



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION ET DE LA FORÊT

**CONCOURS EXTERNE ET INTERNE POUR LE RECRUTEMENT DE  
TECHNICIENS SUPÉRIEURS DU MINISTÈRE CHARGÉ DE L'AGRICULTURE**

**RECRUTEMENT DANS LE GRADE DE TECHNICIEN PRINCIPAL**

**SPÉCIALITÉS TECHNIQUES ET ÉCONOMIE AGRICOLES, VÉTÉRINAIRE ET ALIMENTAIRE  
ET FORÊTS ET TERRITOIRES RURAUX**

-----  
Session du 11 mars 2014  
-----

*Première épreuve écrite d'admissibilité : rédaction d'une note administrative ou d'un courrier, à partir d'un ensemble de documents concernant un sujet à caractère professionnel.*

(Durée : 3 heures - Coefficient : 2)

Nombre de pages : 41

*Vérifiez que le sujet correspond au concours et à la spécialité indiqués sur votre convocation*

*Vérifiez que le sujet contient **41 pages** : si ce n'est pas le cas, signalez-le aussitôt.*

***EMPLOYEZ EXCLUSIVEMENT DE L'ENCRE NOIRE** et évitez toute présentation pouvant constituer un signe distinctif : l'utilisation du crayon gris ou de couleurs autres que le noir entraînera la non-correction de la copie et l'annulation de votre participation.*

**Sur la bande d'anonymat détachable de chacune de vos copies :**

*Inscrivez vos nom, prénom, date de naissance et signature ainsi que la date, le centre d'épreuve, l'épreuve et l'examen. Faites-le avant d'entamer la rédaction de chacun de vos feuillets : il ne vous sera plus possible de le faire une fois l'épreuve terminée, et l'absence de ces mentions sur un feuillet entraînera la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation. N'inscrivez rien dans la case réservée au numéro d'anonymat.*

*Renseignez la case relative au nombre de feuillets.*

**Sur votre copie :**

*Ne faites pas apparaître votre nom, ni le nom du centre d'épreuves ni aucun autre nom de personne ou de lieu, ni signe distinctif, ni signature même fictive en quelque endroit de votre composition : cela entraînerait la non-correction de votre copie et l'annulation de votre participation.*

**À l'issue de l'épreuve :**

*Rendez votre copie même si elle est vierge, avec toutes les bandes d'anonymat renseignées, avant de signer la feuille d'émargement. Tout candidat quittant la salle sans rendre sa copie est signalé absent.*

**Aucun brouillon ni feuille non réglementaire ne sont acceptés.**

*La qualité de la rédaction, la clarté et la précision des raisonnements entrent pour une part importante dans l'appréciation du candidat.*

**L'usage de la calculatrice n'est pas autorisé**

Vous êtes technicien(ne), en poste dans une direction régionale de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt. Votre chef de service vous demande de rédiger une note administrative relative à la problématique du gaspillage alimentaire, de deux feuillets de composition maximum (8 pages maximum).

Cette note sera présentée par votre chef de service lors du prochain comité de direction.

Après avoir présenté le contexte général, cette note devra notamment identifier les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en œuvre, au regard des documents fournis.

*Aucun schéma, ni graphique ne sont autorisés dans cette note.*

Liste des documents joints :

1	A XX, les Gars-Pilleurs font leurs courses dans les poubelles. ( <a href="http://alternatives.blog.lemonde.fr/">http://alternatives.blog.lemonde.fr/</a> )	pages 3 à 5
2	Ce mercredi, c'est chasse au gaspi. ( <a href="http://alternatives.blog.lemonde.fr/">http://alternatives.blog.lemonde.fr/</a> )	pages 6 à 9
3	Dossier de presse gaspillage alimentaire : opération "coaching" - France Nature Environnement (FNE). ( <a href="http://www.fne.asso.fr">www.fne.asso.fr</a> )	pages 10 à 11
4	Gaspillage alimentaire, le gouvernement à l'action. ( <a href="http://www.lefigaro.fr">www.lefigaro.fr</a> )	pages 12 à 13
5	Grande (sur-)bouffe : les clefs pour comprendre... et agir ! ( <a href="http://alternatives.blog.lemonde.fr/">http://alternatives.blog.lemonde.fr/</a> )	pages 14 à 16
6	A XXX, une camionnette pour lutter contre le gaspillage alimentaire. ( <a href="http://www.lemonde.fr">www.lemonde.fr</a> )	pages 17 à 18
7	La France veut diviser par deux le gaspillage alimentaire. ( <a href="http://www.lefigaro.fr">www.lefigaro.fr</a> )	pages 19 à 20
8	Pertes et gaspillages dans les métiers de la restauration et de la distribution. (MAAPRAT)	pages 21 à 22
9	Pour une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective. ( <a href="http://www.lecercle.lesechos.fr">www.lecercle.lesechos.fr</a> )	pages 23 à 25
10	Région X, accompagnement des lycées Self'O pour réduire et valoriser les déchets de restauration des lycées. (DRAAF X)	pages 26 à 27
11	La cuisine "Anti-gaspi" devant les supérettes et sur les marchés aux comestibles à X (Mairie X)	pages 28 à 29
12	Les onze mesures du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. (MAAF)	pages 30 à 31
13	Gaspillage alimentaire, qui jette le plus en France. ( <a href="http://www.consoglobe.com">www.consoglobe.com</a> )	pages 32 à 34
14	Christophe Demangel, champion de lutte contre le gaspillage alimentaire en cantine scolaire. ( <a href="http://www.restauration21.fr">http://www.restauration21.fr</a> )	pages 35 à 37
15	Garot : "Mon pacte national antigaspillage" (le journal du dimanche) (2 pages)	pages 38 à 39
16	Zéro-Gâchis fait la chasse au gaspillage alimentaire. ( <a href="http://www.lefigaro.fr">www.lefigaro.fr</a> )	pages 40 à 41

## A XX, les Gars-Pilleurs font leurs courses dans les poubelles

Faire les poubelles pour y trouver à manger, voilà qui n'est pas nouveau pour qui connaît le mouvement des freegans. Mais organiser des **distributions gratuites de récupération alimentaire** pour dénoncer le gaspillage de nourriture encore bonne à manger, voilà qui renouvelle l'approche. Focus sur **un mode d'activisme et de sensibilisation lancé par le mouvement des Gars Pilleurs, à XX.**

### Récoltes urbaines

L'un fait de la récup' pendant les fins de marchés depuis un an et demi. L'autre se nourrit aussi depuis de nombreux mois avec les déchets de supermarchés et boulangeries. Tous deux ont pris pour **habitude de chercher ensemble des aliments souillés, périmés et invendables**. Mais ils récupèrent tellement de nourriture encore bonne à manger dans les poubelles des supermarchés situés dans les alentours de X qu'ils ont décidé de redistribuer le fruit de leur récolte urbaine.

**Leurs techniques, pour récupérer les aliments ?** Commencer par les fins de marché ("le plus simple"), puis les boulangeries ("entrez par le digicode ou être tôt le matin avant les éboueurs") et enfin les supermarchés où les poubelles sont accessibles facilement.

*"Nous récupérons les denrées et quelques heures après nous les redistribuons, et si la chaîne du froid est coupée, ce n'est que pendant un temps très court, ce qui n'endommage pas l'aliment"*, explique les deux gars pilleurs qui ne sont jamais tombés malades à manger ainsi. Et c'est d'ailleurs une question de bons sens : au nez, à la vue et avec quelques astuces on sait dans quel état d'avancement est le produit.

**Lors des redistributions qu'ils organisent dans le centre de X, ils rencontrent tout type de public :** *"s'arrêtent les passants qu'on interpelle, mais aussi des étudiants, salariés, retraités, chômeurs, mais aussi élus, sdf, roms, etc."* expliquent les deux jeunes hommes qui constatent que les gens ont entendu parler du gaspillage alimentaire et connaissent les chiffres, mais sans avoir conscience, visuellement, de ce que cela représente.



**Des yaourts bio aux poireaux en passant par une orchidée, du lait et des croquettes pour chien**, ce qu'ils ont étalé mardi 21 mars dernier lors de la distribution organisée place ... a de quoi faire réfléchir. Au total, pas moins de 230 kilos de nourriture

étaient gratuitement distribués. Sur place pour 20minutes, la journaliste Anne Dory a pu interroger les personnes venues à la distribution :

"ça nous ouvre les yeux sur la réalité d'un monde qui doit changer", constate Nicolas, 42 ans, qui repart chez lui avec de la bière, des barres de céréales et des pâtes. Pierre, lui, avait été mis au courant de la distribution via les réseaux sociaux. "Ça m'arrive de faire les poubelles des magasins quand c'est la dèche", confie ce chômeur de 24 ans. Il remplit son sac de nourriture à côté d'étudiants et de personnes âgées aux maigres retraites. "C'est honteux de jeter tout ça quand on voit le prix auquel on nous le vend", s'insurge Maria, 63 ans, qui peine à vivre avec ses 1 000 euros par mois.

**Avec leur démarche, les deux X souhaitent sensibiliser le grand public et changer le regard sur les modes de production :** "Dirigeons-nous vers la sobriété. Redéfinissons les pratiques d'achats, dirigeons nous vers les circuits-courts, les produits sains et biologiques, les matières premières nobles et recyclables. Nous nous sommes dirigés vers la nourriture car son obtention reste assez simple, mais nous aurions pu prendre les voitures de la prime à la casse et les distribuer de la même façon..." expliquent-ils.

Comme mentionné déjà ici, **chaque année, les Français mettent 1,2 million de tonnes de nourriture à la poubelle**, ce qui représente environ 20 kilos de déchets par personne et par an. Sur ces 20 kilos d'aliments gaspillés, **explique l'ADEME, 7 kg sont encore emballés et 13 kg sont des restes de repas ainsi que de fruits et légumes.**

### La récup' dans les poubelles en pratique

**Mais au fait, à qui appartiennent les déchets ? Est-ce illégal de fouiller dans une poubelle ?** D'après les discussions que j'ai pu avoir avec des adeptes de la récupération, alimentaire ou non, l'enjeu est de savoir si le déchet est considéré comme *res nullius*, n'appartenant à personne, ou *res derelictae*, sans maître, puisque la volonté de leur propriétaire est clairement exprimée : il a voulu abandonner ces objets. Et donc le premier qui le récupère en fait sa propriété (code pénal)...?

Maude Frachon, au fait des pratiques du freeganisme, de la récup et du glanage a épluché tant bien que mal les articles de lois sur le sujet. Sans certitudes sur la légalité des pratiques, elle conseille d'**avoir sur soi une lettre de décharge pour dédouaner les anciens propriétaires en cas de problème** (intoxication alimentaire par exemple), du type:

"Je soussigné-e .....né-e le....à.....atteste sur l'honneur ne pas porter plainte contre les anciens propriétaires des déchets trouvés à.....et que leur ingestion relève entièrement de ma responsabilité. Je suis conscient-e que cette attestation pourra être produite en justice et que toute fausse déclaration de ma part m'expose à des sanctions judiciaires. Fait pour servir et valoir ce que de droit. Date, lieu, signature".

"L'essentiel est de ne pas pénétrer sans autorisation sur une propriété privée, ne pas souiller de détritus l'endroit en question", souligne la jeune femme en évoquant l'interdiction de fouille des poubelles qui a pu tenter certaines communes commeXX par exemple, alors que le glanage est une pratique de toujours.

C'est le chiffonnage (le fait de faire de la récup' et de la vendre ensuite) qui est interdit en revanche.

### Et pour le reste alors ?

**Sachez qu'il n'y a pas que la nourriture qui se gâche!** Et c'est pour sensibiliser et mobiliser les entreprises au don de leurs produits invendus que l'Agence du don en nature organise depuis lundi et jusqu'au 29 mars 2013 la première "Semaine du Don en Nature".

L'association collecte auprès des entreprises (l'Oréal, Etam, Célio, Seb, P&G) des produits neufs invendus (fins de séries, fin de promotions, changements de packaging) afin de les redistribuer à des associations caritatives qui aident les plus démunis (Les Epicerie Sociales et Solidaires, SOS Village d'Enfants, l'Armée du Salut, les Centres d'Hébergement du Groupe SOS, les Apprentis d'Auteuil et quelques structures régionales).

**"Près de 400 millions de produits qui sont détruits chaque année en France", rappelle l'Agence qui a déjà redistribué pour 22 millions d'euros de produits neufs. "Depuis 2009, notre initiative permet de redistribuer des produits qui étaient voués à la destruction, elle évite le coût énergétique de destruction de milliers de tonnes de marchandises tout en ayant un impact social auprès des personnes en situation d'exclusion".**

**Parmi les produits les plus invendus en quantité, et donc les plus collectés par l'Agence:** les produits d'hygiène et entretien, les jouets et la puériculture, les fournitures scolaires.

**Et les produits dont ils ont le plus besoin ?** Les produits d'hygiène et entretien, mais aussi le petit électro-ménager, la puériculture, la vaisselle et le linge de maison.  
Des initiatives à suivre donc, non ?

Anne-Sophie Novel

Source : <http://alternatives.blog.lemonde.fr/>

## Ce mercredi, c'est chasse au gaspi

Depuis un an jour pour jour, la mobilisation suscitée par la lutte contre le gaspillage alimentaire est inédite en France. Profitons de la première journée nationale de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour revenir sur trois initiatives dont le rôle social et l'utilité publique restent encore méconnus.

### **Une journée nationale**

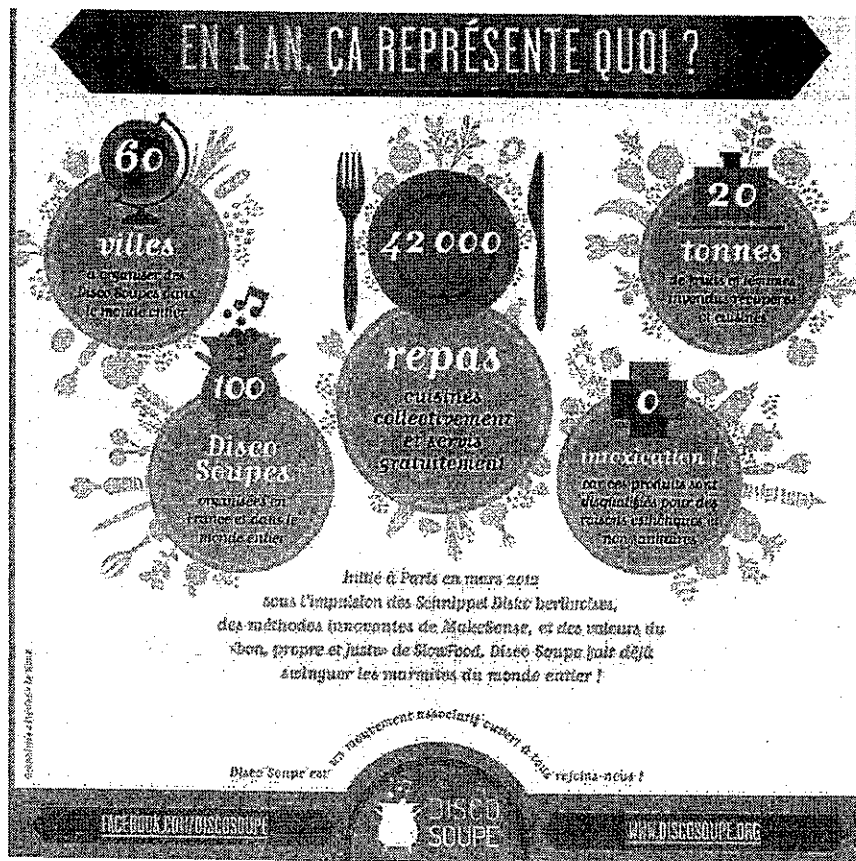
**Pour la première fois en France, une journée nationale a été instaurée ce mercredi 16 octobre par le Ministre délégué en charge de l'Agroalimentaire Guillaume Garot.** "*En France, plus de sept millions de tonnes de déchets alimentaires sont jetés tout au long de la chaîne alimentaire*" rappelle-t-il sur le site dédié à l'opération. De décembre 2012 à juin 2013 il a animé plusieurs ateliers "*dans le but d'élaborer un pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire et de construire une véritable politique publique dans ce domaine*" déclare-t-il en expliquant que le pacte lancé le 14 juin 2013 a pour objectif de **réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici juin 2025**. Il constitue un engagement des différents acteurs de la chaîne alimentaire pour réduire ce gaspillage.

Parmi les engagements décidés, cette journée du 16 octobre est destinée à "*faire connaître l'ensemble des initiatives locales de lutte contre le gaspillage alimentaire*". A Paris est organisé, Place de la République, "*un événement festif et populaire, ouvert à tous*". Si en région les événements ont l'air moins nombreux, quelques initiatives nationales sont relayées ici. **Voilà trois initiatives à (re)découvrir pour l'occasion.**

### **Les Disco Soupes**

**Les Disco Soupes essaient largement en France depuis mars 2012.** L'idée, simple, utilise plusieurs ingrédients qui en assurent à coup sûr la réussite: des fruits et légumes destinés au rebut alors qu'il est parfaitement possible de les consommer, le fait d'éplucher le tout à plusieurs en se trémoussant sur de la musique assurée par un groupe de musiciens conviés spécialement pour l'occasion. Au final, un bon moment partagé, une bonne salade et/ou une soupe dégustées avec autant de plaisir qu'elles font sens.

**Comme le montre l'infographie suivante, 100 événements ont d'ores et déjà été organisé dans le monde** et 42 000 repas servis de la sorte, représentant près de vingt tonnes de fruits et légumes qui seraient autrement partis à la poubelle.



Le tout est généralement redistribué gratuitement ou à prix libre. Lors du sommet Ecocity qui s'est déroulé à XXXs fin septembre 2013, les équipes organisatrices du banquet des 5000 ont réussi à réunir plus de 6000 personnes, du jamais vu encore.

"L'association prévoit de continuer à faire grandir et structurer le mouvement à l'échelle nationale et internationale (déjà présent aux USA, Colombie, Irlande, Angleterre, Belgique, Corée, Hollande, ..) pour continuer à faire vivre notre mission: sensibiliser le plus grand nombre au gaspillage alimentaire par la convivialité !" explique Caroline Delboy, qui a importé le concept d'Allemagne.

Le mouvement devient même un incubateur de projets avec comme premières réalisations:

- Une "Buena disco sociale soupe", ou la création de circuits courts de revalorisation et de transformations de fruits et légumes récupérés au sein des quartiers de centre ville et des lieux de vie de personnes en situation de fragilité
- Une livre de sensibilisation visuelle aux problèmes et aux solutions relatives au gaspillage alimentaire
- Des confitures de qualité "Re-Belles", produites et commercialisée à base de fruits récupérés
- Des clips musicaux décalés pour donner au plus grand nombre et avec humour les grandes clés du gaspillage. A XXX, certains s'amuse déjà beaucoup avec le détournement de tubes célèbres.



## Les épiceries solidaires

**Autre initiative à découvrir : l'Association Nationale de Développement des Épiceries Solidaires (A.N.D.E.S.),** dirigées par Guillaume Bapst, un réseau associatif composé de 300 boutiques en France réservées à des gens en difficulté économique qui disposent de moins de 5 euros par jour pour manger. Le tout est géré par les travailleurs sociaux et le prix payé est de 30% du prix réel.

**Le réseau a aussi des activités de réseaux d'insertion sur les Marchés d'Intérêt Nationaux** (les MIN de Ringis, Lille, Marseille...), où tous les jours des gens dits "en situation de précarité d'emploi" trient des fruits et légumes qui partaient à la poubelle (pour des défauts d'aspects, des cagettes qui étaient tombées, des erreurs d'aiguillage de transport). L'ensemble des fruits et légumes ainsi récupérés sont livrés aux associations d'aide alimentaire du secteur (cf. la carte ci-dessous). Cela permet de faire consommer des fruits et légumes à des personnes en situation de précarité, cela crée de l'emploi (avec un taux de 70 à 94% de taux de retour à l'emploi).

*"On a aussi créé une ferme qui nous permet de créer nos propres légumes. On les transporte, on les transforme, et on distribue notamment une soupe parmi les meilleures du marché"* explique Guillaume Bapst, qui gère **un budget de 9 millions d'euros par an**. Actuellement, *"la filière crée de l'emploi non délocalisable, remet des gens au travail, lutte contre le gaspillage et permet de se faire plaisir aussi en participant à cette aventure humaine"* aime rappeler ce **rebelle positif**.

## Eqosphere, la fin des poubelles ?

**Cette entreprise initiée en juillet 2012 en par Xavier Corval s'attaque à toutes les formes de gaspillage.** Pour cela, une plateforme web a été conçue afin d'assurer la logistique des flux de ressources jetées par les uns et récupérées par les autres. Son fonctionnement repose sur une fine connaissance des objectifs, contraintes et besoins des dirigeants de la grande distribution comme Carrefour, Auchan, Casino puis Leclerc. Et sur l'usage de lecteurs avec lesquels les usagers scannent les produits invendus ou invendables (périmés, abîmés ou en fin de stock). L'information récoltée de la sorte nourrit un moteur de recherche sémantique qui informe les récepteurs ayant indiqués au préalable leur demande (qui intègre les questions de volume, logistique, aspects sanitaires, etc.)

**La phase pilote menée jusqu'à septembre 2013 a réuni 40 structures émettrices de produits en fin de vie et 250 organisations réceptrices.** *"Aujourd'hui, on connecte les grandes surfaces avec les associations caritatives, les soldeurs, les parcs animaliers, les spécialistes du traitement des déchets, etc... avec une grosse intelligence numérique au*

*centre de la plateforme et de nouvelles propositions partenariales tous les jours afin de maximiser les opportunités de valorisation", explique l'entrepreneur.*

**Aujourd'hui Egosphere travaille avec plusieurs ministères** (de l'Agroalimentaire - dans le cadre du Pacte national contre le gaspillage alimentaire - ; de la Défense, de l'Enseignement Supérieur), la région Île de France, la mairie de Paris, la ville d'Issy-les-Moulineaux et des entreprises comme La Fnac, Ventes Privées, le traiteur Potel et Chabot, etc. L'usage de la plateforme va bientôt être étendu à l'ensemble de l'hexagone, ainsi qu'au niveau européen. L'idée ? Contribuer à gagner quelques années sur la date fixée par la Commission européenne (2025) pour réduire de moitié les déchets alimentaires et non alimentaires dans l'Union européenne.

**Une chose est sûre: ces porteurs de projets ne gaspillent pas leur énergie pour rien. De quoi vous motiver ?**

Anne-Sophie Novel

Source : <http://alternatives.blog.lemonde.fr/>

## Le contexte

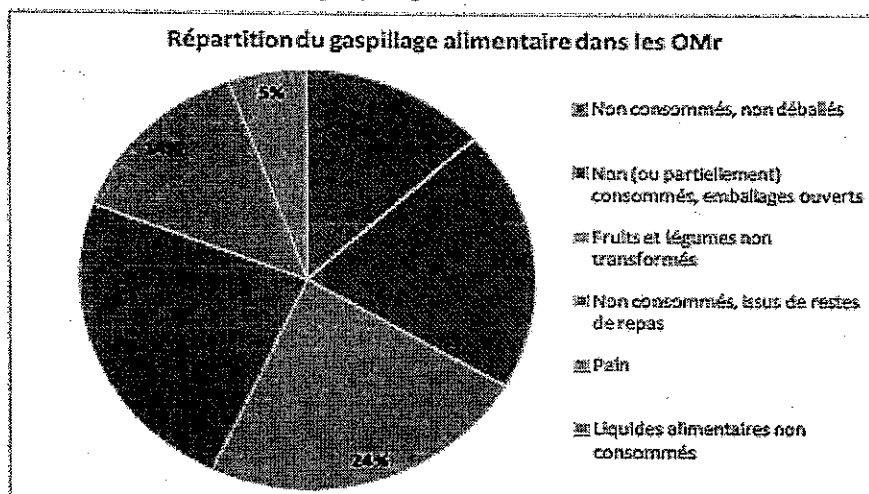


90 % des consommateurs n'ont aucune idée de la quantité de nourriture qu'ils jettent<sup>2</sup>. Pourtant, entre la boîte de lardons cachée au fond du frigo, le morceau de viande que nous n'avons pas eu l'occasion de cuisiner ou les yaourts qui n'ont pas eu le temps d'être tous mangés avant leur date limite de consommation (DLC), chaque année nous jetons, en moyenne, environ 7kg de produits non déballés et non consommés par personne<sup>3</sup>.

Mais ceci n'est que la partie émergée de l'iceberg. Une étude britannique a estimé que 25 % des aliments achetés par les ménages sont jetés à la poubelle<sup>4</sup>. Et encore, il ne s'agit que du gaspillage alimentaire qui a lieu dans les maisons, or il y en a tout au long de la chaîne de production et de consommation. Analysons ces différentes étapes.

### Le gaspillage à la consommation

Tout d'abord, nous jetons de la nourriture dans nos maisons. Le bureau d'étude Verdicité<sup>5</sup> et France Nature Environnement ont réalisé en 2011 une caractérisation de nombreux échantillons d'ordures ménagères résiduelles (OMR) et assimilées qui a permis de mieux connaître ce gaspillage<sup>6</sup>.



<sup>2</sup> Étude FAO, 2009

<sup>3</sup> - 7 kg d'après le Modecom 2007 de l'ADEME

<sup>4</sup> - D'après le WRAP (Waste and Resources Action Programme) : [site internet](#)

<sup>5</sup> - [www.verdicite.fr](http://www.verdicite.fr)

<sup>6</sup> - Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le dossier [à cette adresse](#).





# dossier de presse

Gaspiilage alimentaire : opération « coaching » - Jeudi 24 mai 2012

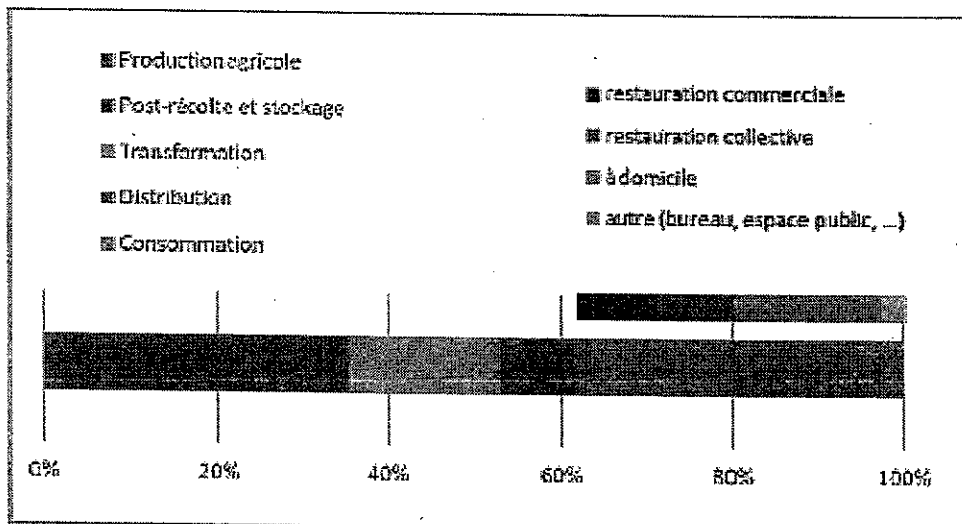
En plus des produits non déballés, on retrouve des restes de repas (1/4), des fruits et légumes (1/4), du pain et des produits dont l'emballage a été ouvert (1/5). Cette étude nous amène à constater que le gaspiilage alimentaire de nourriture présent dans les poubelles des foyers est d'environ 30kg par an et par personne<sup>7</sup>. Si on rajoute le gaspiilage évacué par les égouts et le compostage, on peut estimer que le gaspiilage dans les foyers atteindrait près de 40kg par an et par personne<sup>8</sup>. Il ne s'agit que d'ordre de grandeur concernant le gaspiilage des ménages chez eux. Mais nous devons considérer les lieux de consommation de nourriture dans leur ensemble. La consommation a lieu à la maison certes, mais aussi hors domicile dans les restaurants, dans les restaurants collectifs (entreprises, écoles, milieux hospitaliers et carcéraux...), dans la restauration rapide...



La FAO estime ainsi qu'en Europe le gaspiilage à la consommation serait d'environ 95 kg par an et par habitant (cf. partie en rouge du graphique page suivante).

Le gaspiilage à la consommation représente 95kg par an et par personne. Cela correspond à l'ensemble des aliments jetés lors de leur consommation. C'est-à-dire le gaspiilage à domicile mais aussi le gaspiilage dans les restaurants, les cantines, les bureaux, dans la rue, etc.

## Pertes<sup>12</sup> et gaspiillages de nourriture aux différentes étapes de la chaîne alimentaire



## Gaspillage alimentaire: le gouvernement à l'action



**Le gouvernement va mettre en place un plan d'action afin de diviser par deux le volume de déchets alimentaires d'ici à 2025. Chaque année, un Français jette entre 20 et 30 kilos de nourriture à la poubelle.**

La lutte contre le gaspillage alimentaire, nouveau cheval de bataille du gouvernement. Profitant de l'ouverture ce dimanche du Salon international de l'agroalimentaire (Sial), Guillaume Garot, ministre délégué chargé du secteur, annonce la mise en place d'un plan d'action visant à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025.

Légumes abîmés, yaourts périmés, assiette entamée des cantines ou pain des restaurants: «Chaque Français jette de 20 à 30 kilos de nourriture par an», déplore le ministre dans un entretien au Journal du dimanche. «Ce gaspillage représente environ 400 euros pour une famille de quatre personnes, autant d'argent jeté par la fenêtre ou à la poubelle», ajoute-t-il. Consommateurs et industriels, «tout le monde» est concerné, selon le gouvernement.

Pour lutter contre ce qu'il nomme «les dérives de la société de surconsommation», Guillaume Garot prévoit cinq actions qui associeront des commerçants («je pense à Casino, Monoprix ou Système U»), des associations, des industriels, des marchés comme Rungis et les cantines. Le ministre discute actuellement avec les industriels de la possibilité de réduire les volumes des produits en proposant, par exemple, la vente de yaourt à l'unité plutôt que par lot de quatre ou six. «Les packs de produit incitent à trop acheter», explique-t-il. Du côté des grandes surfaces, l'idée serait de différer les promotions: «Aujourd'hui, si vous achetez deux produits dans le cadre d'une promo, vous partez avec un troisième gratuit qui risque de se périmé. Demain, le magasin proposera au client d'emporter son lot plus tard», précise le ministre.

### **Favoriser la récupération**

Le plan d'action souhaite également inciter les commerçants, non pas à revoir le système de dates de péremption mais plutôt à «améliorer la gestion des stocks en retirant bien plus tôt les produits des rayons, avant leur date limite, pour mieux les redistribuer vers l'aide alimentaire». Le travail des associations de collecte des invendus sera aussi facilité par l'élargissement des contrats avec les marchés d'intérêt national (MIN) comme Rungis. «Sept

grands MIN ont signé des contrats. L'opération sera généralisée aux 22 MIN en 2013», précise Guillaume Garot.

Côté cantine, cinq opérations pilotes de lutte contre le gaspillage seront lancées en janvier dans des collèges en [ ] et un restaurant d'entreprise en [ ]. «Il s'agira de mieux ajuster les portions alimentaires.»

Enfin, une campagne de sensibilisation «sur le mode de l'humour» débutera en janvier. Le ministère a aussi lancé un site Internet, [www.gaspillagealimentaire.fr](http://www.gaspillagealimentaire.fr), qui sera complété en décembre par une plate-forme intitulée «Le magasin» qui mettra en contact «ceux qui donnent et ceux qui reçoivent». Les résultats de ces actions seront examinés au printemps et en juin, le ministère proposera «un pacte national contre le gaspillage», promet Guillaume Garot.

### **Question de moyens**

La Croix Rouge a salué ce dimanche la volonté du gouvernement de lutter contre le gaspillage alimentaire, même si 2025 semble «un peu lointain», selon le directeur de l'action sociale à la Croix Rouge française, Didier Piard. «Il y a toujours une crainte pour nous, associations, que ce soit une déclaration un peu incantatoire. S'il n'y a pas d'outils d'évaluation réguliers tous les ans, pour moi ça n'a pas de sens», a-t-il ajouté. Il faut selon lui «définir dès l'année prochaine des indicateurs de lutte contre le gaspillage sur ce que l'on est le mieux en capacité d'évaluer: les industriels et la grande distribution».

Par ailleurs, pour faciliter la tâche aux associations de collecte, la Croix Rouge estime que le plan actuel doit également «s'accompagner de moyens pour que les grandes associations puisse conserver les denrées collectées auprès de la grande distribution et se structurer». «Nous ramassons à la Croix Rouge à peu près un tiers de nos approvisionnements pour l'aide alimentaire aux plus démunis. Je souhaiterais arriver à 50%, voire 60%», a-t-il précisé.

Source : [www.lefigaro.fr](http://www.lefigaro.fr)

## Grande (sur-)bouffe : les clefs pour comprendre... et agir !

Pour faire suite au banquet des 5 000, opération de sensibilisation au gaspillage alimentaire imaginée par le britannique Tristram Stuart qui a eu lieu pour la première fois en France, sur le parvis de l'hôtel de ville de Paris, samedi 13 octobre, j'ai un livre à vous recommander : *La Grande (Sur-)Bouffe, Pour en finir avec le gaspillage alimentaire* (86 p., 5 euros), qui vient d'être publié aux Editions Rue de l'échiquier.



Son auteur, Bruno Lhoste, propose de prendre du recul et d'analyser posément un sujet pour le moins complexe. Et il a accepté de répondre à mes questions. Explications.

Le consommateur ne doit pas être stigmatisé.

Bruno Lhoste s'intéresse au sujet du gaspillage alimentaire depuis longtemps, et il est quelque peu agacé, dans cette histoire, par la manière dont on cible en permanence les consommateurs. Pour cause, un vécu personnel et un travail d'analyse des nombreuses études parues sur le sujet.

Pendant ses études, les petits boulots qu'il enchaîne dans des supermarchés lui ont donné l'occasion de jeter des cageots entiers de nourriture. Au début de sa carrière, le jeune diplômé en énergétique a travaillé sur la problématique de la conservation des récoltes de céréales dans les pays du Sud. Le cabinet de conseil qu'il dirige actuellement (Indiggo, 225 collaborateurs répartis dans huit grandes villes françaises) accompagne aussi les collectivités sur ces questions de gaspillage. Ecrire ce livre était donc logique, mais s'il est publié aujourd'hui, c'est parce que "*beaucoup d'études sont parues en 2011 et permettent d'objectiver des chiffres*" précise-t-il. Ces données restent encore trop approximatives à son goût, "*mais il y a des convergences et il devenait intéressant de faire une synthèse sur le sujet, je veux donner un autre regard sur l'ensemble de la filière, et illustrer la complexité du problème*". Objectif réussi, car on ressort de la lecture de son ouvrage avec un regard global sur la question.

Des solutions pour la grande distribution

**Quel est le secteur où on gaspille le plus ?** "*Si on regarde les chiffres, les plus grands gaspillages s'observent au niveau du producteur et du consommateur, les pertes y sont les plus importantes*", explique l'auteur, "*mais les raisons sont liées à la grande distribution, qui reporte le gaspillage vers l'aval ou l'amont. Les légumes non commercialisés car tordus ou tachés, c'est plus un problème de distributeurs que de producteurs*" ajoute-t-il illico. En gros, la grande distribution n'est pas très pro-active, et le sujet la dérange.



Dans ces conditions, quelles être conseillées aux Nous pourrions leur proposer en circuits courts, *"une piste Lhoste*.

Il est aussi nécessaire standards et de réhabituer les consommateurs à l'aspect naturel des fruits et légumes. D'ailleurs, *"on n'a aucune étude réelle nous expliquant que les gens veulent des légumes tout ronds et brillants. La distribution pourrait avoir un rôle à ce niveau !"* précise-t-il. Autre solution : en cas de stock en surplus, plutôt que d'écouler les produits avec des remises du type "deux pour le prix d'un", il serait préférable de baisser les prix pour que les produits partent plus vite sans pousser les consommateurs à sur-acheter. *"On pousse à sur-consommer aujourd'hui et certaines pratiques marketing génèrent beaucoup de gaspillage."* Autre aspect à évoquer : les mesures sanitaires, qui se durcissent à force de scandales alimentaires. *"On se rend compte aujourd'hui que nous sommes allés trop loin, ce durcissement régulier des réglementations sanitaires génère beaucoup de gaspillage"*, déplore le spécialiste.

mesures prioritaires pourraient responsables de supermarché ? de favoriser l'approvisionnement *"mécanique"* d'après Bruno de s'attaquer à la question des

#### Des solutions politiques

La complexité du problème est telle qu'il serait maladroit de tomber dans le réductionnisme des solutions, mais des pistes d'actions existent à d'autres niveaux de la filière.

Si on remonte le cours de l'histoire, déjà, on comprend à quel point l'aberration actuelle est récente. Il y a soixante ans, l'Europe était encore en situation de pénurie alimentaire. Pour Bruno Lhoste, les choses sont simples : *"Aujourd'hui, nous n'avons pas de politique alimentaire en France, mais une politique agricole, nous avons centré nos efforts sur la politique de production, pas d'alimentation."* Résultat : on a produit beaucoup et on a créé la consommation qui allait avec ; on a perdu la capacité à contrôler les surplus, puis on a laissé le marché faire. *"Il est donc nécessaire de mettre en œuvre une politique alimentaire consciente de ses excès, avec des réglementations adéquates"*, souligne le spécialiste.

Mon amie Isabelle Delannoy, agronome et auteure de plusieurs ouvrages spécialisés sur le développement durable, m'expliquait à ce sujet que **nous n'adaptions plus les cultures aux territoires**. Vincent Tardieu, journaliste scientifique explique aussi très bien cette évolution dans son dernier livre, Vive l'agro-révolution française ! (Editions Belin, 2012) L'exemple le plus flagrant est celui des élevages porcins situés essentiellement à côté des ports (comme en Bretagne) en raison des quantités de tourteaux de soja à importer pour nourrir les bêtes. Auparavant, notre agriculture reposait sur un système de polycultures et d'élevages, on cultivait des céréales et on élevait des bovins, le tout fonctionnant en circuit fermé. Maintenant, on a des céréaliers et des éleveurs intensifs. *"On a cassé des systèmes équilibrés, et c'est pour cela qu'on a des problèmes sanitaires forts, la Bretagne est hors sol"*, souligne Bruno Lhoste, en recommandant les travaux prospectifs de l'association Solagro sur l'utilisation des terres en 2050.

**En attendant, l'éducation reste une politique prioritaire** pour favoriser la prise de conscience du problème : l'auteur de *La Grande (Sur-)Bouffe* souhaite d'ailleurs que les consommateurs retrouvent leur autonomie, car *"les gens doivent se réapproprier leur*

*alimentation, c'est vital ! Les opérations menées par Tristram Stuart permettent d'initier un mouvement ascendant, et favorisent la prise en compte de la problématique dans un bon état d'esprit". L'action territoriale est clef et les acteurs locaux ont tout intérêt à travailler ensemble pour limiter le gâchis et générer des "boucles vertueuses".*  
Alors, on s'y met quand ?

Anne-Sophie Novel

Source : <http://alternatives.blog.lemonde.fr/>

## A XXX , une camionnette pour lutter contre le gaspillage alimentaire



Les gestes sont précis, presque mécaniques. Poignée de main, réception des chariots, tri puis entreposage des denrées. Depuis juin, à raison de quatre matinées par semaine, Eric Maguet, 46 ans, prend le volant de la camionnette "anti-gaspi", qui sera officiellement inaugurée mercredi 16 octobre dans le cadre de la Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire, et sillonne les rues de XXX pour recupérer les produits invendus auprès de huit supérettes de l'agglomération. La pluie qui s'abat sur la ville, lundi 14 octobre au matin, ne perturbe pas sa routine. Tout juste vaut-elle quelques jurons lorsqu'il commence sa tournée.

Un paquet de café entrouvert, une boîte de conserve cabossée, une tomate mal calibrée ou un concombre déformé, des biscuits dont la date de consommation arrive à expiration ... La Banque alimentaire de XXX, qui gère le projet, récupère les surplus et tous les produits "*consommables mais difficilement commercialisables*" de ces supérettes, avant de les répartir auprès des associations de solidarité et des épiceries sociales du département.

### "ILS NE SAVENT PAS GÉRER LEURS STOCKS"

Cette opération pilote, lancée à l'initiative du ministère de l'agriculture dans le cadre du comité anti-gaspillage, est déjà un succès. L'objectif initial était de récolter 40 tonnes de produits par an, "*soit 80 000 repas, l'équivalent de 140 000 euros de dons*", précise Daniel Doyer, président de la Banque alimentaire de XXX. En quatre mois, la camionnette a déjà récolté 24,5 tonnes, bien au-delà des résultats escomptés. "*La plupart des magasins ne savent pas gérer leurs stocks*", maugrée Eric Maguet, témoin privilégié du gaspillage alimentaire dans le secteur de la distribution.

"*On ne sait jamais quels produits on va recevoir, ni en quelle quantité. Il m'est arrivé de récupérer deux cents bouteilles de Coca-Cola. Une fois, on a dû refuser 600 kilos de bananes*", se rappelle le chauffeur de la camionnette "anti-gaspi". Sa première halte le mène à une petite supérette située en bordure de la ville. Un employé en sort, poussant un chariot rempli à ras bord de pâtes, riz, plats cuisinés, jus de fruit, charcuterie, viennoiseries... "*Autant que ces produits soient redistribués, ça évite le gâchis. Vu que l'entreprise n'en fait pas profiter ses employés...*", glisse le salarié de la supérette avec un petit sourire.

Eric Maguet reprend le volant de sa camionnette bardée de logos et de slogans contre le gaspillage alimentaire, dont un désuet : "*Manger c'est bien, jeter ça craint*". Il connaît bien ses "clients". A l'approche de la deuxième supérette, il précise qu'il ne faudra pas s'attendre à la

corne d'abondance, "surtout depuis le changement de directeur". Pour confirmer ses dires, une modeste palette l'attend derrière le magasin. "Il n'y a pas grand chose ce matin !", lance-t-il à l'employée, un peu taquin. Hasard des stocks et des invendus, les cagettes contiennent des dizaines de pizzas fraîches. Une partie des produits, dont des rillettes et des produits laitiers, sont quant à eux périmés depuis un bon mois – et donc non distribuables. Cette découverte a le don d'agacer Eric Maguet, qui précise toutefois que "ces cas sont rares". La tournée terminée, le camion rempli regagne l'entrepôt de la Banque alimentaire, situé derrière la gare de XX, à quelques kilomètres de XX. Les produits sont ensuite triés avant d'être redistribués aux associations, au prorata de leur nombre d'adhérents. L'idée est aussi de leur proposer un maximum de produits frais, et des paniers variés, pour sortir de l'habituel triptyque pâtes-farine-sucre de l'aide alimentaire.

## LA COLLECTE CHEZ LES PARTICULIERS TROP COMPLIQUÉE

"Nous menions déjà des actions auprès des hypermarchés du département, mais les supérettes étaient les oubliées de cette collecte. Il y a un vrai gisement de produits à récupérer", précise Florence Fresnaut, directrice du développement durable de l'agglomération de XX, qui envisage d'étendre le dispositif aux maraîchers. Cette camionnette devait, dans le projet initial, se rendre également chez les particuliers, mais le projet a été abandonné, "trop compliqué en terme de logistique, trop risqué d'un point de vue sanitaire". La traçabilité de ces produits, dont la Banque alimentaire devient juridiquement responsable une fois en sa possession, doit être clairement établie.

Les supérettes contactées, qui n'avaient pas les moyens logistiques nécessaires pour mettre en place un système de redistribution, ont été "dans l'ensemble faciles à convaincre", note M. Doyer. La philanthropie n'est pas leur seul guide. Ce système leur permet notamment de réduire le montant de la taxe sur les ordures ménagères, leur évite un tri à effectuer et permet une déduction fiscale égale à 60 % du montant du don.

l'agglomération XX –, et la Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt du XXX ont débloqué 30 000 euros pour la location de la camionnette et couvrir les salaires des deux chauffeurs, recrutés en contrat aidé. L'aide de l'Etat de 15 000 euros ne sera toutefois pas reconduite l'année prochaine, en dépit du succès de l'opération ; les collectivités locales mettront la main à la poche pour compenser la perte de cette subvention. Si la pérennité financière du système n'est pas assurée à moyen et long terme, la camionnette "anti-gaspi" continuera bien à siillonner les rues tourangelles l'année prochaine.

Source : [www.lemonde.fr](http://www.lemonde.fr)

## La France veut diviser par deux le gaspillage alimentaire



**INFOGRAPHIE - Le gouvernement lance ce mercredi la première journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'occasion d'événements dans toute la France et d'un grand banquet à XX**

Point d'orgue de sa campagne de sensibilisation, le ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire inaugure ce mercredi la première Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire. Une date qui fait écho à la traditionnelle Journée mondiale de l'Alimentation, créé en 1979 par la FAO (l'organisation des Nations Unies pour l'alimentation). Si chaque année, plusieurs organismes publient des données sur le gaspillage alimentaire, c'est cet organisme qui a rendu publique l'étude la plus récente. Les chiffres donnent le vertige. Ils font état de plus d'un milliard de tonnes de nourriture gaspillées, pour un coût d'environ 750 milliards de dollars.

En France, l'Ademe, l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, établit la quantité d'aliments non-consommés et jetés à plus de 20 kg par personne et par an, c'est à dire 1,2 million de tonnes. Parmi ces aliments, 7 kg par habitant seraient jetés avec leur emballage non-ouvert. Converti en argent, ce gâchis représente une perte de 400 euros par foyer chaque année. C'est en s'appuyant sur ces chiffres que Guillaume Garot, ministre délégué à l'Agroalimentaire a lancé la campagne contre le gaspillage. Inauguré il y a un an, le plan vise à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. «Il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim», affirme le ministre sur le site internet dédié.

### **Des événements partout en France**

En juin dernier, Guillaume Garot a dévoilé les onze mesures de l'action nationale, réunies sous l'intitulé de Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire. Outre la création de la journée nationale, ce pacte prévoit des formations dans les écoles hôtelières et les lycées

agricoles, des programmes de prévention des déchets, des incitations aux dons alimentaires, ou encore le remplacement de la mention DLUO par «À consommer de préférence avant...» sur les emballages.

Pour faire passer ces messages, le gouvernement a prévu un 16 octobre festif, à Paris comme en province. Dans la capitale, un grand banquet sera organisé sur la place de la République. Les produits, des invendus fournis par le marché international de Rungis, seront cuisinés par des traiteurs de renom. Tout au long de la journée de grands chefs (Thierry Marx, Gregory Cuilleron, Jean et Norbert, Pierre Sang, Brice Morvent, Abdel Alaoui) expliqueront aux passants comment accommoder les restes. Des associations seront également présentes pour informer le public sur les dons alimentaires. Plusieurs autres événements sont prévus à travers toute la France, avec notamment une «Disco Soupe» à XX, une «soupe géante» à XX, des ateliers culinaires à XX ou encore un marché solidaire à XX.

Source : [www.lefigaro.fr](http://www.lefigaro.fr)

## Pertes et gaspillages dans les métiers de la restauration et de la distribution

### *Pertes et gaspillages dans les métiers de la restauration*

→ De manière générale, la **restauration collective** génère moins de pertes et gaspillages par convive à chaque repas (167g/pers/repas), **que la restauration commerciale** (211g/pers/repas). Toutefois, les volumes varient plus fortement dans la restauration collective (écart type de 75g) qu'en restauration commerciale (écart type de 32g) ce qui est lié aux disparités de convives et d'établissements.

→ 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** (264g/pers/repas en moyenne avec 139g d'écart type). 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).

→ De tous les métiers de la restauration collective, la **restauration collective d'entreprise** génère le **volume le plus faible de pertes et gaspillages par convive à chaque repas** (125g/pers/repas en moyenne avec 35,4g d'écart type).

→ En **restauration collective scolaire**, les **cantines des collèges et des lycées** enregistrent les **plus gros volumes** de pertes et gaspillages alimentaires (179 – 200g/pers/repas) alors que les écoles primaires enregistrent les volumes les plus faibles de pertes et gaspillages par convive à chaque repas (110 – 130g/pers/repas).

→ Les plus gros volumes de pertes et gaspillages par convive pour chaque repas se situent en restauration traditionnelle (230g/pers/repas) et en restauration gastronomique (229g/pers/repas). Toutefois, en restauration gastronomique près de 60% des déchets alimentaires par repas sont constitués de déchets de préparation en cuisine (produits de 1<sup>ère</sup> gamme).

→ Les plus faibles volumes de pertes et gaspillages par convive pour chaque repas sont enregistrés par la restauration rapide (175g/pers/repas) en raison de l'utilisation des produits semi-industriels (dont les déchets de préparation ont été générés en amont) et de l'incapacité de comptabiliser les pertes et gaspillages des plats à emporter.

Métiers de la restauration	Sous-groupe	Pertes et gaspillages alimentaires moyens g/pers/repas	Pertes et gaspillages moyens g/pers/repas	Source
Restauration collective 167g/pers/repas (écart type de 75)	Milieu scolaire	147g/pers/repas	Primaire : 120	Interrogation d'experts, Campagne de pesée Association De Mon Assiette à ma Planète
			Secondaire : 185	
		Supérieur (Universités) : 135		
Établissements médico-sociaux et de santé	264g/pers/repas	Hôpital court séjour : 362	Extrapolation campagne de pesée Centre hospitalier du Mans	
		Hôpital long séjour et maison de retraite : 166		
Entreprise	125g/pers/repas		Interrogation d'experts	
Restauration commerciale 211g/pers/repas (écart type de 32)	Restauration traditionnelle	230g/pers/repas		Extrapolation données ADEME, 1999
	Restauration gastronomique	229g/pers/repas		Campagne de pesée terrain
	Restauration rapide	175g/pers/repas		Extrapolation données ADEME, 1999

Tableau 1. : Pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la restauration (collective et commerciale)

#### Pertes et gaspillages dans les métiers de la distribution alimentaire

→ Dans les métiers de la distribution alimentaire, les pertes et gaspillages moyens enregistrés sont de 197t/établissement/an du type supermarché ou hypermarché (plus de 400m<sup>2</sup>) et de 2,6t/établissement/an pour les métiers de bouche/artisanat alimentaire étudiés.

Métiers de la distribution	Sous-groupe	Pertes et gaspillages moyens	CA moyen par l'établissement <sup>1</sup>	Source
Grande distribution 197t/établissement/an	de 50 à 199 salariés	139t/établissement/an	25 900 000	Extrapolation données INSEE, 2004 <sup>2</sup> et 2006 <sup>3</sup>
	+ de 200 salariés	507t/établissement/an	434 200 000	
Métier de bouche / artisanat alimentaire 2,6t/établissement/an	Épicerie	1,6t/établissement/an	280 000	Campagne de pesée terrain ; CA est une moyenne du secteur (FNDE)
	Boulangerie artisanale	3,6t/établissement/an	212 000	Campagne de pesée terrain ; CA est une moyenne du secteur (CNBF)

Tableau 2 : Pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la distribution (grande distribution et métiers de bouche).

<sup>1</sup> Plus d'un tiers du CA des hypermarchés est réalisé par la vente en alimentation (Source : INSEE)

<sup>2</sup> Source : Enquête Points de vente 2004, enquête annuelle d'Entreprise Commerce, INSEE 2004

<sup>3</sup> Source : Production des déchets non dangereux selon la catégorie de déchets, la taille et le secteur de l'établissement, INSEE, 2006. L'hypothèse utilisée : les pertes et gaspillages représentent 50% des déchets non-dangereux en mélange.

## Pour une politique de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

**LE CERCLE.** (par Pierre Ravenel, Anne Tison et Bruno Houppermans) - En ces temps de crise économique, la réduction des dépenses est un sujet de réflexion récurrent. A fortiori dans un contexte électoral où les débats font du sur-place entre tenants de la rigueur et adeptes de la relance...

Il existe pourtant, en la matière, des champs d'actions laissés pratiquement à l'abandon, alors même que ceux-là mettraient tout le monde d'accord. La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie de ceux-là. Et en particulier dans le domaine de la restauration collective qui présente l'avantage d'être un secteur économique tout à fait conséquent en France et de concentrer entre les mains de quelques milliers d'acteurs publics et privés un pouvoir d'action considérable. Anecdotique, négligeable, utopique ? Regardons de plus près...

### **Quelques chiffres sur le gaspillage alimentaire en restauration collective**

Faisons ensemble un peu d'arithmétique avec le cas d'un collège, ouvert 150 jours dans l'année et servant 600 repas par jour. On constate qu'en moyenne, 25 % des aliments achetés y sont jetés. Ces déchets proviennent de la préparation des repas, des aliments présentés aux élèves au self mais non servis, ou encore, bien sûr, des restes qui sont laissés sur les plateaux. Sur l'ensemble de ces déchets, on estime qu'au moins la moitié correspond à un gaspillage non seulement manifeste mais évitable. Soit 12,5% des aliments qui sont achetés, cuisinés, pour finalement être jetés. Un triple coût donc : la facture du fournisseur, les moyens consacrés à la préparation en cuisine et finalement le coût de traitement des déchets (qui va grandissant).

Ces chiffres sont non seulement attestés par les observations de terrain mais constituent même dans bien des cas le bas de la fourchette. Si le coût des denrées représente 2€ par repas (chiffre généralement constaté dans l'enseignement secondaire), l'établissement gaspille un peu plus de 20 centimes par repas, ce qui représente un manque à gagner annuel de 22 500 € ! Et nous ne parlons pas ici d'un restaurant très important.

En France, 4 milliards de repas sont servis chaque année en restauration collective. Les mêmes ratios appliqués à ces 4 milliards de repas nous montrent que l'économie potentielle s'élève nationalement à 1 milliard d'euros. Non seulement vous avez bien lu, mais encore les hypothèses prises sont volontairement prudentes.

### **Gaspillage alimentaire en restauration collective : les raisons**

Même si le phénomène du gaspillage alimentaire en restaurant collectif relève de plusieurs facteurs, il en est un qui revient comme un leitmotiv, au moins dans le milieu scolaire : « la cantine, c'est pas bon ». Or, ce jugement à l'emporte-pièce, maintes fois entendu, est bien souvent un a priori plus qu'une appréciation objective de la qualité. Que les convives constatent et comprennent le travail réalisé et leur avis commence déjà à changer. D'ailleurs, si la qualité n'a pas toujours été au rendez-vous par le passé, elle s'améliore chaque jour.

Le restaurant pâtit également de comportements surprenants. Estimant avoir payé un service, les convives jugent qu'ils peuvent consommer autant qu'ils le souhaitent, peu importe s'ils savent qu'ils ne mangeront pas tout au final. De leur côté, les équipes de cuisine ont parfois le service un peu trop prompt et généreux, sans nécessairement être à l'écoute de l'appétit et des envies des convives.

Les choses se jouent également en termes d'organisation. Par exemple, lors de la prévision des effectifs. Une mauvaise estimation (une classe en sortie scolaire non prévue, une épidémie de grippe...) et ce sont des dizaines de repas qui seront préparés en trop.

Par ailleurs, toujours dans le contexte scolaire, le moment du repas est assez souvent mis à mal dans les emplois du temps. Est-ce réellement un arbitrage pertinent des priorités ? A quoi cela sert-il d'encombrer la journée d'un élève de cours si le repas pris « avec un lance-pierre » ne lui permet plus de suivre correctement les enseignements ? Le repas doit retrouver toute sa place dans les emplois du temps, d'autant plus qu'il peut lui-même devenir un temps éducatif.

Dans la restauration administrative ou entrepreneuriale la volonté de laisser le choix à tous les convives jusqu'en fin de service pousse souvent à une surproduction systématique de chaque plat proposé. Alors qu'une pénurie de certains plats en fin de service pourrait être acceptée par les convives dès lors qu'elle serait expliquée.

### **Les prémices d'une lutte active**

Beaucoup de restaurants ont compris qu'il était crucial de travailler sur le gaspillage et mettent en place des actions, à leur échelle. Parfois, il s'agit de simples trucs et astuces, tels que déplacer la corbeille de pain en fin de self (réduction de moitié des quantités consommées dans certains cas), favoriser les modes de distribution en libre-service et en vrac tels que les salad'bars ou bars à soupe, mettre à disposition des micro-ondes pour permettre de réchauffer les plats, ou encore doter les convives de couteaux à viande, ce qui diminue drastiquement la quantité de viande jetée.

En termes de production, la voie est également montrée grâce à la mise en place de systèmes de réservation des repas du matin pour le jour-même. Tandis que la production des repas en juste quantité, couplée à une préparation en flux-tendu pour assurer la fin de service, permet de faire quasiment disparaître les rations inutilement cuisinées.

Néanmoins, vous l'aurez compris, le cœur du problème est comportemental et relationnel. Sur ce point, les restaurants scolaires sont particulièrement actifs et créatifs. Visites de cuisine pour les nouveaux arrivants, boîtes à idées, enquêtes de satisfaction, projets pédagogiques en lien avec le personnel enseignant, prise en charge du tri par les élèves (lequel crée souvent un électrochoc salutaire sur les quantités jetées)... Autant de bonnes idées qui visent à redonner du sens au repas et à rapprocher les convives et les équipes de cuisine.

Par exemple, un lycée vient de mettre en place une commission restauration qui se réunit 30 minutes tous les 15 jours. Objectif : proposer un vrai espace d'échanges entre l'équipe de cuisine et les élèves. Les résultats sont surprenants : après deux premières rencontres plutôt conflictuelles, les réunions se déroulent dans un climat positif, et les propositions d'amélioration ont pris la place des critiques du début. Au final, l'établissement constate une réduction notable du volume des déchets, et une amélioration sensible de la satisfaction des élèves et du climat général.

### **Lutter contre le gaspillage : un levier pour développer la restauration de qualité**

Toutes ces actions auraient peu de sens si l'objectif n'était que la réduction des dépenses. Mais la lutte contre le gaspillage peut être un levier formidable pour permettre de proposer une cuisine de plus grande qualité, sans augmenter le prix du ticket restaurant pour les convives.

Travailler plus de produits frais et bruts, de meilleure qualité nutritionnelle et/ou issus de l'agriculture biologique. Proposer des menus et des recettes alléchantes, favorisant le développement du goût et l'équilibre alimentaire. Voilà les buts in fine de tout projet de lutte contre le gaspillage. Cela tombe d'ailleurs très bien puisque le tout forme un cercle vertueux : la lutte contre le gaspillage permet d'augmenter la qualité (réelle et ressentie) des repas qui permet en retour de diminuer le gaspillage !

### **Que faire, alors ? : imposer des objectifs nationaux**

Comment imaginer qu'une telle situation perdure ? Le constat est avéré et les dégâts engendrés sont nombreux et graves. Les bénéfices à attendre de projets de lutte contre le gaspillage alimentaire sont tout aussi nombreux et précieux : limitation des impacts environnementaux de notre système alimentaire, réalisation d'économies mais également dynamisation de l'économie de proximité (utilisation de produits de saison, de qualité et... locaux !), amélioration du bien-être des élèves et recréation de lien social autour de l'acte de manger, valorisation du travail des équipes de restauration (...) ! Et encore les actions possibles et résultats à atteindre sont-ils bien plus nombreux que les quelques exemples cités ici.

Faudra-t-il attendre que l'année européenne du gaspillage alimentaire (2014) nous ouvre les yeux ou bien allons-nous prendre les choses en main dès aujourd'hui ?

Il est à se demander, d'ailleurs, si la lutte contre le gaspillage alimentaire ne mériterait pas de faire l'objet d'une législation assortie d'objectifs chiffrés de réduction, comme le Grenelle l'a fait, par exemple, en matière de performance énergétique des bâtiments, de traitement des biodéchets ou d'introduction du bio dans la restauration collective. Le gaspillage alimentaire représente des enjeux tout aussi importants et une action concrète et efficace est possible !

**Les auteurs :** Pierre Ravenel, directeur de Factea Durable, Anne Tison, directrice de Biens Communs et Bruno Houppermans, gérant de Chef'Eco.

**Source :** [www.lecercle.lesechos.fr](http://www.lecercle.lesechos.fr)



## REGION X

*Accompagnement des lycées Self'O  
pour réduire et valoriser les  
déchets de restauration des lycées*



### *Résumé et objectifs*

La Région a mis en place une charte qualité pour les restaurants des lycées : « Self'O » ; considérant la lutte contre le gaspillage alimentaire comme une des priorités, elle a constitué un groupe de travail, qui a bénéficié pendant un an de l'appui d'un bureau d'étude. Celui-ci a procédé à des diagnostics approfondis dans quatre lycées retenus après établissement d'une typologie, a proposé à chacun un plan d'action spécifique. Partant de ces expériences, il a ensuite établi des méthodes et outils qui vont pouvoir être mobilisés par l'ensemble des lycées de la région.

### *Contexte*

La Région a la responsabilité de la restauration et de l'hébergement des jeunes dans les lycées. Près de 65 000 convives sont chaque jour les bénéficiaires de ce service public. Ce champ d'actions constitue un axe majeur des interventions du Conseil régional, qui se caractérise de manière synthétique par les données suivantes :

- 9 millions de repas par an
- 100 restaurants
- 11 000 internes

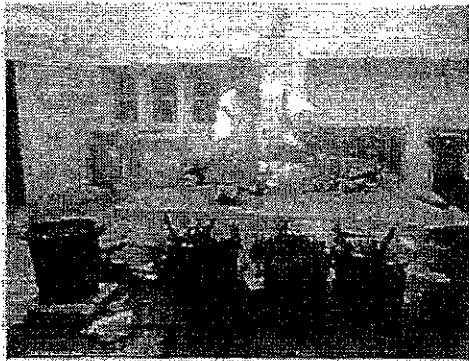
La charte « Self'O » promeut un certain nombre de mesures pour améliorer le cadre de vie, les prestations fournies aux élèves, les conditions d'approvisionnement, la qualité des produits, la sécurité alimentaire, la nutrition, le service, la gestion, les prise en compte des régimes spécifiques, la formation des personnels, l'organisation du temps des repas, le suivi de la qualité, et l'environnement. C'est dans ce cadre que prend place cette recherche-action visant à réduire le gaspillage alimentaire.

En région le gaspillage global par repas servis représente environ 200g. L'objectif au départ du projet était une diminution de 20% du gaspillage par repas. L'expérience a prouvé que l'objectif de -30% pouvait être fixé.



### **Présentation de l'action**

Intervention du bureau d'étude **VERDICITÉ** dans quatre lycées, où a été réalisé un diagnostic participatif, puis proposé un plan d'action spécifique :



- à Martin Nadaud : réduction du gaspillage à partir d'un menu test
- à Gaudier Brzeska : mise en place d'un composteur
- à Pierre Emile Martin : menu zéro gaspillage
- à La Saussaye : mise en place d'un projet global de lutte contre le gaspillage.

Pour chacun des établissements, le bilan réalisé a permis de dégager les points forts et les points à améliorer.

L'action a permis de réduire le gaspillage alimentaire de 50% en moyenne pour ces quatre lycées.

Des pistes de préconisation ont ensuite été dégagées, pour assurer une pérennisation de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans tous les lycées.

La réduction des déchets alimentaires permet aussi à la Région de répondre aux exigences de la réglementation relative au traitement des biodéchets. Des propositions ont été faites, en particulier à partir de l'analyse du lycée Gaudier Brzeska.

### **Résultats (février 2013) et perspectives :**

Ce constat a conduit le bureau d'étude à proposer à la région de faire passer les objectifs de réduction de gaspillage à la hausse, de 20 % initialement à 30 % en fin d'expérimentation.

Afin d'élargir les résultats de l'action menée, les pistes de préconisation suivantes ont été proposées pour l'ensemble des lycées :

- coordination des négociations avec les fournisseurs des établissements pour réduire les emballages jetables
- édition d'un livret : Non au gaspillage alimentaire dans les lycées de la Région comprenant un ensemble de fiche-actions
- aide incitative ou bonus/malus pour les établissements participant à la démarche
- animation d'un réseau local d'associations partenaires pour accompagner les établissements dans ce domaine
- création d'une plate-forme Internet d'échange de recettes, de conseils, permettant de réduire le gaspillage alimentaire

La DRAAF va réunir un groupe de travail régional, où les résultats de ce travail seront communiqués aux réseaux des autres établissements scolaires.

**Contact :**

**En savoir plus : voir fiche de capitalisation et livret de préconisation**

## La cuisine « Anti-gaspi » devant les supérettes et sur les marchés aux comestibles

Le stand fourni par le SYCTOM a été utilisé pour sensibiliser les habitants des différents quartiers d'.

Les responsables des différentes supérettes du territoire ont été contactés en amont de l'opération pour s'assurer de la possibilité d'installer le stand d'animation à l'intérieur ou à proximité des supérettes.

L'équipe d'animation est intervenue 1 journée par lieu afin de couvrir les différents quartiers de la ville.

Date	Lieu	Effectif sensibilisé
22/11/10 journée	Carrefour Market, Centre Jeanne Hachette	100
23/11/10 matin	Marché du centre ville	135
23/11/10 après-midi	Lidl, avenue Pierre Séward	35
24/11/10 journée	Franprix, avenue Thorez	30
25/11/10 journée	Franprix, rue Lénine	20
26/11/10 journée	Franprix, rue Monmousseau	60
27/11/10 matin	Marché Barbusse	15
27/11/10 après-midi	Dia, rue Michelet	25
	<b>TOTAL</b>	<b>420</b>

Un affichage avait été prévu dans les supérettes concernées ainsi que sur les panneaux d'affichage public et les lieux d'accueils de la mairie.

Un article est paru dans « Ma Ville » du mois de novembre pour informer de la démarche.

L'information a également été relayée sur le site de la ville dans la partie « Environnement-Urbanisme » avec l'indication des horaires d'animation.

<http://www.ivry94.fr/environnement-urbanisme/actualites/la-chasse-au-gaspi-est-ouverte/>

Le stand se composait de la cuisine « Anti-gaspi » fournie par le SYCTOM, avec les torchons et fiches pratiques et nous avons couplé cette sensibilisation avec une distribution des cabas durables, ce qui permettait d'attirer plus de passants en leur offrant un objet utile pour leurs achats.



2 animateurs étaient en permanence à disposition des publics sur le stand.

Tout au long de la semaine, ce sont **420 personnes** qui ont été sensibilisés au gaspillage alimentaire

Le stand est attrayant de par ses couleurs, mais il est peu interactif et ludique. Il est indispensable que des animateurs soient présents afin de sensibiliser efficacement au gaspillage alimentaire.

En plus des cabas, des fiches pratiques et des torchons à message, le service avait fait imprimé 200 carnets de courses (petits carnets dont le modèle a été fourni par l'ADEME permettant de faire des listes de courses avant ses achats et comportant des messages et informations sur la réduction des déchets) qui ont été distribués aux personnes rencontrées. La totalité de ces carnets de course a été distribué.

Se placer dans l'entrée ou devant les supérettes est une bonne idée pour toucher le public lors de ses achats. Ainsi les personnes rencontrées peuvent appliquer directement les conseils apportés pendant l'animation.

Certains lieux n'étaient pas vraiment adaptés pour la mise en place d'animation. Dans les rues peu commerçantes, les personnes ne prennent pas le temps de discuter avec les animateurs ou encore parce très peu de personnes fréquente ces quartiers en journée.

Les personnes prennent plus le temps de discuter lorsque le stand est placé à l'intérieur des magasins (Carrefour Market et Franprix Monmousseau) en raison des conditions météorologiques difficiles lors de cette semaine (froid et neige). De plus, la distribution de cabas incitait les personnes à venir nous voir plutôt que d'acheter des sacs de caisse, ce qui n'était pas le cas lorsque le stand était placé à l'extérieur des magasins.

Les magasins de la rue Lénine et de l'avenue Thorez ne sont pas du tout appropriés pour des animations. Toutefois, la présence d'une équipe de tournage de la chaîne M6 sur le stand avenue Thorez a permis à quelques curieux de s'arrêter et de discuter avec les animateurs présents.

Les horaires d'animation initialement prévus (10h-13h / 15h-18h) impliquait beaucoup de logistique (pour le démontage et remontage du stand). Nous avons préféré faire des journées continues d'autant plus que les supérettes n'avaient pas de coupure le midi, mais l'affluence était très faible.

Les endroits les plus pertinents étaient :

- Carrefour Market centre Jeanne Hachette et Franprix rue Monmousseau, car le public prend le temps de s'arrêter pour discuter
- Lidl avenue Pierre Sépard et Dia rue Michelet, sur le parking du magasin, les personnes sont plus disponibles.

Les discussions avec les habitants furent riches et variées.

Beaucoup ont des bonnes pratiques pour éviter de jeter des aliments, notamment en raison de difficultés économiques : recettes à base de reste (chapelure avec le pain, pain perdu, boulettes de viande avec les restes de viande, congélation des restes de plats, consommer les restes avant de cuisiner un autre plat, ...).

Les personnes rencontrées sont généralement étonnées des quantités d'aliments jetés en France, en particulier les aliments non déballés. Beaucoup font attention aux dates de péremption lors de l'achat d'aliments.

Les personnes rencontrées sont très favorables à ce type d'actions de sensibilisation des citoyens et trouvent que la Mairie doit en réaliser plus souvent. Ils ont apprécié les conseils pratiques délivrés sur le stand (liste de courses, méthodes de conservation d'aliments, ...).



# LES ONZE MESURES DU PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

1. Un signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage
2. Une journée nationale de lutte contre le gaspillage, d'un prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et d'une labellisation de ces pratiques
3. Des formations sur ce thème 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
5. Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire
6. La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets
7. La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises
8. Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »
9. Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage
10. Une nouvelle version du site dédié : [www.gaspillagealimentaire.fr](http://www.gaspillagealimentaire.fr)
11. Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

# 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. Car il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim.

Lutter contre le gaspillage, ça n'est pas moins manger, c'est mieux consommer et mieux manger. C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

Le sujet fait aujourd'hui consensus dans la société française, et nos concitoyens sont particulièrement sensibles à cette thématique sur laquelle ils souhaitent pouvoir agir.

Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un Pacte national contre le gaspillage alimentaire. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire valorise l'implication de chacun.

Le Pacte se fonde également sur une définition commune du gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.

Il accompagne la politique publique de l'alimentation et le Programme national pour l'alimentation.

Il reçoit le soutien de l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) et du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE).

LE GOUVERNEMENT FRANÇAIS A FIXÉ :  
UN OBJECTIF AMBITIEUX :  
la diminution par deux  
du gaspillage dans notre pays  
d'ici à 2025.



## Gaspillage alimentaire – qui jette le plus en France

Notre dossier sur le gaspillage mondial de nourriture est **édifiant**. Le monde peut produire assez d'aliments pour nourrir les 6 milliards d'habitants de la planète. Malgré tout, **82 pays** n'ont pas suffisamment de nourriture pour faire vivre l'ensemble de la population décemment. La marque Albal livre de nouveaux chiffres sur ce phénomène en France.

**Le gaspillage alimentaire est aussi un phénomène français**



En France, nous jetons en moyenne 21% des aliments que nous achetons, ce qui représente 5,6 millions de tonnes de déchets alimentaires par an, soit 89,9 kg par an et par habitant.

Le coût de cet impressionnant gaspillage alimentaire s'élève à 430 euros par an et par habitant.

Autre estimation : selon France Nature Environnement, chaque année, nous jetons environ 7 kilos de produits non déballés et non consommés par personne. D'après une étude réalisée par Verdicité et FNE, nous pouvons estimer que le gaspillage alimentaire représente 10% des déchets ménagers et assimilés. Les foyers jettent, en moyenne, entre 500 et 1500 € par an de nourriture encore consommable

**On jette plus de nourriture qu'on ne le croit**

L'étude commanditée par Albal montre que les Français n'ont pas conscience de gaspiller autant de nourriture puisqu'ils pensent ne jeter que 6% des produits alimentaires qu'ils achètent.

En fait, En réalité, 21% de la nourriture achetée finit à la poubelle alors que la moitié aurait pu ne *pas* être gaspillée.

Selon une autre étude récente(2), les Français jetteraient en moyenne **20 kilos** de nourriture chaque année : **7 kilos de produits emballés**, et **13 kilos de fruits et légumes abimés**, de restes de table, et de **produits non consommés**.

**Aliments : que jette-t-on ?**

Parmi les aliments jetés, environ 50% sont des **fruits et légumes**. Viennent ensuite les restes des plats faits maison et des plats cuisinés.

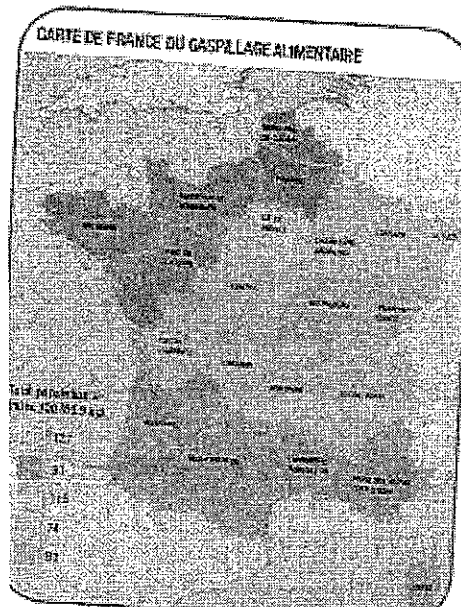
**Plus choquant encore** : 30% des aliments sont jetés sans même avoir été déballés : ils passent directement du caddie à la poubelle, sans même être entamés. Lorsqu'ils prennent conscience de ce triste état des lieux, les Français seraient disposés à changer leurs habitudes :

- 88% des consommateurs déclarent être prêts à prendre des mesures pour éviter le gaspillage alimentaire et 80% d'entre eux souhaiteraient plus d'informations sur la conservation des aliments.

**Gaspillage alimentaire : les régions qui gâchent le plus**

Les **Franciliens** sont les plus gros gaspilleurs de nourriture en France avec 114,5 kg d'aliments jetés par an et par habitant à Paris et en Ile-de-France.

À l'autre extrémité de l'échelle du gaspillage alimentaire l'on trouve l'**Auvergne**, le Limousin, le Poitou-Charentes, le Centre et la région Rhône-Alpes, qui sont les régions françaises qui gaspillent le moins de nourriture avec 66,8 kg d'aliments jetés par an et par habitant.



Quant à elles, les **régions de l'Ouest et du Sud**, à savoir la Basse-Normandie, la Normandie, la Bretagne, le Nord-Pas-de-Calais, les Pays de la Loire, la Picardie, l'Aquitaine, la Corse, le Languedoc-Roussillon, les Midi-Pyrénées, la Provence, les Alpes-Côte d'Azur gaspillent 81,8 kg de nourriture qui sont ainsi jetés par an et par habitant. Enfin, la Bourgogne, la Champagne-Ardenne, l'Alsace, la Franche-Comté et la Lorraine jettent à la poubelle 104,6 kg de nourriture par an et par habitant

#### Le coût énergétique du gaspillage alimentaire

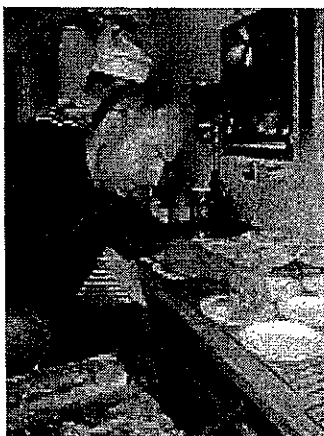
L'alimentation est une des premières sources d'émission de gaz à effet de serre. Depuis la production jusqu'au traitement des déchets, le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20% du total de ses émissions quotidiennes.

Gaspiller un pain équivaut à :	Gaspiller un steak de boeuf équivaut à :
Rouler en voiture pendant : 2.24 km	Rouler en voiture pendant: 4.89 km
Allumer une lampe pendant (60W): 32.13 heures	Allumer une lampe pendant (60W): 70.05 heures
Faire tourner un lave-vaisselle : 1.93 fois	Faire tourner un lave-vaisselle : 4.20 fois
Gaspiller une tranche de pain équivaut à :	Gaspiller un reste de viande de boeuf équivaut à :
Rouler en voiture pendant : 0.15 km	Rouler en voiture pendant : 0.49 km
Allumer une lampe pendant (60W): 2.14 heures	Allumer une lampe pendant (60W) : 7.01 heures
Faire tourner un lave-vaisselle: 0.13 fois	Faire tourner un lave-vaisselle : 0.42 fois

Source : Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement

Source : [www.consoglobe.com](http://www.consoglobe.com)

## **Christophe Demangel, champion de lutte contre le gaspillage alimentaire en cantine scolaire**



La journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire est programmée le 16 octobre. Au collège Jules Grévy de XX), le chef de cuisine Christophe Demangel s'est mobilisé sur ce thème depuis une bonne dizaine d'années. L'établissement a reçu le 1<sup>er</sup> Prix Lauréat de la SERD 2012 (Semaine Européenne de Réduction des Déchets). Pendant toute une semaine, les élèves du collège ont été sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire : exposition dans le hall du collège, réalisation de menus "Zéro déchets" avec le personnel de la restauration scolaire, rencontre avec des producteurs locaux... A la fin de la semaine, le collège s'est séparé de 3 conteneurs de 300 l devenus inutiles.

### **A quand remontent vos premières actions de lutte contre le gaspillage alimentaire au collège de XX ?**

**Christophe Demangel** - Cela remonte à mon arrivée au collège en 2001. Je venais de la restauration haut de gamme où je ne travaillais qu'avec des produits nobles, le coût matière d'un repas n'avait rien à voir avec celui d'une cantine scolaire. Dès le début, nous avons étudié les restes dans les poubelles afin de savoir si le repas avait été apprécié ou non par les clients (élèves et adultes). Cette méthode a questionné notre façon de travailler : acheter, produire, distribuer et jeter. J'ai vite compris ma nouvelle mission de chef de cuisine consistait à bien faire à manger, éduquer au goût, respecter l'hygiène, respecter l'équilibre nutritionnelle, respecter le budget alimentaire, acheter des produits en circuits courts et sensibiliser au gaspillage alimentaire.

### **Comment amorcer une réflexion en milieu scolaire ?**

**C.D.** - Cette réflexion doit se faire dans le cadre d'un projet d'établissement, mais trop rares sont les établissements qui y intègrent la cantine scolaire. A XX, nous avons mis en place un réseau constitué de personnels de service, de membres de l'équipe pédagogique, de la vie scolaire et de la direction prêts à s'investir dans des projets pluridisciplinaires sur le thème de l'alimentation. Le collège s'est inscrit en 2007 dans un projet d'Agenda 21 ce qui nous a permis de concrétiser nos actions et de les pérenniser avec l'aide du Conseil général du XX, du C.P.I.E. XX, du SYDOM de XX et de l'ADEME.

### **Puis comment la traduire en actions ?**

**C.D.** - Nous avons passé une année en concertations, rencontres, réunions avec le comité de pilotage incluant tous les représentants des acteurs du collège et même des parents d'élèves. Nous avons déterminé notre plan d'action autour de deux axes : mieux se sentir au collège, réduire nos déchets. Par conséquent, la restauration scolaire était concernée par la démarche.

#### **Quels types d'actions mettre en place ?**

**C.D.** - Nous avons pesé les restes du repas en retour plateau. Nous constatons 10 à 15 % de restes quand le repas était apprécié et 15 à 20 % quand il l'était moyennement. Une fois par mois, lors des repas à thème, les élèves ont pu venir travailler à la cantine en accord avec le conseil d'administration et tous les acteurs du collège. Nous avons appliqué les recommandations du GEMRCN sur 20 jours. Si certains ont eu peur que cela augmente le coût de la cantine, nos repas reviennent à 1,8 € de coût de matière HT par repas sur l'année. J'utilise autant que possible les produits locaux bios de XX. Cela arrive que les élèves aillent visiter avec les professeurs de SVT certaines exploitations : à la XX, chez Rachel Roussel Voissard, où l'on achète les poulets de Bresse que l'on sert en "coq au vin jaune et aux morilles", ils ont découvert l'héliculture à XX, la pisciculture de XX. Nous avons acheté aussi des génisses Limousine en bio sur pied chez Rémy Jacquier l'éleveur à XX qui ont été abattues à l'abattoir de XX, découpées en quartiers et mises en sacs sous-vides.

#### **Quelles actions au niveau du service ?**

**C.D.** - Le gaspillage provient bien souvent du cuisinier qui remplit trop l'assiette du client de peur qu'il n'ait pas assez à manger. C'est pourquoi il faut lui demander quel est son degré d'appétit. On sert un peu quand le client souhaite goûter, un peu plus pour une petite faim et normalement quand l'élève aime le plat et a faim. Ce type de recommandations permet de réduire encore de 5 % les restes sur les retours plateaux. La moitié des restes est mis en compost. Dans notre collège, Florent Tissot, Professeur de SVT, a organisé un jardin pédagogique.

#### **Est-il facile de faire adhérer les élèves ?**

**C.D.** - Dès lors que les élèves se sentent utiles et responsables et que vous avez des adultes pour les encadrer, cela aide beaucoup. Mais on ne peut pas fédérer tous le monde chez les adultes.

#### **Y a-t-il des résistances et comment les surmonter ?**

**C.D.** - Ce n'est pas simple et c'est un travail qui demande beaucoup de répétitions et de dialogue, de démonstrations et d'informations. Tous seul cela ne marchera, cela doit être une volonté politique de l'établissement. La réglementation évolue et cela va dans le bon sens.

#### **Quels sont les projets en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire de cette nouvelle année scolaire ?**

**C.D.** - Nous souhaitons pérenniser nos actions et permettre au collège d'adhérer à la charte "Carte sur table" proposée par le lycée XX permettant à des lycées et collèges du Jura de retrouver le "Plaisir à la cantine".

#### **Avez-vous en préparation une action spéciale pour la journée du 16 octobre ?**

**C.D.** - J'aimerais faire un repas de type "bol de riz" pour expliquer que la moitié de l'hémisphère sud de la planète ne mange pas à sa faim. La différence du prix du bol de riz avec le coût moyen d'un repas annuel de 1,8 € sera offerte à une association caritative de XX pour le Bénin par exemple. Les élèves en art plastique pourraient travailler sur des dessins humoristiques avec un slogan accrocheur "Tu as les yeux plus gros que le ventre".

**Vous aimeriez maintenant faire du conseil ? Pourquoi?**

**C.D.** - Tout simplement pour évoluer, je me suis donné à 200 % dans mon travail. Maintenant, j'ai envie de transmettre mes "savoir-faire " et "savoir-être". Je suis allé à XXX pour participer à la réalisation d'une vidéo, par le CREPAQ sur le gaspillage alimentaire qui sortira prochainement octobre sur le net. Je trouve que les départements et les régions manquent de personnels ressources sur cette thématique. Des sociétés privées de restauration collective sont également demandeuses de conseils et de méthodologies. Je souhaiterais coacher les équipes de restauration qui veulent bien se remettre en cause.

*Source* : <http://www.restauration21.fr>

## Garot : "Mon pacte national antigaspillage"

**INTERVIEW** - Guillaume Garot, ministre délégué chargé de l'Agroalimentaire, veut réduire de moitié le volume des déchets alimentaires d'ici à 2025.



### **Nos poubelles sont-elles saturées?**

Chaque Français jette de 20 à 30 kg de nourriture par an : légumes abîmés, pain au restaurant, assiette entamée, invendus des magasins... Ce gaspillage représente environ 400 € pour une famille de quatre personnes, autant d'argent jeté par la fenêtre ou à la poubelle, si vous préférez. Engageons-nous contre les dérives de la société de surconsommation.

### **Quels sont vos objectifs?**

Réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025, ce qui représente un effort considérable.

### **Qui est concerné?**

Tout le monde. Avec Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture, nous lançons cinq actions pour une prise de conscience collective. Je veux créer une dynamique avec les associations de solidarité, les commerçants - je pense à Casino, Monoprix ou Système U -, les industriels, les marchés d'intérêt nationaux, notamment le MIN de Rungis, et les cantines.

### **Que proposez-vous aux Français?**

Il faut d'abord partager l'information. Le site [gaspillagealimentaire.fr](http://gaspillagealimentaire.fr) est en ligne aujourd'hui. Il sera complété, en décembre par une plate-forme intitulée « Le magasin », qui mettra en contact ceux qui donnent, et ceux qui reçoivent. La campagne de sensibilisation qui suivra en janvier sera traitée sur le mode de l'humour, pour ne culpabiliser personne.

### **Et à la grande distribution?**

Il faut vendre au plus juste. Les packs de produits incitent à trop acheter. Nous voulons faciliter la vente à l'unité dans les rayons. Certains industriels réfléchissent avec nous à cette réduction des volumes. Nous favoriserons aussi les promotions différées. Aujourd'hui, si vous achetez deux produits dans le cadre d'une promo, vous partez avec un troisième gratuit qui risque de se périmé. Demain, le magasin proposera au client d'emporter son lot plus tard.

### **Faut-il revenir sur les dates limites de consommation qui incitent à jeter des produits parfois comestibles?**

La lutte contre le gaspillage ne peut se faire aux dépens de la sécurité sanitaire. Mais il faut améliorer la gestion des stocks en retirant bien plus tôt les produits des rayons, avant leur date limite, pour mieux les redistribuer vers l'aide alimentaire.

#### **Comment éviter le gâchis dans les cantines?**

En janvier, nous démarrerons cinq opérations pilotes dans des collèges en Dordogne et un restaurant d'entreprises en Mayenne. Il s'agira de mieux ajuster les portions alimentaires.

#### **Pourquoi rapprocher les marchés et les associations de collecte?**

Sept grands marchés d'intérêt national (MIN), dont celui de Rungis, ont signé des contrats pour faciliter la récupération des invendus par les associations. L'opération sera généralisée aux 22 MIN en 2013. La lutte contre le gaspillage peut aussi créer des emplois.

#### **Vous oubliez les agriculteurs, les professeurs d'école...**

Nous procédons par étapes car il faut construire un plan durable. Il s'agit du premier étage de la fusée. Les engagements seront évalués au printemps. En juin, nous proposerons un pacte national contre le gaspillage, signe d'une mobilisation partagée. Nous fixons des rendez-vous pour l'avenir avec détermination et pragmatisme.

**Source : Bruno Jeudy et Marie Nicot - Le Journal du Dimanche, samedi 20 octobre 2012**

## Zéro-Gâchis fait la chasse au gaspillage alimentaire



Ce site créé en 2012 par deux Bretons recense dans les grandes surfaces les articles en voie de péremption et les propose à prix bradés. Chaque année, 2,3 millions de tonnes de produits consommables sont jetées par les distributeurs.

Paul-Adrien et Christophe Menez n'ont pas attendu la Journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire pour tordre le cou à ce mauvais automatisme. Juin 2012, ces deux frères originaires des environs de XX encore étudiants, ont créé Zéro-Gâchis, un site Internet qui référence chaque jour, dans un certain nombre de grandes surfaces partenaires, des articles approchant leur date limite de consommation (DLC). Ces produits, du yaourt au plat cuisiné, sont proposés en magasin à prix cassés: jusqu'à -70%, lit-on sur les rayonnages.

Leclerc, Système U, Les Mousquetaires, Carrefour... Quatre enseignes de la grande distribution se sont d'ores et déjà prêtées au jeu, et devraient être bientôt rejointes par Auchan. Circonscrite dans un premier temps à la Bretagne, l'initiative a remporté cet été l'adhésion d'un nouveau partenaire en Île-de-France, l'Intermarché d'XX. A n'en pas douter, un premier jalon pour une conquête prochaine de la capitale.

**«Nous avons jeté 163 tonnes de produits consommables en 2012»**

**Jean-Christophe Rigobert, directeur de l'hypermarché Leclerc à XX**

«Nous avons signé cette semaine avec un hyper Leclerc à XX, près de XX. L'installation du rayon est prévue d'ici quinze jours», précise le PDG de la start-up, Paul-Adrien Menez, qui table sur une cinquantaine d'associations d'ici la fin de l'année sur tout le territoire français.

«Avec Zéro-Gâchis, les distributeurs s'y retrouvent. En 2012, nous avons produit 163 tonnes de déchets alimentaires consommables mais non retraitables, soit une perte de 100.000 euros pour notre magasin. Sur l'exercice 2013, nous tablons sur une diminution de 30% de ces invendus grâce au référencement», commente Jean-Christophe Rigobert, directeur de l'hypermarché Leclerc de XX. «Le tout pour un coût très limité. Zéro-Gâchis fournit la PLV (Publicité sur le lieu de vente, Ndlr), tout ce que nous avons à faire, c'est leur communiquer

tous les matins la référence des produits bradés et payer notre cotisation mensuelle de quelques centaines d'euros», ajoute-t-il.

Forts de leur succès grandissant, les jeunes entrepreneurs ont lancé jeudi une application mobile éponyme. Outre l'offre de référencement proposée par le site Internet, cette appli permet aux utilisateurs d'échanger en temps réel sur des promotions constatées dans des magasins partenaires et non-partenaires.

### **Le gaspillage, une variable inévitable de l'économie**

Alors, à quand le «zéro gâchis»? Pour Olivier Dauvers, expert de la grande consommation et rédacteur en chef de *Rennes Conso*, cet objectif relève de l'utopie pour deux raisons. D'abord, parce que l'acte d'achat s'accompagne toujours d'un réflexe psychologique qui consiste à éviter les produits «non-calibrés». «Prenez deux grappes de raisin au fond d'un bac. Quel consommateur, sérieusement, va se précipiter pour les acheter?», ironise-t-il. En clair, l'acheteur n'est pas prêt à faire le sacrifice d'un certain niveau de qualité.

Le deuxième motif tient également à ce que les grandes surfaces subissent aujourd'hui une pression législative très importante. Mieux vaut jeter plutôt que risquer un procès pour intoxication, ou pire. «Les enseignes sont tellement pressurisées qu'elles préfèrent même retirer leurs produits frais des rayons quelques jours avant la date de péremption. Et je ne vous parle pas des viandes», ajoute Olivier Dauvers. Et de conclure: «Le gaspillage est une variable compressible mais inévitable de notre économie». Aux deux jeunes entrepreneurs donc, de faire mentir les pronostics.

Source : [www.lefigaro.fr](http://www.lefigaro.fr)

