Elaboration de cahiers de préconisations sur le Gaspillage alimentaire

Conseil Général de Gironde

Auteur :

Esplanade Charles de Gaulle
33074 Bordeaux
Voir le site internet
Laurent Salaün
l.salaun@cg33.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

Le Conseil Général a fait de la lutte contre le gaspillage alimentaire une action phare de son action sur la réduction des déchets.

Plus de 20 kg d'aliments par personne sont gaspillés chaque année à domicile dont 7 encore emballés, ce qui représente un gaspillage de 500€ par famille et par an.

En 2011, le Conseil Général a réalisé une campagne de communication importante sur le sujet en mettant en avant le coût par famille.

Vous trouverez plus d'éléments de sensibilisation sur le site des Ecomatismes du Conseil général.

En parallèle, le Conseil général a élaboré avec ses partenaires deux cahiers de préconisations et de retours d'expérience afin de limiter le gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Deux groupes de travail ont alors été composés, l'un sur la thématique du gaspillage alimentaire dans la restauration collective, l'autre sur le gaspillage au sein des ménages.

Ces groupes étaient composés d'acteurs de la restauration collective publique et privée, de collectivités locales ayant la compétence déchets, d'associations environnementales et de consommateurs, de chambres consulaires et d'universités.

Leur travail collectif de réflexion sur les enjeux du gaspillage alimentaire et sur les solutions existantes a abouti à la rédaction de deux cahiers de préconisations sur cette thématique, l'un à destination des acteurs de la restauration collective, et l'autre à destination des acteurs travaillant avec les ménages.

Par ailleurs, quatre vidéos illustrent ces cahiers, et nous vous proposons de les découvrir **sur la chaîne YouTube du Conseil Général**.

Résultats quantitatifs

Réalisation de deux cahiers de préconisations et de quatre vidéos d'illustration.

Résultats qualitatifs

- Lancement d'un partenariat efficace entre le milieu de la restauration collective et les partenaires déchets traditionnels.

- Les cahiers sont des supports qui permettent d'aller vers de nouveaux partenaires.

MISE EN OEUVRE

Moyens humains

Réalisé sur 2011 et 2012, a représenté 0,5 ETP pour un chargé de mission et 6 mois plein pour une stagiaire.

Ce temps de travail a été utilisé principalement pour la constitution et l'animation des deux groupes de travail dédiés, en amont de la réalisation des cahiers de préconisations.

Moyens financiers

63 239 euros TTC pour le marché de réalisation des cahiers et des vidéos.

Moyens techniques

- Le prestataire a utilisé des moyens techniques professionnels pour la réalisation des vidéos

Partenaires mobilisés

- ADEME

- Représentants de la restauration collective

- Universités

- Programmes locaux de Prévention

- Structures à compétence déchets

- Lycées, collèges, lycées agricoles

- Banque alimentaire

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

Cette action est reproductible sur tout secteur. Les documents peuvent également servir de base de réflexion à toute entité qui souhaiterait se lancer sur le sujet du gaspillage alimentaire.

Difficultés rencontrées

Le traitement du sujet du gaspillage alimentaire étant à son lancement, il n'y avait pas de documents équivalents.

Recommandations éventuelles

Les cahiers sont des outils qui permettent d'instaurer un dialogue sur une thématique multi partenariale nouvelle.

Les solutions les plus impactantes sont souvent les plus pragmatiques et sont issues de la connaissance de terrain des spécialistes de la restauration.

Mots clés

ENTREPRISE | ADMINISTRATION PUBLIQUE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | ETUDE DE FAISABILITE | BIODECHET

Dernière actualisation

Octobre 2019

Fiche réalisée sur le site optigede.ademe.fr

sous la responsabilité de son auteur

Contact ADEME

admin AW

alexandre.bonne@smile.fr

Direction régionale toutes les régions