

INTRODUCTION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



ÉDITO

Chères adhérentes, chers adhérents,

En tant que **centrale de référencement en restauration collective**, **notre service nutrition vous accompagne** dans vos pratiques culinaires et dans l'élaboration de vos menus. Nous cherchons constamment à vous apporter entière satisfaction. Soucieux de vous **fournir un service d'expertise et de qualité**, nous nous engageons à être présents à vos côtés dans la **réalisation de vos projets**.

Depuis 2018, et la promulgation de la **loi EGalim**, issue des États Généraux de l'Alimentation, de nouvelles mesures ont dû être appliquées en restauration collective. Dans quel but ? **Proposer une alimentation saine, durable et de qualité** pour vos convives.

Un article complet à ce sujet est disponible sur notre site internet, n'hésitez pas à le consulter pour davantage d'informations : <https://agap-pro.com/la-loi-egalim>.

Depuis 2019, les dispositions de la **loi dite Garot (du 11 février 2016)** relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, ont été étendues au secteur de la restauration collective. Cette ordonnance a été prise en application de la loi EGalim.

Cette démarche de **lutte contre le gaspillage alimentaire** devra intervenir après la réalisation d'un diagnostic préalable, incluant « *outre une estimation des quantités de denrées alimentaires gaspillées et de leur coût, une estimation des approvisionnements en produits issus de l'agriculture biologique ou autres produits mentionnés à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime que les économies liées à la réduction de ce gaspillage leur auraient permis de financer* ».

Pour répondre à cette obligation, nous avons créé un guide qui vous apportera **les clés pour réussir** à mettre en place **votre démarche de réduction des déchets alimentaires**. Nous tenons à vous accompagner pour intégrer des stratégies adaptées à vos pratiques et atteindre ensemble **l'objectif national de réduction du gaspillage alimentaire de 50% d'ici 2025** (par rapport à son niveau de 2015).

En feuilletant ce document, nous vous invitons à vous intéresser à ce sujet d'actualité. **Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ? Que représente-t-il en termes de chiffres ? Comment agir au sein de votre établissement ?** Du choix des denrées alimentaires, à la préparation des repas puis au service, nous vous conseillerons pour limiter le gaspillage tout au long de la chaîne de production.

Au-delà de **ce guide « clés en main »**, notre équipe se tient à **votre entière disposition** pour tout renseignement. Différents **outils** vous seront communiqués et expliqués afin de vous aider à mettre en place des démarches concrètes. Vos **retours d'expérience** nous intéressent, n'hésitez pas à nous contacter à l'adresse suivante : nutrition@agap-pro.com.

La réduction du gaspillage alimentaire est un **enjeu de taille** : il ne s'agit pas seulement de **réduire la quantité des déchets produits**, mais aussi et surtout de **faire changer les habitudes et les comportements** de façon individuelle et collective.

Alimentairement vôtre,

Le service nutrition



DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Le gaspillage alimentaire est défini ainsi dans la **Loi du 11 février 2020 (loi AGECE)** : « *Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée* ».

Cette loi est relative à la lutte contre le gaspillage, initiée par **Le Pacte national signé en 2013**, puis **renouvelé en 2017**. D'autres lois renforcent la lutte contre le gaspillage alimentaire : **la loi dite "Garot" (2016) et la loi EGAlim (2018)**.

Depuis **janvier 2020**, la loi dite "Garot" relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire a été étendue au secteur de **la restauration collective**.

La France, s'est ainsi engagée à réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025, par rapport à son niveau en 2015, pour les secteurs de la restauration collective et de la distribution.

La réduction du gaspillage répond à un **triple enjeu** :

- **Environnemental** : à l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire émet autant de gaz à effet de serre qu'un pays dont le niveau d'activité se situerait en 3^{ème} position juste après celui de la Chine et des USA. Cette énergie est perdue pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter... C'est également un gaspillage de ressources naturelles conséquent et notamment d'eau.
- **Économique** : le gaspillage alimentaire engendre des pertes économiques considérables (dépenses d'énergie et manque à gagner), celles-ci s'élèvent entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France.
- **Éthique et social** : jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale, y compris en France où l'on estime qu'une personne sur dix a du mal à se nourrir.



DU CHAMP À L'ASSIETTE

Les causes du gaspillage alimentaire **sont multiples**. Il a lieu à **différentes étapes de la chaîne alimentaire** et nous en sommes **tous responsables**. De grandes quantités de nourriture sont gaspillées et perdues de **la production à la consommation finale**.

Pour vous aider à mieux comprendre à quel moment des pertes alimentaires ont lieu, nous avons réalisé une illustration qui reprend les 6 étapes clés du gaspillage alimentaire.

Vous n'êtes pas seul à créer des déchets alimentaires, rassurez-vous !

LES ÉTAPES DU GASPILLAGE



Les fruits et légumes non-calibrés sont jetés



Durant le trajet des produits sont abîmés



S'il y a une rupture de la chaîne du froid, tous les produits sont jetés



Préparation des denrées : nettoyage, épluchage, découpe, (cuisson éventuelle), etc.



De nombreux produits sont jetés pour des critères esthétiques

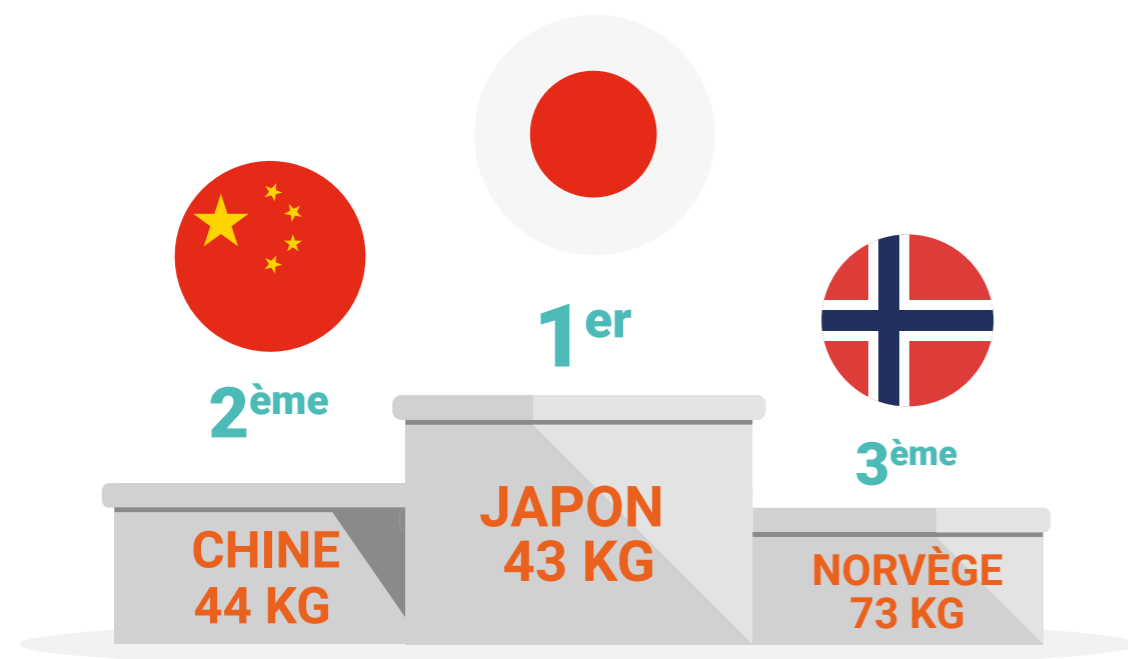


Surplus d'achats, oubliés dans le réfrigérateur, et portions trop importantes

NOUS SOMMES TOUS VICTIMES ET RESPONSABLES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

LES CHIFFRES DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE (EN KG) PAR AN ET PAR PERSONNE

PALMARÈS DES PAYS QUI PRODUISENT LE MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



La France se place au **11^{ème}** rang avec **155 kg** de nourriture gaspillée par an et par personne.

BILAN ANNUEL DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE

UNE PERTE NATIONALE DE **16 milliards** d'euros

CE QUI REPRÉSENTE **10 millions** de tonnes de nourriture consommable jetée

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

4 BONNES RAISONS D'AGIR

- 1 Réalisez des économies sur les achats effectués.
- 2 Mobilisez vos équipes (chef de projet, bénévoles et convives) autour d'actions liées à l'alimentation.
- 3 Investissez dans des produits de qualité (locaux, de saison, SIQO, BIO, labellisés, etc.) grâce aux économies engendrées.
- 4 Soyez fier de vous impliquer dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

La réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective est un réel enjeu, pour la France, mais aussi pour la planète.

Par exemple, dans un établissement scolaire (de la maternelle au lycée), le gaspillage est de **110g en moyenne par repas et par convive**, ce qui correspond à près de **42 kg jetés par service** soit **6,4 tonnes par an et par établissement***.

Nous vous proposons une infographie pour prendre conscience du gaspillage alimentaire en restauration collective. Vous pourrez la détacher de ce guide afin de l'afficher dans votre cuisine ou votre restaurant pour sensibiliser vos convives et les membres du personnel.

*Source AMORCE/ADEME : Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Recommandations et bonnes pratiques pour ajuster les grammages des portions.

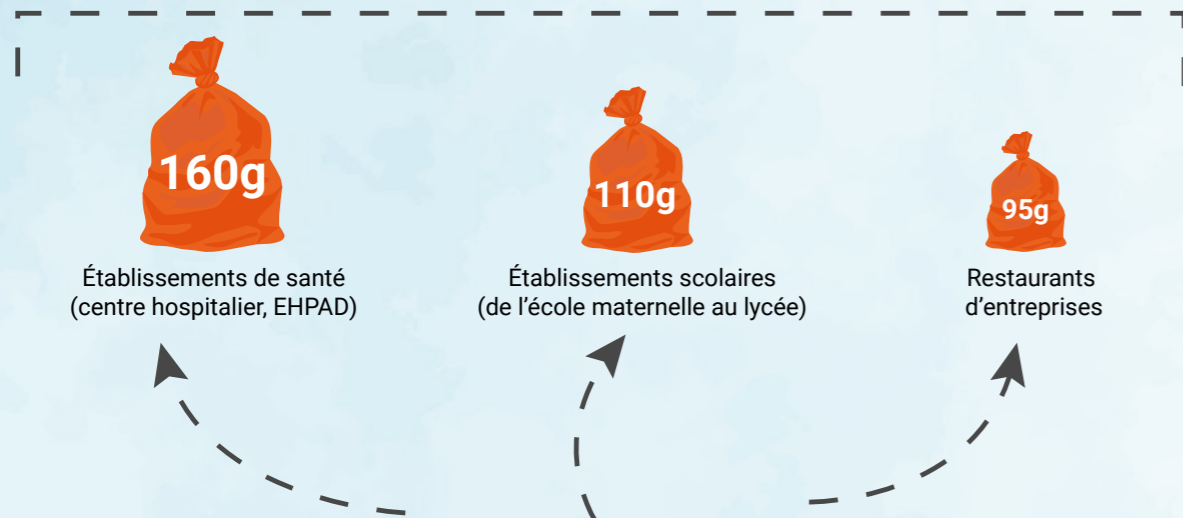


LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Moyenne générale du gaspillage alimentaire en restauration collective

Moyenne des quantités jetées par convive et par repas



Accompagnement : **36%**



Viande et poisson : **26%**

Aliments jetés



3,8 milliards de repas servis par an en restauration collective

Quantités jetées selon le mode de gestion



Autogérée (préparation des repas en interne dans l'établissement)



Concédée (organisation et élaboration des repas déléguées à une entreprise prestataire)

OBJECTIF NATIONAL*

Réduire le gaspillage alimentaire de 50% en restauration collective par rapport à son niveau de 2015



* LOI n° 2020-105 du 10/02/2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

Source : Données compilées par L'ADEME sur plus de 1 800 établissements (Infographie sur le gaspillage alimentaire en restauration collective, 2020.)



Nous souhaiterions avoir votre avis sur cette première partie, n'hésitez pas à cliquer sur le lien ci-dessous <https://forms.gle/GgKkm3rM3nNCRro68>

Ce document est édité par Agap'pro
4 rue de Béguéy
33 370 Tresses

Réalisé par : le service nutrition et communication d'Agap'pro

Année : 2021

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de la société Agap'pro ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite selon le Code de la propriété intellectuelle (Art L 122-4) et constitue une contrefaçon réprimée par le Code pénal.