

# QUELLES RECETTES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

*Le gaspillage alimentaire a de nombreux impacts sur la société et l'environnement. Des producteurs aux consommateurs en passant par les distributeurs, les industriels de l'agroalimentaire, les restaurateurs... nous sommes tous concernés par ce phénomène. Aujourd'hui, chacun peut agir et changer son comportement pour en limiter les conséquences.*

## À lire dans ce dossier

**ZOOM SUR...**  
La distribution  
passe ses  
pertes au  
scanner  
**P. 8**

**REGARDS  
CROISÉS**  
Démarche  
collaborative :  
l'effet boule  
de neige  
**P. 9**

**REPORTAGE**  
Au collège : du  
gâchimètre à  
l'engagement  
**P. 10**

**AVIS D'EXPERT**  
Marie Mourad,  
doctorante  
au Centre de  
sociologie des  
organisations  
**P. 11**



## RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

# TOUS CONCERNÉS, TOUS ACTEURS

*Petits volumes après petits volumes, peu visibles parfois, mais lourds de conséquences sur la société et sur l'environnement, le gaspillage alimentaire finit par atteindre des proportions considérables. Conscients de ces enjeux, les pouvoirs publics prennent des mesures pour le réduire. Mais chacun à son niveau peut devenir acteur du changement.*

Chaque année, en France, près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable finissent à la poubelle quand, dans le même temps, un habitant sur dix peine à se nourrir correctement, en quantité comme en qualité. Estimé à 16 milliards d'euros, soit plus de 150 euros par personne, ces pertes correspondent aussi à 15,3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>, en impact carbone, soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale. « Les enjeux économiques, sociaux et environnementaux du gaspillage alimentaire sont donc très importants », souligne Pierre



Avec le fil d'actu, suivez l'info par courriel en vous inscrivant sur [www.ademe.fr/ademeetvous-abonnement](http://www.ademe.fr/ademeetvous-abonnement)



En savoir plus :

> [www.dailymotion.com/video/x4xz4yh\\_des-distributeurs-s-engagent-dans-la-lutte-contre-la-perte-et-le-gaspillage-alimentaire\\_tech](http://www.dailymotion.com/video/x4xz4yh_des-distributeurs-s-engagent-dans-la-lutte-contre-la-perte-et-le-gaspillage-alimentaire_tech)



50 %

**DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN MOINS. C'EST L'OBJECTIF DU GOUVERNEMENT À L'HORIZON 2025.**

300 000 €/AN

**C'EST LE GAIN RÉALISÉ PAR UN SUPERMARCHÉ QUI A RÉDUIT DE MOITIÉ SES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES.**

50 %

**DE PERTES EN MOINS. C'EST LE BILAN DES 20 FOYERS TÉMOINS SUIVIS PAR L'ADEME EN 2014, SOIT 60 €/PERS/AN.**

Source : étude ADEME, mai 2016.

Galio, chef du service Consommation et prévention à la direction Économie circulaire et déchets de l'ADEME.

### TOUS CONCERNÉS

De nombreux facteurs en sont à l'origine : la diminution progressive de la valeur symbolique ou monétaire des aliments, une méconnaissance de la manière optimale d'en tirer parti, une gestion inadéquate, les évolutions de l'organisation familiale, l'ignorance des enjeux... tous acteurs et toutes filières alimentaires confondus : « *Du producteur au consommateur en passant par les industriels de l'agroalimentaire, les distributeurs et les établissements de restauration, chacun est concerné. Mais, surtout, tous sont interdépendants*, souligne Pierre Galio. *Si le consommateur ne rejette plus les légumes jugés moins beaux, par exemple, la grande surface les achètera au producteur, qui ne les écartera plus. Les actions des uns permettent de réduire les pertes et gaspillages des autres, et l'ensemble de la chaîne alimentaire se modifie structurellement.* » Pour inverser la tendance actuelle, la France s'est engagée au travers du Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire à réduire ces pertes de moitié à l'horizon 2025. En février dernier, une loi a par ailleurs été adoptée, définissant plusieurs mesures pour réduire et gérer ce gaspillage.

### TOUS ACTEURS

Heureusement, les leviers du changement sont nombreux et chacun peut agir sur sa zone d'influence : acheter la juste quantité, bien conserver les aliments ou accommoder les restes, pour les particuliers ; sensibiliser et accompagner leurs convives vers des changements de comportements alimentaires, pour les restaurateurs privés ou en collectivités ; optimiser les process et les consommations de matières, pour les industriels ; transformer les invendus et développer le don alimentaire pour les distributeurs... L'ADEME accompagne les différents secteurs concernés en leur apportant son expertise et ses connaissances des bonnes pratiques. L'Agence a travaillé notamment avec les foyers, les restaurants collectifs et les distributeurs afin de déterminer précisément leurs pertes et les moyens à mobiliser pour les réduire. Elle engagera prochainement ce même travail avec les industriels et les producteurs ainsi que les hôpitaux, cliniques et Ehpad. Pour chaque cible, elle est ainsi en mesure de proposer des recommandations.

### TOUS MOBILISÉS

Mais il est également très efficace de développer des initiatives plus transversales. Copilotés par les acteurs locaux avec le soutien de l'ADEME, les Réseaux pour éviter le gaspillage alimentaire (REGAL) permettent à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire d'un territoire de se retrouver autour d'une table pour travailler ensemble à la lutte contre les pertes. Il en existe deux aujourd'hui, en Normandie et en Nouvelle Aquitaine. « *Cette dynamique territoriale facilite le dialogue et les échanges, l'émergence d'actions individuelles et de projets collectifs, ainsi que l'observation et la production de méthodes et de données. Ce travail en réseau permet de construire et d'alimenter une intelligence collective autour des bonnes pratiques locales et régionales* », souligne Sylvain Perriollat, ingénieur consommation durable et gaspillage alimentaire à l'ADEME Normandie. Une démarche gagnante pour tous. « *Réduire le gaspillage alimentaire, c'est dégager des marges de manœuvre financières pour réorienter ses achats vers des produits de qualité, mais également modifier globalement ses habitudes alimentaires* », résume Pierre Galio.

### CE QU'EN DIT LA LOI

La loi de transition énergétique pour la croissance verte impose des mesures concrètes de lutte contre les pertes alimentaires : la mise en place de démarches structurées dans les services de restauration collective de l'État et des collectivités territoriales à compter du 1<sup>er</sup> septembre 2016 ; la disparition de la date de durabilité minimale (DDM) sur certains produits peu fragiles... Cette loi donne aussi officiellement compétence à l'ADEME sur ce sujet, ce qui a permis l'engagement d'une campagne de communication ([casuffitlegachis.fr](http://casuffitlegachis.fr)) sans précédent par exemple, ou le financement de projets dans plus de 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire.

La loi anti-gaspillage alimentaire du 11 février 2016 complète et structure ces dispositions via, notamment, une hiérarchisation de la lutte contre les pertes, allant de la prévention à la méthanisation ; l'interdiction faite aux distributeurs alimentaires de javelliser leurs invendus ; l'obligation pour ceux dont la surface de vente dépasse 400 m<sup>2</sup> de proposer une convention pour la reprise de ses invendus encore consommables à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire ; l'intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le reporting des entreprises.

# LA DISTRIBUTION PASSE SES PERTES AU SCANNER



*Mieux vendre en gaspillant moins, c'est l'un des nouveaux défis de la grande distribution. Un changement d'approche qui rapporte en termes financiers comme environnementaux.*

Dates de péremption à respecter, manipulations, gros volumes à gérer... Le gaspillage alimentaire dans la grande et moyenne distribution est-il voué à rester une fatalité? Pas du tout, répond l'ADEME. Sur des pertes évaluées à près de 1,4 million de tonnes par an pour l'ensemble du secteur de la distribution, de très fortes réductions sont tout à fait possibles. Entre septembre 2015 et août 2016, l'Agence a accompagné dix magasins, liés

à cinq grandes enseignes (Carrefour, Auchan, Intermarché, Système U et Leclerc), pour identifier le volume de leurs pertes, leur coût et leurs origines, les analyser puis mettre en place des actions correctives et mesurer leurs effets. « Précisons que le prix du gaspillage ne se limite pas à la seule valeur d'achat des produits. Il faut y ajouter le transport, le temps passé à les mettre en rayons, puis à les retirer, à les stocker, la réfrigération, l'élimination... Un coût important sur le plan financier mais aussi environnemental », remarque Antoine Vernier, du service Consommation et Prévention de l'ADEME. Pour le magasin Super U de Légé, en Loire-Atlantique (2 400 m<sup>2</sup>, 65 collaborateurs, 10 000 clients par semaine), pourtant déjà sensibilisé à la question, la dépense liée aux pertes s'élevait par exemple à 1,15 % du chiffre d'affaires annuel, soit 158 000 euros.

## UNE PALETTE D' ACTIONS MOBILISANT CHACUN AU QUOTIDIEN

Sensibilisation des équipes et des collaborateurs, sous l'égide d'une ambassadrice dédiée, amélioration de la politique de réassortiment (1 % des produits sont à l'origine de 20 % des pertes), regroupement des produits à date plus courte, vendus moins cher, dans un endroit spécifique : après l'application de mesures ciblées, le magasin a réduit ses déchets de 40 % en poids en trois mois. Sur un an, le gain pourrait atteindre plus de 40 000 euros. « La réflexion a été menée collectivement avec la direction et les collaborateurs.

Chaque magasin peut adopter des stratégies différentes en fonction de son public et de son lieu d'implantation », note Antoine Vernier. Les pistes sont nombreuses : augmentation des dons aux associations d'aide alimentaire, révision des modalités de vente pour éviter aux clients d'abîmer rapidement les produits, promotion des fruits, légumes et produits disgracieux, transformation des fruits très mûrs en confiture, compote ou smoothies, des légumes invendables en soupe, sensibilisation des salariés au quotidien... Selon l'ADEME, lorsqu'un plan d'action est mis en place, les pertes et gaspillage diminuent en poids de presque 50 % pour des économies générées de l'ordre de 30 %. « Il n'y a que des gagnants. Le sentiment de participer à un projet collectif de protection de l'environnement est en outre très motivant pour tous », souligne Antoine Vernier.

### ÇA SUFFIT LE GÂCHIS

Des retours d'expérience d'entreprises, de bonnes pratiques à partager entre collectivités, des conseils et des recettes pour les particuliers, des outils de sensibilisation... En complément de la campagne de communication lancée par l'ADEME et le ministère de l'Environnement, le 26 mai dernier, le site Internet « Ça suffit le gâchis » constitue un précieux centre de ressources pour les ménages comme pour les professionnels. De quoi passer efficacement à l'action.

En savoir plus :  
> [www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)

Plus d'infos :  
> [antoine.vernier@ademe.fr](mailto:antoine.vernier@ademe.fr)

En savoir plus :  
> [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)

**LYDIE PRIEUR,**  
MAIRE-ADJOINTE DE FLEURY-  
SUR-ORNE EN CHARGE DES  
ACTIONS SOCIALES ET DU  
DÉVELOPPEMENT DURABLE.



**NATHALIE VILLERMET,**  
CHARGÉE DE MISSION  
ÉCO-CONSUMMATION  
ET DÉCHETS AU SEIN DE  
L'ASSOCIATION CREPAN-FNE  
ET ANIMATRICE, CETTE ANNÉE,  
DU REGAL NORMANDIE.



## DÉMARCHE COLLABORATIVE : L'EFFET BOULE DE NEIGE

*À l'échelon régional, via les REGAL\* notamment, comme à l'échelle communale, la lutte contre le gaspillage alimentaire gagne en efficacité lorsque les parties prenantes s'engagent dans une démarche collaborative.*

### Pourquoi mettre en œuvre des dynamiques territoriales dans le domaine de la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

**Nathalie Villermet :** Cela permet de mettre en relation les différents acteurs de la chaîne alimentaire, de la fourche à la fourchette, les producteurs avec les distributeurs, les convives avec les restaurateurs... Ces interactions permettent de repenser les pratiques qui génèrent du gaspillage et d'essayer des solutions. Parfois initiées au niveau régional, ces démarches se déclinent ensuite, de manière opérationnelle, sur le terrain, là où se produit le gaspillage. Les effets en sont particulièrement visibles en restauration collective : 120 établissements sont déjà engagés en Normandie, et ce nombre va augmenter encore. Les pratiques commencent également à évoluer au niveau de la transformation alimentaire. On valorise mieux ce qui était auparavant jeté. Il y a aussi du potentiel à développer en matière de don alimentaire.

**Lydie Prieur :** À Fleury-sur-Orne, nous nous intéressons à la restauration scolaire depuis de nombreuses années, au niveau communal. Élus, cuisiniers et agents de service : nous sommes attachés à la qualité des produits cuisinés. Nous avons envie d'aller plus loin sur la question du gaspillage alimentaire en

associant nos partenaires. Le centre d'animation a lancé un concours d'affiches et proposé aux enfants d'écrire un reportage sur ce sujet. Les parents d'élèves ont cuisiné une soupe avec 200 kg de produits frais destinés à être jetés, récupérés auprès des magasins. Le centre socioculturel organise des ateliers sur l'art de cuisiner les restes ou d'acheter la juste quantité...

### Quelles sont les difficultés à surmonter ?

**L.P. :** Coordonner les différents partenaires, développer une approche globale et transversale, activer tous les leviers, communiquer, convaincre, cela s'avère très chronophage. Heureusement, la commune peut s'appuyer sur une chargée de mission Agenda 21 et sur des partenaires comme le CREPAN<sup>2</sup> ou le syndicat de valorisation des déchets. Aujourd'hui, tous les acteurs ont pris conscience de leur mode de fonctionnement et souhaitent aller plus loin. Les actions et la motivation des uns renforcent celles des autres.

**N.V. :** Chacun a ses propres intérêts à défendre, mais il est positif de mettre les sujets en débat, de confronter les positions, de comprendre et de faire comprendre d'où vient le gaspillage. Les producteurs, par exemple, n'ont pas forcément conscience de leurs pertes. Or, ils ont

tout à gagner à les réduire. Des opérations de glanage, montées avec des structures sociales, mettent en lumière les quantités perdues. Les échanges entre acteurs font bouger les lignes.

### Quels sont les facteurs de réussite ?

**L.P. :** Faire en sorte que tous les acteurs identifient leurs tâches, penser aux détails comme l'affichage des menus valorisant les produits frais et bios, entretenir la motivation de tous en faisant participer les enfants... Il ne faut pas hésiter à solliciter les structures associatives et institutionnelles pour faire réaliser un bilan par des techniciens compétents. Même si notre bilan était déjà très bon – 32 g de pertes par enfant et par repas contre 220 g en moyenne –, nous avons réussi à descendre à 21 g. Ces bons résultats ont aussi valorisé le travail des équipes de restauration. Enfin, de tels projets se travaillent dans la longueur...

**N.V. :** L'organisation. Au niveau du REGAL, nous travaillons avec un comité de pilotage et des groupes de travail qui se réunissent régulièrement. Nous allons proposer la signature de chartes d'engagement réciproque, entre le REGAL et ses structures participantes. Des feuilles de route, avec objectifs et indicateurs, permettent à chacun de savoir où aller, sans s'éparpiller, et de s'évaluer.

Plus d'infos :  
> [agenda21@fleury-sur-orne.fr](mailto:agenda21@fleury-sur-orne.fr)  
> [nathalie.villermet@crepan.org](mailto:nathalie.villermet@crepan.org)

En savoir plus :  
> [www.reseau-regal-aquitaine.org](http://www.reseau-regal-aquitaine.org)  
> [www.regal-normandie.fr](http://www.regal-normandie.fr)

1. REGAL : Réseaux pour éviter le gaspillage alimentaire. Le REGAL Normandie comprend plus de 70 structures.  
2. CREPAN : Comité régional d'étude pour la protection et l'aménagement de la nature en Normandie.



# AU COLLÈGE : DU GÂCHIMÈTRE À L'ENGAGEMENT



*À la cité scolaire iséroise de Villard-de-Lans, puis dans le reste du département, la restauration collective a mis le bon sens au menu. Et chacun y prend goût.*

Une tranche de pain abandonnée sur le plateau, un plat non terminé, un fruit boudé... Au final, ces petits gâchis quotidiens, classiques de la restauration scolaire, représentent plusieurs dizaines de tonnes de nourriture jetée, chaque année, pour un seul établissement. Mais pas à la cité scolaire de Villard-de-Lans, en Isère... Ici, dans le cadre du plan de lutte contre le gaspillage, piloté par Olivier Ferrand, référent restauration du Conseil départemental de l'Isère, les 1100 convives ont appris à consulter le menu, à jauger leur appétit, à se servir juste ce qu'il faut pour les plats en libre-service et à préciser la quantité souhaitée pour le plat chaud. Entre 2012 et 2015, grâce à l'investissement de Nadège Collet, responsable du restaurant scolaire et des personnels de l'établissement, le bilan est ainsi passé de 210 à 75 grammes

jetés par élève et par repas, soit de 36 à 13 tonnes de déchets par an. Le projet a été mené en plusieurs étapes. D'abord, la pesée des restes a permis d'établir l'état des lieux du gaspillage. Puis les agents ont été formés : à valoriser les plats, à renforcer le dialogue avec les élèves, à les questionner sur leur appétit... « *L'objectif est de les servir en respectant leurs besoins* », explique Olivier Ferrand. Les personnels de l'Éducation nationale ont également été invités à ces formations.

## SENSIBILISATION ET ENGAGEMENT

Évaluation des restes, distribution de flyers, échanges pédagogiques... les élèves ont ensuite bénéficié d'une sensibilisation ludique, menée par des intervenants spécialisés, en trois fois, à l'heure du déjeuner. Son principe : faire prendre conscience des enjeux aux adolescents, les rendre acteurs des solutions et les inciter à s'engager, via une charte « anti-gaspi ». « *En moyenne, 75 % des élèves signent la charte, et le gaspillage diminue très rapidement de moitié* », constate Olivier Ferrand. Cette initiative concluante est désormais en cours de généralisation à l'ensemble du département, dans 96 collèges (37 000 convives et 650 agents concernés). « *Sans culpabiliser les élèves, elle contribue à leur donner une bonne image de l'alimentation, du travail de ceux qui la produisent. L'approche n'est pas évidente avec des adolescents, mais le dialogue fonctionne* », précise Mélanie Morel, directrice de Trièves Compostage & Environnement, l'une des structures intervenantes. À raison d'une économie de quelque 15 000 euros par an pour un établissement moyen, ces mesures devraient permettre de gagner plus de 1 million d'euros au total. « *En diminuant ainsi de moitié le gaspillage alimentaire des collégiens, nous réduisons l'impact sur l'environnement et nous réalisons des économies budgétaires qui nous permettent d'investir davantage dans la qualité auprès des agriculteurs isérois. Avec des produits de meilleure qualité, l'appétit des enfants n'en est que meilleur et le gaspillage s'amenuise encore. C'est un cercle vertueux!* » conclut Olivier Ferrand.





© DR

**MARIE MOURAD,**  
DOCTORANTE AU CENTRE  
DE SOCIOLOGIE  
DES ORGANISATIONS,  
MARIE MOURAD PRÉPARE  
UNE THÈSE SUR LA PRISE  
EN CHARGE COLLECTIVE  
ET INSTITUTIONNELLE  
DU « GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE » EN FRANCE  
ET AUX ÉTATS-UNIS.

# VALEUR ET REPRÉSENTATION DES ALIMENTS : **QUELS LEVIERS ACTIONNER ?**

*Après des décennies de baisse des prix des produits alimentaires et de hausse de l'offre, est-il possible de faire évoluer les mentalités vers plus de pondération dans les achats ? L'analyse de la sociologue Marie Mourad.*

« Le constat est clair : la part de l'alimentation dans les dépenses des ménages a énormément diminué depuis l'après-guerre. Selon l'INSEE, elle était 35 % en 1960 et de 20 % en 2014. Sachant qu'aujourd'hui, dans un produit, le marketing coûte plus cher que les matières premières... Par ailleurs, on produit l'équivalent de 3500 calories par jour et par personne dans les pays industrialisés, alors que la consommation pour un adulte ne devrait pas dépasser 2500 calories en moyenne. Cela montre à quel point le gaspillage est inscrit dans notre système actuel de production et de consommation.

Tout le monde est concerné, les riches comme les moins riches. Globalement, on constate que les personnes âgées semblent faire plus attention que les autres, mais il n'existe pas de

profil type du gaspilleur. La tendance à jeter, grandement involontaire, est plutôt liée à des difficultés à gérer l'organisation des repas : la famille est recomposée et on ne sait jamais vraiment combien de convives seront présents, par exemple. Plus les emplois du temps sont routiniers, mieux on optimise les stocks. Les normes sociales jouent aussi un rôle : on sert rarement des restes à un invité... Enfin, plus on se fie à son propre jugement sur l'innocuité des produits, en dépit des dates de péremption inscrites sur les emballages, moins on jette...

Pour amener les ménages, mais aussi les professionnels, à moins gaspiller, on peut ainsi les encourager à planifier davantage leurs achats et leurs repas, à se méfier des promotions qui poussent à trop acheter. Faute de pouvoir contrôler certaines pratiques des distributeurs, entendre le message régulièrement pourra peut-être modifier leurs habitudes. On peut aussi faire évoluer leurs représentations sur la péremption. Mais je crois que le levier le plus efficace est celui de la connaissance des aliments, de leur utilisation, de leur provenance. Quand on s'approvisionne chez un producteur, par exemple, on ne refuse pas un fruit qui n'est pas exactement calibré comme en supermarché, on ne jette pas une pomme juste un peu abîmée sur le côté, on mesure mieux ses besoins réels... De plus, on s'aperçoit que la manière dont l'individu valorise l'alimentation à titre personnel se répercute sur sa pratique professionnelle lorsqu'il travaille dans ce secteur, dans une cantine scolaire, par exemple. Ainsi les progrès en termes de comportement peuvent-ils se démultiplier... »

## LE SENS DE LA MESURE

Souhaitant harmoniser les mesures du gaspillage alimentaire et assurer le suivi des politiques publiques visant à le réduire, la Commission européenne travaille à la révision de sa directive-cadre Déchets et de son paquet Économie circulaire. Elle se heurte toutefois à l'absence d'observation ou à la diversité des modes de calcul des États membres. Il paraît cependant envisageable d'utiliser différentes méthodes - celles du World Resources Institute (WRI), du WRAP, du groupe Fusions (de l'UE). Avec l'ensemble des acteurs concernés en France, l'ADEME œuvre également à l'établissement d'une méthode permettant d'évaluer les résultats des plans d'action mis en œuvre tout au long de la chaîne alimentaire.



Plus d'infos :  
> [marie.mourad@sciencespo.fr](mailto:marie.mourad@sciencespo.fr)