CENTRE DE GESTION DE LA FONCTION PUBLIQUE TERRITORIALE DE MARTINIQUE

CONCOURS EXTERNE, INTERNE, ET DE TROISIEME VOIE DE TECHNICIEN PRINCIPAL TERRITORIAL DE 2e CLASSE SESSION 2016

Jeudi 14 avril 2016

SPECIALITE : PREVENTION ET GESTION DES RISQUES, HYGIENE, RESTAURATION

ÉPREUVE D'ADMISSIBILITÉ :

Rédaction d'un rapport technique portant sur la spécialité au titre de laquelle le candidat concourt. Ce rapport est assorti de propositions opérationnelles.

Durée : 3 heures
Coefficient : 1

A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT DE TRAITER LE SUJET

- Vous ne devez faire apparaître aucun signe distinctif dans votre copie, ni votre nom ou un nom fictif, ni votre numéro de convocation, ni signature ou paraphe.
- Aucune référence (nom de collectivité, nom de personne, ...) **autre que celles figurant le cas échéant sur le sujet ou dans le dossier** ne doit apparaître dans votre copie.
- Seul l'usage d'un stylo à encre soit noire, soit bleue est autorisé (bille non effaçable, plume ou feutre). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou pour souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.
- L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome et sans imprimante est autorisée.
- Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.
- Les feuilles de brouillon ne seront en aucun cas prises en compte.

Ce sujet comprend 24 pages.

Il appartient au candidat de vérifier que le document comprend le nombre de pages indiqué.
S'il est incomplet, en avertir le surveillant.

Technicien principal territorial de 2ème classe, vous êtes responsable d'une cuisine centrale au sein d'un syndicat intercommunal de 8 communes distribuant 2 000 repas/jour.
Le conseil syndical a décidé d'axer sa politique sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Dans un premier temps, le directeur général des services vous demande de rédiger à son attention, exclusivement à l'aide des documents joints, un rapport technique sur le gaspillage alimentaire.

10 points

Dans un deuxième temps, il vous demande d'établir un ensemble de propositions opérationnelles permettant de mettre en œuvre cette lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de l'unité de production mais également un ensemble de préconisations pour les lieux de restauration des communes membres.

10 points

Pour traiter cette seconde partie, vous mobiliserez également vos connaissances.

Liste des documents :

Document 1 : « Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective ? » (extrait) - *Centres permanents d'initiatives pour l'environnement* - décembre 2012 - 5 pages

Document 2 : « Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, dossier de presse » - *Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt* - 14 juin 2013 - 10 pages

Document 3 : « Réduire le gaspillage alimentaire » - *Action Commune N°2 - www.ewwr.eu* - 2013 - 5 pages

Document 4 : « Biodéchets : restauration, gestion, prévention... » - *ADEME et VOUS* - Janvier 2013 - 2 pages

Document 5 : « Cette machine transforme les restes de la cantine » - *Clément Chaillou - Le Parisien* - 2 mai 2014 - 1 page

Documents reproduits avec l'autorisation du CFC

Certains documents peuvent comporter des renvois à des notes ou à des documents non fournis car non indispensables à la compréhension du sujet.

Comment réduire le gaspillage alimentaire **au sein de sa restauration collective ?**

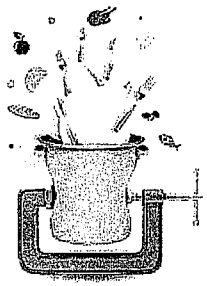
Eléments de méthode & recueil de pratiques auprès des CPIE

CENTRES PERMANENTS
D'INITIATIVES POUR
L'ENVIRONNEMENT

Avec le soutien de :

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



Partie 1 Approches relatives au gaspillage alimentaire

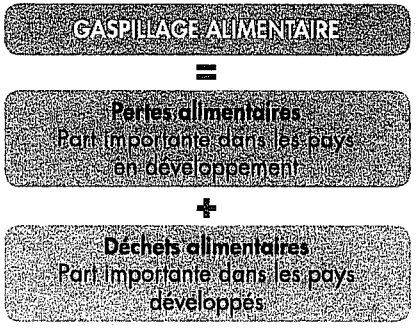
Pertes, déchets, gaspillages : quelle(s) définition(s) ?

Il n'existait jusqu'à aujourd'hui pas de définition homogène selon les pays pour définir ce que l'on considère comme de la perte, du déchet ou du gaspillage.

Récemment, la FAO *(Food and Agriculture Organization, organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture)* s'est employée à définir la notion de gaspillage alimentaire comme étant « toute perte d'aliments périmés ou jetés »[2].
Pour elle, le **gaspillage alimentaire** comprend l'ensemble des pertes et des déchets alimentaires.

Les **pertes alimentaires** se définissent comme « la diminution de la masse alimentaire consommable aux stades de production, de la post-récolte, de la transformation et de la distribution » et sont essentiellement dues à un manque d'efficacité de nos chaînes d'approvisionnement alimentaire.

Les **déchets alimentaires** résultent quant à eux directement de nos comportements de consommation puisqu'ils correspondent aux « denrées alimentaires propres à la consommation mais qui ont été mises au rebut, généralement au niveau des détaillants et des consommateurs »[3].



En France, le terme « gaspillage alimentaire » trouve aujourd'hui sa place dans les débats portés auprès des consommateurs et des politiques conduites par les décideurs nationaux et territoriaux. L'Etat a lancé en 2010 le Plan National pour l'Alimentation pour structurer l'action publique relative aux enjeux de l'alimentation et fédérer les initiatives. Il y inscrit comme axe d'intervention la prévention et de la réduction du gaspillage alimentaire *(voir partie « Des objectifs de prévention au Plan national Alimentation »).*

Cependant, les professionnels de la restauration collective, en gestion directe ou concédée, soulignent une difficulté à parler d'une même définition du gaspillage alimentaire et de ce qui le compose. Ces définitions différentes peuvent entraîner une grande variation en terme de quantités estimées, de coûts supportés et de plan d'action à mettre en place - *consulter les éclairages de professionnels apportés dans ce guide.*

ET POUR CE GUIDE ?

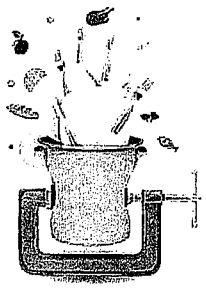
Il a été choisi dans ce guide de s'intéresser plus particulièrement à la part de déchets alimentaires produite dans la **phase de préparation, de distribution en restauration collective et de consommation par les convives**. Les expériences conduites par les CPIE portent sur cette part de gaspillage alimentaire.

POUR ALLER PLUS LOIN

Le rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire, élaboré en 2011 par le Ministère de l'Ecologie et le comité de pilotage restreint de l'étude, précise les définitions du « gaspillage alimentaire », ses impacts, la situation dans quelques-uns des autres pays de l'Union européenne et du monde, les obstacles identifiés dans la baisse du gaspillage alimentaire.

- Le rapport final est à paraître en début d'année 2013
- Retrouvez les références de la source dans la partie *« Ressources de référence et documentaires »*

2. Note de synthèse « Empreinte des gaspillages alimentaires » - FAO - mars 2012
3. Id.



ÉCLAIRAGE

M. Dominique VINCENT, trésorier de l'association AGORES (association nationale des directeurs de la restauration collective) et directeur de la restauration municipale de la ville d'Annecy.

« La question du gaspillage alimentaire est très récente dans la restauration collective. Agores a choisi d'en faire un des thèmes majeurs de son 26e Forum (mai 2012) afin de présenter les études réalisées par la FAO ou le Ministère en charge de l'agriculture sur cette question et d'initier une prise en compte plus forte de la part des professionnels de la restauration collective publique. Lors de ces échanges, les professionnels ont constaté la difficulté d'identifier une même définition du gaspillage alimentaire, et de connaître le pourcentage d'alimentation gaspillée. A Annecy, des opérations de mesures sont réalisées de façon ponctuelle dans les restaurants municipaux, afin de mieux connaître le taux de perte. Depuis 3 ans, les surplus sont redistribués auprès d'associations caritatives locales, grâce à une convention de partenariat. Mais en amont, l'ajustement des quantités est plus difficile. A Annecy par exemple, la cuisine centrale ajuste à minima les volumes livrés, et ajuste au quotidien (en fonction des effectifs réels) les volumes nécessaires pour les repas du midi. Cela induit de réaliser plus de kilomètres liés aux livraisons supplémentaires… »

Juin 2012

A noter : Didier THÉVENET, membre du conseil d'administration d'AGORES et directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier, a accepté d'apporter une relecture attentive du présent guide.

Quelques chiffres clés de ce que représente le gaspillage alimentaire, en France et en Europe :

Le gaspillage, vue générale

▶ En France, une moyenne de **20 kg par habitant et par an** de déchets alimentaires produits par les ménages, dont 7 kg d'aliments encore emballés et 13 kg de restes de repas ou de fruits et légumes abîmés[4].

▶ Les déchets alimentaires correspondent à **10 %** des déchets ménagés et assimilés[5].

▶ En Europe, des estimations portent à **179 kg par habitant et par an** l'ensemble du gaspillage engendré du champ à l'assiette[6].

▶ Dans le monde, **1/3** de la part des aliments produits pour la consommation humaine est perdue et gaspillée[7].

Le gaspillage au sein de la restauration collective

Par restauration collective, on retient les métiers relatifs à la restauration scolaire, médico-sociale et de santé, et d'entreprises (privée et administration)[8].

▶ En France, la restauration collective représente 100 repas/an/personne soit près de 3 milliards de repas chaque année.

▶ En moyenne, 30 à 40 % de la quantité des produits du repas finissent à la poubelle.

▶ En moyenne nationale, le gaspillage alimentaire en restauration collective représente 167 g/repas/personne[9].

▶ Les établissements de santé et médico-sociaux (264 g/repas/pers.) puis les cantines des collèges et lycées (179 à 200 g/repas/pers.) produisent le plus de pertes et gaspillages[10].

POUR ALLER PLUS LOIN

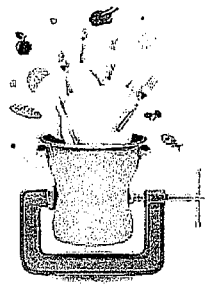
Les documents nationaux de référence, les ressources sur le gaspillage alimentaire en restauration collective ainsi que sur la restauration collective responsable sont cités en fin de guide.

→ Retrouvez ces sources dans la partie *« Ressources de référence et documentaires »*

4. 5. Chiffres ADEME, 2009

6. 7. Données FAO, 2012. Selon les méthodes de calcul, cette estimation varie entre 30 % et 50 %.

8. 9. 10. Rapport final « Pertes et gaspillages alimentaires dans les métiers de la remise directe », UrbanFoodLab pour MAAPRAT, 2011. Ces chiffres sont issus d'une campagne de pesée réalisée sur une semaine dans un établissement, et composent une indication nationale moyenne.



Le gaspillage alimentaire au coeur des enjeux de développement durable

ÉLÉMENTS DE SYNTHÈSE

En remontant la chaîne de distribution et de production, le gaspillage alimentaire se révèle être une cause de pertes de ressources naturelles liées à l'exploitation de la terre, mais aussi de mobilisation et d'exploitation de forces de travail inutiles, de pertes monétaires directes et indirectes etc.

En mettant en lumière les impacts environnementaux, sociaux et économiques qu'engendre le gaspillage alimentaire, le choix d'agir en faveur de sa réduction, sur toute la chaîne de production jusqu'à la consommation, s'inscrit comme un enjeu majeur. Sans être exhaustif, le tableau ci-contre en donne un aperçu.

ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX

► Prévention du gaspillage des ressources : eau, sol, énergie

► Limitation des pollutions, issues de la production (intrants agricoles et pollutions des eaux, des sols, émissions de gaz à effet de serre (GES) à la consommation (transport, transformation et émissions de GES).
L'alimentation est à l'origine de 30% du total des émissions de GES.

► Politique de prévention et de gestion des déchets : emballages et poids des déchets, émission de méthane par les déchets fermentescibles...
1/3 des impacts environnementaux sont liés aux secteurs de l'alimentation.

► ...

ENJEUX SOCIAUX

► Enjeux locaux :
- accès à l'alimentation (de qualité) des populations démunies
- éducation à la consommation alimentaire (part des habitudes alimentaires, part des traditions culturelles...)
- identification de circuits d'approvisionnement de proximité
- ...

► Enjeux globaux :
- sécurité et souveraineté alimentaire ;
- limitation de la surconsommation (entraînant une diminution de l'offre alimentaire sur les marchés mondiaux)

► ...

ENJEUX ÉCONOMIQUES

► Réduction de la perte monétaire indirecte, liée au coût de production, de transformation et de transport « inutiles ». Ces coûts sont ré-impactés auprès des acheteurs et des consommateurs.

► Lutte contre la pauvreté :
la lutte contre le gaspillage alimentaire est un des leviers de lutte contre la pauvreté, en limitant la perte financière directe et la réduction du pouvoir d'achat (estimation : 500 euros par personnes et par an[11].)

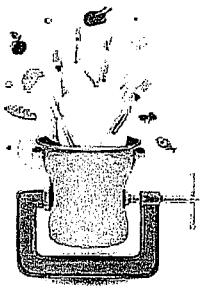
► ...

POUR ALLER PLUS LOIN

Une étude, menée en 2012 par la FAO, se donne pour objectif de quantifier l'impact de la nourriture non consommée sur l'environnement. Elle conduira à la première empreinte écologique mondiale du gaspillage alimentaire.

11. Intervention de D. Viel, « Lutte contre le gaspillage alimentaire : enjeux et actions des pouvoirs publics »1es rencontres européennes de prévention des déchets, Paris, 19 et 20 juin 2012

Des objectifs de prévention des déchets au Plan national pour l'alimentation : des enjeux croisés



La FAO positionne la réduction des pertes et des déchets alimentaires comme *« l'étape la plus logique dans une progression vers une production et une consommation durable, incluant une amélioration de la sécurité alimentaire et une limitation du changement climatique et des divers autres effets environnementaux négatifs »*.

Si des mesures ne sont pas prises rapidement pour changer les comportements alimentaires, le gaspillage alimentaire pourrait augmenter de 40 % d'ici 2020[12].

Objectifs européens de réduction du gaspillage alimentaire

Le parlement européen demande à ce qu'une stratégie coordonnée soit mise en place de façon urgente, en associant les mesures européennes et nationales. Il a voté une résolution le **19 janvier 2012** fixant pour objectifs la **réduction de 50 %** de la quantité de déchets alimentaires produits d'ici 2025.

Il y est proposé de :

- mieux éduquer pour moins gaspiller, en conduisant des campagnes d'information nationales et européennes, en favorisant une éducation alimentaire dès le plus jeune âge, et en mutualisant les bonnes pratiques,
- revoir les étiquettes et emballages, en limitant la confusion d'interprétation des dates limites de consommation et en proposant différentes tailles de portions,
- encourager la restauration collective responsable, en promouvant les produits locaux, la redistribution des invendus aux personnes démunies, la consommation de fruits et de lait à l'école.

Le parlement européen souhaite déclarer l'année 2014 « Année européenne de lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Déjà en 2008, la politique de gestion des déchets faisait l'objet d'orientations majeures inscrites dans la directive-cadre européenne, et énonçant le processus à conduire par les Etats membres dans la gestion des déchets :

1. prévenir la production de déchets
2. préparer les déchets en vue de leur réemploi
3. les recycler
4. les valoriser
5. les éliminer de manière sûre et dans des conditions respectueuses de l'environnement.

Objectifs français de prévention des déchets : les lois Grenelle

En France, les enjeux relatifs à la réduction des déchets et à leur valorisation sont intégrés dans la **loi Grenelle**, qui fixe parmi ses priorités la **réduction des déchets à la source** en renforçant les mesures de planification pour favoriser l'élaboration des plans locaux de prévention et encourager la révision des plans élaborés par les collectivités territoriales (Grenelle I) et la réduction à la source des biodéchets (Grenelle II).

Le plan d'action 2009-2012 du gouvernement vise à mettre en application les objectifs du Grenelle.

La loi Grenelle II (12 juillet 2010) instaure l'obligation de **tri à la source et de valorisation des biodéchets pour les personnes qui en produisent des quantités importantes** : *« les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de déchets composés majoritairement de biodéchets sont tenues d'en assurer le tri à la source en vue de leur valorisation organique »*. La circulaire du 10 janvier 2012 en précise les modalités d'application.

Ces dispositions concernent directement **la restauration collective et le commerce**, parmi les plus gros producteurs de biodéchets. L'Etat a chargé l'ADEME de produire en 2012 des *« guides pratiques sectoriels éclairant les aspects techniques et méthodologiques de la gestion des biodéchets en conformité avec la réglementation environnementale et sans préjudice de la réglementation sanitaire dans les secteurs de la restauration et du commerce alimentaire »*.

La prévention du gaspillage alimentaire vient en réponse à ces objectifs de réduction à la source des biodéchets. Les acteurs de la restauration collective (collectivités, sociétés de restauration collective…) sont pleinement concernés et s'emparent de ces enjeux et de leurs nouvelles obligations.

12. Estimations Commission Européenne.

DOCUMENT 2

PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

POURQUOI LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ?

- Pour s'engager concrètement contre les **dérives de la société de surconsommation**.
- Pour **protéger l'environnement** en économisant des ressources et en réduisant la production de déchets.
- Pour retrouver du **pouvoir d'achat**.

C'est un choix contre l'égoïsme, contre l'individualisme, pour une société plus solidaire et plus responsable. Car il y a quelque chose de scandaleux, de profondément injuste dans le fait de jeter de la nourriture quand tant de Français dépendent de l'aide alimentaire pour vivre ou que des millions d'hommes, de femmes et d'enfants ne mangent pas à leur faim.

Lutter contre le gaspillage, ça n'est pas moins manger, c'est mieux consommer et mieux manger. C'est aussi redonner à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent leur juste valeur.

Le sujet fait aujourd'hui consensus dans la société française, et nos concitoyens sont particulièrement sensibles à cette thématique sur laquelle ils souhaitent pouvoir agir.

LE GOUVERNEMENT FRANÇAIS A FIXÉ UN OBJECTIF AMBITIEUX : **la diminution par deux du gaspillage dans notre pays d'ici à 2025.**

Pour y parvenir, l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire a réfléchi à la rédaction d'un Pacte national contre le gaspillage alimentaire. Un Pacte qui pose un certain nombre de mesures et d'engagements de la part de chacun, pour permettre un véritable progrès collectif. Un Pacte qui ne stigmatise aucun des acteurs engagés dans cette mobilisation contre le gaspillage, mais au contraire valorise l'implication de chacun.

Le Pacte se fonde également sur une définition commune du gaspillage alimentaire : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.

Il accompagne la politique publique de l'alimentation et le Programme national pour l'alimentation.

Il reçoit le soutien de l'Organisation des Nations Unies pour l'Agriculture et l'Alimentation (FAO) et du Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE).

PAR CE PACTE, L'ÉTAT PREND LES MESURES SUIVANTES :

⇣ MESURE 1
Signe de ralliement manifestant la mobilisation de chacun pour lutter contre le gaspillage

Il s'agit d'un visuel en forme de pomme, dans laquelle est inscrit « antigaspi » ainsi que l'adresse du site Internet www.gaspillagealimentaire.fr

alimentation .gouv.fr

⇣ MESURE 2
Journée nationale de lutte contre le gaspillage, prix « anti-gaspi » des pratiques vertueuses et labellisation de ces pratiques

La journée nationale est fixée au 16 octobre, qui est aussi la journée mondiale de l'alimentation soutenue par la FAO.

Le prix sera attribué à différents types d'acteurs : associations – entreprises – collectivités – écoles – citoyens. Il sera attribué par un jury composé également par des représentants des différents acteurs de la chaîne alimentaire, ainsi que par des citoyens.

La labellisation utilisera le visuel que vient créer ce Pacte, pour valoriser la mobilisation de chacun dans la lutte contre le gaspillage et reconnaître facilement l'engagement des personnes, des projets et des entités.

⇣ MESURE 3
Des formations sur ce thème dans les lycées agricoles et les écoles hôtelières

Dès la rentrée 2014, il sera proposé aux établissements agricoles et à leurs enseignants d'aborder le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et de la valeur de l'alimentation au cours de l'année scolaire.

Le certificat de spécialisation « restauration collective » délivré par les lycées agricoles intègre d'ores et déjà la thématique du gaspillage alimentaire.

Des modules relatifs à la restauration collective sont également en cours d'élaboration et incluront la thématique du gaspillage alimentaire.

La démarche sera ensuite étendue aux écoles hôtelières et aux temps scolaires des écoles et établissements relevant de l'éducation nationale, sur le modèle de l'opération « Plaisir à la cantine » d'ores et déjà menée dans les collèges et les lycées de plusieurs régions. L'État encouragera également de telles démarches au sein des établissements d'enseignement supérieur.

⇣ MESURE 4
Clauses relatives à la lutte contre le gaspillage dans les marchés publics de la restauration collective

Le Code des marchés publics prévoit déjà la possibilité d'inscrire dans ces marchés des clauses relatives à l'environnement et au développement durable.

C'est une démarche encouragée par les Nations Unies et l'Union européenne.

D'ici 2014, l'État prendra les dispositions nécessaires, réglementaires, par convention avec les différents acteurs, et législatives le cas échéant, pour que des clauses relatives au gaspillage alimentaire soient incluses dans les marchés publics de la restauration collective.

Ces clauses pourront concerner : l'approvisionnement, la taille des portions et la possibilité d'acheter des portions adaptées aux convives, la sensibilisation des clients, équipes et convives, les processus de préparation des repas.

L'État s'engage également à sensibiliser les clients (donneurs d'ordre) de la restauration collective à la nécessité de mettre en place des mécanismes qui permettent de mieux prévoir le nombre de convives, l'incertitude sur ce sujet étant source d'un important gaspillage.

⇣ MESURE 5

Une meilleure connaissance du cadre législatif et réglementaire sur la propriété et la responsabilité lors d'un don alimentaire

Les acteurs qui sont en mesure de pratiquer le don alimentaire ont souhaité que l'État éclaircisse la question du transfert de propriété et de responsabilité lorsqu'elles pratiquent de tels dons, afin de pouvoir le faire en toute confiance.

Les associations d'aide alimentaire ont également souhaité, afin de faciliter leurs relations avec les différents acteurs de la chaîne alimentaire.

L'État fera en sorte que les partenaires disposent d'une meilleure connaissance de l'ensemble des règles relatives au transfert de propriété et de responsabilité lors d'un don alimentaire, et il facilitera le don des produits alimentaires faisant l'objet d'un retrait pour non-conformité mineure.

L'État s'assurera également, dans le domaine de la transformation liée au don alimentaire, de la bonne application des guides de bonnes pratiques d'hygiène et du respect des règles sanitaires.

L'État s'assurera également, dans le domaine de la transformation liée au don alimentaire, de la bonne application des guides de bonnes pratiques d'hygiène et du respect des règles sanitaires.

Il mettra enfin à disposition des professionnels des procédures pour faciliter le don alimentaire.

⇣ MESURE 6

La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les plans relatifs à la prévention des déchets

La France doit notifier à la Commission européenne, d'ici la fin de l'année 2013, un Plan National pour la Prévention des Déchets. Les plans régionaux et départementaux de prévention des déchets et les programmes locaux de prévention devront être compatibles avec ce Plan national.

La lutte contre le gaspillage alimentaire y sera indiquée comme un axe d'action spécifique et sera suivi comme tel via des indicateurs.

Le Plan national pour la prévention des déchets et le présent Pacte sont élaborés de manière concertée, et le suivi des actions mises en œuvre sera effectué en complète coordination, afin d'assurer une parfaite cohérence de l'ensemble de la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plus généralement, les signataires du Pacte considèrent que la lutte contre le gaspillage alimentaire doit être une politique publique qui doit se décliner au niveau territorial dans de multiples programmes dont ceux de prévention des déchets, les plans climat-énergie ou les programmes d'éducation pour la santé, ainsi qu'au sein-même des administrations.

↓ MESURE 7

La mesure de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la Responsabilité Sociale des Entreprises

Les entreprises qui ont à rendre compte en matière de RSE mentionnent dans leur rapport les mesures de prévention des déchets, notamment en ce qu'elles concernent le gaspillage alimentaire.

Les autres entreprises et les autres partenaires seront encouragés à créer également des indicateurs relatifs au gaspillage alimentaire.

Les indicateurs seront adaptés au type d'entreprises et d'activité.

↓ MESURE 8

Remplacement systématique de la mention DLUO par « À consommer de préférence avant... »

La règlementation européenne impose l'indication d'une date de durabilité minimale qui doit être précédée de la mention « À consommer de préférence avant le ».

Le Code de la consommation a traduit la notion de « date de durabilité minimale » par « date limite d'utilisation optimale (DLUO) », régulièrement utilisée par les opérateurs, en complément de la mention obligatoire précédemment citée.

Or, cette notion qui utilise le terme « limite » peut être mal comprise par les consommateurs. En effet, contrairement aux produits sous DLC, les produits sous DLUO sont consommables après cette date et il est important que les consommateurs en aient conscience.

L'État permettra l'utilisation des deux mentions jusqu'en décembre 2014, date à partir de laquelle la seule mention obligatoire pour les produits à date de durabilité minimale sera : « À consommer de préférence avant... »

↓ MESURE 9

Une campagne de communication sur la lutte contre le gaspillage

La campagne diffusée au cours de l'été et à la rentrée 2013, sur les radios et supermarchés partenaires volontaires, ainsi que dans les établissements partenaires, portera notamment sur l'engagement de chaque citoyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Elle fera également l'objet d'une diffusion Internet et sur les réseaux sociaux.

La campagne portera également sur les normes et calibres et sur les dates de péremption.

⇣ MESURE 10

Une nouvelle version du site dédié, **www.gaspillagealimentaire.fr**

Ce site aura vocation à rassembler l'ensemble de la documentation et des informations sur la lutte contre le gaspillage, quelle qu'en soit la source : reportages, guides et protocoles rédigés par les administrations, les partenaires et les collectivités, information administrative.

Il viendra éclaircir un certain nombre de règles, souvent mal connues, relatives notamment au don alimentaire ou à l'utilisation de restes alimentaires pour l'alimentation animale.

Le site permettra également aux citoyens de s'exprimer pour partager des informations ou des bonnes pratiques, par l'intermédiaire d'un forum ouvert à tous.

⇣ MESURE 11

Expérimentation, sur un an, du don alimentaire par les citoyens via une plate-forme numérique

La plate-forme numérique EQO Dons (voir précisions en annexe 3) sera lancée au mois de juin 2013, mais ne porte pour l'instant que sur le don non alimentaire.

Après expertise, l'expérimentation que l'État propose de mettre en œuvre permettra de mettre à disposition de cette plate-forme les compétences de ses services, pour préciser les conditions techniques, juridiques et sanitaires de la faisabilité du don alimentaire.

PAR CE PACTE, LES PARTENAIRES DE L'ÉTAT SIGNATAIRES PRENNENT LES ENGAGEMENTS SUIVANTS :

↘ Les représentants des producteurs agricoles s'engagent :

- à participer à la mise en place de **formations** de tous les acteurs de la chaîne alimentaire pour les aider à lutter contre le gaspillage alimentaire des fruits et légumes : des formations à la conservation et à la vente des fruits et légumes seront mises en place ;
- à participer à la mise en place de **filières de récupération des invendus**, filières qui s'appuient notamment sur le secteur de l'économie sociale et solidaire ;
- à faciliter la mise en place d'**opérations de glanage**, pour les productions concernées par les pertes en champs, opérations organisées et encadrées avec des associations, respectueuses des producteurs agricoles et de leur production, alimentées par une charte d'engagement négociée avec les producteurs.

↘ La Fédération des marchés de gros s'engage :

- inciter et accompagner les gestionnaires des Marchés de Gros adhérents à passer des **conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** ;
- à participer à mettre en place des **filières de récupération et de transformation des invendus** sur les fruits et légumes et si possible sur les viandes, en mettant notamment à disposition des moyens de logistique et de stockage, ainsi que du mécénat de compétences.

↘ Les représentants des industries agroalimentaires s'engagent :

- à poursuivre et développer les actions engagées dans le cadre de l'**adaptation des quantités et des formats aux besoins des consommateurs** en cohérence avec les politiques de prévention de production des déchets d'emballage;
- à mettre en œuvre dans leurs entreprises des **chartes anti-gaspi** adaptés à chaque entreprise et s'inscrivant dans sa politique de long terme ;
- à identifier les partenaires, à définir les circuits, à formaliser les dispositifs et à signer si besoin est des conventions pour **promouvoir et faciliter le don alimentaire par chaque entreprise** ;
- à créer, actualiser et promouvoir des **Guides de bonnes pratiques** en assurant leur diffusion la plus large ;
- à mettre en place des **outils didactiques** permettant de faire évoluer le comportement du consommateur dans le sens de la réduction du gaspillage alimentaire.

↘ Les représentants de la grande distribution s'engagent :

- à passer **des conventions volontaires avec les organismes de don alimentaire** qui le souhaitent : chaque entreprise s'engage à fixer des objectifs évolutifs dans le temps de sites impliqués dans le cadre de ces conventions ;

- à **améliorer leurs processus de travail** pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette amélioration passera notamment par la mise en place d'une organisation dédiée à la lutte contre le gaspillage. Celle- ci pourra se baser sur la désignation d' « ambassadeurs » de la lutte contre le gaspillage ;

- **à mettre en place des bonnes pratiques de lutte contre le gaspillage**. Ces bonnes pratiques, à adapter au cas par cas en fonction des enseignes, pourraient prendre les formes suivantes : sensibilisation des clients à l'achat de fruits et de légumes hors « normes » esthétiques, ateliers de transformation des fruits et légumes invendus (mis en place directement par l'enseigne ou par des partenaires locaux), vente en vrac par exemple, cette liste n'étant pas exhaustive ;

- à mener régulièrement des **actions de sensibilisation** de leurs personnels et de leurs clients.

↘ Les représentants de la restauration collective et de la restauration commerciale s'engagent :

- à mener des **actions de sensibilisation** auprès de leur clientèle, de leurs convives, de leurs collaborateurs et de leurs fournisseurs ;

- à mener des actions de **prévention** et à améliorer leurs pratiques professionnelles pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment par la capitalisation de bonnes pratiques et leur diffusion ;

- à réaliser un guide visant à encadrer et développer l'usage du **« sac à emporter »**, possibilité offerte aux clients d'emporter les portions non consommées.

↘ Les représentants des collectivités territoriales s'engagent :

- à organiser des **opérations locales de sensibilisation** régulièrement à destination des citoyens et consommateurs ;

- à mettre en place des **plans d'actions** dans les établissements de restauration collective dont ils ont la responsabilité, ainsi que, là où c'est possible, un **comité local** de lutte contre le gaspillage alimentaire permettant de décliner les mesures nationales du présent pacte.

Le Pacte national contre le gaspillage alimentaire prend également acte de la volonté de mobilisation des associations environnementales, de consommateurs et de solidarité.

Le Pacte constate la volonté de l'ensemble des acteurs de **continuer le dialogue et la réflexion** sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire et ses déclinaisons plus précises, telles que la notion de périssabilité et de très grande périssabilité, ou la nécessaire amélioration des processus logistiques pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

ÉVALUATION DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET SUIVI DU PACTE

L'ensemble des partenaires et signataires de ce Pacte s'engagent à définir des indicateurs de mesure et de suivi du gaspillage alimentaire et de la lutte contre celui-ci.

Dès cet automne, un ensemble d'opérations pilotes sera mis en œuvre pour permettre **une première mesure du gaspillage alimentaire** à l'échelon national, et les signataires du Pacte proposent que les outils statistiques de l'État soient mobilisés sur la thématique pour fournir, d'ici 2016, une mesure plus précise sur l'ensemble de la chaîne, de la production à la consommation, sans oublier les phases de transport, de transformation et de distribution. Ils rappellent d'ailleurs qu'il est essentiel que le combat contre le gaspillage soit mené aussi bien en amont qu'en aval de la chaîne alimentaire.

Les signataires du Pacte s'engagent à poser les bases du **suivi du pacte, de son évaluation et de sa mise en œuvre**, ainsi que du suivi de la mesure du gaspillage et des progrès enregistrés d'ici à 2025.

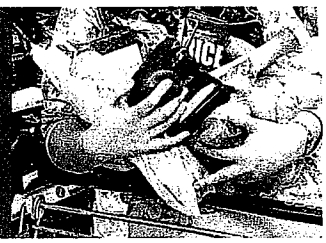
Cette évaluation devra se faire, dans un premier temps, sur une base annuelle.

L'État propose que **le comité de pilotage qui a présidé à l'élaboration du Pacte soit mandaté pour ce faire, avec l'appui d'un secrétariat et du ministère chargé de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, en lien avec le ministère chargé de l'environnement et l'appareil statistique de l'État, et en cohérence avec les travaux menés par l'ADEME dans le cadre du plan national de prévention des déchets.**

La signature de ce Pacte est **une nouvelle étape** dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, et non pas un aboutissement.

Les signataires veulent l'inscrire dans une dynamique multi-partenariale très positive qu'ils souhaitent prolonger.

Réduire le gaspillage alimentaire



Principe : Ethiques, économiques, sécuritaires, environnementaux... On ne compte plus les conséquences du gaspillage alimentaire. Pourtant, des gestes simples existent pour réduire ces impacts. Acheter des quantités adaptées, bien doser les aliments, examiner les dates de péremption, respecter la chaîne du froid, ranger logiquement les aliments au réfrigérateur, le nettoyer régulièrement, cuisiner les restes, pratiquer le compost... sont autant de solutions pour réduire les déchets et éviter le gaspillage.

Notre société a évolué, ses codes aussi. La perception que nos grands-parents avaient des aliments n'est plus à l'ordre du jour. Notre façon de nous alimenter et notre rythme de vie ont bien changé. Plus pressé et moins attentif, le consommateur interprète souvent mal les dates de consommation, ne se préoccupe pas de l'organisation de son réfrigérateur. Pire encore, il est sans cesse sollicité par les campagnes promotionnelles des grandes surfaces, souvent mal adaptées à sa consommation personnelle.

Mais le consommateur n'est pas le seul fautif. La restauration collective, par exemple, ne prend pas assez en compte les besoins de ses utilisateurs. Trop pleines, les assiettes des cantines finissent régulièrement au fond de la poubelle! Tous les jours, d'importantes quantités de nourriture sont gaspillées et jetées dans les cantines scolaires. Gaspiller la nourriture, bouder les fruits, les légumes et le poisson, est devenu d'une très grande banalité, un comportement normal pour un grand nombre d'enfants, d'adolescents mais aussi d'adultes.

L'« Action commune 2 » est un outil de sensibilisation spécifique aux thématiques Mieux consommer / Moins jeter de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets.

Les raisons du gaspillage alimentaire sont multiples

► **Causes sociologiques : modification des structures et de l'organisation familiale, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires.**

► **Méconnaissance sur la conservation des aliments : mauvaise interprétation des dates de consommation, mauvaise gestion du réfrigérateur...**

► **Pratiques commerciales : publicité, offres promotionnelles encourageant l'achat. Elles n'entraînent pas directement le gaspillage mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas, en qualité et/ou en quantité, aux besoins du ménage entraînera plus facilement le gaspillage alimentaire.**

► **Pratiques de la restauration (notamment collective) : quantités de nourriture servies non-ajustées aux besoins des clients, plats ne répondant pas aux goûts des convives, gestion des stocks, organisation en cuisine centrale, etc.**

Moins gaspiller dans la restauration collective

Moins gaspiller, mieux manger au restaurant scolaire est une action de sensibilisation de l'ensemble de la communauté éducative aux impacts du gaspillage alimentaire. Elle se base sur une mesure et une analyse des quantités jetées au restaurant scolaire, aliments jetés par les convives et par les équipes de cuisine. Elle aboutit à la mise en place de méthodes visant à réduire les quantités jetées, ce qui génère des économies et une plus grande satisfaction des usagers.

Objectifs de l'action

L'objectif de l'action est de sensibiliser les convives à la réduction des déchets par la pesée de ceux-ci. Pour cela, il est nécessaire de procéder par étapes, depuis la constitution d'un comité de pilotage jusqu'à l'analyse des écarts obtenus après mise en oeuvre de l'action. Les buts affichés de l'action sont :

► **Sensibiliser les convives et les équipes de cuisine à l'impact du gaspillage** : montrer le coût des aliments jetés sur une journée et une année, équivalence en repères identifiables par des enfants et adolescents (objets de consommation, voyages, nombre de repas pour une personne vivant dans un pays en voie de développement...).

► **Mesurer le gaspillage alimentaire** : aliments jetés par les convives et restes de cuisine non servis.

► **Comprendre les raisons du gaspillage**, en cuisine et au restaurant.

► **Mettre en place des actions pour réduire le gaspillage**, en direction des convives et des cuisiniers.

► **Évaluer l'impact des actions** : réduction des quantités jetées, amélioration de l'équilibre nutritionnel des convives, amélioration de la satisfaction des usagers.

Déroulé de l'action

Avant la SERD (Au moins un mois avant)

Sensibilisation des convives, des équipes de cuisine, et de l'ensemble de la communauté éducative :

► **Constitution d'un groupe de pilotage «Gaspi » au sein de l'établissement scolaire** constitué de l'équipe de cuisine, d'enseignants, de personnels de direction, de personnels de vie scolaire, personnels de santé, d'élèves, de parents.. *Attention à ne pas culpabiliser le chef cuisinier, il est parfois difficile d'estimer le nombre de repas à préparer.*

► **Définition de la méthode suivie :** dates et durée de l'opération, matériels nécessaires, mobilisation et répartition des rôles des personnels et élèves, messages éducatifs...

► **Conception d'outils pour annoncer l'opération et organiser la séance de mesure** : adapter les outils de présentation de l'animation (affiches, tableau de mesure des déchets) fournis par l'Organisateur.

► **Mise en place de la logistique pour la collecte des aliments jetés.** Les membres du groupe de pilotage se répartissent dans différents postes de travail : collecteurs, photographes, statisticiens et enquêteurs.

Tri et mesure du gaspillage

► Enquête et observation du comportement des convives.

► Analyse des résultats de la mesure (Analyse par aliments (entrées, plat – poisson ou viande et légumes ou féculents, fromage, dessert, pain (25 ou 30 g), quantités préparées, quantités jetées par les convives, quantités non servies, gaspillage total en kilos, gaspillage total en pourcentage).

La pesée des déchets peut être effectuée de manière journalière ou sur une période donnée (3 jours, une semaine, etc.). Dans les deux cas une première fiche de pesée doit être complétée.

► **Inscrire votre action auprès de l'ADEME** : http://www.serd.ademe.fr/ademe/register

Mentionnez sur le formulaire d'inscription au niveau du titre ou avant dans le descriptif de votre opération – « Action commune 2 » ou « Réduire le gaspillage alimentaire » – **France – Nom du Porteur de projet par exemple.**

ATTENTION : L'Action commune doit être réalisée entre le 16 et le 24 novembre pour être labellisée dans le cadre de la EWWR.

Avant la SERD (une semaine avant)

Identification des raisons du gaspillage

► Quantités de nourriture servies non-ajustées aux besoins des clients, plats ne répondant pas aux goûts des convives, mauvaise gestion des stocks, organisation en cuisine centrale, cuisson anticipée... et volonté des consommateurs d'en avoir « plein leur assiette ».

► Bilan de la séance de mesure (quels sont les aliments les plus jetés, pourquoi trop de repas ont-ils été cuisinés....).

► Affichage des quantités jetées (sur le tableau de pesée fourni en annexe ou sur une ardoise par exemple).

► Identification de solutions pour réduire le gaspillage et sensibilisation des enfants via les enseignants, un affichage dans le restaurant scolaire...

► Implication des élèves, rédaction de « chartes anti-gaspi » par exemple.

► Présentation de l'action aux élèves de la classe : état des lieux de la situation dans le collège, analyse des représentations, attitudes et comportements liés au gaspillage alimentaire.

► Présenter les quantités de déchets produites dans le réfectoire : par exemple, demander aux élèves de rassembler les morceaux de pain qui restent sur leur plateau dans des filets ou bacs à l'entrée du restaurant scolaire pendant un ou plusieurs jours.

► Reportage photos (ne pas oublier de faire signer des attestations de droits à l'image aux parents).

► Constitution d'un groupe d'ambassadeurs « anti-gaspi » au sein de l'établissement qui sensibilise les convives et leur font signer les « chartes anti-gaspi ».

Pendant la SERD

Mise en place des mesures pour réduire le gaspillage

► Réorganisation du self et/ou de la distribution des plats : par exemple, mettre le bac à pain en bout de chaîne.

► Amélioration de la présentation des plats.

► Ajustement des quantités servies aux convives et des quantités cuisinées.

► Réutilisation des restes (cuisiner les restes : faire des croûtons avec les pains non consommés de la veille, de la soupe avec les légumes....).

Analyse de l'impact des mesures mises en oeuvre sur la réduction du gaspillage

► Deuxième séance de mesure du gaspillage. Le résultat de cette pesée est également noté sur la fiche de pesée des déchets.

► Communication spécifique autour de l'action (Affiche, quantités de déchets évités...).

Après la SERD

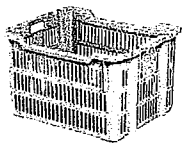
► Pérenniser le projet (c'est-à-dire en faire une action systématique), les bonnes pratiques etc.

► Rassembler et envoyer les documents à l'ADEME et une copie à serd@manifeste.fr : une synthèse des chiffres de la réduction des déchets pour l'ensemble de l'établissement ; le bilan de l'action avec les indicateurs complétés (poids des pesées, nombres de convives....) ; une copie des fiches de pesée ; les photographies de l'action.

► Afficher les photographies prises durant les reportages photos dans le réfectoire.

Méthodologie pour mesurer la réduction de déchets

► Pour peser les restes :
- Trier les déchets et les regrouper par catégories (type d'aliment et/ou plat). Mettre les déchets dans des grands récipients ou des sacs poubelles
- Peser les déchets à l'aide du pèse-personne ou de la balance.
- Mettre les déchets au compost si l'établissement en possède un.



► Comptabiliser le nombre de participants : prendre en compte les convives, les enfants et les enseignants qui déjeunent au restaurant scolaire.

► Analyse des écarts « avant-après »

► Analyse des impacts des mesures mises en oeuvre : changements et non-changements de comportements entre les 2 mesures

► Faire parvenir les documents (fiche de pesée, Bilan, photos, articles de presse...) à l'ADEME **serd@manifeste.fr** par e-mail sur un document unique (ce document permettra de faire une estimation précise des actions mises en places en France et en Europe durant la SERD).

Outils de communication

Des outils de communications spécifiques aux actions communes seront mis à dispositions une fois votre action labellisée, sur l'espace privé du site http://www.serd.ademe.fr/ :

- Un poster A3 dans lequel vous pouvez indiquer le thème de l'action ainsi que le lieu où elle va se dérouler
- Un poster A4
- Un tableau de pesée des déchets dans lequel vous pouvez indiquer les variations de quantités de déchets produites

Tous ces documents sont adaptables simplement avec le logiciel Power Point. N'hésitez pas à les personnaliser !

Animation autour de l'action

► L'encadrant incite les enfants à s'exprimer au sujet de la réduction des déchets (Qu'est ce que qu'un déchet ? qu'est ce que la réduction ? pourquoi réduire les déchets ? Produisons-nous beaucoup de déchets ? etc.) et plus spécialement le gaspillage alimentaire.

► L'enseignant peut proposer aux élèves de faire le bilan de l'opération et de réaliser des panneaux comportant des photos et leur analyse de la situation.

► Thèmes possibles pour les panneaux:
- Présentation de l'action et des équipes au travail
- Les résultats du gaspillage : bilan quantitatif
- Le gaspillage en photos : bilan qualitatif
- Un déjeuner équilibré à la cantine: qu'est ce qu'un plateau équilibré?
- Rédaction d'une « charte anti-gaspi »

L'encadrant pourra éventuellement fournir aux enfants un petit questionnaire à faire remplir par les enfants, ci-joint quelques exemples de questions :

Question : Si tu ne connais pas un aliment servi, le goûtes-tu ?
Question : Chez toi jettes-tu le plat si tu ne l'aimes pas ?
Question : Que préfères-tu ? (Viande, poisson, œuf, légumes, fruits)
Question : Aimes-tu le repas à la cantine en général ?
Question : As-tu jeté de la nourriture ?
Question : Combien as-tu pris de tranches de pain ?
Question : Combien as-tu jeté de tranches de pain ?
Question : Chez toi jettes-tu du pain ?
Question : Que gaspilles-tu le plus souvent ? (Entrée, plat principal, viande, poisson, Légumes, dessert)
Question : As-tu goûté ce que tu as gaspillé ?
Question : As-tu assez de temps pour manger à la cantine ?
Question : As-tu l'impression que les élèves laissent de la nourriture dans leur assiette ?
Question : Gaspilles-tu plus de nourriture à la cantine ou à la maison ?

Reproductibilité de l'action

Cette action peut tout à fait être mise en place auprès des restaurants d'entreprises ou de collectivités. Le principe et la méthode sont les mêmes. La communication autour de l'événement doit être adaptée.

DOCUMENT 4

Biodéchets

restauration, gestion, prévention...

> Contexte

La gestion des déchets de restauration **sur un plateau**

La restauration, source importante de biodéchets. D'où la nécessité de les réduire ou de mieux les trier pour les valoriser.

Avec plus de 7 milliards de repas servis chaque année, le secteur de la restauration est un des plus importants producteurs de biodéchets issus de l'alimentation. Leur collecte et leur valorisation sont une priorité de la politique nationale de gestion des déchets, qui vise aussi la prévention.

Chaque année, en France, le secteur de la restauration (commerciale et collective) produit environ 900 000 tonnes de biodéchets : denrées périmées, rebuts de préparation, reliefs de table... « *Derrière ce chiffre global se cache une double réalité,* explique Philippe Thauvin, ingénieur au service Prévention et Gestion des déchets de l'ADEME, *la restauration commerciale – hôtels, restaurants, traiteurs, débits de boisson... – produit environ 400 000 tonnes de déchets annuels, soit environ 9 tonnes par établissement. La restauration collective (en milieu scolaire, social, hospitalier...) génère un volume de déchets similaire – 500 000 tonnes –, mais avec un ratio de 15 à 16 tonnes par établissement.* » Des chiffres déterminants pour les acteurs du secteur, sensibilisés dès le début des années 2000 aux problématiques de tri et de gestion des déchets fermentescibles.

RÉUNIR LES PROFESSIONNELS

« *Nous avons à cette époque engagé différentes actions visant à développer la collecte sélective et le recyclage des biodéchets, tant auprès des ménages, du secteur public que des entreprises. Il fallait donner un nouvel élan à cette démarche auprès des professionnels* », souligne encore Philippe Thauvin. Un nouvel élan qui passe par l'obligation réglementaire. À la suite de la loi portant engagement national pour l'environnement, une étude de préfiguration a été initiée avec l'ensemble des professionnels concernés afin de définir les principes directeurs de la réglementation en tenant compte de deux paramètres : la progressivité de l'obligation et des seuils identiques pour tous les acteurs.

COMPOSTAGE ET MÉTHANISATION

L'arrêté du 12 juillet 2011 fixe en effet des seuils de production au-delà desquels les émetteurs – tous secteurs confondus (restauration, industries agroalimentaires...) – sont tenus de trier et traiter ces biodéchets. Selon l'agenda entériné, le seuil était de 120 tonnes annuelles en 2012, de 80 tonnes en 2013, et sera porté à 10 tonnes/an en 2016. « *Globalement, selon nos estimations, 25 à 30 % des acteurs de la restauration seront donc concernés, à terme, par cet arrêté* », détaille Philippe Thauvin. Concrètement, les entreprises visées doivent répondre aux obligations de tri – ne pas mélanger les déchets organiques avec les autres déchets (emballages par exemple) – et peuvent compter sur l'accompagnement de l'ADEME pour mettre en place un programme de valorisation en interne – compostage –, ou encore faire appel à des prestataires externes qui se chargeront de la collecte et de la valorisation de ces déchets selon deux modes : compostage ou méthanisation.

NOUVELLES ORGANISATIONS

De par les volumes engendrés, les établissements collectifs sont les plus concernés par ce dispositif qui va inciter à revoir les modalités de desserte des repas. « *L'implication managériale et la formation des équipes sont deux paramètres essentiels pour assurer le succès de la démarche,* commente Philippe Thauvin. *Cependant, cette question doit également être prise en compte par les usagers qui doivent eux aussi faire évoluer leurs comportements, notamment en séparant les déchets organiques des autres sur leur plateau-repas.* » Au-delà du tri des reliefs de table, la mise en place progressive de la réglementation va impacter le processus de collecte des déchets. En effet, la partie fermentescible – déchets organiques donc – est potentiellement génératrice de problèmes sanitaires et de nuisances olfactives. Mélangée aux autres déchets, elle impose une fréquence d'enlèvement accrue. Gérée à part, elle permet de réduire le rythme d'enlèvement des autres matières. « *Grâce au tri, le collecteur qui passait tous les jours peut désormais passer deux à trois fois par semaine pour les biodéchets, et une fois pour les autres déchets. Au final, l'opération peut donc être bénéfique sur les coûts d'enlèvement et de traitement* », poursuit-il.

LE BON SENS FAIT RECETTE !

Cette optimisation peut aussi s'opérer à la source en instaurant une politique de prévention des déchets, qui est la priorité européenne et nationale. Plusieurs solutions sont disponibles. Les établissements peuvent, par exemple, établir des statistiques de fréquentation et d'habitudes des convives pour mieux adapter les quantités et les menus. « *Les consommateurs ne gaspillent pas par plaisir mais par négligence* », conclut Philippe Thauvin. *Il faut donc les sensibiliser à cette question grâce à des actions de communication sur la durée, et surtout leur permettre de demander des portions plus ou moins importantes selon leur appétit.* » Des initiatives de bon sens qui permettraient de réduire le volume des pertes alimentaires (la FAO – l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture – estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est perdu ou jeté), véritable fléau alors que près d'un milliard de personnes dans le monde souffrent de malnutrition.

ADEME ET VOUS - Magazine N°61 - janvier 2013

Cette machine transforme les restes de la cantine

VITRY-SUR-SEINE. Le conseil général a installé un composteur électromécanique pour transformer les biodéchets du domaine Chérioux. Une première en Ile-de-France.

AVANT, LES COLLÉGIENS du domaine Chérioux, à Vitry-sur-Seine, n'aimaient pas les épinards. Quand les cuisiniers tentaient malgré tout l'expérience, ils se retrouvaient avec des restes sur les bras. Aujourd'hui, les collégiens n'aiment toujours pas les épinards. Mais, grâce à une nouvelle machine, les restes ainsi que l'ensemble des biodéchets du restaurant collectif, plutôt que de finir incinérés et donc gaspillés, sont désormais transformés en un compost de qualité.

« C'est le premier composteur électromécanique d'Ile-de-France, vante avec fierté William Descamps, chargé de projet au conseil général, qui a organisé l'installation de l'imposant appareil. On peut y mettre des légumes, de la viande, du poisson... En somme, tout ce qui est biodégradable. » A la cantine du domaine Chérioux, qui sert chaque midi entre 1 000 et 1 100 couverts aux collégiens, lycéens et étudiants du secteur, « tout ce qui est biodégradable » représente presque 200 kg d'ordures par jour. Alors, à la fin du service, une partie du personnel est désormais chargée de vider les déchets du repas dans le gros bloc de métal, en y ajoutant 20 % de copeaux de bois.

« Nous allons récolter 5 t de compost par an sur le domaine »

William Descamps, chargé de projet au conseil général

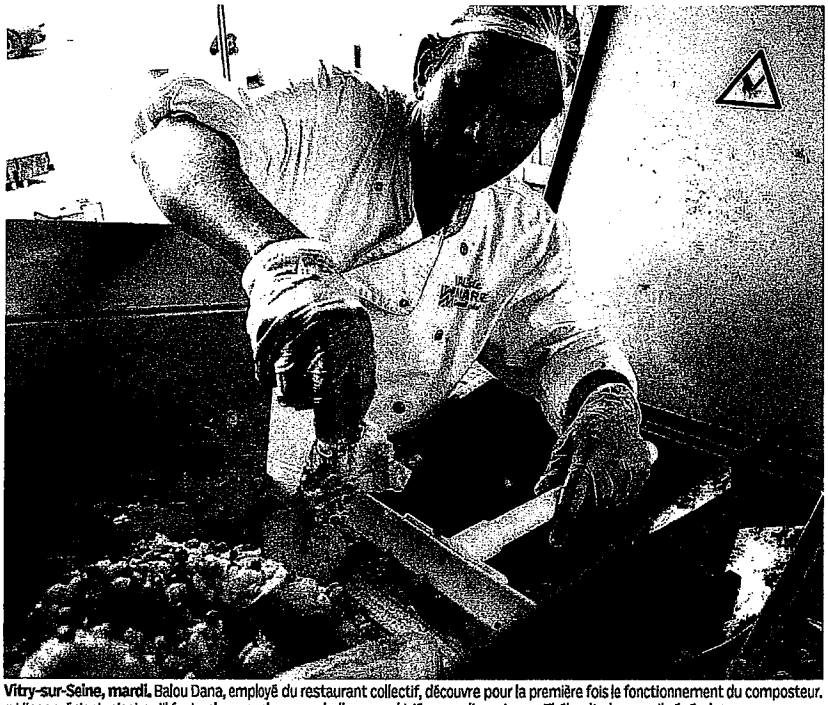
« Ce n'est pas trop compliqué, il suffit de suivre la procédure. Mais il faut encore enlever les morceaux d'aluminium ou les emballages qui traînent », confie Agnès Wachter, employée du restaurant.

Après que la machine a englouti les déchets de la cantine, ces derniers traversent le composteur en trois à quatre semaines, passant dans trois compartiments de températures différentes *(voir infographie)*. Au bout du cheminement, un premier compost peut être récupéré. Placé dans des bacs de maturation, il faut six à huit semaines de plus avant de pouvoir l'utiliser dans les parcs départementaux.

« Sans le composteur, les déchets mettraient facilement une année à se dégrader. Grâce au dispositif, nous allons récolter 5 t de compost par an sur le domaine, précise William Descamps. C'est remarquable. » Remarquable sur un plan écologique — l'appareil entre dans le cadre de la lutte contre le gaspillage mise en place au restaurant *(lire encadré)* — et sur un plan... économique.

En tout et pour tout, l'installation du composteur et des équipements annexes a coûté 120 000 €, financés par le conseil général avec des subventions de la région et du Syctom. Mais en temps normal, le traitement des biodéchets sur le domaine Chérioux revient à 14 000 € par an, qui seront en grande partie économisés. « Nous allons développer l'expérience ailleurs », assure maintenant James Thébault, à la direction logistique du département. Un restaurant administratif de Valenton pourrait être équipé à son tour d'un composteur biomécanique avant la fin de l'année. Pour que les produits nés de la terre retournent à la terre.

CLÉMENT CHAILLOU



Vitry-sur-Seine, mardi. Balou Dana, employé du restaurant collectif, découvre pour la première fois le fonctionnement du composteur. « L'inconvénient, c'est qu'il faut enlever quelques emballages mal triés », explique James Thébault, du conseil général. *(LP/CC)*

D'autres actions antigaspillage

Si le composteur biomécanique permettra au restaurant collectif du domaine Chérioux de valoriser ses déchets, l'établissement, comme d'autres dans le Val-de-Marne, mène en parallèle plusieurs actions pour diminuer leur quantité. Outre les classiques campagnes d'affichage à destination des élèves sur les murs du self, cinq tables de tri ont été mises en place en 2012 pour permettre aux usagers de vider eux-mêmes leurs déchets et de se sensibiliser aux quantités jetées grâce à des balances. A terme, les 104 collèges du département doivent en être équipés. Derrière les fourneaux, c'est le nombre de portions préparées qui a été revu à la baisse. « En un an, nous avons diminué le gaspillage de moitié, affirme Jacques Larand, le chef cuisinier. Nous faisons des prévisions en fonction des jours de la semaine, et nous cuisinons au fur et à mesure du service. De plus, tous nos plats sont désormais faits maison et assaisonnés comme il faut. On s'est rendu compte que les assiettes étaient beaucoup plus souvent vides à la fin du repas. » Enfin, depuis la rentrée des vacances de Pâques, un bac transparent Gachi'pain a été installé chez les collégiens. « Rien que le premier jour, nous avons récolté 5,26 kg de pain gâché, précise William Descamps. Cela équivaut à 21 €. Quand on sait que les Restos du cœur nourrissent une personne pendant un mois avec 30 €, c'est assez consternant. » « C'est vrai que des fois, on en prend plus qu'il n'en faut, reconnaît Lucas, un collégien. Quand on voit tout ce que ça représente, on a envie de faire des efforts. Parce que même si les restes sont maintenant transformés en compost, c'est quand même de l'argent jeté en l'air. »

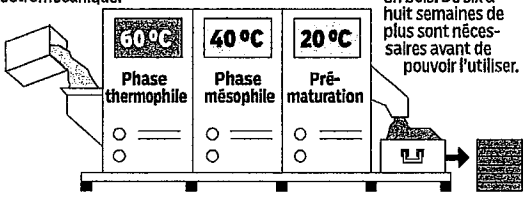
C.C.

COMMENT ÇA MARCHE

❶ Les biodéchets (viande, poisson, légumes, fruits...) du restaurant collectif sont versés dans le composteur électromécanique.

❷ Les déchets restent dans le composteur de quatre à cinq semaines.

❸ Il en sort un premier compost qu'il faut ensuite mettre dans des bacs de maturation en bois. De six à huit semaines de plus sont nécessaires avant de pouvoir l'utiliser.



❹ Epandage dans les parcs départementaux.