Dossier thématique

Gaspillage alimentaire

Pourquoi et comment agir ?

Etat des lieux

Enjeux

& Pistes pour agir

France Nature Environnement
Pôle Industrie Produits Service
Réseau déchets

Mars 2010

Dossier réalisé avec le soutien financier de l'ADEME

Sommaire

1. Etat des lieux. Chiffres et contexte. 4

- Combien gaspille-t-on ? De quoi se compose le gaspillage alimentaire ? 4
- Les causes du gaspillage 7
- Le « profil » des gaspilleurs : Qui et où gaspille-t-on le plus ? 8
- Les effets saisonniers, a quelle période gaspille-t-on le plus ? 8
- Comment évolue le gaspillage alimentaire ? 9

2. Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les arguments 10

- **Les enjeux environnementaux** 10
  - Gaspillage alimentaire et gaz à effet de serre 10
  - Gaspillage alimentaire et consommation d'eau 11
- **Les enjeux économiques** 12
- **Les enjeux éthiques** 13
- **Les enjeux en termes de sécurité alimentaire** 13

3. Les solutions 15

A. Les solutions pour les ménages 15

- l'acte d'achat (utilisation d'une liste de courses, sensibilisation aux dates de péremption…) 15
- le stockage des aliments et la gestion des stocks (utilisation rationnelle du réfrigérateur) 16
- la gestion des quantités cuisinées 19
- la gestion des restes. 19
- la prise de conscience du gaspillage en général 20

B. Les autres solutions 20

- Dans les restaurants 20
- Dans les magasins/Grandes et moyennes surfaces 20
- Pour les producteurs : vers une autre façon de mettre sur le marché les produits alimentaires ? 21
- La consommation locale 15

4. Mener une action contre le gaspillage alimentaire : Comment s'y prendre ? 22

- **Les actions possibles** 22

Mener des actions « Grand public » 22

Mener des actions de sensibilisation avec un public scolaire 22

Mener une action avec une collectivité 22

Mener une action avec une entreprise 22

- **Retours d'expériences en France et à l'étranger : Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire** 23

Pour aller plus loin… 35

1. Etat des lieux. Chiffres et contexte.

Combien gaspille-t-on ? Qui gaspille ? Quand gaspille-on le plus ? De quoi se compose le gaspillage alimentaire ? Comment évolue-t-il dans le temps ? Panorama de données internationales.

- ✗ Combien gaspille-t-on ? De quoi se compose le gaspillage alimentaire ?

- ✓ En France

La France ne dispose pas de chiffres très précis quant à la quantité globale d'aliments gaspillés par les ménages. Il est toutefois intéressant de se pencher sur quelques chiffres fournis par l'étude MODECOM («campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères») lancée en 2007 par l'ADEME[1].

Pour la première fois, l'Ademe a aussi mesuré une fraction du gaspillage alimentaire dans cette étude : **Chaque Français jette chaque année 7 kilos d'aliments non consommés et encore emballés.** Ce qui, il faut le préciser, ne tient pas compte, à titre d'exemple, du pain rassis ou des fruits jetés en vrac.

Quelques chiffres d'enquêtes européennes

- ✓ Belgique

Région Bruxelloise, étude menée par RDC Environnement, 2004

Le gaspillage alimentaire représente, dans la région de Bruxelles, **12% en poids de la poubelle** (ordures ménagères) c'est-à dire 15 kg par personne et par an (15.000T/an en RBC[2] ou 30.000 repas (de 450 gr) 3x/jours durant 1 an. Dans les écoles primaires, la même étude affirme que le gaspillage s'élève à environ 6 kg/élève/an.

Source : Bruxelles Environnement

Le gaspillage alimentaire est, dans cette région, composé de :

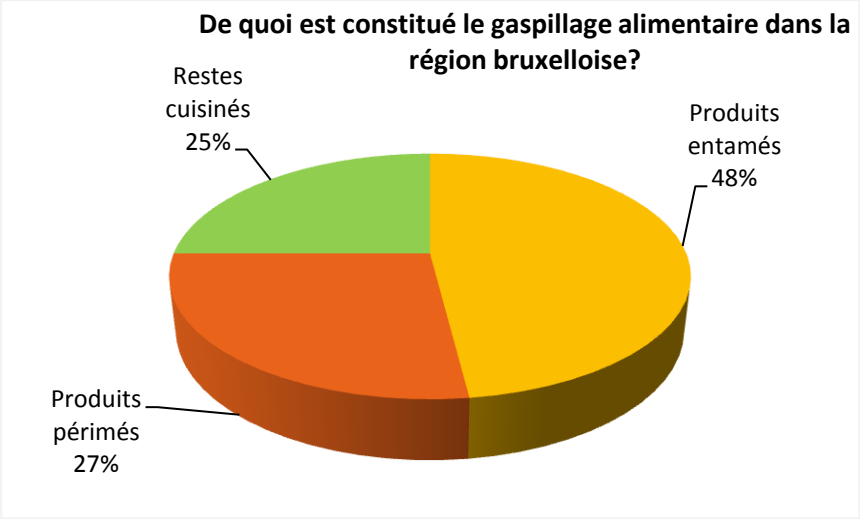
- 48% de **produits entamés** (problème de gestion des quantités achetées), dont en grosse majorité le pain, les pâtisseries, les biscuits, les fruits et légumes;

- 27% de **produits périmés** (problème de gestion des dates de péremption), surtout les fruits et les légumes puis les produits de viande, les produits laitiers et les plats cuisinés;

- 25% de **restes cuisinés**.

[1] Suite à une demande du Ministère du développement durable dans le cadre du plan national de prévention, l'ADEME a lancé une nouvelle campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères en 2007, pour faire suite à celle de 1993. Pour la première fois, les produits alimentaires non-consommés et encore emballés ont été considérés et répertoriés comme un gisement à part entière.

[2] Région Bruxelles Capitale



Wallonie

En Wallonie chaque citoyen gaspillerait 15 à 20 kg de nourriture par an[3].

✓ <u>Grande Bretagne.</u>

Une étude[4] détaillée des déchets alimentaires présents dans les poubelles britanniques est parue en novembre 2009 (commandée par le WRAP[5]). Les principales conclusions sont les suivantes :

→ **25% des aliments achetés par les ménages sont jetés**.
→ La nature des produits alimentaires présents dans les poubelles :

1. Des légumes frais et des salades (25%)
2. Des boissons (16%)
3. Des fruits (13%)
4. Des produits de boulangerie (10%)
5. Des restes cuisinés (8%)
6. Du poisson et de la viande (7%)
7. Produite laitiers et œufs (7%)

Les aliments les plus jetés sont ainsi les légumes frais et la salade, les boissons, les fruits, et le pain. A elles-seules, ces 4 catégories de produits représentent près des deux tiers du gaspillage alimentaire.

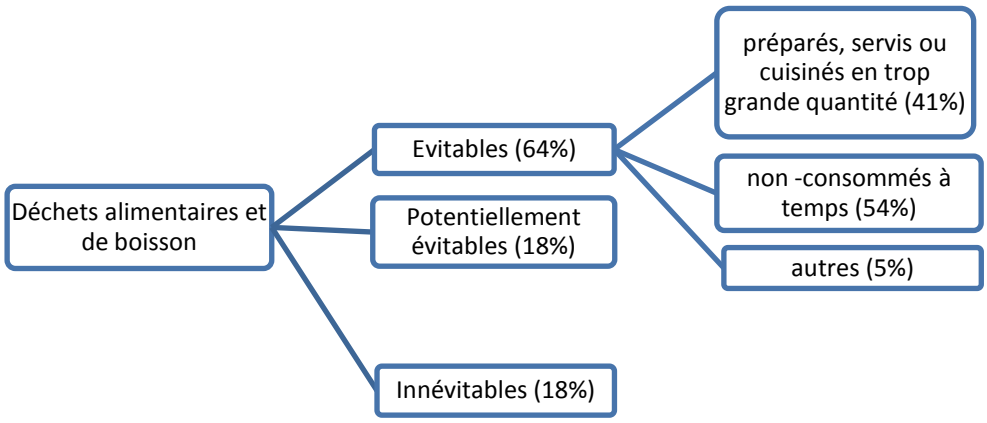
Pour pouvoir aboutir à ces chiffres, le WRAP s'est penché sur les différentes voies d'élimination de ces déchets :

[3] Etude menées par le CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) en mars 2008
[4] Etude disponible sur http://www.wrap.org.uk/downloads/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.e1e466d2.8048.pdf
[5] « Waste and Resources Action Programme »

- la collecte (des déchets résiduels, des déchets verts et en déchetterie) ➔ 70% des déchets alimentaires s'y retrouvent
- les égouts ➔ 22%
- le compostage domestique ou utilisation pour l'alimentation des animaux ➔8%

Pour le WRAP, l'essentiel de ce gaspillage est évitable. Le WRAP a classé ces déchets alimentaires en 3 catégories :

déchets évitables (64%)	• aliments et boissons jetés, mais qui étaient, avant d'être jetés, commestibles/mangeables
déchets potentiellement évitable (18%)	• aliments et boissons que certaines personnes mangent et d'autres non (croûtes de pain) ou qui pourraient être mangées si la nourriture était préparée autrement (pelures des pommes de terre)
déchets innévitables (18%)	• déchets d'aliments ou de boissons qui ne sont pas commestibles en dans des ciconstances normales (os, coquilles d'oeufs, peau d'anans)



Sur les déchets alimentaires évitables :

L'étude menée par nos voisins britanniques conclut également que nous ne jetons pas tous les aliments dans les mêmes proportions… Par exemple :

- 7% du lait acheté est jeté
- 36% des produits de boulangerie, soit plus du tiers terminent dans notre poubelle
- 50% de salade et autres légumes feuilles s'y retrouvent également

L'ampleur de ce gaspillage dans les pays développés est telle qu'en Angleterre, le gouvernement a conduit en 2008 une campagne sur le thème : « Un tiers de la nourriture que nous achetons au Royaume-Uni finit à la poubelle ».

✓ Et ailleurs…

Etats Unis

Une étude[6] conduite par la FAO indique qu'aux **États-Unis**, **30 % de la nourriture produite est gaspillée par les ménages**, pour un coût estimé à cinquante milliards de dollars. Une famille de quatre personnes y jetterait en moyenne un peu plus de cinquante kilogrammes de denrées par mois, parmi laquelle beaucoup de fruits et de légumes.

Cette étude révèle également que **90 % des consommateurs n'auraient aucune idée de la quantité de denrées qu'ils jettent.**

Suède

Une **famille suédoise jetterait en moyenne 25 % des produits alimentaires achetés**.

A noter, ces chiffres ne sont pas comparable entre eux car le périmètre de ces études est différent à chaque fois.

Le gaspillage sur toute la chaine alimentaire : 50% de perte sur toute la chaine

Il ne faut pas oublier que le gaspillage intervient également à chaque étape de la chaîne alimentaire, depuis la culture du produit, jusqu'à la consommation par les ménages. Une quantité importante de nourriture est perdue à chaque étape (lors de la transformation du produit, de son transport, mais aussi chez le détaillant, les restaurants, les foyers etc.)

On estime ainsi que la moitié de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle.[7]

Dans les pays les plus pauvres, la majorité des pertes a lieu avant d'atteindre le consommateur : 15 à 35% dans les champs et 10 à 15% au moment de la fabrication, du transport et du stockage. Dans les pays riches, la production est plus efficace mais les citoyens jettent beaucoup d'aliments.

× Les causes du gaspillage

Elles sont multiples.

Causes sociologiques : modification des structures et de l'organisation familiale, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires.

Méconnaissance sur la conservation des aliments : mauvaise interprétation des dates de consommation, mauvaise gestion du réfrigérateur...

[6] Cette étude a été conduite par la FAO, l'Institut international de l'eau de Stockholm (SIWI) et l'International Water Management Institute (IWMI), publiée en août 2008 et intitulée Saving water : from field to fork (« Préserver l'eau : du champ à la fourchette »)
[7] Même rapport que celui précédemment cité

Pratiques commerciales (promotions, incitations à l'achat…) : De nombreuses pratiques commerciales encouragent l'achat. Elles n'entrainent pas directement le gaspillage. Mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas, en qualité et/ou en quantité, aux besoins du ménage entrainera plus facilement le gaspillage alimentaire.

Pratiques de la restauration (notamment collective) Quantités de nourritures servies non-ajustées aux besoins des clients, plats ne correspondant pas au goût des clients, gestion des stocks, organisation en cuisine centrale etc.

- Le « profil » des gaspilleurs : Qui et où gaspille-t-on le plus ?

L'étude française MODECOM de caractérisation des ordures ménagères révèle une relative uniformité des poubelles françaises: l'ADEME n'a trouvé aucune différence significative entre villes et campagnes, ni entre zones géographiques.

Une étude menée en Belgique[8] montre également qu'entre les ménages les plus aisés et les moins fortunés, peu de différences de comportement existent.

- Profil « chic » : 29 kg/an de gaspillage par ménage.
- Profil « pas chic » : 31 kg/an de gaspillage par ménage.

Une chose ressort ainsi de toutes les études sur le sujet: le gaspillage concerne tout le monde et donc toutes les classes sociales.

Des différences significatives pays riches/pays en développement[9].

Dans les pays les plus riches, l'essentiel du gaspillage a lieu en « bout de chaîne » (marges de sécurité importantes sur les dates limites de consommation, rejet des produits par la distribution en fonction de critères esthétiques, gaspillage des ménages et de la restauration) alors que dans les pays en développement, on parle davantage de pertes que de gaspillage (mauvaises conditions de récolte, de transport, de stockage, formation insuffisante sur les méthodes de conservation etc.).

- Les effets saisonniers, à quelle période gaspille-t-on le plus ?

Effets saisonniers :

- Nouvel-An : 17% de gaspillage (contre 12% habituellement)[10];
- En septembre : pic des produits périmés jetés.

- ✓ Grande Bretagne

[8] Bruxelles Environnement
[9] Pourquoi le monde gaspille autant de nourriture, article du journal le Monde, 11.12.09
[10] Fiches « Alimentation et Environnement » Bruxelles Environnement
http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/IF_Part_Alimentation_04_FR.PDF

En Grande Bretagne, une étude montre que le gaspillage alimentaire augmente de 80% au moment de Noël[11].

Campagne du WRAP sur le gaspillage alimentaire

La campagne du WRAP (UK)

« *Un tiers de la nourriture que nous achetons au Royaume uni termine dans la poubelle. C'est triste non ?* »

- Comment évolue le gaspillage alimentaire ?

On a tous tendance à penser que les anciens gaspillaient moins… Le gaspillage est, en effet, de plus en plus important. Mais ici encore, peu de chiffres sont disponibles et il est difficile d'évaluer comment évolue, années après années ou décennies après décennies, le gaspillage alimentaire du aux ménages.

Pour aboutir à une estimation du gaspillage alimentaire aux USA, des physiologistes de l'Institut National de la santé américain ont calculé les différences entre les quantités de nourriture disponibles dans le pays et la consommation des habitants, estimée à partir de leur poids moyen.

	Calories absorbées par jour/pers	Nourriture disponible/pers	Différence = quantité jetée
1970	2.100	3.000	30%
Aujourd'hui	2.300	3.800	40%

Les quantités jetées s'élevaient donc à un peu moins de 30% de l'alimentation disponible, contre 40% aujourd'hui. Le gaspillage est donc plus conséquent.

11 Etude éditée par WRAP (Waste & Resources Action Programme) dans le cadre de sa campagne Love Food Hate Waste (www.lovefoodhatewaste.com), 2007.

2. Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire, les arguments

La lutte contre le gaspillage alimentaire reste un enjeu largement transversal : environnement, économie, sécurité alimentaire, éthique… tous ces domaines sont largement concernés dès lors qu'il s'agit de gaspillage alimentaire. Le gaspillage a, en effet, un coût environnemental, économique et social.

× Les enjeux environnementaux

En quoi le gaspillage alimentaire fait-il peser une menace sur la planète ? Dans quelle mesure les enjeux environnementaux sont prépondérants dans le gaspillage alimentaire ?

- **Gaspillage alimentaire et gaz à effet de serre**

La réduction des gaz à effet de serre est un enjeu important lié à la limitation du gaspillage alimentaire.

La presse britannique[12] rappelle, par exemple, que réduire de moitié le gaspillage alimentaire en Grande Bretagne serait équivalent à ôter une voiture sur 5 des routes du Royaume-Uni (Cf. campagne nationale « Réduire le gaspillage alimentaire et limiter l'effet de serre. »).

Réduire de moitié le gaspillage alimentaire

=

Il faut aussi rappeler que **le cycle de vie de la nourriture d'un Français moyen représente environ 20% du total de ses émissions en gaz à effet de serre quotidiennes[13].**

Selon un rapport britannique[14], les émissions de gaz à effet de serre liées aux déchets de nourriture et de boissons qui auraient pu ne pas être jetés est de 20 millions de tonnes de CO2 par an. Cela représente 2,4% des émissions de gaz à effet de serre.

Un repas = 3kg de gaz à effet de serre (source Ademe)

[12] Se référant au rapport de la Strategy Unit, 2008
[13] Magazine Terra Eco, Aout 2008, http://www.terra-economica.info/J-evite-le-gaspillage-alimentaire,788.html
[14] "Household Food and Drink Waste in the UK"

Selon un autre rapport[15] du WRAP de 2007, chaque tonne de nourriture jetée est responsable de 4,5 tonnes de C02.

Gaspillage alimentaire et énergie

Comparaison de l'impact environnemental du gaspillage alimentaire et d'activités de la vie quotidienne
(impacts sur l'effet de serre uniquement)

Gaspiller un pain équivaut à :			Gaspiller un steak de bœuf équivaut à :		
Rouler en voiture pendant	2.24	km	Rouler en voiture pendant	4.89	km
Allumer une lampe pendant (60W)	32.13	heures	Allumer une lampe pendant (60W)	70.05	heures
Faire tourner un lave-vaisselle	1.93	fois	Faire tourner un lave-vaisselle	4.20	fois
Gaspiller une tranche de pain équivaut à :			Gaspiller un reste de viande de bœuf équivaut à :		
Rouler en voiture pendant	0.15	km	Rouler en voiture pendant	0.49	km
Allumer une lampe pendant (60W)	2.14	heures	Allumer une lampe pendant (60W)	7.01	heures
Faire tourner un lave-vaisselle	0.13	fois	Faire tourner un lave-vaisselle	0.42	fois

Source : IBGE http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3102fr.pdf

- **Gaspillage alimentaire et consommation d'eau**

À l'occasion de la Semaine mondiale de l'eau qui s'est clôturée le 23 août dernier, les experts de l'Institut International de l'Eau de Stockholm (SIWI), organisateur de la semaine, de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'International Water Management Institute (IWMI), ont alerté sur le gaspillage alimentaire et ses conséquences sur la ressource en eau.

À travers une étude intitulée « **Du champ à la fourchette - limiter les pertes et le gaspillage dans la chaîne alimentaire**», ces organisations rappellent que des quantités énormes de nourriture sont jetées au cours de leur transformation, leur transport, dans les supermarchés ou encore dans les foyers.

Aux Etats-Unis 30% de la nourriture produite est ainsi jetée chaque année. Or cette nourriture représente un certain volume d'eau qui a été consommé pour produire les aliments de base, les transformer, fabriquer les emballages, etc. Aux Etats-Unis cela représenterait 40.000 milliards de litres d'eau gaspillés soit les besoins de 500 millions de personnes.

Selon une autre étude de la FAO, le gaspillage est d'autant plus inquiétant que les besoins en nourriture et par conséquent en eau risquent de doubler d'ici 2050[16].

[15] The food we waste, A study of the amount, types and nature of the food we throw away in UK households. Juillet 2008, WRAP, http://www.wrap.org.uk/downloads/Summary_v21.305978ff.5460.pdf

[16] « Une voie étroite pour la sécurité alimentaire d'ici à 2050 », Philippe COLLOMB, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, FAO – 1999 http://www.fao.org/docrep/003/x3002f/X3002F03.htm#ch2

De manière générale, chaque aliment de base représente un certain volume d'eau consommé pour le produire, le transformer, le préparer, l'emballer, etc.

Exemple :

- ⇨ Il faut 1000 litres d'eau pour produire un kilo de farine
- ⇨ Il faut 16.000 litres d'eau pour produire un kilo de viande rouge.

Plus concrètement, **on jette une baignoire d'eau virtuelle[17] pour chaque baguette rassie jetée**. Jeter de la nourriture, c'est ainsi comme laisser un robinet ouvert[18].

Une étude parue dans la revue scientifique PLOS One[19] aux Etats Unis démontre que chaque année, le gâchis alimentaire des USA (40% de l'alimentation disponible du pays étant jetée), entraine la dilapidation d'un quart de l'eau douce consommée annuellement dans le pays (utilisée pour produire ces aliments). C'est l'équivalent en énergie de 300 millions de barils de pétrole par an.

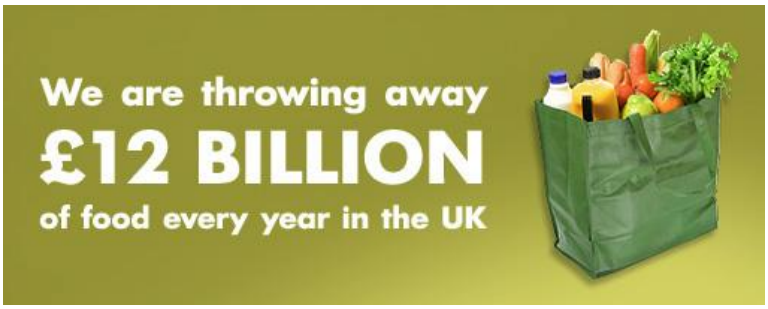
- × **Les enjeux économiques**

Gaspiller de la nourriture, c'est aussi indéniablement gaspiller de l'argent. Et mises bout à bout, les économies que l'on peut faire en faisant un petit effort pour moins jeter deviennent considérables !

Le coût du gaspillage alimentaire pour les foyers

A noter, la fraction « évitable » des déchets alimentaires et de boisson représente un total de 12 milliards de livres par an (un peu moins de 11 milliards d'euros) en Grande Bretagne, soit en moyenne, plus de 420 € par foyer et par an (selon le WRAP).

En Belgique chaque année, on jetterait l'équivalent de 174 euros de nourriture par ménage.



Campagne nationale britannique (WRAP)

[17] L'eau virtuelle est le volume d'eau nécessaire à la production d'un bien ou d'un service. Ce concept, mis en place par John Anthony Allan (Londres, 1993) permet de calculer notre « emprunte sur l'eau » (water footprint).
18 Food matters, Towards a Strategy for the 21st century, Executive Summary, Strategy Unit, July 2008, p7
[19] Novembre 2009

Le courant « freegans »

Ce courant alternatif, né aux Etats Unis se répand peu à peu en Europe. Il prône des modes de consommation alternatifs : Cela consiste par exemple à récupérer des aliments encore consommables dans les poubelles des magasins de grande distribution ou de restaurants, et plus généralement, à moins consommer en récupérant et réutilisant les déchets quand c'est possible. Les glaneurs ont, pour la plupart, une motivation d'abord éthique plutôt qu'économique. Ils désirent tourner le dos au système dominant et au gaspillage qu'il implique.

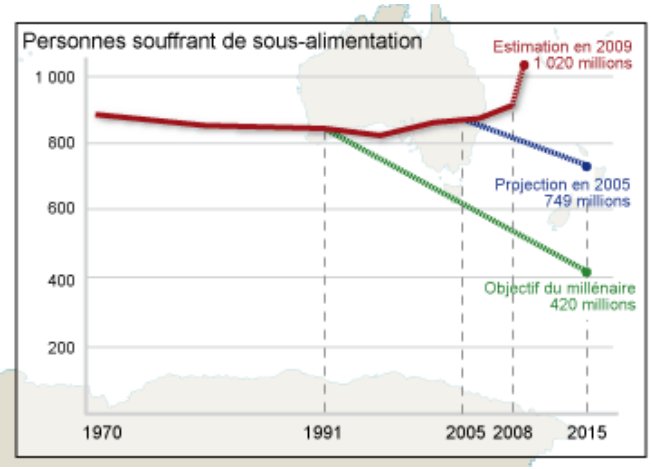
Les enjeux éthiques

Le gaspillage alimentaire va de pair avec des enjeux éthiques.

Quand on parle de gaspillage alimentaire, il apparaît ainsi indispensable de replacer les faits dans la perspective de la crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social propre à chaque pays. La sous-alimentation touche une partie de la population française, autant que celle de ses voisins européens.

Rappelons qu'en France près de **78 000 tonnes de produits alimentaires ont bénéficié en 2008 à environ 680 000 personnes et ont ainsi échappé à la destruction** (selon les chiffres de la Fédération française des banques alimentaires). Mais au total ce seraient 3 millions de personnes qui auraient recours à une aide alimentaire en France.

Si on estime que ¼ de la nourriture produite à l'échelle internationale est jetée sans être consommée, on ne peut oublier que plus d'un milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde.



Personnes souffrant de sous alimentation dans le monde

Source : ONU FAO, Carte et graphique parus dans le journal Le Monde, du 19.06.09,

« Faim dans le monde : plus d'un milliard de personnes

Les enjeux en termes de sécurité alimentaire

En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, les enjeux en termes de sécurité alimentaire sont primordiaux. Sous prétexte d'éviter le gaspillage, on ne peut pas faire n'importe quoi… ! Quelques précautions s'imposent.

Toutes **dates de péremption** ne signifient pas la même chose. Il convient de bien apprendre à les décrypter car elles cachent des réalités différentes…

	Mention sur l'étiquette	Signification
date limite de consommation (DLC) Denrées très périssables (viandes, poissons, œufs, produits laitiers) « à consommer jusqu'au… »	accompagnée **du jour et du mois**	Au-delà de la date indiquée, le produit ne peut plus être vendu ni consommé, car il pourrait provoquer une intoxication alimentaire.
date limite d'utilisation optimale (DLUO) Denrées moyennement et peu périssables « A consommer de préférence avant le.. » informe le consommateur sur le délai au-delà duquel les qualités gustatives et nutritionnelles du produit peuvent s'altérer.	**«A consommer de préférence avant le»** accompagné **du jour et du mois** *Ex : «A consommer de préférence avant le 18-02».*	aliments dont la durée de conservation est inférieure à 3 mois
	Du mois et de l'année *Ex : «A consommer de préférence avant fi n mai 2002».*	aliments dont la durée de conservation est comprise entre 3 et 18 mois
	De l'année *Ex : «A consommer de préférence avant fi n 2003».*	aliments dont la durée de conservation est supérieure à 18 mois

Il convient également de savoir ce que signifient **les indications de conservation** figurant sur les emballages des aliments.

Conserver au congélateur	➔ conserver au congélateur à min. -18 °C
Conserver au réfrigérateur	➔ conserver entre +2 et +5 °C
Conserver au frais	➔ conserver à une t° jusqu'à +15 °C, hors réfrigérateur
Conserver à température ambiante	➔ conserver entre +18 et +22 °C
Conserver au sec	➔conserver dans un endroit sec avec un degré hydrométrique de max. 70 %
Conserver à l'abri de la lumière	➔ protéger de la lumière directe
Conserver ds un endroit humide & frais	➔ conserver entre +6 et +15 °C, avec un degré hygrométrique de 70-90 %

Enfin, il est intéressant d'approfondir les différentes **méthodes de conservation** des aliments afin de mieux savoir comment les conserver.

Les méthodes de conservation des aliments sont multiples : Par le froid (congeler), par la chaleur (pasteurisation), par élimination de l'eau (desydratation), par stérilisation, par confisage, par fermentation etc.

Un lien vers le site de l'INRA sur les techniques de conservation des aliments : http://www.inra.fr/la_science_et_vous/apprendre_experimenter/attention_microorganismes/la_conservation_des_aliments_les_techniques

3. Les solutions

Comment lutter concrètement contre le gaspillage alimentaire ? Quels peuvent être les angles d'approche ?

A. Les solutions pour les ménages

Les actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire menées auprès des ménages peuvent concerner différents axes :

- l'**acte d'achat**, (utilisation d'une liste de courses, sensibilisation aux dates de péremption…) ;
- le **stockage des aliments et la gestion des stocks** (utilisation rationnelle du réfrigérateur) ;
- la **gestion des quantités cuisinées** ;
- la **gestion des restes** ;
- La **prise de conscience** du gaspillage en général.

× **l'acte d'achat (utilisation d'une liste de courses, sensibilisation aux dates de péremption…) ;**

Source de l'image : IBGE, Brochure « Alimentation et Environnement » mars 2008

✓ Faire une **liste de courses** après s'être assuré de l'état des stocks dans les armoires, peut s'avérer efficace. Cela permet également d'éviter les achats impulsifs.

✓ **Adapter les quantités** achetées aux besoins du foyer

✓ Vérifier les **dates de péremption** avant d'acheter ses aliments

✓ **Rester vigilent sur les offres promotionnelles** Ex. 2 produits pour le prix d'1. Le prix au kilo/litre est il vraiment plus intéressant que celui du produit à l'unité ?

✓ Transportez vos produits surgelés dans un **sac isotherme** ou les acheter en dernier lieu pour respecter la chaîne de froid

Zoom sur La consommation locale

➔ Plus les lieux de production sont éloignés des lieux de consommation, plus la chaîne d'approvisionnement devient complexe et les risques de perte augmentent. Consommer local permet donc, entre autres, de limiter un certain type de gaspillage.

- **le stockage des aliments et la gestion des stocks (utilisation rationnelle du réfrigérateur)**

✓ Faire attention aux **dates de péremption**, et savoir les interpréter. « A consommer de préférence avant le » indique la date après laquelle les aliments perdront certaines de leurs qualités : goût, texture, couleur… « À consommer jusqu'au » prévient par contre de la limite à partir de laquelle il peut y avoir des risques pour la santé du consommateur.

✓ **Stocker attentivement les aliments** : sitôt revenu des courses, il vaut mieux mettre les produits au frais selon une règle simple : les premiers entrés seront aussi les derniers sortis, en réservant les zones les plus froides aux aliments fragiles.

-le réfrigérateur

Dans le réfrigérateur certaines zones sont à privilégier pour une meilleure conservation des aliments.

une zone tempérée (6 – 10° C)	une zone fraîche (4 – 6° C)	une zone froide (< 4° C)	une zone variable (la porte)
lait, fruits et légumes frais, fromage râpé,...	fromages frais (par ex. fromage blanc), lait, boissons lactées, yaourts et dérivés, légumes et fruits cuits, plats préparés maison,...	viande, volaille, poisson, charcuterie, crème, desserts lactés, tous les autres fromages, légumes prédécoupés et emballés, plats traiteurs cuisinés, pâtisseries, produits en cours de décongélation,...	boissons, beurre, œufs,...
Consultez le mode d'emploi de votre frigo; il vous indiquera où chacune de ces zones est située sur votre propre appareil.			

Source : « le Gaspillage alimentaire, un coup dur pour votre budget » Brochure éditée par les Intercommunales wallonnes de gestion des déchets (COPIDEC) avec le soutien du Ministre wallon de l'Environnement, en collaboration avec le Réseau Eco-consommation.

Notons aussi que la façon de ranger son réfrigérateur influe sur la conservation des aliments. Il convient donc de respecter un certain nombre de préconisations. La plupart du temps, la notice du frigo donne de précieux conseils.

Source : IBGE, Plaquette alimentation et environnement

Denrée	Frigo	congélateur
Viande et volaille cuites	3 – 4 jours	2 – 3 mois
Poisson cuit	1 – 2 jours	4 – 6 mois
Pommes de terre cuites	3 jours	non
Riz cuit et pâtes cuites	3 jours	3 mois
Ragoûts, Quiches	2 - 3 jours	3 mois
Soupes	3-4 jours	2-3 mois

- ✓ **Tenir compte de la durée de vie des produits alimentaires** : La durée de vie des produits alimentaires est variable. Il faut en tenir compte lors de la consommation. Par exemple, un œuf frais peut se conserver 1 mois à partir de la date de ponte, mais un œuf dur ne reste bon que 2 à 3 jours. Une fois les paquets ouverts, la charcuterie ne reste consommable que 2 à 3 jours et le fromage frais 3 à 4 jours. Le fromage affiné est plus résistant. Il vaut mieux le placer sous une cloche dans un endroit frais, plutôt que dans le réfrigérateur (source Ibge).

- ✓ **Nettoyer régulièrement son réfrigérateur** permet d'éviter une prolifération de bactéries (du bicarbonate de soude dilué à de l'eau fait très bien l'affaire pour le nettoyer)

- ✓ Pour prévenir la dégradation des denrées alimentaires et éviter la propagation des odeurs et des contaminations, il vaut mieux **emballer les denrées avant de les ranger dans le réfrigérateur**.
  Pour conserver les aliments, il vaut mieux préférer des boîtes de conservation réutilisables (il en existe de toutes les tailles) plutôt que des sacs ou films en plastique ou en aluminium jetables.

- ✓ **Indiquer la date d'ouverture** des aliments sur les emballages

Quelques astuces pour la conservation des aliments (d'après plusieurs documents disponibles en ligne dont la Brochure « alimentation et Environnement » de l'IBGE)

-Pour redonner du croustillant à un **céleri**: mettre simplement le céleri dans de l'eau froide avec un peu de sucre.

-Raviver les Salades: mettre un morceau de sucre dans un grand volume d'eau et laisser tremper la salade flétrie pendant ¾ heure.

-Pour rajeunir de **vieilles carottes** : il suffit d'ajouter une cuillérée à café de sucre à l'eau dans laquelle bouillent 7 ou 8 carottes défraîchies pour avoir l'impression de carottes toutes jeunes et fraîches...

-Pour conserver son **pain moelleux**. Il faut le conserver dans une boite avec une moitié de pomme. On peut également conserver de la même façon des biscuits.

-Pour **ramollir du pain dur** Deux solutions: pour le manger tout de suite, le placer quelques secondes au micro-onde ; sinon l'humidifier légèrement puis le placer au four jusqu'à ce qu'il retrouve une croûte croustillante.

-**Conserver sa crème fraiche :** Pour conserver plus longtemps la crème il suffit de la transférer dans un pot hermétique et elle se gardera un mois au frigo.

-**Surplus de tomates** : Que faire quand on a trop de tomates ? Il suffit de les faire blanchir (environ 1 minute dans l'eau bouillante), puis de les peler et de les couper en dés. On les congèle et on les utilise dans une prochaine sauce à spaghetti!

-Pour **rendre croquants des légumes défraîchis**: si les légumes (carottes, céleris, poivrons et autres) commencent, après un certain temps au frigo, à devenir mous, il est possible de les couper, les laver, et les laisser tremper dans de l'eau au frigo. Le lendemain, ils seront de nouveau très croquants et on pourra les manger en crudités ou les utiliser pour une recette.

-Champignons de Paris : Pour les conserver plus longtemps on peut les enrouler dans du papier journal, ils garderont leur fraîcheur un bon moment.

-Fruit entamé: Que faire si on ne mange qu'une demi-pomme (ou poire ou pêche…) ? On peut arroser la moitié de jus de citron pour qu'elle ne s'oxyde pas au contact de l'air ambiant. Ils se conserveront ainsi quelques jours.

-Pommes de terre : Pour des pommes de terre qui ne germent pas : une pomme de terre germe si on ne la consomme pas rapidement. Pour l'éviter, il suffit de les entreposer dans un endroit sombre avec deux pommes.

-Pommes : Comment redonner un coup de jeune à des vieilles pommes toutes fripées ? Il suffit de les arroser à l'eau bouillante ou de les laisser tremper un instant dans cette même eau.

-Citron : Demi-citron à jeter ? Il peut encore servir ! Pour entretenir votre évier ou votre lavabo en émail, frottez-le avec un ou des demi-citrons usagés.

-Certaines recettes ne nécessitent que quelques gouttes de jus de citron ou d'orange. On peut économiser le fruit en ne perçant qu'un petit trou dans la pelure, puis presser, et reboucher l'orifice à l'aide d'un cure-dent.

-Pour conserver un citron entamé : saupoudrer la partie entamée d'un citron avec du sel permet de le conserver plus longtemps.

-**L'artichaut** : comme une plante, l'artichaut a besoin d'eau pour se sentir en forme. Il se conservera donc plus longtemps si on fait tremper sa queue dans de l'eau

-Boisssons gazeuses : Pour éviter que le gaz ne s'échappe des boissons gazeuses entamées, il suffit de les placer dans le réfrigérateur le goulot en bas.

-Condiments : une fois ouverts les garder au frigo, et non dans un placard pour éviter l'oxydation.

- **la gestion des quantités cuisinées**

✓ **Savoir doser les aliments**

Comment savoir le poids de pâtes nécessaires pour le repas familial ? Combien de riz cuire par personne ? Bien doser ses aliments permet souvent d'éviter les restes qui s'accumulent dans le réfrigérateur.

Des petits « trucs simples » permettent d'éviter de cuisiner les aliments en trop grande quantité. Par exemple, **pour une personne adulte**, on dosera :

- Laitue : un bol (type bol de céréales)
- Lentilles : 3 cuillères à soupe bien remplies
- Riz : ¼ de Mug
- Pâtes : un verre
- Poisson : 140 g
- Brocolis : 2 « bouquets »
- Pommes de terre : 5 petites pommes de terre

Le site Love Food Hate Waste propose un « Portion calculator », qui donne la quantité de nourriture à cuisiner en fonction des mangeurs.

Il est possible d'utiliser des instruments appropriés: doseur de spaghetti, tasse, cuillère à soupe et balance sont quelques ustensiles bien pratiques pour calculer les quantités adaptées au nombre de personnes à table.

- **la gestion des restes.**

Image source : IBGE

✓ On ne pense pas toujours à **cuisiner les restes.** Pourtant il existe des recettes très faciles : salades froides pour les pâtes, gâteaux pour finir les œufs et le beurre, pain perdu pour le pain rassis etc.

Nombreux sont les sites qui permettent de trouver des recettes pour utiliser les restes.

De nombreux sites de cuisine proposent des trucs et astuces pour cuisiner les restes alimentaires. Il suffit d'indiquer les ingrédients dont on dispose et le site propose des recettes en conséquence.

- www.miam-miam.fr, saisir les ingrédients que contient votre frigo pour obtenir une recette.
- www.quefaireavec.com, Rentrez 2 ou 3 ingrédients, le site recherche automatiquement une recette qui pourra les accommoder.
- www.taty.be
- www.marmiton.org

- **La prise de conscience du gaspillage en général**

Faire prendre conscience au consommateur des quantités jetées semble être la première étape pour qu'un changement de comportement puisse être réellement initié. Plusieurs campagnes de communication sont ainsi développées dans différents pays.

Quelques campagnes existantes :

- **Grande Bretagne, une large campagne « Love food, Hate waste** » financée par le gouvernement et orchestrée par le WRAP (Waste & Resources Action Programme) est en place depuis la fin 2007. Lien vers le site de la campagne : http://www.lovefoodhatewaste.com/

-**Belgique, Wallonie**. Campagne menée par la Conférence permanente des intercommunales wallonnes de gestion des déchets (COPIDEC).

➔ Une brochure éducative de sensibilisation « Le gaspillage alimentaire, un coup dur pour votre budget ? »: http://www.copidec.be/Gaspillage-Alimentaire.pdf

➔ une campagne à la télévision et dans les cinémas avec la diffusion du spot « bien gérer son frigo » : voir le spot sur http://www.youtube.com/watch?v=rICThdeZBYw

- **Belgique, Région Bruxelles capitale**. Campagne menée par le Crioc.

B. Les autres solutions

- **Dans les restaurants**

→ le libre service peut être présenté comme une solution au gaspillage alimentaire. Il permet souvent aux clients de se servir selon leur appétit. Certains restaurants ont choisi de faire payer leurs clients qui, malgré le libre service, laissent toutefois des restes.

- **Dans les magasins/Grandes et moyennes surfaces**

→ Le **développement de la coupe/du vrac** en magasin : ajustement des quantités achetées aux besoins réels des ménages. Que ce soit au rayon des fruits et légumes, en viande, charcuterie, fromagerie et poissonnerie, certaines enseignes offrent aux consommateurs la possibilité d'acheter juste la quantité nécessaire en recourant au vrac, en libre service ou non, ou à la vente à la découpe.

→ Des promotions intelligentes : « un produit acheté, un gratuit..plus tard » (Cf. expérience dans les magasins britanniques TESCO)

→ vente rapide de produits dont la date limite de consommation est bientôt atteinte

→ Mise à disposition de la nourriture se rapprochant de la date limite de consommation aux banques alimentaires

→ Développer un système d'information qui permette aux consommateurs d'interpréter correctement les dates de consommation figurant dans les étiquetages;

× **Pour les producteurs : vers une autre façon de mettre sur le marché les produits alimentaires ?**

Mise sur le marché de produits permettant d'éviter le gaspillage alimentaire :

→ emballages dont la conception permet une utilisation facile et une vidange compète
→ emballages permettant une conservation optimale (tout en minimisant les problèmes de suremballage)
→ quantités et formats mieux adaptés aux besoins des consommateurs
→ étiquetage comprenant des indications claires sur les bonnes conditions de conservation et laissant une place pour que l'utilisateur mentionne la date de la première ouverture.

4. Mener une action contre le gaspillage alimentaire : Comment s'y prendre ?

- Associations : Comment agir ? Les actions possibles

➔ Mener des actions « Grand public »

- Monter un concours de « trucs et astuces » anti-gaspillage.

- Cours/démonstration de cuisine : comment cuisiner les restes ?

-opération « foyer témoin » pour le gaspillage alimentaire.

-En sortie de magasin : stand de sensibilisation aux dates de péremption/conservation des aliments.

-Distribution de sacs isothermes en sortie de magasin.

➔ Mener des actions de sensibilisation avec un public scolaire

Le gaspillage alimentaire est une thématique qui peut être privilégiée avec ce type de public, notamment sur le gaspillage dans les restaurants scolaires….

-Récupération des aliments non-consommés à la cantine (pommes, desserts etc.) en lien avec une banque alimentaire ou une épicerie sociale.

-opération sensibilisation sur le gaspillage de pain à la cantine : pesée du pain gaspillé pendant une semaine, puis exposition de ce pain.

-animations autour du rangement du réfrigérateur : comment mieux ranger pour moins gaspiller ?

-visites de cantine (interview des cantiniers, du cuisinier etc.), sous forme d'enquête.

➔ Mener une action avec une collectivité

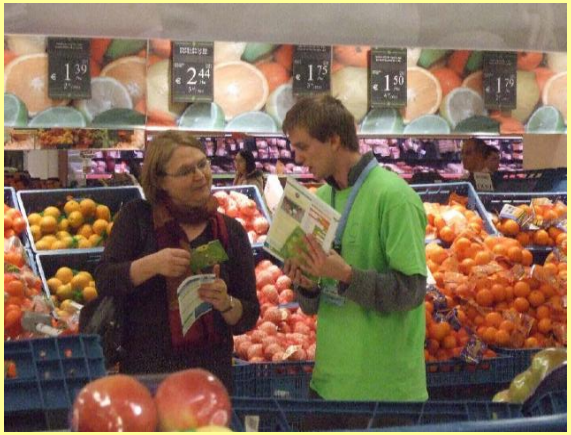
- participer à une campagne locale sur le gaspillage alimentaire

➔ Mener une action avec une entreprise

-opération assiettes « grande faim », « petite faim » à la cantine de l'entreprise

- **Retours d'expériences en France et à l'étranger : Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire (en construction)**

Des opérations Grand Public

Type d'Opération		Qui ?	Où ?	Quand ?	Nature de l'opération	Liens et ressources
Grand Public	**Consours de trucs et astuces anti-gaspillage**	Intercommunales wallonnes de gestion des déchets(B)	Wallonie	Déc 2008 à février 2009	Un concours dont l'objectif est de partager son meilleur conseil (recette pour accommoder les restes, astuce pour conserver des fruits et légumes plus longtemps, ...) pour éviter le gaspillage alimentaire.	http://www.iewonline.be/spip.php?article2832
	Sensibilisation en magasin	Bruxelles Environnement – IBGE (B)	Région Bruxelles Capitale		 Actions de terrain : Sensibilisation en magasin, distribution de fiches alimentation en magasin.	

	Cours de cuisine « Accomoder les retses »	IBGE	Région Bruxelles Capitale	Juin 2006, lors de la fête de l'environnement	 *Cours accommoder les restes lors de la fête de l'environnement source IBGE, 2006*	
Grand public/ Magasins	**« Du magasin à la maison, mes aliments tiennent bon ! »** **Distribution de sacs isothermes réutilisables**	Wallonie	Intercommunale Wallonnes de gestion des déchets		Belgique : Distribution sac isotherme réutilisable 	http://www.copidec.be/news_06.html

	Stands d'animation en sortie de magasins	Londres	North London Waste Authority	2009		

Type d'Opération		Qui ?	Où ?	Quand ?	Nature de l'opération	Liens et ressources
Public scolaire	**Mise en place d'actions pilotes pour l'évaluation du potentiel de prévention du gaspillage alimentaire dans les cantines d'écoles et les restaurants d'entreprises de bureaux en Région bruxelloise.**	Bruxelles Environnement – IBGE (B)	Région Bruxelles Capitale	2007-2008	Réalisation d'actions pilotes visant à réduire le gaspillage alimentaire dans les restaurants de 2 écoles primaires et 2 entreprises de bureaux implantées sur le territoire de la Région bruxelloise	La fiche projet : http://www.espace-environnement.be/pdf/capitalisation_gaspillage.pdf Contact : Sabine Vigneron (Espace Environnement) : svigneron@espace-environnement.be
	Opération « éco-sympa »	Commune de Gerpinnes (B) et ICDI		Lors de la SERD 2009	Interventions d'animatrices de l'ICDI dans des classes. Recherche par les élèves des différents moyens existants pour conserver les aliments à l'école et chez eux. Apprentissage d'une meilleure gestion de rangement dans leur frigo et leurs armoires.	http://www.actu24.be/article/gerpinnes_6280_action_sur_le_gaspillage_%C2%AB_scolaire_%C2%BB/375486.aspx
	Enquête gaspillage à l'école	Ecole Eblé	Paris	Dans le cadre de l'opération l'école agit	Un projet sur le gaspillage alimentaire : Une enquête menée par une classe de CM1 de l'école Eblé de Paris dans leur cantine scolaire sur le gaspillage. Ce projet a été retenu pour l'année scolaire 2007-2008 dans le cadre de l'opération, "l'Ecole agit !".	Une vidéo sur l'action menée : http://www.vosquestionsdeparents.fr/dossier/278/le-gaspillage-a-la-cantine-fait-reagir-les-enfants/sectionId/1665
	Sensibilisation à l'équilibre alimentaire et lutte contre le gaspillage	Cité scolaire d'Embrun		Oct 2009-2011	Mise en place, dans le cadre de l'Agenda 21 de la cité scolaire d'embrun d' un projet sur le gaspillage alimentaire. Ce projet vise en priorité les élèves internes avec des conférences et des films sur ce thème le soir. En cours de SVT et de Biologie Humaine sont rappelés les élèves les bases d'une alimentation équilibrée. Une diététicienne interviendra. Les élèves sont également responsabilisés pour qu'ils écrivent chaque semaine une phrase de sensibilisation sur des ardoises dans la cantine.	Pilotes de l'action : Sandrine REVEILLARD (professeur SVT) Sabine PRAT (professeur Biologie Humaine) http://www2.lyc-romane.ac-aix-marseille.fr/internet/zwook/agenda21/lagenda21dulycee/plandactionspluriannuel/plandaction p 10

	repas "zéro biodéchet"	cité scolaire Genevoix-Signoret à Bressuire (79)			Constat : 700 kg de déchets fermentescibles jetés par semaine soit presque 26 tonnes par an pour une cité scolaire de 1200 élèves. Pour le pain seul, la perte a été évaluée à 2240 kg / an soit l'équivalent de 9000 baguettes ou 3240 euros. Pour le repas zéro biodéchets, une sensibilisation a été faite avant et pendant le jour J : par la messagerie électronique pour les personnels, par les professeurs principaux, par des affiches préparées par le groupe EDD (éducation au développement durable) et réparties dans divers lieux stratégiques de la cité scolaire. Le personnel assurant le service, informé par le chef cuisinier, devait demander aux élèves la quantité de nourriture souhaitée. résultats chiffrés obtenus: 62,8 kg de déchets fermentescibles pour 859 repas servis soit 73 g de biodéchets par plateau au lieu des 173 g habituels.	http://www.lpi.ac-poitiers.fr/collectifcarbone/spip.php?article22
	"Lutter contre le gaspillage alimentaire à la cantine"	l'école Joliot-Curie B, Val de Marne			Les CE2 A de l'école Joliot-Curie B ont réalisé une étude sur la nourriture gaspillée dans la cantine de leur école. Une web radio retranscrit leur expérience.	http://www.ia94.ac-creteil.fr/sciences/aides/tem/radio-cartable.htm
		Collège Henri Wallon avce l'association L'associatio n "De mon assiette à notre planète"	Martigues (Provence)	Fin 2008	L'opération s'est faite en lien avec l'association "De mon assiette à notre planète" qui avait installé une balance à la sortie du réfectoire. En amont, les élèves avaient mené une campagne de sensibilisation pour inciter les élèves à faire attention à ce qu'ils prenaient.	http://www.laprovence.com/article/archives/le-college-henri-wallon-fait-la-chasse-au-gaspillage

		Association de mon assiette à notre planète	Peypin (13)	Depuis 2006	L'association «De mon assiette à notre planète » en partenariat avec le CG13, conçoit et anime des ateliers de sensibilisation à une alimentation équilibrée et responsable pour les élèves des écoles primaires, des collèges et des lycées (dans le cadre du programme « manger autrement » du Conseil Général des Bouches du Rhône). L'originalité de ces ateliers réside dans le travail transversal qui est réalisé avec les équipes pédagogiques et de cuisine : mesure du gaspillage des aliments etc. Différents types d'ateliers : - 1. / Atelier «lecture critique des étiquettes alimentaires » 2. / Atelier «Lutte contre le gaspillage à la cantine » *(Cet atelier permet de mesurer le gaspillage de nourriture au cours d'un repas et de bâtir, en lien avec l'équipe de cuisine, des propositions concrètes de mesures pour, d'une part réduire le gaspillage et, d'autre part, améliorer l'équilibre du plateau de l'élève.)* 3. /Atelier «Les saisons des fruits et légumes »	De mon assiette à notre planète 23, le Mas des Fourques - 13124 Peypin Tel : 06 81 83 77 74 annedidier.6@orange.fr
	Le gachimètre étlon contre le gaspillage de pain		Jura	Durée 10 jours	 Juin 2009, les élèves du Lycée ENILBIO de Poligny (Jura) exposent au public sur la place de la bourse à Paris un « gachi-mètre étalon » de quatre mètres de hauteur réalisé notamment sous la direction d'un artiste. Cette sculpture de morceaux de pain enduits de résine, est le résultat de dix jours de collecte à la cantine. L'objectif ? Sensibiliser au gaspillage alimentaire.	http://www.leprogres.fr/fr/article/1657352/Une-sculpture-pour-mesurer-le-gaspillage-alimentaire.html Un dossier très complet : http://khepra.free.fr/loup_voyou/index.php/gachi-metre-etalon-en-pain-jete/2009/06/10/

	Assiettes « petite faim, grande faim »	Ecole Sainte Agnès				
	Le pain de l'espoir	Association le Pain de l'espoir, projet soutenu par l'Inspection d'Académie de l'Hérault	Ecoles de Montpellier et Rodez et villages alentours.	Depuis 1985	Une association qui propose aux établissements scolaires de monter un projet pédagogique gratuit sur le thème de la lutte contre le gaspillage. Plus globalement l'association travaille sur la récupération et le conditionnement de surplus de pain. Ce pain est vendu à des éleveurs et particuliers pour nourrir des d'animaux. Les fonds sont reversés à l'association Action d'Urgence Internationale (A.U.I)	http://pain-espoir.chez-alice.fr/mapage1/index.html
	Programme manger autrement au collège, CG Bouches du Rhône (en lien notamment avec chambre agriculture)	CG Bouches du Rhône	Bouches du Rhône	2008	48 collèges ont participé au programme en 2008. Outre les aspects santé, découverte du goût, un vaste pan du projet concerne le gaspillage alimentaire. Une action de ce programme concernait le « lutte contre le gaspillage» (parmi d'autres « lire les étiquettes », « les fruits et les légumes de saison », « question de goût »..) Lutte contre le gaspillage = 1. Rencontre avec la cuisinière et échanges (sur les quantités cuisinées etc.) 2. Prise de conscience des quantités gaspillées 3. réalisation de tableaux présentant le gaspillage constaté et proposant des slogans autour de la notion de lutte contre le gaspillage 4. faire avec un menu où l'objectif est de ne rien gaspiller 81% des adolescents qui ont mené cette action disent faire aujourd'hui attention au fait de moins gaspiller	L'évaluation du dispositif « manger autrement au collège » : http://www.ordina13.com/telechargements/evaluation_manger_autrement.pdf

	Visites de cantines dans le cadre de l'opération cantines durables				*Animation dans le cadre du projet « cantines durables »* *Source : IBGE*	
	Ecoécole contre gaspillage					http://www.eco-ecole.org/index.php?option=com_moteur&fiche=31

	Citoyens et Reporter **Thème 2009-2010 :** L'aide alimentaire, la lutte contre le gaspillage alimentaire	Académie de Rennes	Côtes d'Armor, Finistère, Ille-et-Vilaine, Morbihan.	Année scolaire 2009-2010	* Ce concours, parrainé par la fondation Varenne, la Banque alimentaire, le Centre de liaison de l'enseignement et des médias d'information (Clemi), France 3 Ouest, Ouest France et Le Télégramme avait pour thème l'aide alimentaire et le gaspillage.	Vidéos disponibles sur : http://espaceeducatif.ac-rennes.fr/jahia/Jahia/site/espaceeducatif3/pid/17216 lien vers le livret du projet http://espaceeducatif.ac-rennes.fr/jahia/Jahia/site/espaceeducatif3/pid/17216

Restauration collective

Type d'Opération	Qui ?	Où ?	Quand ?	Nature de l'opération	Liens et ressources
Restauration collective	**« Collecte antigaspi »**	Banque alimentaire EPARC (établissement de restauration)	Angers	Depuis 2008	Dans 12 restaurants scolaires de la ville, la Banque alimentaire collecte chaque semaine fruits et produits laitiers non consommés par les enfants. à la fin de leur repas, les enfants ont pris l'habitude de rassembler en bout de table pommes, bananes, yaourts ou fromages. Des denrées sont placées en chambre froide pour la collecte de la Banque alimentaire qui passe chaque vendredi avec son camion frigorifique. Ce projet fait suite à une convention signée entre l'Eparc (l'établissement de restauration) et la Banque alimentaire.	http://www.angers.maville.com/actu/actudet_-Fini-le-gaspillage-dans-les-restaurants-scolaires-_loc-1264651_actu.Htm vidéo sur l'opération disponible : http://www.dailymotion.com/video/xc88d5_que-faire-des-restes-de-cantines-sc_news

	Réduction des déchets alimentaires dans le groupe de restauration collective EUREST	Eurest Service	Suède	Nov2009-fev 2010	Mise en place d'un système informatique pour que les restaurants évaluent les quantités de déchets alimentaires produites. Développement de solutions pour la lutte contre la gaspillage dans les restaurants collectifs. Résultats : 23% de déchets alimentaires évités par repas (de novembre 2009 à Février 2010) Projet primé lors de la SERD 2009.	**Contact : Christina Odén** http://www.lipor.pt/upload/Lipor/ficheiros/Apresentacao_Programa%20FormacaoEWWR_Christina%20Oden.pdf

Grandes et moyennes surfaces

Type d'Opération		Qui ?	Où ?	Quand ?	Nature de l'opération	Liens et ressources
Grandes et moyennes surfaces	**Partenariat Emmaus-Carrefour pour la récupération des denrées proches de la date de péremption**	Emmaus 82 et Carrefour	Tarn et Garonne	Depuis janvier 2010	Emmaüs récupère tous les jours les produits frais proches de la date de péremption et plus aléatoirement de l'électroménager qui ne fonctionne plus et que l'association retape La plupart des produits frais sont concernés, comme tout ce qui est fromage et crémerie, à part les produits sensibles tels la viande ou le poisson. Un camion frigo d'Emmaüs passe tous les jours et récupère 2 à 3 m3 de nourritures. Grâce à ce système, Emmaüs fournit une centaine de personnes chaque jour.	http://www.ladepeche.fr/article/2010/01/30/766184-Hypermarche-donner-plutot-que-gaspiller.html Contacts Jean-Louis Chapelle, responsable qualité hygiène à Carrefour Christian Calmejane, responsable Emmaüs 82

	opération "Un produit acheté, un produit offert… plus tard"	Enseigne Tesco	Grande Bretagne	2010	les enquêtes menées auprès des clients de l'enseigne montrent qu'ils apprécient les promotions proposant un produit gratuit… mais que souvent les foyers les plus petits ne parviennent pas à consommer le second produit avant sa date de péremption. L'opération permet aux clients de réclamer le produit offert plus tard, au moyen d'un coupon qui leur est remis lors de leur achat : elle permet aussi de réduire le gaspillage alimentaire. Tesco n'est pas la première enseigne à s'engager dans cette voie, puisque la 4e chaine anglaise, Morrisons, avait proposé l'an dernier une campagne "un produit acheté, un produit offert… à congeler", avec l'objectif affiché d'inciter ses clients à mieux planifier leur consommation.	Communiqué de presse de TESCO sur l'opération : http://www.tescoplc.com/plc/media/pr/pr2010/2010-01-20/

Pour aller plus loin…

Fiches « Gaspillage alimentaire » réalisées par l'IBGE pour un public scolaire.

(Cliquer sur les liens pour accéder aux fiches):

- 5-8 ans : Goûter ou être goûté ? (.pdf) : Cette activité propose de partir de l'apprentissage des 5 sens pour aider les jeunes enfants à aborder positivement de nouveaux goûts et à moins jeter par réflexe
- 8-10 ans : Les yeux plus gros que le ventre (.pdf) Par cette action, les élèves passent à la loupe leur comportement en matière de gaspillage.
- 10-12 ans : La planète dans mon assiette (.pdf) Cette activité permet de faire prendre conscience aux enfants du long chemin parcouru par la nourriture avant d'arriver dans notre assiette, afin de leur faire mieux respecter la nourriture.
- 12-18 ans : Alimentation et environnement (.pdf) Une activité pour découvrir comment moins jeter la nourriture

Pour aller plus loin…

Articles

- **« Lire l'étiquette...pour éviter les intoxications alimentaires et le gaspillage »** mars 2007, Observatoire Bruxellois pour la Consommation Durable http://fr.observ.be/article/3618-lire_l_étiquette_pour_éviter_les_intoxications_alimentaires_et_le_gaspillage.html ou en pdf sur : http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3664bfr.pdf

- « **Courses : les transporter et les stocker correctement pour limiter le gaspillage »** février 2007 Observatoire Bruxellois pour la Consommation Durable http://fr.observ.be/article/3612-courses_:_les_transporter_et_les_stocker_correctement_pour_limiter_le_gaspillage.html

- **« Conservation des denrées alimentaires : quelques conseils supplémentaires »** juin 2006, Observatoire Bruxellois pour la Consommation Durable http://fr.observ.be/article/3645-conservation_des_denrées_alimentaires_:_quelques_conseils_supplémentaires.html

- Une série de **« recettes simples pour accommoder les restes »** (Pâté de vieux pains, tortilla espagnole, ratatouille, pot belge etc.) , Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable, 2006 : http://www.oivo-crioc.org/files/fr/3664afr.pdf
  Ou http://fr.observ.be/article/3621-recettes_pour_accomoder_les_restes.html (CRIOC)

- **« Conserver les produits laitiers »,** mars 2006, Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable http://fr.observ.be/article/3617-conserver_les_produits_laitiers.html

- **« Bien conserver les produits d'épicerie »**, mars 2006, Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable http://fr.observ.be/article/3642-bien_conserver_les_produits_d_épicerie.html

- **« Gaspillage alimentaire : un problème environnemental et éthique»**, mars 2006, Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable. http://fr.observ.be/article/3668-gaspillage_alimentaire_un_problème_environnemental_et_éthique.html

- **« Dans le frigo, chaque aliment a sa place »**, mars 2006, Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable http://fr.observ.be/article/3611-dans_le_frigo_:_chaque_aliment_a_sa_place_.html

- Bien conserver le pain http://fr.observ.be/article/3636-bien_conserver_le_pain.html

- Bien conserver les fruits : http://fr.observ.be/article/3637-bien_conserver_les_fruits.html

- Bien conserver les légumes : http://fr.observ.be/article/3638-bien_conserver_les_légumes.html

- Bien conserver les plats préparés : http://fr.observ.be/article/3639-bien_conserver_les_plats_préparés.html
- Bien conserver le poisson : http://fr.observ.be/article/3640-bien_conserver_le_poisson.html
- Bien conserver les aliments surgelés : http://fr.observ.be/article/3644-bien_conserver_les_aliments_surgelés.html
- Bien emballer les restes de nourriture http://fr.observ.be/article/3616-bien_emballer_les_restes_de_nourriture.html
- **« Bien conserver la viande et la charcuterie »** Mars 2006, Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable.

- **« Le gaspillage alimentaire participe à la pénurie en eau »** Actu-Environnement.com - 26/08/2008 http://www.actu-environnement.com/ae/news/rapport_siwi_gaspillage_alimentaire_eau_5574.php4

- **« Une sculpture pour mesurer le gaspillage alimentaire »** le Progrès 04/06/2009 http://www.leprogres.fr/fr/permalien/article/1657352/Une-sculpture-pour-mesurer-le-gaspillage-alimentaire.html

- **« Shangani veut limiter les déchets de ses restos »** : http://www.terra-economica.info/Shanghai-veut-limiter-les-dechets,8166.html

- **« Faim dans le monde : plus d'un milliard de personnes touchées »**, Le Monde, 19.06.09 http://www.lemonde.fr/planete/infographie/2009/06/19/faim-dans-le-monde-plus-d-un-milliard-de-personnes-touchees_1209112_3244.html

- **« Fini le gaspillage dans les restaurants scolaires »,** Ouest France, 15.02.10 (Pays de la Loire, 49)

http://www.ouest-france.fr/actu/actuLocale_-Fini-le-gaspillage-dans-les-restaurants-scolaires-_-1264702------49007-aud_actu.Htm *« Dans douze restaurants de la ville, la Banque alimentaire collecte chaque semaine fruits et produits laitiers non consommés par les enfants. »*

- **« La récup' alimentaire : mission zéro gaspillage ! »**

http://www.developpementdurable.com/conso/2010/02/A4170/la-recup-alimentaire-mission-zero-gaspillage.html Des trucs et astuces pour éviter de jeter des aliments.

TF1 - L'enquête du 20h : le gaspillage alimentaire (JT du 02.02.10) – vidéo

http://videos.tf1.fr/jt-20h/l-enquete-du-20h-le-gaspillage-alimentaire-5669214.html Une enquête sur le gaspillage alimentaire diffusée lors d'un JT.

Émission Terre à Terre (France Culture) du 13.02.10 – Gaspillage alimentaire et entreprise d'insertion – à écouter

http://terreaterre.ww7.be/gaspillage-alimentaire-et-entreprise-d-insertion.html

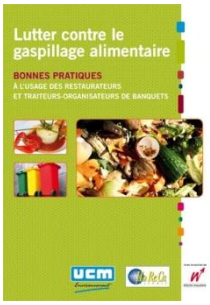
Avec notamment Guillaume Bapst, créateur de l'Association nationale de développement des épiceries solidaires et Jean-Philippe Teyssier, paysagiste DPLG sur Rungis.

« J'évite le gaspillage alimentaire » Terra Economica, 12.08.08 http://www.terra-economica.info/J-evite-le-gaspillage-alimentaire,788.html

Documents et Références (études etc.)

« Gaspillage alimentaire », CRIOC, Delphi, février 2008, à télécharger sur www.crioc.fr

Guides pour les restaurateurs



- « **Lutter contre le gaspillage alimentaire. Bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs et traiteurs-organisateurs de banquets**. » Un guide intéressant de Wallonie des conseils pour éviter le gaspillage alimentaire et une sensibilisation sur le secteur de la restauration. http://environnement.wallonie.be/publi/education/gaspillage_alimentaire.pdf

Sensibilisation en milieu scolaire, ressources pédagogiques

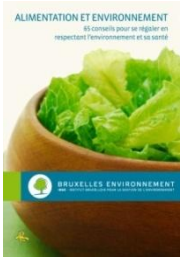
- **« L'alimentation en classe : L'environnement au menu »** Bruxelles Environnement IBGE Département Sensibilisation et Consommation durable. Avril 2009. Ce dossier pédagogique est spécialement conçu pour aborder en classe, avec des jeunes de 5 à 18 ans, une réflexion sur la façon dont nos choix alimentaires ont un impact sur l'environnement.

- « **Alimentation et environnement, les enjeux de l'alimentation en milieu scolaire et les outils existants** » (Région Bruxelles capitale). Un diaporama synthétisant les opération menées sur le thème dans la région Bruxelles Capitale : http://www.reseau-idee.be/journees-bruxelloises/2009/pdf/Presentation03fevr09_fr.ppt.

Guides généraux, à destination des particuliers

- « **Eviter le gaspillage alimentaire, cela commence au magasin** » un document du CRIOC (L'Observatoire bruxellois de la Consommation durable) http://www.oivo-crioc.org/files/fr/4538fr.pdf

- **« Le Gaspillage alimentaire : Un coup dur pour votre budget ? »** Une brochure grand public pour sensibiliser à l'importance du phénomène et aux conséquences financières qu'il peut impliquer http://www.idelux.be/servlet/Repository?IDR=6443



- « **Alimentation et Environnement, 65 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé »** Bruxelles Environnement

- **« Mieux utiliser son frigo : tout bénéfice pour l'environnement et la santé »** Une fiche synthétique réalisée par écoconso et la Région Wallonne, avec le soutien du ministère wallon de l'Environnement (Fiche éco-conso n°32) http://www.ecoconso.be/IMG/pdf/fc32_frigo.pdf

- **« Le froid : ne restez pas de glace avec vos appareils »** Un guide pratique ADEME de 16 pages sur l'utilisation des réfrigérateurs et congélateurs. Voir notamment les conseils de conservation des aliments et d'utilisation des appareils http://www.info-energie-paysdelaloire.fr/docs/4-AUTRES-USAGES/2-Electro-menager/Ademe-guide-Froid.pdf (Août 2000)

- **« Maman, viens, on va ranger le frigo ! sécurité alimentaire à la maison »** Olivier Tondusson, Edition Opéra, 2001, 98p

Etudes

« Household Food and Drink Waste" Novembre 2009, WRAP (Grande Bretagne) A report containing quantification of the amount and types of household food and drink waste in the UK. Information is collated from recent studies covering all major disposal routes, and can assist WRAP, national and local governments and the food industry to develop policies, advice and tools to help us all reduce the amount of good food and drink that we purchase but don't eat. in the UK http://www.wrap.org.uk/downloads/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.e1e466d2.8048.pdf

Etude bruxelles :
http://evelyne.huytebroeck.be/IMG/doc/20050315_dossier_presse_gaspi_alimentaire.doc

Etude danoise : Publiée fin novembre par le laboratoire danois Institute of Preventive Medicine, une étude reprise par Le Monde considère que 40 % de la nourriture aux Etats-Unis serait gaspillée chaque année.

Sites Internet

- Le site de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) http://www.afssa.fr/

- Le site des banques alimentaires françaises :

- Un nouveau site Web mis en place par Le CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) et l'IBGE (Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement). Ces 2 organismes lancent une vaste campagne pour encourager les choix alimentaires durables: http://www.observ.be (ouverture du site le 15 mars 2010). Un nouveau site interactif et adapté à deux approches différentes: "Agir" et "Réfléchir". On y trouve :
    - Une série de recettes pour accommoder les restes;
    - Une série de quiz interactifs;
    - Un dictionnaire qui traduit en langage clair, tous les mots difficiles que l'on trouve sur une étiquette;
    - Un tableur qui aide à mesurer sa tendance au gaspillage;
    - Des graphiques qui montrent la vitesse de dégradation des aliments qui sont mal conservés etc.

- Réseau Bruxellois pour l'alimentation Durable : http://fr.observ.be/rabad.php

Des vidéos et publicités pour sensibiliser au gaspillage alimentaire

« Gaspillage / 500.000 pommes dans le métro »
http://blogue.davidfournierlaforest.com/articles/2009/11/30/publicite-virale-contre-gaspillage-alimentaire Pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la ville de New York, City Harvest Food Organization, qui aide plus de 25'000 personnes chaque semaine, vient de lancer un clip.

Le chiffre 500'000 représente le gaspillage quotidien de petites pommes dans ?????

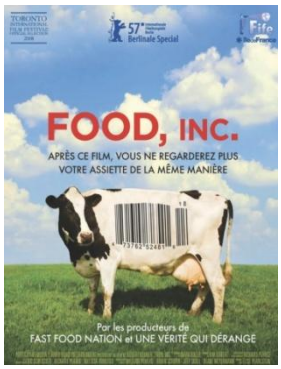
« Halte au gaspillage alimentaire »
http://www.lediretouteau.fr/2009/11/24/halte-gaspillage-alimentaire/ un petit film du Canada sur le gaspillage alimentaire, un phénomène impressionnant dans ce pays (183 kg de gaspillage alimentaire/pers/an). Il donne des conseils et astuces pour éviter de gaspiller les aliments.

« Quelle ordure ! Des ordures ménagères dans votre assiette » Geneviève Brault

La réalisatrice Geneviève Brault se penche l'ampleur du gaspillage alimentaire et nous présente des activistes engagés qui se battent pour récupérer et redistribuer la nourriture aux plus démunis. Disponible en ligne à partir du 10 avril 2010 http://www.109-tv.com/episodes.php

Des films pour aller plus loin… (réflexion sur la nourriture etc.)

« Notre pain quotidien », de Nikolaus Geyrhalter, 2008. Un documentaire au cœur de l'industrie agro-alimentaire de masse et qui interroge sur la surconsommation alimentaire. Certains passages traitent plus particulièrement du gaspillage de nourriture.



« Food, Inc »
Food, Inc. décortique les rouages d'une industrie qui altère chaque jour notre environnement et notre santé. Des immenses champs de maïs aux rayons colorés des supermarchés, en passant par des abattoirs insalubres, un journaliste mène l'enquête pour savoir comment est fabriqué ce que nous mettons dans nos assiettes.