**Gaspillage alimentaire :** que peuvent faire les collectivités ?

**Il n’existe pas de définition normalisée**du gaspillage alimentaire. Dans un rapport de la FAO de mai 2011 « Global Food Losses and Food Waste **1** », il est mentionné qu’il s’agit des produits potentiellement destinés à l’alimentation humaine qui qui sont perdus ou jetés tout au long de la chaîne alimentaire, comme figuré dans le schéma ci-après.



La FAO **1**estime qu'un **tiers** de la production alimentaire mondiale est **perdue ou jetée** soit l’équivalent de **1,3 milliards de tonnes chaque année**.

La Commission européenne a aussi procédé, en 2010, à une enquête sur les quantités de nourriture gaspillées dans l'Europe des 27**2**. Ainsi, le volume total des déchets alimentaires en Europe représenterait environ **89 millions de tonnes**, soit 179 kg/hab./an :

* ménages : 43% (76kg/hab/an),
* industries agroalimentaires : 39% (70kg/hab/an),
* distribution : 4% (8kg/hab/an),
* restauration hors foyer : 14% (25kg/hab/an).

Différentes études menées en France permettent de disposer **d’ordre de grandeur** quant à ces pertes/gaspillages pour certains secteurs :

* Ainsi, **dans les ordures ménagères et assimilées**, on trouve l’équivalent de **20 kg/habitant/an de déchets alimentaires** dont 7 kg de produits alimentaires encore emballés **3**.
* Au niveau de la **restauration collective** en régie, il est estimé **4** qu’un repas (préparation et consommation) génère en moyenne 150g de biodéchets constitués de 50 g d’épluchures et restes de préparation et **100 g de restes de repas** (dans ces 100g, une part vraisemblablement marginale est constituée de déchets inévitables tels que os, noyaux de fruits,…).
* L’étude de préfiguration de l’obligation de valorisation des biodéchets par les gros producteurs, fournit des données sur les marchés et les biodéchets générés par différents secteurs d’activités. Des études en cours co-financés par l’ADEME vont permettre d’affiner ces données par secteurs.

Le gaspillage alimentaire entraîne également un  **gaspillage de ressources** (eau, énergie, superficies agricoles, matières premières…), et des **émissions de  gaz à effet de serre** (liées au gaspillage de ressources et à la gestion des déchets).



**Des enjeux « de poids » qui cependant peuvent être limités**, comme le montrent les exemples suivants :

* La cuisine centrale du centre hospitalier d’Embrun a mis en place une politique visant à limiter le gaspillage alimentaire, lui permettant de **réduire par 4** la quantité de nourriture cuisinée non servie (et donc jetée).
* Les collèges des Bouches-du-Rhône qui ont menées une action de sensibilisation avec l’association « De mon assiette à notre planète » sont passés en moyenne de **230g à 160g** d’aliments non consommés par repas lors de la sensibilisation.
* Le restaurant administratif du CG 67 (Eurest) a mis en place un programme ayant pour objectif de réduire la quantité de déchets alimentaires. Après 6 mois de campagne, l’ajustement des quantités à servir en fonction des besoins réels a permis **d’économiser 6 cts d’€/repas**.

L’ADEME propose une boîte à outils qui a pour objectif d'aider des porteurs de projet **(collectivités, associations, entreprises de restauration,…)**à organiser des actions visant à **limiter le gaspillage alimentaire au niveau de la consommation finale des ménages, dans et hors foyers.**

**Que contient cette boîte à outils ?**

La boîte à outils est organisée en quatre onglets qui comportent :

* un mode d'emploi,
* des **fiches actions : repères méthodologiques basés sur le retour d’expériences,**
* **des outils :**documents réalisés par des acteurs ayant déjà réalisé des actions ou par l’ADEME**,**
* **des exemples :**opérations menées en France et leurs résultats**.**

**Comment a été construite cette boîte à outils ?**

Elle a été réalisée pour l'ADEME par le bureau d'études Inddigo, en concertation avec un comité de pilotage rassemblant des représentants des associations de protection de l'environnement et de collectivités, des Ministères du Développement durable et de l’Agriculture.

Son contenu est principalement basé sur l’analyse du retour d’expériences.

Première mise en ligne : août 2011.

**Où la trouver ?**

<http://optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-0>

**Autres ressources**

**Contenu web**

* ***Site Réduisons nos déchets*** *: informations, conseils, outils.*

[*http://www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/home-gaspillage.html*](http://www.reduisonsnosdechets.fr/jagis/home-gaspillage.html)

* ***Spot TV : Stop au gaspillage, 30’’***

[*http://www.reduisonsnosdechets.fr/jenparle/campagne\_1videos\_5.html*](http://www.reduisonsnosdechets.fr/jenparle/campagne_1videos_5.html)

**Boîte à outils**

* ***Opérations témoins*** *: Le geste « réduire le gaspillage alimentaire » peut concerner les différentes cibles (écoles, commerçants, foyers)* [*http://optigede.ademe.fr/operations-temoins*](http://optigede.ademe.fr/operations-temoins)

**Guide**

* *guide "premier pas vers la réduction et la valorisation des déchets alimentaires" + la fiche "autodiagnostic"*[*http://rhone-alpes.ademe.fr/*](http://rhone-alpes.ademe.fr/)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Note de bas de page

1 - [Rapport de la FAO de mai 2011 « Global Food Losses and Food Waste](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf)

2 - [Enquête sur les quantités de nourriture gaspillées dans l'Europe des 27](http://ec.europa.eu/environment/eussd/reports.htm)

3 - [ADEME MODECOM 2007](http://www2.ademe.fr/servlet/KBaseShow?sort=-1&cid=96&m=3&catid=15163)

4 - [Etude de préfiguration de l'obligation de tri à la source pour les producteurs de biodéchets](http://www2.ademe.fr/servlet/getBin?name=6B3DD6ABCABB1E632697D7D48F95511D_tomcatlocal1308053617569.pdf)