Déchets, pertes et gaspillages alimentaires

Quelles actions vers le consommateur ?

ADEME

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

APRIFEL, comité consommateur, 25/11/2013

Antoine Vernier, ADEME

Sommaire

- Les actions de l'ADEME
- Localement que faire ?
  - *Le supermarché*
  - *Le restaurant commercial*
  - *La restauration collective (Scolaires et d'entreprises)*
  - *Le foyer*

Les actions spécifiques de l'ADEME

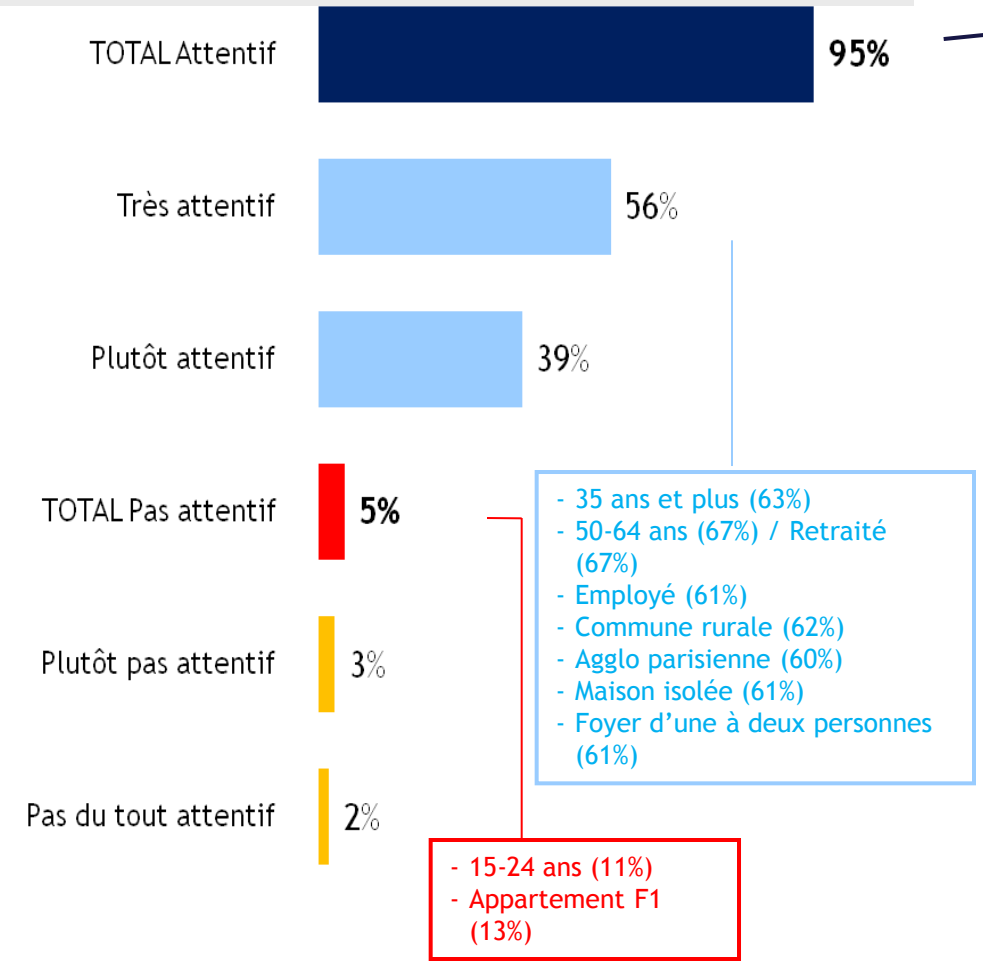
- Le gaspillage alimentaire est un champ d'action intégrée à **la stratégie « alimentation durable »** adoptée en décembre 2011.

- Focus depuis 2010 sur le GA :
  - *Dans la **campagne de communication** « Réduisons nos déchets » (spot pub, contenus web et presse) de 2010 à 2012,*
  - *Durant la **SERD** de 2010 à 2012, 20 % des actions labellisées concernaient le GA (577/2888). Un nouveau spot publicitaire dans la nouvelle campagne.*
  - *Lors des **colloques** et **Journées techniques** 2011 et 2012.*

- Soutiens aux actions dans le cadre des Plans et Programmes de Prévention des Déchets *(dispositif sur 5 ans, obligatoire depuis le 1er janvier 2012 pour les collectivités à compétences déchet)*
  - ***415 Plans ou Programmes de prévention** des déchets, **97 actions** porteraient sur la thématique **gaspillage alimentaire** et 279 sur la prévention et la gestion des biodéchets.*

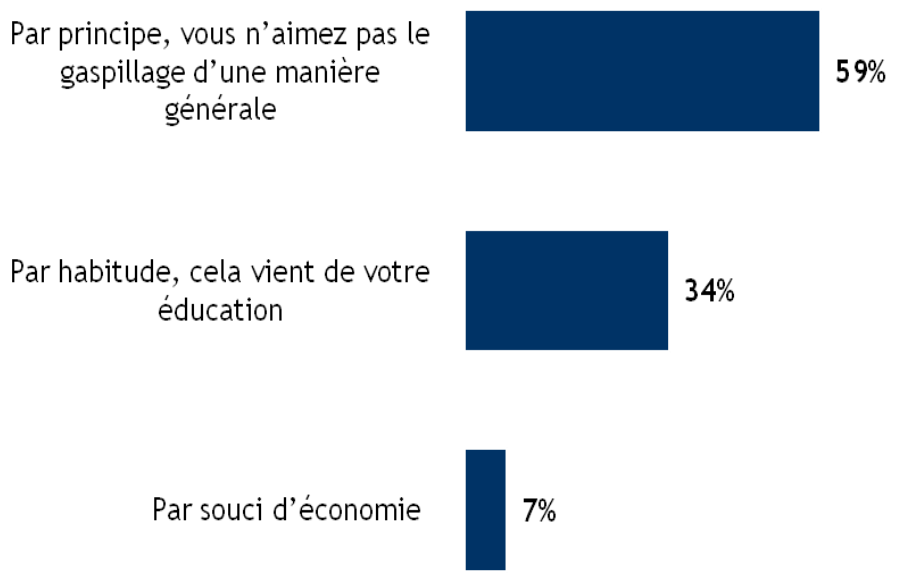
L'intérêt pour le gaspillage alimentaire selon les consommateurs

Question : D'une manière générale, êtes-vous très attentif, plutôt attentif, plutôt pas attentif ou pas attentif du tout à ne pas jeter de produits alimentaires ?



Base : 1004 personnes

Question : Pour quelle raison principale êtes-vous attentif à ne pas jeter de produits alimentaires ?



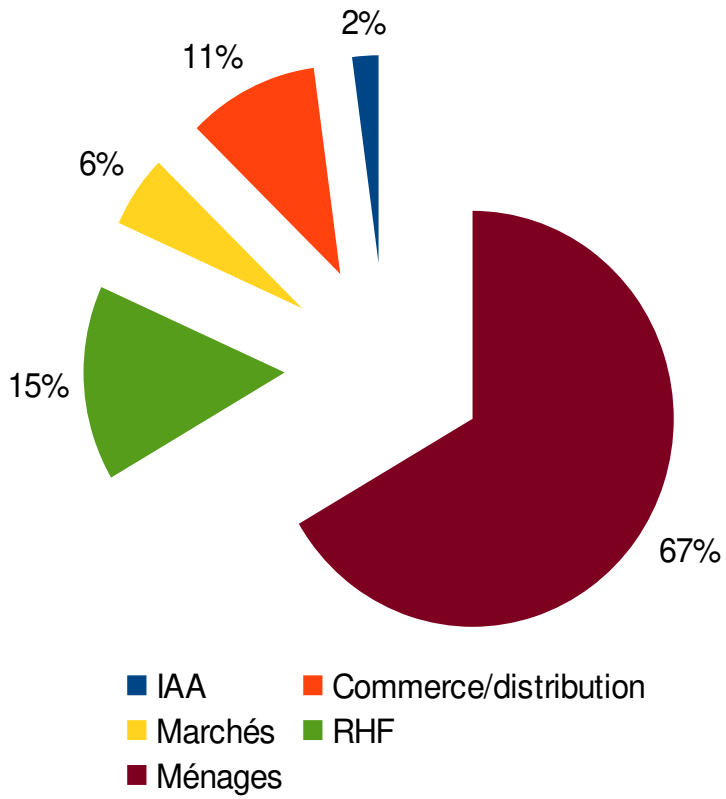
Base : Personnes déclarant être « très » ou « plutôt » attentif à ne pas jeter de produits alimentaires, soit 95% de l'échantillon

4

Les biodéchets par acteurs de la chaîne alimentaire

En France, les déchets alimentaires s'élèveraient en 2010 à 7,120 millions de tonnes, dont :

- 4,740 millions de tonnes provenaient des ménages
- 1,080 millions de tonnes de la restauration
- 0,750 million de tonnes du commerce et de la distribution
- 0,400 million de tonnes des marchés
- 0,150 million de tonnes des industries agroalimentaires.



Sources : MODECOM 2008 pour les ménages et étude de pré-figuration de l'obligation de valorisation des biodéchets des gros producteurs, 2011.

Quelles actions localement ?

- Lancer des dynamiques de territoire :
  - *Convaincre, impliquer les acteurs concernées*
  - *sensibiliser / former les différents acteurs (producteur / commerçants / conso collectif et foyers …)*
  - *développer de nouveaux modèle économiques (circuit court, glanage, transformation locale, don…)*
  - *Commencer par des projets témoins pour obtenir les arguments permettant ensuite de communiquer auprès des cibles*

- Agir vers des cibles prioritaires, en impliquant les partenaires :
  - ***Foyer** : collectivités, commerçants, associations*
  - ***Restauration collective** : écoles, centre de loisirs, collectivités, parents, cuisinier, équipe éducative, responsable d'établissements, DRAAF*
  - ***Restauration privé** : Syndicats, fédérations, chambres consulaires,*
  - ***Commerçant** (distributeur – artisan) : banque alimentaire, formateur, dirigeants, personnels*

CREPAN

CINEMA

OUI JE SAIS,
JE N'AI PAS
UN PHYSIQUE
FACILE
anti
gaspi

Faut pas gâcher !

Localement : Quelles actions auprès des consommateurs ? Pour quels impacts ?

Quelques exemples d'actions :

- Les actions de sensibilisation
  - *le Syctom de Paris a créé un **kit d'animation «Ma cuisine anti-gaspi »,** mis à la disposition des communes adhérentes et permettant d'aborder les thèmes de la surconsommation, du gaspillage, du suremballage… Lors de la SERD 2010, 420 personnes ont été sensibilisées.*
- Les actions plus pérennes
  - ***Créer et animer des ateliers de cuisine**. Ce sont des lieux d'échanges propices pour amener les foyers à réduire leurs déchets alimentaires, par exemple en apprenant à cuisiner des produits frais, les justes quantités, à accommoder les restes. Souvent en lien avec les colis des banques alimentaires pour aider les bénéficiaires à savoir en profiter.*
- Les actions vers le public scolaire et péri-scolaire
  - *L'association « de mon assiette à ma planète » a **sensibilisé des collégiens** marseillais en classe puis dans le self en mettant en place le tri et la pesée des aliments jetés. Résultat : - 30 % de gaspillage en moins, soit près de 10 kg de déchets en moins par élève.*
  - *Voir la vidéo : http://www.dailymotion.com/video/xwx2j1 : **5 centres de loisirs en Poitou Charente réduisent à chaque repas de 30 % les restes alimentaires,** grâce une meilleure organisation et la mise en place de poules.*
- Les actions vers le grand public
  - *Le restaurant Régina en Guyane propose ses **plats en self service** et les **facture au poids**. Le client détermine lui-même la quantité désirée et est sensibilisé au gaspillage alimentaire. Le restaurant estime réduire ainsi de 20 à 30 % ses déchets alimentaires par rapport à un restaurant classique.*

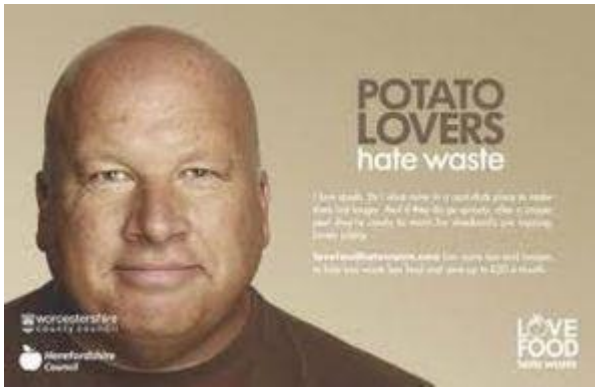
Toutes ces actions et d'autres détaillées sur OPTIGEDE : http://www.optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-0

L'exemple de l'Angleterre et de Londres

- En Angleterre (Région ouest de Londres), le WRAP a mené **pendant 6 mois une campagne de prévention** dans le cadre du programme Recycle for London. Cette campagne co-financée par le Wrap et la London Waste Authority Ouest, s'est élevée à environ 200.000 €. Soit 0,30 €/ménage.

- **Résultats** : environ **– 0,7 kg/hab** et **par semaine** – permet à cette partie de Londres d'économiser 1,3 million de livres sterling par an (1,5 M€) en coûts de traitement de déchets et d'éviter l'émission de 20 000 tonnes équivalent CO2 de gaz à effet de serre.

- Sachant que le WRAP a montré en 2010 qu'**un foyer britannique** composé de 2 adultes et 2 enfants jetaient chaque année l'équivalent de **420 €** de nourriture et de boissons consommables.
- De manière plus générale, les actions du WRAP en Angleterre aurait permis de réduire **entre 2006 et 2010 de -0,8 MT le Gaspillage des ménages**, soit une économie annuelle d'environ **1 Md d'€/an** (valeur d'achat des produits jetés)



LOVE FOOD hate waste

Hollande : food battle dans 3 villes

- En Hollande, dans le cadre du projet Green Cook, l'Université de Wageningen a mis en place **des opérations témoins** sur le gaspillage dans 3 villes (40 foyers, 110 personnes) et sur 3 semaines.

- L'idée était **d'inciter les participants potentiels à s'inscrire en ligne via un site web dédié**, puis à s'engager à peser leurs déchets alimentaires et à mettre en place des actions de réduction suggérée par l'application durant 3 semaines. L'outil principal de la « Food Battle » était donc un agenda numérique et papier au sein duquel les familles notent et compilent leurs efforts.

- **Résultats :** une réduction de **– 20 % du gaspillage en moyenne** alors que les foyers produisaient déjà bien moins de gaspillage que la moyenne nationale (25 kg/hab/an contre 40 kg)

Des outils ADEME

- Contenus web
  - ***Site Eco-citoyens*** *: informations, conseils, outils.*

    http://ecocitoyens.ademe.fr/mes-dechets/stop-au-gaspillage-alimentaire/a-savoir
  - ***Spot TV : Stop au gaspillage, 30''***
    http://www.youtube.com/watch?v=lk5Ue-dufFQ
  - *http://www.reduisonsnosdechets.fr/particuliers/je-relaie-la-campagne/videos/video-gachis-zero-dans*
- Boîte à outils
  - ***Gaspillage alimentaire*** *: repères méthodologiques, outils, exemples. http://optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-0*
  - ***Opérations témoins*** *: Le geste « réduire le gaspillage alimentaire » peut concerner les différentes cibles (écoles, commerçants, foyers) http://optigede.ademe.fr/operations-temoins*

D'autres partenaires et d'autres outils…

- Le projet européen Green Cook : http://www.green-cook.org/-Actions-.html
- Portail du Ministère de l'Agriculture : http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne
- France Nature Environnement (FNE) : http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire.html
- Association nationale de défense des consommateurs et usagers (CLCV) : http://www.lepointsurlatable.fr/cote-cuisine/stop-au-gaspi.html

ADEME

Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

Merci de votre attention !