

Gaspillage alimentaire

Agir pour réduire les pertes liées au gaspillage alimentaire constitue un axe stratégique majeur pour un établissement. Au-delà de la satisfaction des usagers, la restauration doit répondre aux besoins nutritionnels et doit être considérée comme un soin à part entière.

Définition

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »

(Source: ADEME)

Enjeux

Économiques

- Optimiser les dépenses de l'enveloppe alimentaire
- Privilégier les circuits courts et de proximité

Sociaux et éthiques

- Favoriser la qualité plutôt que la quantité pour un meilleur partage des ressources alimentaires sur la planète

Environnementaux

- Limiter le gaspillage des ressources naturelles pour éviter la surproduction de denrées
- Réduire les émissions de gaz à effets de serre tout au long du cycle de vie des produits alimentaires, du champ à l'assiette

Obligations

Loi Egalim

(loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales et une alimentation saine, durable et accessible à tous)

- Augmenter la part de produits de qualité et biologique dans les achats alimentaires
- Informer les usagers des restaurants collectifs de la composition des repas
- Établir un diagnostic et mettre en place un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Pour les restaurants collectifs qui servent plus de 3000 repas par jour, proposer une convention de dons à une association habilitée

Loi AGECE

(loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre la gaspillage et à l'économie circulaire)

- Sortir du plastique jetable
- Mieux informer les consommateurs
- Lutter contre le gaspillage
- Agir pour le réemploi solidaire
- Mieux produire

Loi sur les biodéchets

(loi du 12 juillet 2010 portant engagement national pour l'environnement)

- À compter de 2024, tous les restaurants collectifs seront tenus de mettre en place un tri à la source des biodéchets pour en permettre la valorisation organique sans limitation de seuil

Actions

- **Évaluer la part des produits de qualité** (biologiques, locaux, non transformés) et définir des objectifs pour atteindre 50% sur la valeur totale HT des achats alimentaires sur une année civile
- **Identifier les indicateurs de la démarche** (par exemple la part de produits frais, la part de produits locaux, le pourcentage de satisfaction, le grammage moyen de biodéchets par assiette...)
- **Auditer les pratiques et identifier les leviers d'amélioration** (pesées du gaspillage, observation des repas de la distribution au dérochage)
- **Mettre en place une filière adaptée de valorisation des biodéchets** (procéder de méthanisation, de déshydratation ou de compostage)
- **Évaluer la politique de l'offre alimentaire** en fonction des besoins des patients/résidents afin de tendre vers une offre la plus personnalisée possible
- **Assurer la qualité organoleptique des aliments** (suppression des barquettes plastiques, bonne pratiques de remise à température...)
- **Sensibilisation les usagers** aux bonnes pratiques.



Gaspillage alimentaire au sein de mon établissement: par où commencer?

> Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire de la production à la distribution (part d'approvisionnement durable, quantité de biodéchets...)

> Élaborer un plan d'action pour mettre en œuvre un programme de lutte contre le gaspillage

> Identifier un groupe de travail pluridisciplinaire pour appliquer et suivre le plan d'action

En chiffres

50

En pourcentage, c'est la part de produits durables qui devront être servis dans les établissements (Loi Egalim), dont...

20

pour cent de produits biologiques qui devront être servis dans les établissements (Loi Egalim)

160

C'est le grammage moyen de déchets alimentaires par repas servis



Quels outils de diagnostic et de suivi?

> Guide pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective (ADEME: librairie)

> Outil pratique du diagnostic à l'action comprenant un tableur de pesée (ADEME: optigede)

> Affichage de l'origine et de la qualité des produits afin d'informer tous les membres (personnels et patients/résidents) de l'établissement

LE SAVIEZ-VOUS?

La viande plus que tout autre aliment coûte cher à la planète. Dans le monde l'élevage est responsable de 14,5% des émissions de gaz à effets de serre (GES). Toutefois, certaines viandes sont plus gourmandes en ressources que d'autres. 1 kg de viande bovine équivaut à une émission de 27 kg de GES tandis que produire 1 kg de viande d'agneau émet 39 kg de GES. Bien loin devant le porc (12,1 kg), ou le poulet (6,9 kg).



Acteurs institutionnels principaux

> HAS (Haute autorité de santé) 
Manuel de certification (V2021)

> ADEME (agence de la transition écologique) 
Élaboration d'outils et de méthodes de suivi du plan d'action

> DREAL 
Contrôle de la mise en place des filières biodéchets



Regard sur une action

Pour lutter contre le gaspillage du pain au self du personnel de l'hôpital d'Aix en Provence, il a été placé en fin de chaîne de distribution. Ainsi, chacun peut décider de prendre du pain en quantité adaptée au menu choisi!



Pour aller plus loin...

Mettre en place une démarche RSE en restauration, c'est aussi appliquer ses principes dans le fonctionnement de l'unité de production: favoriser la réparation, le réemploi et le recyclage, éviter toute consommation d'énergie superflue... tous les processus offrent un terrain de travail pour réduire notre impact et améliorer la qualité de vie au travail!