes simples pour réduire le gaspillage alimentaire. Avant la mise en place de ces gestes, une étude avait montré qu'elles jetaient chaque semaine à la poubelle l'équivalent d'un repas par semaine. Les résultats ont permis d'aboutir à une diminution globale du gaspillage alimentaire de 44% soit l'équivalent de 77€ par an et par

personne). Pour réduire chez soi le volume de déchets alimentaires, quelques réflexes simples sont faciles à acquérir.

#### **Au moment de faire les courses**

- ✓ Faire une liste de courses en fonction de ce qu'il reste dans le frigo ou dans les placards.
- ✓ Ne pas aller faire les courses quand on a faim.
- ✓ Restreindre ses achats à sa liste de courses
- ✓ Faire attention aux dates de péremption (surtout lors de l'achat de grandes quantités, par exemple pour des produits en promotion)
- ✓ Acheter de préférence des produits non préparés

#### **Au moment du rangement**

- ✓ Ranger les produits à la bonne place dans le réfrigérateur et les placards
- ✓ Congeler les surplus
- ✓ Surveiller régulièrement la DLC des produits
- ✓ Conserver les restes: dans des boîtes alimentaires, au congélateur...

#### **Pendant et après les repas**

- ✓ Cuisiner soi-même !
- ✓ Bien doser les quantités préparées (riz, pâtes ...)
- ✓ Accommoder les restes.
- ✓ Composter les restes de préparation et les restes de repas non consommables

### **Liens utiles**

[www.reduisonsnosdechets.fr](http://www.reduisonsnosdechets.fr)

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

<http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/je-minforme/gaspillage-alimentaire/>