

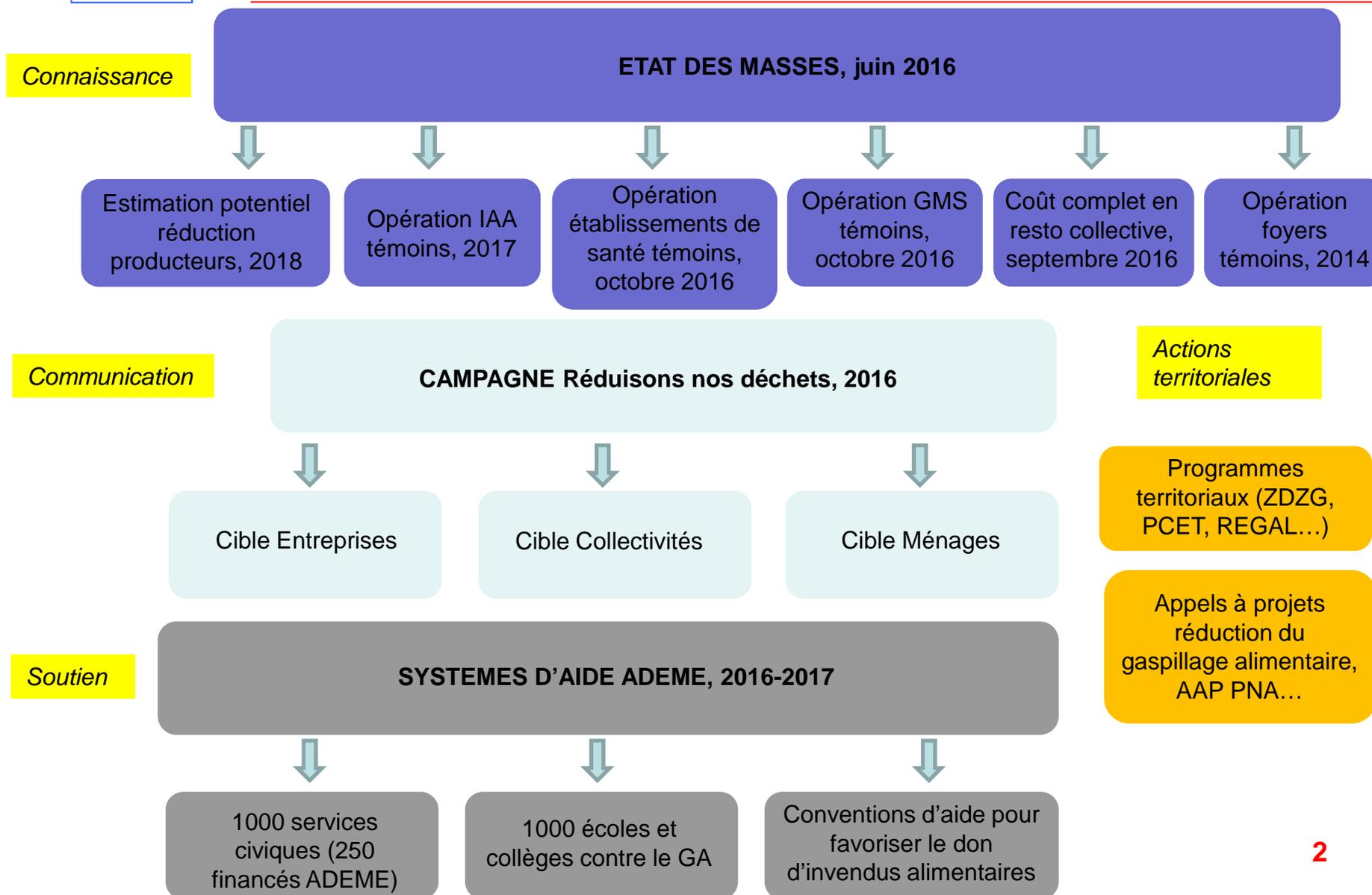
# Enjeux & leviers de lutte contre le gaspillage alimentaire pour les collectivités



---

Sylvain PERRIOLLAT – ADEME Normandie  
[sylvain.perriollat@ademe.fr](mailto:sylvain.perriollat@ademe.fr)

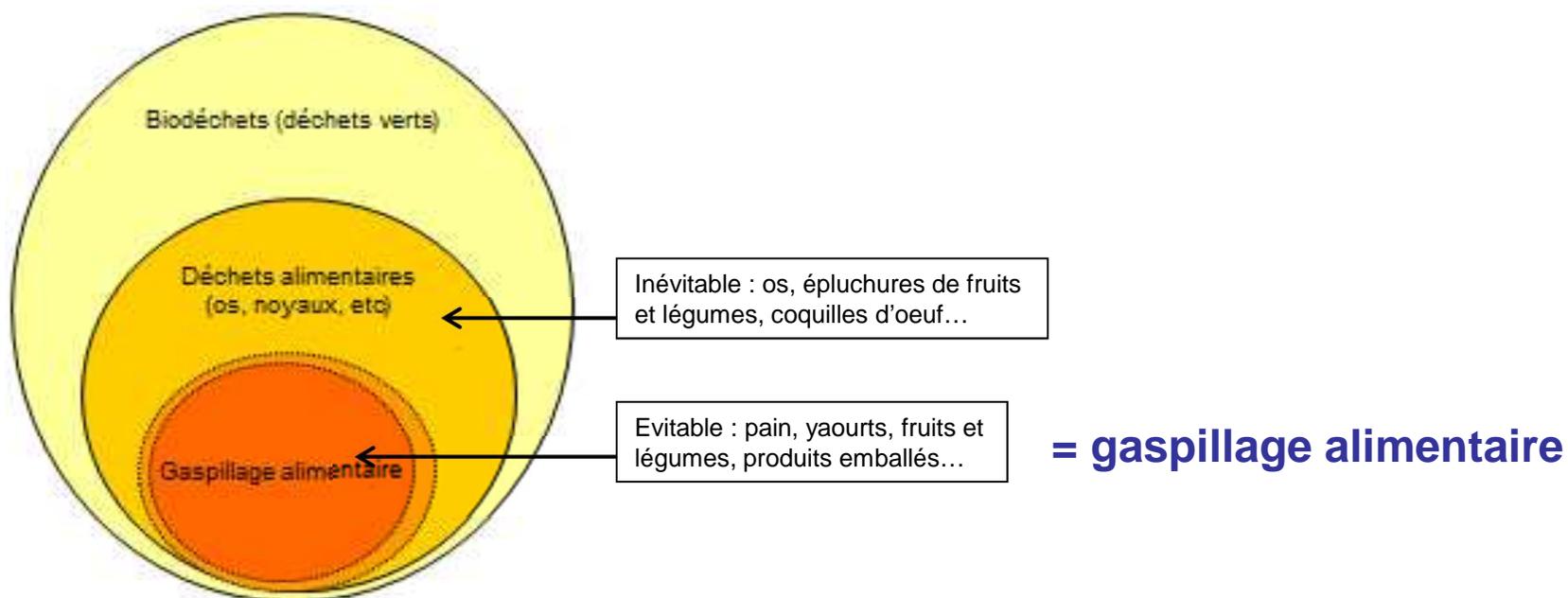
Atelier RANCOPER – 1<sup>er</sup> décembre 2016



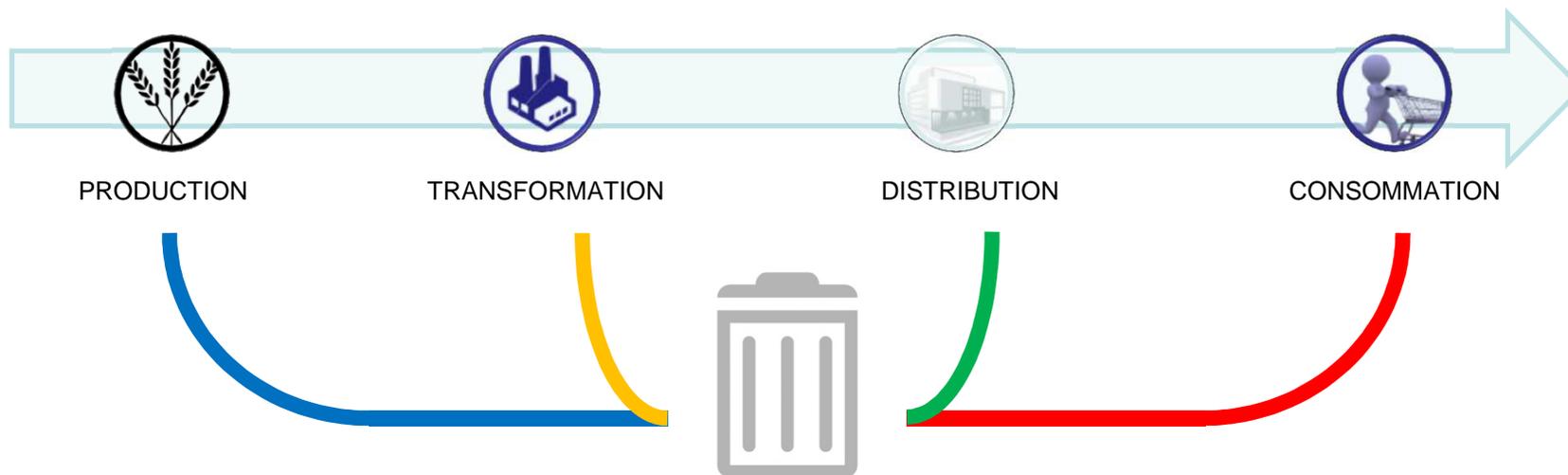
- Les enjeux
  - Enjeux économiques
  - Enjeux environnementaux
  - Enjeux réglementaires
- Les leviers
  - Rôle des collectivités
  - Quelques exemples

## Enjeux / Définition du gaspillage

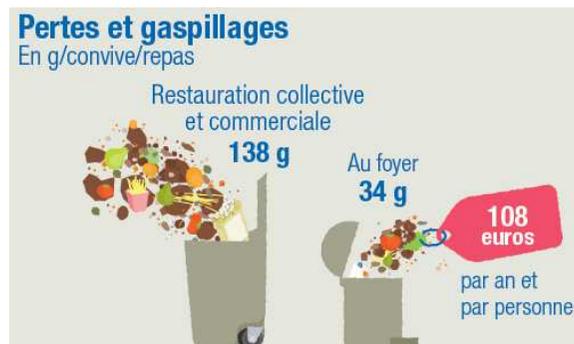
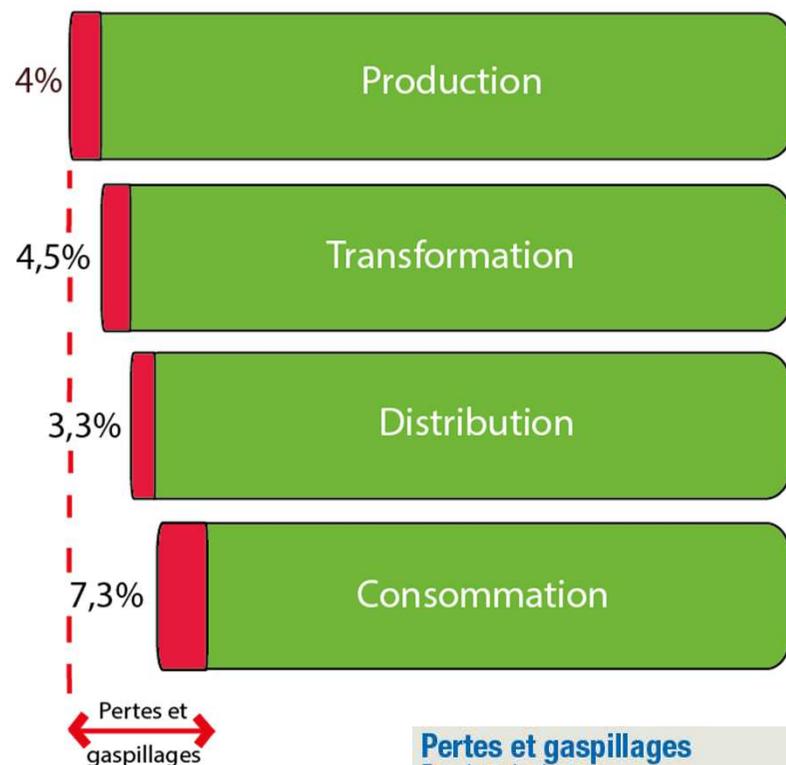
- Définition du Pacte national de juin 2013
  - « Toute nourriture **destinée à la consommation humaine** qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire. »



## Enjeux / Les grands chiffres



## Enjeux / Peu visibles mais qui concernent tous les acteurs



« Peu » = 3,3 à 7,3 %

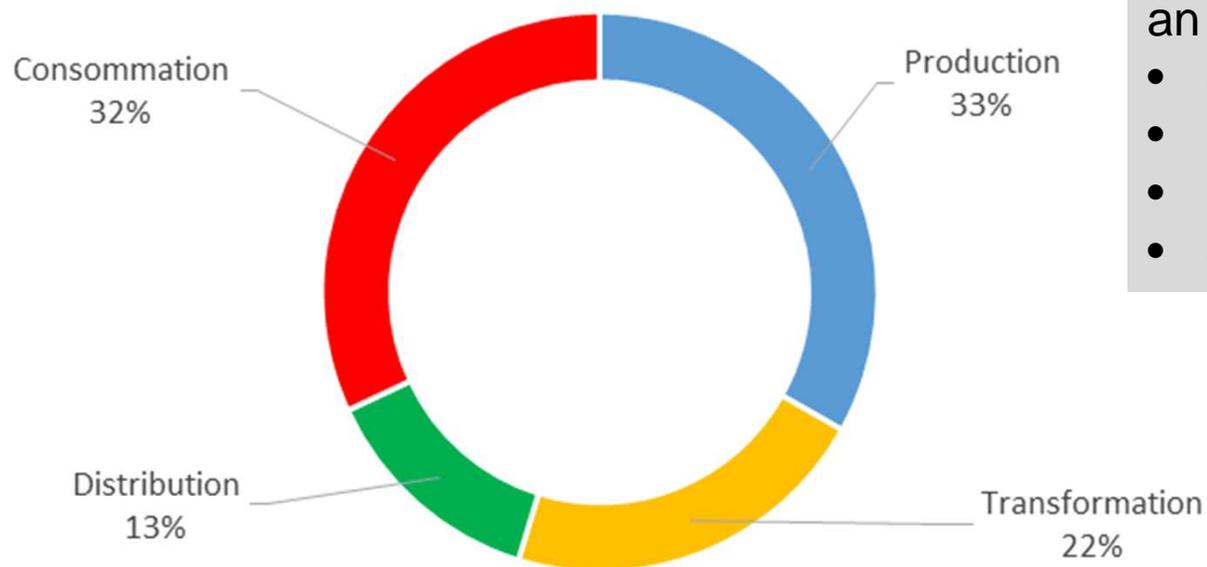
- sentiment de ne pas gaspiller : peu par acte, accidentel
- non choix : ensemble de contraintes matérielles et normatives

**Exemple : 4 fois plus de gaspillage en restauration collective**

- moins facile de choisir
- dimensionner son assiette
- conserver ses restes
- rapport plus distant au coût/valeur des produits

## Enjeux / Grandes masses

### Répartition des pertes et gaspillages en masse



**Gaspillage alimentaire = 140 kg de nourriture / personne et par an dont :**

- 46 kg lors de la production
- 31 kg lors de la transformation
- 18 kg lors de la distribution
- 45 kg lors de la consommation

## Enjeux / Causes



## Enjeux / Interactions



### Principaux leviers =

- dialogue
- travail en commun entre acteurs
- évolution des pratiques
- partages des bénéfices

## Enjeux / coût complet restauration collective

# Gaspillage alimentaire en restauration collective =

- **17 %** des quantités
- **15 %** du coût complet
- **17 %** des émissions de gaz à effet de serre

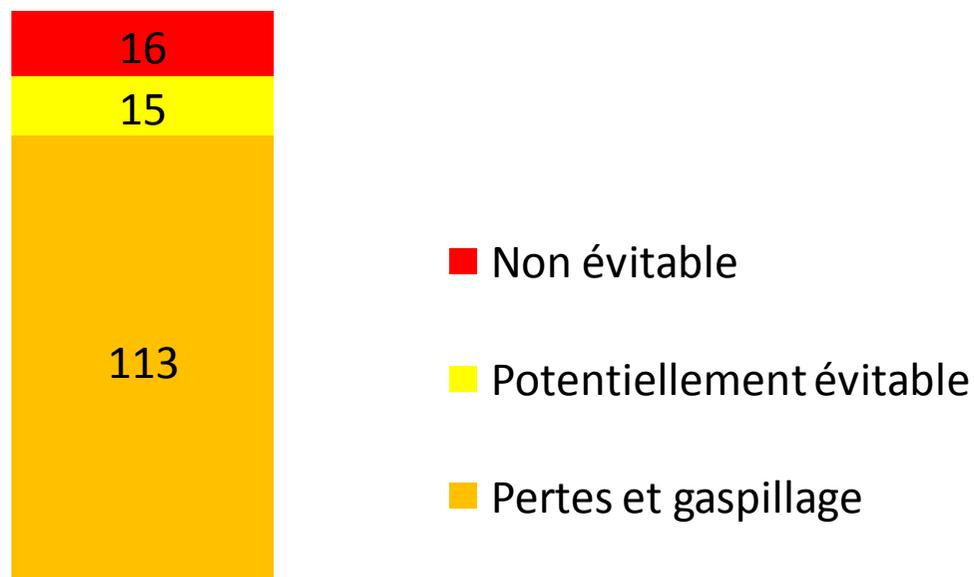


## Enjeux / coût complet restauration collective

**Gaspillage  
alimentaire =**

- **113 g/plateau**
- **78 %** des biodéchets

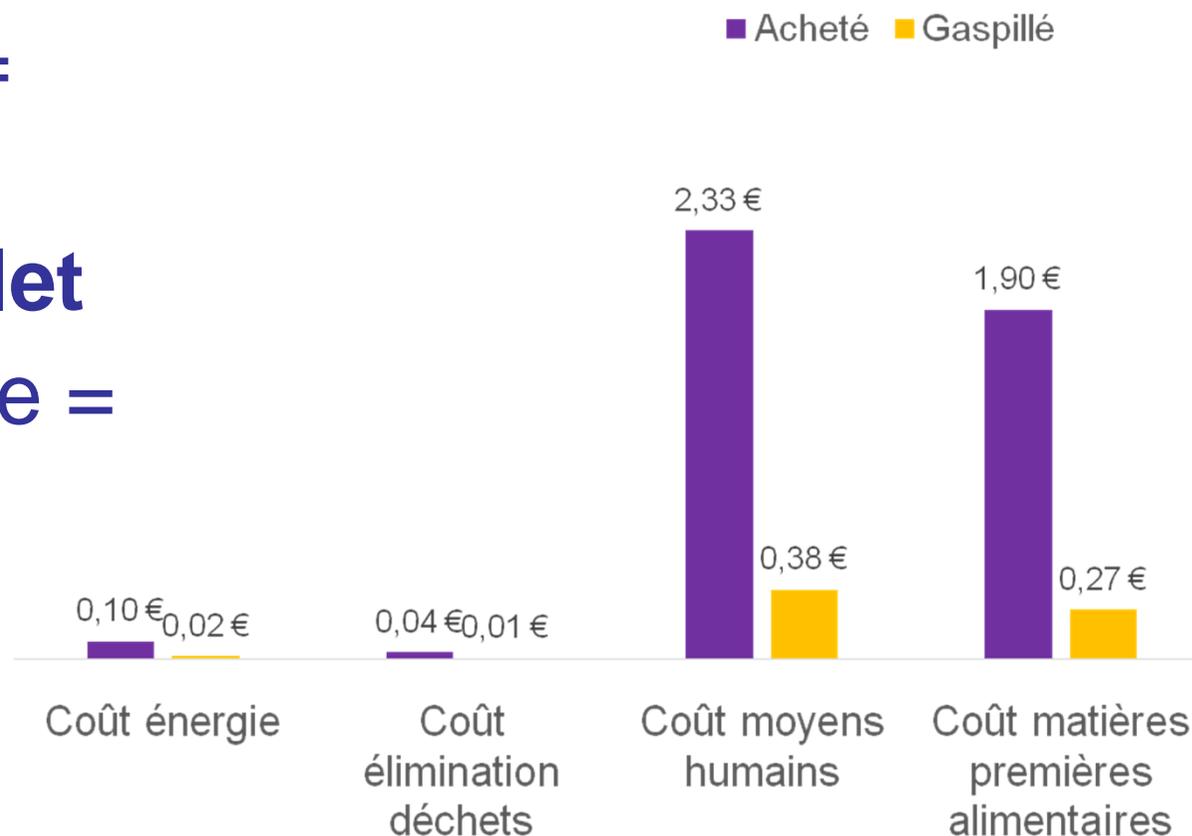
**144 g/plateau**



Total biodéchets

## Enjeux / coût complet restauration collective

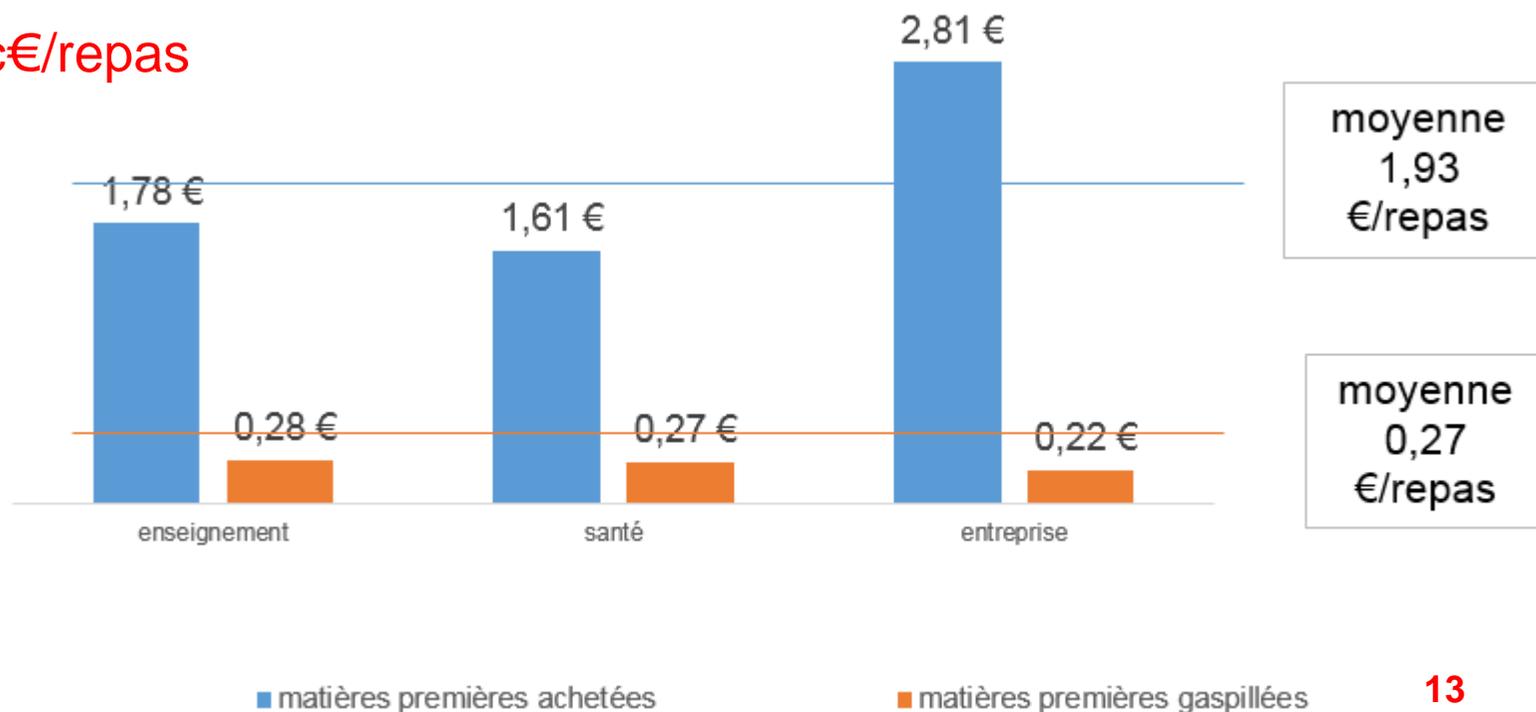
- **Coût complet d'un repas = 4,37 €**
- **Coût complet du gaspillage = 0,68 € (15 % gaspillés)**



## Enjeux / coût complet restauration collective

**14 % du coût des matières premières est perdu :**

- 0,27 c€/repas



## Enjeux / cercle vertueux

- Conseil départemental de l'Isère
  - Le conseil départemental a réduit d'1/3 le gaspillage alimentaire au sein de ses 96 collèges
  - Economie : 1 million d'€/an réinvestis dans des produits de meilleure qualité
- Commune de Mouans Sartoux (10 450 habitants)
  - La commune a réduit de 80 % son gaspillage alimentaire
  - Elle a pu ainsi passer ses cantines scolaires à 100 % bio à coût constant et favoriser la conversion de ses agriculteurs

## Enjeux réglementaires

- Lutte contre le gaspillage alimentaire = priorité nationale
- Inscrite dans plusieurs documents-cadre de politique publique
  - **Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire (2013)**
    - Objectif = - 50 % en 2025
  - **Programme national pour l'alimentation (PNA)**
    - 1 des 4 axes
  - **Plan national de prévention des déchets (2014-2020)**
    - 1 des 13 axes

## Enjeux réglementaires

- Loi sur la gestion des biodéchets 12 juillet 2010 + décret 11 juillet 2011
  - *Article 204 : Obligation de tri et de valorisation biologique des biodéchets pour les « gros producteurs »*
    - Biodéchets = déchets de jardin et de parcs, déchets alimentaires et de cuisine, huiles alimentaires
  - **En 2016 : seuil = 10 tonnes/an**
    - Grandes surfaces > 400 m<sup>2</sup>, hôpitaux 200 lits, restaurants 300 couverts...
- Loi TEPCV (transition énergétique pour la croissance verte) 18 août 2015
  - Titre IV dédié à l'économie circulaire
  - *Article 102 : Obligation de mettre en place une démarche dans les services de restauration collective*
    - Etat, collectivités, hôpitaux

## Enjeux réglementaires

- Loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016
  - Hiérarchie des actions
    - Prévention
    - Don
    - Valorisation animale
    - Valorisation matière ou énergétique

## Leviers / Le double rôle des collectivités

- Les collectivités ont des leviers d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire :
  - **Agir sur leur périmètre**
    - au travers de leurs compétences
    - ex : restaurants collectifs qu'elles gèrent (administratifs + scolaires)
  - **Influencer les acteurs de la chaîne alimentaire**
    - Des exploitants agricoles
    - Des entreprises agroalimentaires
    - Des restaurateurs
    - Des distributeurs
    - Des habitants / consommateurs



## Leviers / Modalités d'actions

### MIEUX CONNAÎTRE LES PERTES ET LEURS CAUSES



- Réalisation de mesures des pertes (tris et pesées) et de diagnostics (à l'échelle d'entreprises, de filières, de territoires...)

### SOUTENIR LES INVESTISSEMENTS



- Incitations financières (bonifications, conditionnalités...) à l'achat de matériel plus performant (pour la production agricole, la transformation, le stockage, le transport...)

### ACCOMPAGNER LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES



- Information et formation des acteurs (producteurs, acheteurs, consommateurs...) sur les solutions à adopter
- Accompagnement technique (conseil, production d'outils et guides...)

### FAIRE TRAVAILLER ENSEMBLE LES ACTEURS



- Mise en réseau d'acteurs et création de partenariats
- Animation à la structuration de filières de valorisation des sous-produits



**Avec les entreprises** des secteurs directement concernés (agricoles, agroalimentaires, de distribution...)



**Avec les acteurs** en charge des différents modes de valorisation (associations, industriels, gestionnaires des déchets...)



**Avec les experts** et partenaires techniques (chercheurs, bureaux d'études...)



**Avec tout organisme relais** (institutions exemplaires, associations...)

## Leviers / Compétences



## Exemples sur les marchés

- Conseil régional d'Ile de France
  - **Marchés traiteurs et restauration collective 2015**
  - **Clause environnementale**
    - Demander aux candidats de présenter leurs modalités d'intervention pour prévenir le gaspillage alimentaire
    - Ex : politique d'achats, modalités de service, processus de prévision des convives, valorisation des surplus
  - **Cahier des clauses techniques et administratives particulières**
    - Sensibilisation du personnel
    - Tri des surplus valorisables

## Exemples sur les marchés

- Communauté urbaine d'Alençon
  - Marché gestion de la restauration collective (2016-2022)
  - Délégation de service public
  - Lutte contre le gaspillage alimentaire est un des objectifs
  - Objectifs datés et chiffrés :
    - réduire les pertes
    - augmenter la part du bio : 10 % (2016) -> 20 % (2019)
    - augmenter la part de produits issus de circuits courts : 40 % (2016) -> 70 % (2022)
  - Nouvelle organisation :
    - Campagnes de pesées
    - Ajustement des grammages : - 40 % en 6 mois
    - Retour assiette = 34 g (62 g Normandie, 70 g France)