

## Collectivité territoriale : pourquoi vous engager dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire ?

Vous êtes une collectivité et vous gérez, directement ou indirectement, des établissements proposant un service de restauration collective (établissement scolaire, maison de retraite, centre de loisirs...) ? Savez-vous que cette activité génère du gaspillage alimentaire<sup>1</sup> et que cela constitue, pour vous, de multiples enjeux : éthique, environnemental, économique, réglementaire mais aussi d'équilibre alimentaire ou encore d'éducation par l'exemple?

Une collectivité peut également intervenir au-delà de la restauration scolaire : c'est pour elle une opportunité de créer une dynamique territoriale et des liens entre acteurs.

En moyenne, **la restauration collective génère 167g de pertes et gaspillages alimentaires<sup>2</sup> par convive à chaque repas**. Le chiffre varie d'un type d'établissement à un autre : d'une moyenne de 125g/pers/repas en restauration collective d'entreprise, à 147g/pers/repas en milieu scolaire, à 264g/pers/repas en établissement médico-social et de santé<sup>3</sup>. Ces chiffres comprennent les pertes et gaspillages en cuisine et en salle. Par exemple, dans les écoles primaires, on estime que la quantité moyenne de pertes et gaspillages alimentaires générée par le personnel de cuisine est de 50g/repas et celle générée par l'élève de 70g/repas.

Quelles sont les raisons de ce gaspillage ? Inadéquation du nombre de convives avec les quantités commandées et préparées, peu d'appétence des convives pour les plats préparés, règles sanitaires et recommandations liées à l'équilibre alimentaire floues, techniques utilisées (épluchage mécanique, par exemple), qualité gustative des aliments fournis, appétit variable des convives, manque de temps des convives pour déjeuner, peu de sensibilisation des convives, etc.

**Le gaspillage alimentaire est un enjeu éthique** : dans un monde où 870 millions de personnes sont sous-alimentées<sup>4</sup> et dans un pays où près de 3,5 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire, le gaspillage alimentaire constitue un véritable scandale éthique.

**C'est également un enjeu environnemental** : outre la production de déchets générés, ces aliments gaspillés ont nécessité, pour leur fabrication, de l'eau, des pesticides, des engrais, de l'énergie, ont consommé de l'espace, tout cela pour finir dans nos poubelles sans passer par l'assiette. Ainsi, les 1,3 milliard de tonnes de nourriture gaspillées chaque année dans le monde ont nécessité plus d'eau que ce que consomment les habitants d'un pays comme la Chine ou l'Inde. Ces mêmes denrées gaspillées ont accaparé 28% des terres agricoles et engendré des émissions de gaz à effet de serre (GES) plus importantes que celles de la Russie (3<sup>ème</sup> pays le plus émetteur de GES, après la Chine et les Etats-Unis)<sup>5</sup>.

---

<sup>1</sup> Par « gaspillage alimentaire », on entend toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée. Définition retenue dans le Pacte national de lutte contre le gaspillage, Ministère de l'agriculture, juin 2013

<sup>2</sup> Sont inclus dans ces chiffres les déchets non évitables tels que les épluchures, les coquilles d'œufs, les os...

<sup>3</sup> Pertes et gaspillages dans les métiers de la remise directe (restauration et distribution), MAAPRAT, 2011

<sup>4</sup> Chiffre 2012 du Ministère des affaires étrangères

<sup>5</sup> Food wastage footprint : impacts on natural resources, FAO, septembre 2013

Au-delà des enjeux éthiques et environnementaux, le gaspillage alimentaire représente, pour une collectivité territoriale, un enjeu économique, réglementaire, d'équilibre alimentaire et d'éducation par l'exemple.

## 1. Le gaspillage alimentaire, un enjeu d'équilibre alimentaire

Entre le Programme national pour l'alimentation, les recommandations du GEMRCN<sup>6</sup>, le « Paquet hygiène », l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire..., l'équilibre alimentaire n'a jamais autant été au cœur des préoccupations de la restauration collective. Ainsi, proposer des repas équilibrés aux convives est aujourd'hui un des objectifs principaux de la restauration collective. Cependant, bien que ces repas soient équilibrés, ce qui est effectivement consommé, et en particulier par les enfants, l'est souvent moins : on constate que ce sont les repas les plus équilibrés qui finissent majoritairement à la poubelle (légumes, poisson, viande non transformée...). Un projet de réduction du gaspillage alimentaire est l'occasion de relever ce défi en y apportant concrètement des solutions (favoriser les crudités, proposer les plats sous différentes formes...). Evaluer le gaspillage alimentaire permet également d'évaluer l'équilibre des repas consommés.

**Le travail sur l'équilibre alimentaire est fortement lié au travail sur la qualité des produits.** Ainsi, les différentes collectivités qui se sont engagées dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ont pu investir les économies générées dans une démarche de qualité. La part du budget qui était dédiée auparavant à l'achat des denrées gaspillées peut, dès lors, être allouée à l'achat de produits locaux, labellisés (AOC, Label Rouge...) ou issus de l'agriculture biologique qui, généralement, engendrent un surcoût. Elle peut également être dédiée à la formation de l'équipe de cuisine ou du personnel de restauration. Ces actions permettent alors d'améliorer la qualité du service proposé.

**Ainsi, les économies générées par une réduction du gaspillage alimentaire permettent un redéploiement des moyens vers plus de qualité, ce qui agit en faveur de l'équilibre alimentaire des repas effectivement consommés par les convives.**

## 2. Le gaspillage alimentaire, un enjeu économique

Le coût du gaspillage alimentaire ne se limite pas au **prix d'achat des denrées non consommées**. Pour avoir une vision du coût complet du gaspillage alimentaire, il faut en plus tenir compte du **coût de transport** des aliments, **de stockage** (consommation énergétique liée au maintien au froid ou au chaud des denrées), **de préparation** (temps passé par l'équipe de cuisine à préparer ces aliments et consommation énergétique liée à la cuisson) et du **coût de gestion des déchets** (collecte et traitement).

### Quelques données chiffrées

- Anne Tison, directrice du cabinet d'expertise Biens Communs, a évalué le gaspillage alimentaire d'un collège ouvert 150 jours par an et servant 600 repas par jour. Elle considère qu'en moyenne

---

<sup>6</sup> Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition

25% des aliments achetés sont jetés et que la moitié de ces aliments sont des déchets évitables, soit 12,5%. Pour le coût des aliments, elle se base sur la moyenne dans l'enseignement secondaire, soit 2€/repas : **l'établissement perd donc 0,25€ par repas en raison du gaspillage alimentaire, soit 22 500€ par an.** En France, 4 milliards de repas sont servis par la restauration collective chaque année, l'économie potentielle réalisée en réduisant le gaspillage alimentaire est donc évaluée, sur cette base, à plus d'un milliard d'euros.

- En Gironde, le **coût de collecte et de traitement du gaspillage alimentaire** s'élevait à près de **6 millions d'euros pour l'année 2007<sup>7</sup>.**

**A titre d'exemple, quelques chiffres issus d'observations ponctuelles de terrain<sup>8</sup> :**

- En école élémentaire, le gaspillage alimentaire moyen est de 120g/repas (pour un repas de 250g en moyenne d'après les recommandations du GEMRCN). Ainsi, pour un restaurant scolaire de 200 élèves, le gaspillage représentera, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13.800 repas gaspillés pour un coût moyen de 20 000 €.
- Pour un collège de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 24.000 repas pour un coût moyen de 36.000 €.
- Pour un lycée de 1.000 convives, on estime le gaspillage à plus de 28 tonnes par an, soit l'équivalent de 52.000 repas pour un coût moyen de 78.000 €.

***Ces chiffres sont donnés à titre indicatif ; des compléments d'études restent nécessaires pour mieux connaître le coût réel du gaspillage alimentaire.***

Tarifification des déchets

La loi déchets de 1992 prévoyait que l'ensemble des entreprises et établissements publics dont les déchets sont collectés par le service public paient une redevance :

- soit une redevance d'enlèvement des ordures ménagères, quand la collectivité a choisi de mettre en place cette redevance sur son territoire,
- soit une redevance spéciale quand la collectivité a choisi de mettre en place une taxe d'enlèvement des ordures ménagères sur son territoire.

Cette mesure obligatoire depuis 1993 est très peu appliquée aujourd'hui. Ainsi, les entreprises et établissements publics collectés par le service public ne rémunèrent pas la collectivité pour l'ensemble des charges supportées par celle-ci pour gérer leurs déchets.

La Conférence environnementale de septembre 2013 a réaffirmé l'importance de mettre en place la redevance spéciale. Les établissements publics devraient prochainement payer les coûts de collecte de leurs déchets. Ainsi, plus le restaurant de l'établissement produira de déchets, plus sa redevance sera élevée.

**Lutter contre le gaspillage alimentaire revient donc à réduire ses dépenses de fonctionnement et ses dépenses liées à la gestion des déchets.**

---

<sup>7</sup> Groupe de travail : le gaspillage alimentaire en restauration collective, Conseil Général de Gironde, 2011

<sup>8</sup> Estimations basées sur les moyennes nationales de gaspillage alimentaire et sur le coût de denrée à 1,5€.

### 3. Le gaspillage alimentaire, un enjeu réglementaire

Tout d'abord, la réduction du gaspillage alimentaire de moitié d'ici 2025 est un engagement pris par le gouvernement français dans le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire ainsi que dans le Plan national de prévention des déchets 2014-2020, plan qui découle d'une obligation de l'Union Européenne.

De plus, le décret du 11 juillet 2011<sup>9</sup>, pris suite à la loi Grenelle 2, oblige progressivement les gros producteurs de déchets organiques à les valoriser à partir de 2012 : « les personnes qui produisent ou détiennent des quantités importantes de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues de mettre en place un tri à la source et une valorisation biologique ou, lorsqu'elle n'est pas effectuée par un tiers, une collecte sélective de ces déchets ». L'arrêté du 12 juillet 2011<sup>10</sup> fixe les seuils pour chaque année : 120t/an en 2012, 80t/an en 2013, 40t/an en 2014, 20t/an en 2015 et 10t/an en 2016.

Ainsi, à partir de 2016, un établissement servant 1700 à 2600 repas par semaine, soit 340 à 520 repas par jour, devra valoriser ses déchets organiques<sup>11</sup>.

**Mettre en place une démarche de réduction du gaspillage alimentaire permet donc à une collectivité de rester sous les seuils définis ou d'anticiper ces obligations réglementaires et de s'y conformer aisément dès leur application.**

### 4. La lutte contre le gaspillage alimentaire, un enjeu d'éducation par l'exemple

Pour réduire le gaspillage alimentaire d'un établissement proposant un service de restauration collective, il est nécessaire de mettre en place une **démarche pérenne impliquant l'ensemble des acteurs**. Ainsi, pour un établissement scolaire, on donne l'occasion à la direction, au personnel de restauration, aux parents d'élèves, aux professeurs, aux élèves... de se parler et de construire ensemble un projet autour de l'alimentation.

Cette démarche passe par une quantification du gaspillage alimentaire (mise en place d'un système de tri et de pesée des déchets alimentaires) ; une analyse de ses causes ; une sensibilisation régulière des acteurs ; une formation du personnel de cuisine et une évolution de ses pratiques ; un travail sur la qualité des produits ; un travail élèves-professeurs sur l'alimentation en lien avec le programme scolaire ; la mise en place de procédures facilitant le don alimentaire, etc.

Quelques exemples de modification des pratiques : mise en place d'un système d'inscription des convives ; réduction des quantités commandées ; assiettes « petite faim » / « grande faim » ; changement de place du pain dans la chaîne ; augmentation du temps passé à table par les élèves ([témoignage vidéo](#) de la cantine de Blanquefort (Gironde)), etc.

---

<sup>9</sup> <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024353443&dateTexte=&categorieLien=id>

<sup>10</sup> <http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024388182&dateTexte=&categorieLien=id>

<sup>11</sup> Etude prévention des collèges de la Gironde, Inddigo, 2011

Ce projet permet également de valoriser le rôle du cuisiner, de l'équipe de restauration, des animateurs et des surveillants. En mettant en place des commissions menus, par exemple, chaque acteur comprend mieux les contraintes de l'autre et ces acteurs construisent ensemble des menus répondant mieux aux attentes des convives.

**Le lancement d'un projet de réduction du gaspillage alimentaire permet ainsi de fédérer l'ensemble des acteurs de l'établissement, de valoriser les équipes de restauration et d'impliquer les élèves dans une démarche de projet.**

#### **5. En tant que collectivité, que pouvez-vous faire vis-à-vis de la restauration collective ?**

Votre rôle est de piloter ce projet, de l'inscrire dans un programme plus global de prévention du gaspillage alimentaire sur votre territoire et d'impliquer les acteurs. Vous avez la possibilité de mobiliser l'équipe de direction de l'établissement, via la signature d'une charte d'engagement ; faire intervenir une association pour animer le projet et accompagner vos collaborateurs ; former votre personnel...

#### **6. La réduction du gaspillage alimentaire passe aussi par d'autres acteurs et est en relation avec d'autres politiques publiques**

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une véritable opportunité d'impliquer de nombreux acteurs (producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, citoyens...) dans des projets communs. Un acteur peut engendrer du gaspillage alimentaire chez un autre acteur : exemple des fruits et légumes non commercialisés par un producteur agricole car ne répondant pas aux normes de calibrage imposées par un distributeur. Le rôle de la collectivité peut ainsi être de créer une dynamique territoriale favorisant l'émergence de solutions communes.

Au vue des enjeux dont il est question, la lutte contre le gaspillage alimentaire peut être intégrée dans un programme de prévention des déchets, un plan alimentation durable via des producteurs locaux et/ou de produits issus de l'agriculture biologique, dans un plan climat énergie territorial, dans un Agenda 21 ou encore dans les programmes d'éducation...

Pour une collectivité, piloter un projet de réduction du gaspillage alimentaire est une manière d'illustrer ses engagements en faveur du développement durable.

#### **7. Pour en savoir plus**

Pour avoir un complément d'informations sur la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective, vous pouvez consulter les études, vidéos, dossiers suivants (par date de parution) :

- Guide méthodologique « [évaluation du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) », DRAAF Auvergne, février 2013
- « [Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?](#) », Union nationale des CPIE, décembre 2012
- « [Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) », Conseil Général de Gironde, mai 2012

- [Vidéos](#) des opérations témoins de France Nature Environnement menées, entre autres, auprès du collège de Domène en Isère, 2012
- « [Pertes et gaspillages alimentaires : marges de manœuvre et verrous au stade de remise directe au consommateur et en restauration collective](#) », Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, novembre 2011
- Dossier thématique « [Gaspillage alimentaire, pourquoi et comment agir ?](#) », France Nature Environnement, juin 2010
- [Boîte à outils](#) gaspillage alimentaire de l'ADEME

Pour voir les initiatives menées par les associations du mouvement France Nature Environnement : <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/ressources/fiches-action/gaspillage-alimentaire.html>.

Pour trouver une association de protection de l'environnement proche de chez vous pour vous accompagner dans ce projet : <http://www.fne.asso.fr/fr/federation/3000-associations.html>.