

PLPDMA

Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés

Groupe de travail n°3 :
Lutte contre le Gaspillage Alimentaire

Tour de table des participants



Nicolas Lebreuvaud : Commercial « biodéchets » APAG Environnement

Mickael Bernad : Responsable Technique Centre Hospitalier des Deux Rives

Philippe Medal : Responsable des cuisines au collège Pierre Bayrou

Jean Claude Auriol : Chargé de mission « Collège » - Conseil Départemental de T&G

Nathalie Grosborne : Directrice CPIE Quercy Garonne

Hélène Decat : CPIE Quercy Garonne

Elisabeth Dumont : Co-présidente Association les Rainettes des Prés

Christophe Caralp : Chef cuisinier école Nègrepelisse

Antoine Noguez : chargé de mission prévention déchets SDD82

Bénédicte Fourquet : Directrice SDD82

Camille Lopitiaux : élue SIEEOM SQ

Marc Barragne Bigot : animateur SIEEOM SQ

Céline Bessiere : Directrice SMEEOM MG

Isabelle Mignot : chargée de missions prévention des déchets au SMEEOM MG

Marie Bernard Maerten : Présidente du SMEEOM MG

Delphine Virel : élue CCQVA

Sommaire :

1. Synthèse règlementaire
2. Contexte du territoire
3. Données gaspillage alimentaire
4. Ebauche d'actions
5. Actions choisies

Vidéo sur le gaspillage alimentaire

https://youtu.be/_ET6U05bMG4



1. Synthèse réglementaire

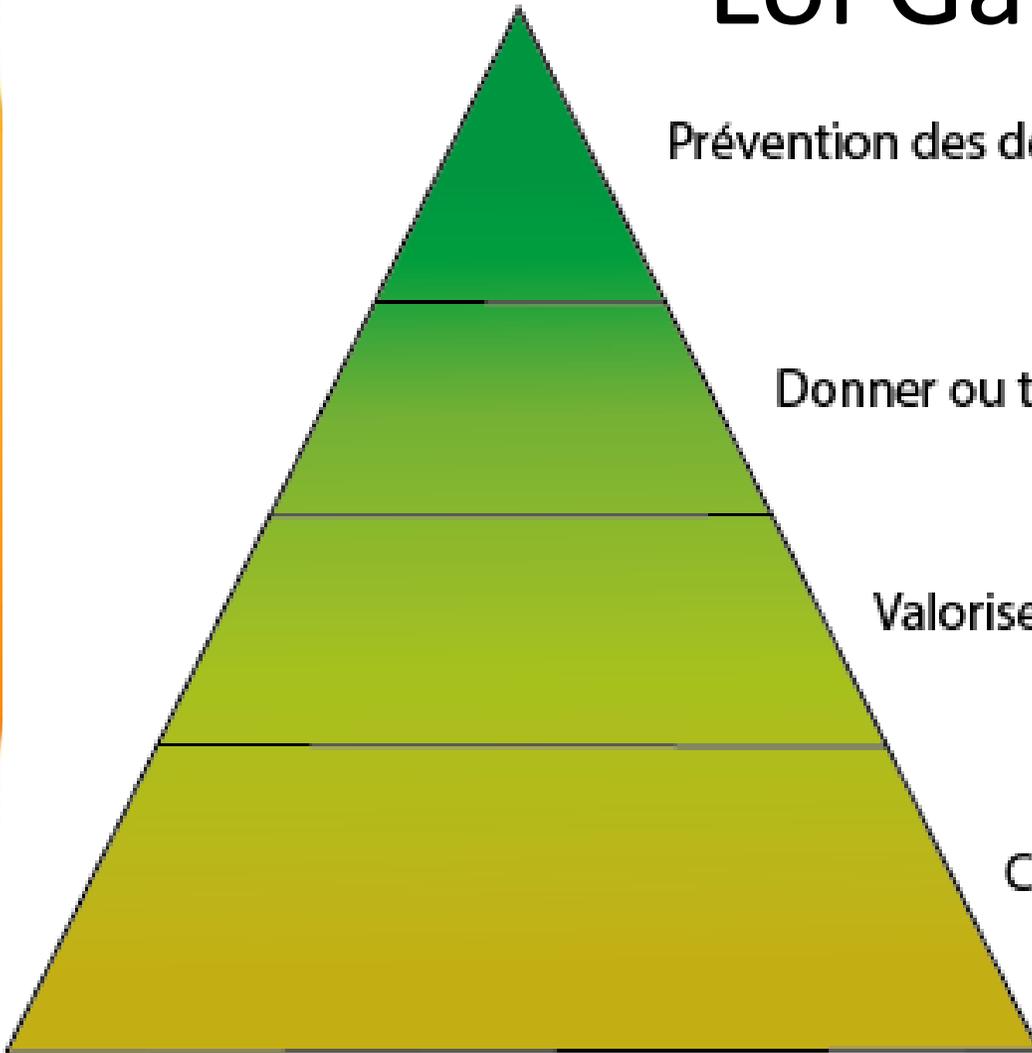
Les lois Garot (2016), LTECV (2015), Loi EGALIM (2018) et AGECE (2020) sont venues consolider les obligations réglementaires en matière de gaspillage alimentaire.

Loi AGECE :

- **réduction de 50 %**, par rapport à 2015, **du Gaspillage Alimentaire** :
 - dans la restauration collective et les supermarchés d'ici 2025,
 - pour la restauration classique, la consommation, la production, et la transformation d'ici 2030.
- obligation pour les grossistes de donner leurs invendus à des associations
- sanctions renforcées contre ceux qui détériorent les denrées d'invendus alimentaires

1. Synthèse réglementaire :

Loi Garot



Prévention des déchets

Donner ou transformer les invendus

Valoriser dans l'alimentation animale

Compostage ou méthanisation

2. Contexte du territoire :

Le territoire du SDD82

Réalisé ou en cours:

- Étude biodéchets SIEEOM Sud Quercy (finalisée)
- Étude biodéchets SMEEOM Moyenne Garonne (choix du bureau d'études en juin 2022)

À venir :

- Caractérisation MODECOM sur le territoire SDD82
- Étude biodéchets traitement du SDD82 (choix du bureau d'études en août 2022)

30 kg/an
Autres déchets

37 kg/an
Plastiques

22 kg/an
Verre & métaux

38 kg/an
Papiers & cartons

43 kg/an
Textiles & textiles
sanitaires

83 kg/an
Putrescibles

254 kg/an
Ordures ménagères résiduelles



2. Contexte du territoire :

Le territoire du SDD82

Diagnostic gaspillage alimentaire SDD82

- 107 écoles primaires,
- 7 collèges, pour \pm 2700 repas/j
- 3 lycées, \pm 1000 repas servis /j
- + de 20 établissements pour séniors, ? repas servis
- 169 restaurants (T&G Tourisme)

Les structures de traitement des déchets en Tarn-et-Garonne



Données gaspillage alimentaire

Le **gaspillage alimentaire** en restauration scolaire représente près de (source ADEME) :

- 120 g/repas/personne en primaire,
- 115 g/repas/personne au collège, soit **311 kg / jour** sur le SDD82
- 100 g/repas/personne au lycée, soit **150 kg / jour** sur le SDD82.

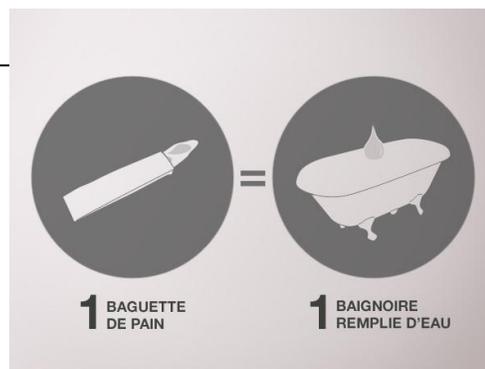
3. Données gaspillage alimentaire

Données gaspillage alimentaire :

Au stade des consommateurs, ce gaspillage représente au total 50 kg de nourriture gâchée par français chaque année :

- **29 kg au domicile dont 7 kg de produits toujours emballés,**
- **21 kg au restaurant** alors que nous n'y prenons que 15% de nos repas.

Il faut 1.000 litres d'eau pour produire un kilo de farine et 15.000 litres d'eau pour produire un kilo de viande.



Avec ce que l'Europe jette chaque année à elle seule, on pourrait nourrir 1 milliard de personnes, soit l'intégralité des personnes qui souffrent de malnutrition dans le monde.

3. Données gaspillage alimentaire

OÙ SE TROUVE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



| Niveaux | Principales sources | |
|-----------------------------|-----------------------|--|
| En cuisine | Menu | Menu inadapté aux convives |
| | Commande | Surestimation des quantités achetées |
| | Stock | Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée |
| | Préparation | Surévaluation des quantités cuisinées |
| | Gestion des restes | Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...) |
| Lors du service | Service, distribution | Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives |
| À la fin de la consommation | Consommation | Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger |

3. Données gaspillage alimentaire

En France, les pertes et gaspillages alimentaires représentent :

- **10 millions de tonnes** de produits par an,
- soit une valeur commerciale estimée à **16 milliards d'euros**.



Coût du gaspillage alimentaire par repas

| Coût direct (matières premières) | Coût complet (énergie, temps homme, déchets) |
|-------------------------------------|---|
| 0,27 €/repas | 0,68 €/repas |

Source : Coût complet des pertes et gaspillage alimentaires en restauration collective – ADEME - Juillet 2016

4. Ebauche d'actions

Travail en atelier



À vos idées !

4. Ebauche d'actions

Exemples

- A- En direction du grand public
- B- En direction des collectivités
- C- En direction des entreprises

4.A - En direction du grand public

FNE Midi-Pyrénées (2015)

Réalisation d'une exposition itinérante « Faut pas gâcher » dans le but de montrer au public que chacun peut agir au quotidien.



Angers. Avec l'association SolidariFood, un atelier de cuisine gratuit pour réduire le gaspillage alimentaire (2022)

Les participants cuisineront deux repas : un pour eux, un pour un habitant du quartier. Chaque repas est proposé à la somme symbolique de 2 €, afin de valoriser le travail effectué.

4.B- En direction des collectivités

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges du Bas-Rhin et du Haut-Rhin (2013 à 2016)

Dans les cantines des collèges, production entre 82 à 250 g de déchets alimentaires par plateau. Pertes financières : de 0,21 € à 0,63 € par repas servi. Pour un collège produisant 500 repas, cela représente une perte annuelle estimée à 28 700 €.

Actions : bar à salade, formation des équipes de cuisine, pain en fin de ligne, redimensionnement des ustensiles de cuisine, campagnes de pesée.

Campagnes de pesées : Les déchets alimentaires passent en-dessous de 100 g/convive dans la plupart des collèges suivis (30 à 50 g dans certains collèges).



Exemple du Tarn-et-Garonne

Diagnostic dans les collèges

Intervention de Jean-Claude AURIOL CD82



Réalisation d'un guide méthodologique contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective – SYDED du Lot

Chaque établissement peut y puiser des éléments de méthode afin de concevoir et adapter son projet au vu de ses spécificités.



4.C - En direction des entreprises/associations

Promouvoir l'utilisation de l'appli Too Good To Go pour les commerçants et usagers.



Too Good To Go



Les résultats quantitatifs 2019 de **l'association L'économe (83)** :

1. Collecter les fruits et légumes en surplus : 3 tonnes de surplus sauvés; 22 agriculteurs, producteurs et maraîchers engagés dans le projet.
2. Lutter contre la précarité alimentaire : 2,2 tonnes de fruits et légumes distribuées à 5 associations caritatives partenaires.
3. Transformer une partie des récoltes en bocaux : 2 400 bocaux produits; 800 Kg de surplus valorisés.
4. Sensibiliser le public à l'alimentation durable = 14 animations proposées; 1 000 personnes sensibilisées.

5 – Compte-rendu : actions choisies par les groupes de travail

Il a été proposé aux participants de se réunir en sous-groupes (3-4 personnes) et de réfléchir par catégorie de public cible, 3 avaient été préalablement identifiés :

- A_ Grand public,
- B_ Collectivités publiques,
- C_ Entreprises et professionnels.

La restitution a été faite sous la forme des photos suivantes. Les différents sous-groupes ont désigné un rapporteur pour présenter à tous les actions discutées.

5 – Compte-rendu : actions choisies par les groupes de travail

- ① MAISON : Ateliers famille
Reapprendre à bien manger
- éducation au goût / plaisir / alimentaire santé
 - ateliers cuisine organisés par ASSO, CCAS, ...
 - accompagnement vers changement comport
 - Apprendre à conserver, réutiliser
 - Apprendre à doser
 - Apprendre à bien acheter:
 - choix produits saison
 - lire les étiquettes DLUO/additifs
 - où j'achète où?
- ② Actions chocs Grand Public
- visualiser le gaspillage (chariot témoin et coût)
 - récupérer invendus, les cuisiner [volume / prix]
- ③ Ateliers avec Asso caritatives, pour personnes en difficulté
- glanage/confiture
 - potagers partagés + cuisine
- ④ Manifestations → 1 humain communicant (avec Repas) avec les consommateurs

- ENTREPRISE
- Producteurs → Sensibiliser sur la forme.
 - Transformateurs → Débranchés pour invendus (transformation, vente débranché) / Glanage.
 - Restauration :
 - Restaurateurs
 - Collectivité Privée (Récupérer le produit pour les résidents.)
 - Banque Alimentaire
 - Distribution
 - Marchés → Don (Organisation) selon les flux. (Logistique de Temporal)
 - ↳ Retraçant au r/in pour transformer les produits à destination des ASSO. exemple : NiN TLSE.
- Domy Bag à proposer automatiquement.
- Fair Saison.
- Petits Jeun / Gde Faïm (Différents Prix)
- Pesée des Biodéchets.
- ↳ REDEVANCE SPECIALE.
Service assuré par la collectivité auprès des professionnels qui devient payant.

- Qualité des repas.
 - Formation des Personnels
 - Gestion des effectifs
 - Gaspillage pain.
 - Qualité des Locaux
 - Utilisation des restes.
 - Accompagnement éco sélectif.
 - EHPad. service.
- redonne de l'importance au moment repas

5 – CR: A_le grand public

En direction du Grand Public

- Ateliers familles : Réapprendre à bien manger : éducation au goût par les CCAS / associations.
- Faire ses recettes de la semaine avant de faire les courses
- Apprendre à conserver, réutiliser, doser
- Apprendre à bien acheter :
 - choix parmi les produits de saison
 - Lire les étiquettes DLUO, additifs
 - Choisir son magasin
- Sur les manifestations avec repas, essayer de tenir un stand pour sensibiliser les consommateurs
- Glanage de fruits et légumes. Transformation des invendus en confiture etc.
- Communiquer sur le fait que le G.A coûte 160 € par an et par foyer.

5 – CR: B_les collectivités publiques

- Former tous les agents d'une école, personnel d'entretien, cantine, professeur pour que tous s'engagent. Cela ne prendra que si tous s'y mettent.(x2)
- Achat d'outils communs : jeux pédagogiques à mutualiser avec les autres structures
- Accompagner et former au tri et à la lutte contre le G.A (x2)
- Viser la sensibilisation de 100% des élèves
- Dégager du temps pour mettre un programme en route au moment du repas (programme « goût » et anti gaspi)
- Pesée des biodéchets en sortie de service : faire un avant/après la mise en place d'actions
- Former des référents éco-responsables pour qu'ils soient relais des actions
- En restauration collective = mettre en place des actions sur l'utilisation des restes, formation des personnels

5 – CR: B_les collectivités publiques

- Action sur le gaspillage du pain, gâchimètre ? (+valorisation du pain?) (x3)
- Réduire les portions et autoriser le RAB.(x2)
- Réduire le choix pour respecter plus la saisonnalité
- Mise en place de table de tri efficace et optimale (poubelle à pain, jaune, biodéchets...)
- Développer les potagers partagés et la cuisine partagée.
- Améliorer la communication logistique élève / fabrication de repas
- Mieux connaître les effectifs au quotidien (logiciels ?) : cas des profs qui partent en classe verte avec élèves et qui ne préviennent pas la cantine. (démarche qualité ?)
- Il faut faire naître la démarche de l'intérieur des établissements.
- Atelier faire les repas avec les cantiniers ?
- Améliorer la qualité du pain en travaillant circuit-court
- Montée en gamme, pâtes et beurre bio, viandes avec label...

5 – CR: C_les entreprises

- Actions chocs en grandes surfaces (opération caddie exemplaire); Présentation des volumes gaspillés en supermarchés avec des charriots (équivalent CO₂, équivalent en eau...)
- Travailler la mise en réseau des producteurs-donneurs et des demandeurs (associations caritatives, élevages animaux)
- Lien à faire avec les Plan Alimentaire Territoriaux.
- Démultiplier les actions
- Communiquer auprès des agriculteurs sur les baisses d'impôts s'ils donnent les invendus
- Elaborer des pistes avec TZCLD* sur les légumes moches et/ou hors calibre
- Formaliser des débouchés pour les invendus, produits abimés ou hors calibre (transformation ou glanage)
- Suivre les marchés et la grande distribution au niveau du don de leurs invendus alimentaires
- Restaurant au MIN** pour transformer les produits à destination des associations
- Que les restaurateurs proposent systématiquement un doggybag
- En restauration collective : valoriser le « fait maison »
- Systématiser le « petite faim/grande faim » restauration commerciale comme collective. Proposer des prix S, M ou L
- Campagne de pesée avec les restaurateurs (biodéchets)
- Mettre en place la Redevance Spéciale sur l'ensemble du territoire.

5 – Compte-rendu : actions choisies par les groupes de travail

Notes annexes :

- Qui parle le mieux à qui ? Ce sont les pairs.
- Les restaurateurs parlent le mieux aux restaurateurs car ils connaissent le métier. Développer la démarche pour que chaque filière ait ses interlocuteurs dédiés.
- Constituer des réseaux.
- Développer les visites centre de tri et d'enfouissement avec la DRIMM pour se rendre compte et sensibiliser.
- **Création par le SDD82 de fiches thématiques sur la réglementation par flux accompagnés de chiffres pour permettre aux relais terrains de construire une argumentation (commencer par les biodéchets et le gaspillage alimentaire mais étendre aux flux déchèteries).**
- Manger dans des locaux agréables favorise le bien manger.
- Redonner de l'importance aux temps de repas.
- Former et accompagner le personnel en restauration collective – Retours d'expérience.
- M. Auriol (CD82) a de nombreux REX qu'ils seraient intéressants d'intégrer.

5 – CR: Actions pré-retenues pour le PLPDMA

La liste ici présentée reprend un ensemble d'actions du groupe de travail. Cette liste n'est pas arrêtée dans l'attente de nouvelles concertations et propositions.

- **Création par le SDD82 de fiches thématiques sur la réglementation par flux accompagnés de chiffres pour permettre aux relais terrains de construire une argumentation (commencer par les biodéchets et le gaspillage alimentaire (G.A.) mais étendre aux flux déchèteries)**
- Glanage de fruits et légumes. Transformation des invendus en confiture etc.
- Communiquer sur le fait que le G.A. coûte 160 € par an et par foyer
- Achat d'outils communs : jeux pédagogiques à mutualiser avec les autres structures
- **Plan d'actions dans les cantines et selfs : diagnostic préalable (pesée, table de tri, variation des effectifs...) mise en place d'actions (assiette petite faim/grande faim, pain fin de ligne, tri des biodéchets...) et relevés de résultats. Lien avec les chefs cuistots pour sensibiliser en continu, les nouvelles équipes etc.**
- Former des référents « éco-relais » des bonnes pratiques en matière de G.A.
- Actions chocs en grandes surfaces (opération caddie exemplaire). Présentation des volumes gaspillés en supermarchés avec des charriots témoins (équivalent CO₂, équivalent en eau, coût...)
- Elaborer des pistes avec TZCLD* sur les légumes moches et/ou hors calibre
- Réaliser des ateliers du goût (+apprendre à conserver, à acheter, à lire les étiquettes, commerce local)