Foyers témoins : gaspillage alimentaire

SICTOM du Sud-Gironde

Auteur :

5 Rue Marcel Paul
Za de Dumès
33210 Langon
Voir le site internet
Julie Minez
j.minez@sictomsudgironde.fr

Consulter la fiche sur OPTIGEDE

CONTEXTE

L'opération s'est déroulée entre novembre 2015 et Février 2016 sur plusieurs phases. Les trois premières semaines les foyers ont eu pour consigne de peser leur bio-déchets de préparation de repas (épluchures…), leurs restes de repas jetés (reste de purée, croutes de fromages, restes de pain…) ainsi que les éventuels déchets produits hors de ces repas (produits périmés, fruits gâtés…).

Suite à ces premières pesées, un atelier cuisine pour apprendre à cuisiner les restes et à cuisiner sans déchets leur a été proposé ainsi qu'une sensibilisation au compostage. Chaque foyer a ensuite choisi 4 gestes dans une liste de 10 qu'ils se sont engagés à mettre en place durant 15 jours tout en continuant de peser leurs déchets de cuisine.

OBJECTIFS ET RESULTATS

Objectifs généraux

Obtenir des chiffres clés pour développer une communication sur le gaspillage alimentaire au sein du foyer.

Résultats quantitatifs

Une production de déchets alimentaires plus importante mais une diminution flagrante. 73Kg contre 45 pour l'étude menée par l'ADEME, la différence est forte. Même si l'on soustrait les déchets liés à la confection des conserves maisons (jouant un rôle important sur les premières pesées), le Sud Gironde produit bien plus de déchets alimentaires que les autres. Mais si le poids de déchets produit par personne est plus important, la composition de ces derniers est bien différente.

La place importante des déchets évitables (épluchures) dans le poids total des déchets alimentaires.

Si les foyers participant à l'opération de l'USSGETOM produisent plus de poids de déchets alimentaires, la part des épluchures et déchets inévitables est très importante et le gaspillage alimentaire finalement obtient la troisième place l'opération de l'ADEME.

La différence de répartition des déchets alimentaires est surement liée au caractère rural du Sud-Gironde comparé aux territoires étudiés par l'ADEME. Les habitudes de consommation sont généralement différentes : Quantité de fruit et légumes frais (à éplucher) ou de viande et volailles (os).

Résultats qualitatifs

Bien conserver ses aliments

Même si cela est bien en dessous du chiffre national de 7kg de déchets encore emballés jetés par an et par personne, une petite part du gaspillage alimentaire de l'opération est due à des produits périmés ou mal conservés. Trois conseils simples à suivre : faire attention aux DLC/DLUO, mettre les produits à consommer le plus

rapidement en avant dans le frigo et les placards et bien conserver ses denrées dans des boites hermétiques…

Attention aux changements de rythme

L'étude a mis en évidence que les changements de rythme et imprévus (invitations ou invités, vacances…) sont sources de gaspillage alimentaire. En cas de bouleversement de planning il est important de penser à congeler ou à donner les restes.

Stop à l'éplucheur !

Ce sont les déchets potentiellement évitables (épluchures) qui représentent le plus gros gisement d'évitement (53% à la fin de l'opération). Il est possible de diminuer ces déchets par la mise en place de geste tel que la consommation de la peau des légumes et fruits et la diminution des pertes par des pratiques culinaires (cuisine des fanes de radis….).

Au moins 70Kg/an compostables et/ou composté

Il est important de rappeler que ce gisement est normalement constitué à 100% d'éléments facilement compostables ! Soit près de 70Kg par an qui peuvent être évités dans nos poubelles par la mise en place d'un composteur ou d'un lombricomposteur.

Une déresponsabilisation du gaspillage alimentaire

Nous soulignerons que la présence d'animaux dans le foyer peut influer sur le gaspillage alimentaire. En effet, le fait d'utiliser les restes comme alimentation animale est bien considéré comme du gaspillage, tout comme le compostage de denrées consommables.

Cette étude a mis en avant un comportement spécifique aux territoires ruraux. Le fait d'avoir des « exutoires maison » pour les déchets alimentaires (chevaux, poules, composteur…) a tendance à déresponsabiliser les habitants sur la question du gaspillage alimentaire. Hors ces solutions sont des solutions de traitement du déchet et cela n'enlève en rien le fait que l'on jette et réduise à l'état de déchet* des denrées consommables.

MISE EN OEUVRE

Planning

Appel à candidature : automne 2015

Déroulé de l'opération : décembre 2015 et janvier 2016

Moyens humains

Chargée de mission prévention : 50% sur 2 mois

Moyens financiers

Equipement des foyers, cours de cuisine sur les restes, soirée de clôture : 380€

Moyens techniques

-

Partenaires mobilisés

-

VALORISATION DE CETTE EXPERIENCE

Facteurs de réussites

-

Difficultés rencontrées

-

Recommandations éventuelles

-

Mots clés

CONTENEUR | MENAGE | GASPILLAGE ALIMENTAIRE | 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