Zéro Objectif déchet

Lettre d'information sur la prévention et la gestion des déchets – mars 2019

© JCOMP

Gaspillage alimentaire

Jeter des aliments encore comestibles c'est du gaspillage alimentaire.

108 Euros de déchets par an et par personne.

Chaque année en France, sur les 79 kg de déchets alimentaires jetés par chaque individu, 20 kg pourraient être évités si l'on modifiait nos comportements. En effet, 13 kg de restes de repas, de fruits et de légumes ne sont pas consommés et 7 kg d'aliments ne sont même pas déballés. Au total, ce sont donc 1,3 million de tonnes de nourriture qui sont gaspillées dans les foyers français chaque année (sources : ADEME, Ministère de l'agriculture et de l'alimentation).

Si l'on additionne les restes de la distribution, la restauration et la consommation dans les foyers, la quantité de déchets alimentaires s'élève à 9 millions de tonnes par an (environ 137 kg par personne).

Tous impliqués

Si nous sommes tous victimes du gaspillage alimentaire, nous en sommes aussi tous responsables. Le gaspillage a lieu sur toute la chaîne alimentaire, du champ jusqu'à l'assiette.

- **Production :** les fruits et légumes non calibrés sont jetés.
- **Transport :** des produits abîmés ne sont pas commercialisés ou sont délaissés par les consommateurs.
- **Stockage :** tous les produits sont jetés lors des ruptures de la chaîne du froid.
- **Usine :** la préparation des plats cuisinés entraîne d'importantes pertes.
- **Magasin :** des produits sont rejetés pour leur aspect et leur date limite de consommation courte.
- **Maison, restaurant, cantine :** surplus d'achats, oublis dans le réfrigérateur et portions trop grosses entraînent d'importantes pertes.

À SAVOIR

Sachant qu'il faut 1000 litres d'eau pour produire 1 kilogramme de farine, chaque baguette de pain jetée à la poubelle correspond à une baignoire entière d'eau gaspillée.
Pour produire 1 kilogramme de viande, 15 000 litres d'eau sont nécessaires : un rôti de porc ou un gigot d'agneau équivalent à 70 baignoires pleines.
(Il faut de l'espace, de la nourriture mais aussi de l'eau pour produire de la viande).

OBJECTIF

– 50 % d'ici 2025

La loi de 2015 sur la transition énergétique pour la croissance verte impose de mettre en place « une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective ».

Gros plan

La CoVe s'est engagée depuis 2015 à accompagner les restaurants scolaires du territoire avec l'aide de la DRAAF*, l'ADEME*, la Région SUD et l'UPV*. Ainsi, dix communes sur les quinze possédant une cantine se sont inscrites dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Au programme : état des lieux, pesées et propositions d'actions en vue de modifier les comportements. Des échanges entre cuisiniers, agents de services, acheteurs, élus et responsables permettent de travailler sur les pratiques et de mettre en avant des besoins en matériels, moyens humains, formation, modification d'achat en priorisant une économie circulaire…

À cette démarche professionnelle s'ajoutent des interventions pédagogiques auprès des scolaires. Ainsi, les enfants découvrent d'où viennent leurs aliments, du champ jusqu'à leur assiette, et réfléchissent aux raisons du gaspillage.

L'objectif : réintroduire les produits locaux et de saison dans l'alimentation afin de les accueillir différemment à la cantine. Et lorsque les séances se clôturent par une visite d'entreprise locale qui agit dans ce sens sur le territoire — comme Les Jardins de Solène (Solid'agri), Mc Cormick ou les 3 Capucins — tout prend son sens !

** **DRAAF** : Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt*

** **ADEME** : Agence de Développement et de Maîtrise de l'Énergie*

** **UPV** : Université populaire Ventoux*

Le saviez-vous ?

Pour éviter le gaspillage alimentaire, voici des gestes que chacun peut faire :

Avant les courses

- Planifier ses repas
- Faire l'inventaire du frigo et des placards
- Organiser ses courses avec une liste

Dans le magasin

- Acheter des portions adaptées
- Consommer des fruits et légumes de saison, produits localement
- Surveiller les dates de péremption
- Choisir des produits peu transformés et peu emballés

Le rangement

- Organiser son frigo
- Ranger en suivant la règle du 1er rentré, 1er sorti
- Stocker les produits fragiles à un endroit visible pour éviter de les oublier

© Freepick/Nensuria

Dans la cuisine

- Préférer le « fait maison »
- Ajuster les doses
- Accommoder les restes

Après le repas

- Congeler les restes
- Composter