



ALIMENTATION DURABLE GASPILLAGE ALIMENTAIRE Enjeux environnementaux

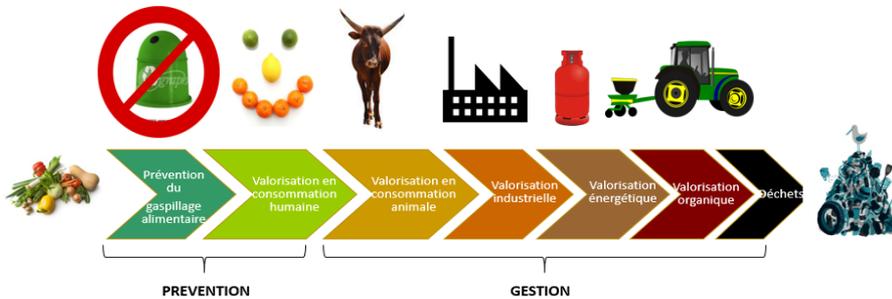


L'ADEME ?



- Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie
 - Etablissement public à caractère économique et commercial
 - Mission = aider à la généralisation des bonnes pratiques destinées à protéger l'environnement et à maîtriser l'énergie
 - Cibles : grand public, entreprises, collectivités territoriales
- 4 domaines d'interventions
 - **Energie**
 - ✓ Efficacité énergétique, EnR
 - **Déchets et Sols**
 - ✓ Prévention des déchets
 - ✓ Gestion et traitement des déchets
 - **Actions transversales**
 - ✓ Eco-conception, éco-consommation
 - ✓ Management environnemental
 - **Air et Bruit**
 - ✓ Surveiller qualité de l'air
 - ✓ Réduire les émissions
- 4 métiers
 - **Connaître**
 - ✓ Animer et financer la RDI, les systèmes d'observation
 - **Convaincre et mobiliser**
 - ✓ Tout public
 - **Conseiller**
 - ✓ Fonction d'expertise pour l'Etat
 - ✓ Elaboration d'outils et de méthodes
 - **Aider à réaliser**

ADEME : accompagner les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire



- par la loi TECV dans les domaines d'intervention de l'ADEME codifiés dans le Code de l'environnement (art.L.131-3)
- Ces actions s'inscrivent dans la hiérarchie des actions définie par la Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire du 11 février 2016 :

- Eviter qu'à tout moment de la chaîne alimentaire, un aliment qui était au départ prévu pour se retrouver dans une assiette, soit perdu pour l'alimentation humaine.
- Levier pour tendre vers des actions en faveur de l'alimentation durable (circuits courts, PAT, écoconception des produits à moindre impacts environnementaux, etc.) : en permettant de dégager des économies, de réinvestir dans la qualité et en redonnant de la valeur à l'alimentation, les actions génèrent un cercle vertueux.

ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT



- Depuis 50 ans notre alimentation a formidablement évolué et ses impacts environnementaux, économiques et sociaux ont augmenté en conséquence.

en 2050, nous serons 72 millions de Français et 9 milliards d'individus à nourrir dans le monde...

X par **2** les besoins alimentaires en 2050

+ 106 % En France, la consommation de viande a grimpé au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, pour atteindre un pic en 1998, avec 94 kg en équivalent carcasse

L'alimentation représente entre 20 et 50 % de l'empreinte environnementale de nos modes de production et de consommation

Les émissions de CO₂ pour un menu apparemment similaire ont été multipliés par 10

sur le climat : **1/3** de l'ensemble des gaz à effet de serre - 1^{er} devant les transports ou le logement .

Notre alimentation, plus riche en graisses, sucres et protéines animales, consomme davantage de ressources naturelles

la production agricole et la pêche

la transformation

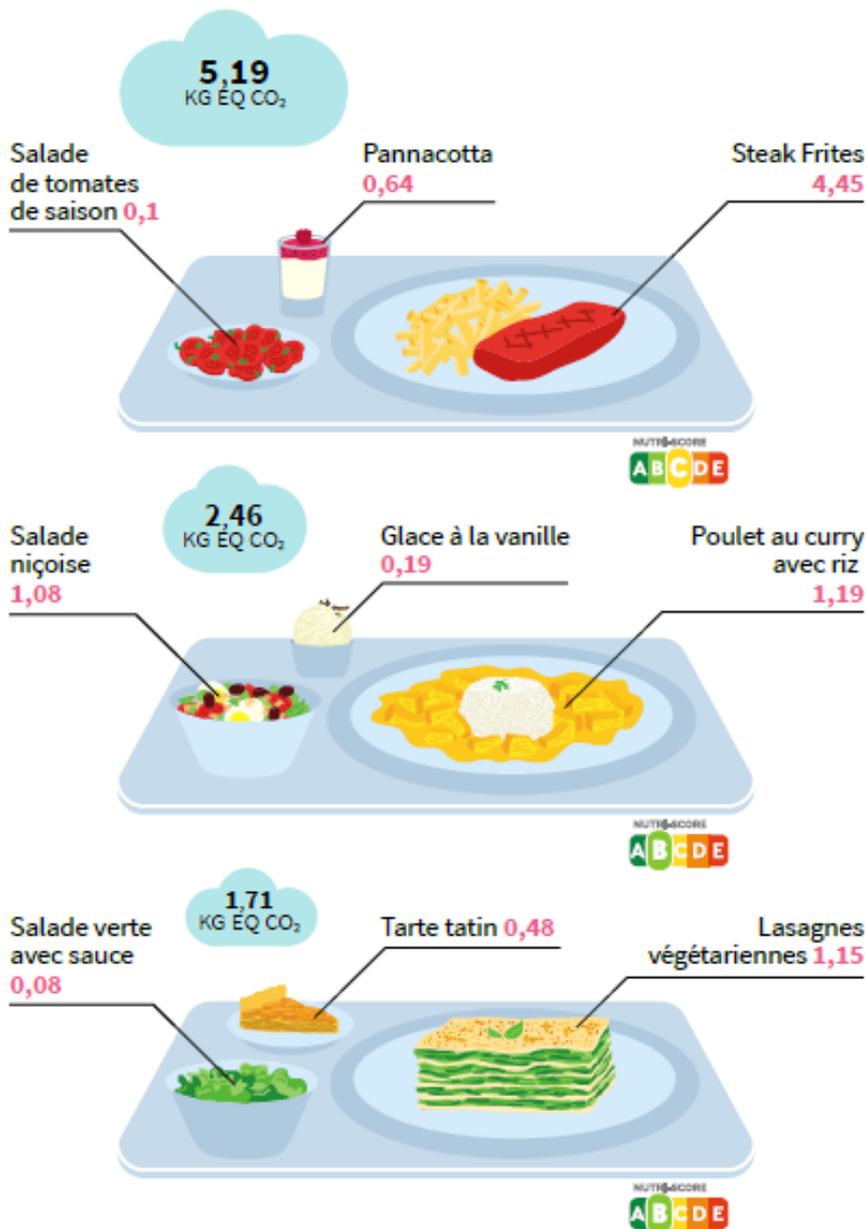
Quels impacts sur l'environnement ?

la consommation

le transport et la distribution

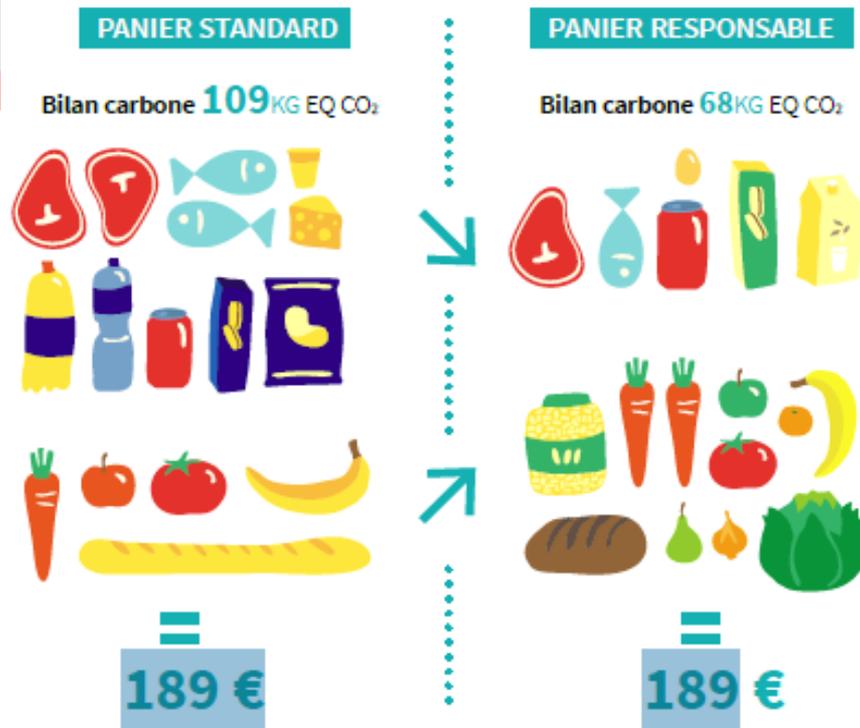
90% de ce que nous mangeons provient des sols ! Plus de la moitié consacrées à l'élevage et jouent un rôle essentiel dans la lutte contre le changement climatique stockage du carbone

COMPARAISON DES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFETS DE SERRE DE 3 MENUS EN KG ÉQUIVALENT CO₂ (EQ CO₂)



Source: Émissions de gaz à effets de serre pour une portion moyenne ADEME / Food GES 2016

COMPARAISON DE PANIERS ALIMENTAIRES POUR UNE FAMILLE DE 4 PERSONNES POUR UNE SEMAINE



Pour le même coût qu'un panier standard, le panier responsable comprend :

- moins de poisson sauvage et de viande, de boissons sucrées et de produits transformés ;
- plus de fruits et légumes, de légumineuses et de céréales complètes ;
- 50 % de produits labellisés (AB, Label Rouge, Pêche durable MSC).

Source: Étude comparative multidimensionnelle de paniers alimentaires durables: impacts carbone, qualité nutritionnelle et coûts - WWF, Eco2 Initiative - novembre 2017

Mieux manger ne coûte pas forcément plus cher



EN SAVOIR PLUS

Le livret de recettes et les recettes de 4 saisons sont téléchargeables sur: www.ademe.fr/livret-recettes-recettes-simples-pour-voies-verdes

ALIMENTATION 1/3 DES GAZ A EFFET DE SERRE ET EMPREINTE SUR LES RESSOURCES



MARGE DE MANOEUVRE

- L'utilisation efficace des ressources représente le plus fort potentiel de réduction des émissions de gaz à effet de serre
- L'alimentation et les boissons représentent le 3eme secteur clé après la construction et le production automobile de consommation des ressources
- Et la lutte contre le gaspillage alimentaire présente les meilleurs atouts dans le domaine alimentaire

Source Green Alliance rapport 14 mai 2018 « Less in, more out », http://www.green-alliance.org.uk/resources/Less_in_more_out.pdf

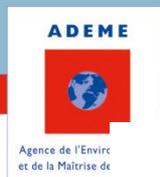
Agir pour une alimentation durable, de la fourche à la fourchette !



-  **1 contribuer à une chaîne alimentaire durable** : mise à disposition des consommateurs des aliments à faible impact environnemental (bio, local, de saison...), écoconception sur l'ensemble de la filière alimentaire (soutien à l'agroécologie, développement de plateforme logistique, réduction des emballages, ENR, ...) ;

-  **2 faire évoluer les pratiques alimentaires** : achats responsables en circuits de proximité, affichage environnemental des produits, respect de la saisonnalité des produits, rééquilibrage des régimes alimentaires (intégration des légumineuses et diminution des protéines d'origine animale) ;

3 Lutte contre le gaspillage alimentaire



Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ou dévorée par les ravageurs – hors parties non-comestibles (peaux, feuilles, graines, queues, trognons, os, noyaux) »

Dans le monde :

- ⇒ 1,3 Milliards de tonnes de nourriture gaspillée, soit 1/3 de la production mondiale d'aliments (Source : FAO)
- ⇒ Alors que 805 millions de personnes sont malnutries
- ⇒ Gâchis : 12 à 20 Millards € / an

En France :

- ⇒ 10 Millions de tonnes de nourriture gaspillée, soit 20 kg/ an /habitant, dont 7 kg encore emballés (Source : étude Modecom, ADEME)
- ⇒ Alors qu'1 habitant sur 10 est en situation de précarité alimentaire : 4 millions de personnes font appel chaque année à l'aide alimentaire.
- ⇒ Gâchis: plus de 400 €/ an /foyer
- ⇒ Effet sur le climat : 20% de l'ensemble des gaz à effet de serre émis



10 millions t.
POIDS / VOLUME



16 milliards €
VALEUR THÉORIQUE

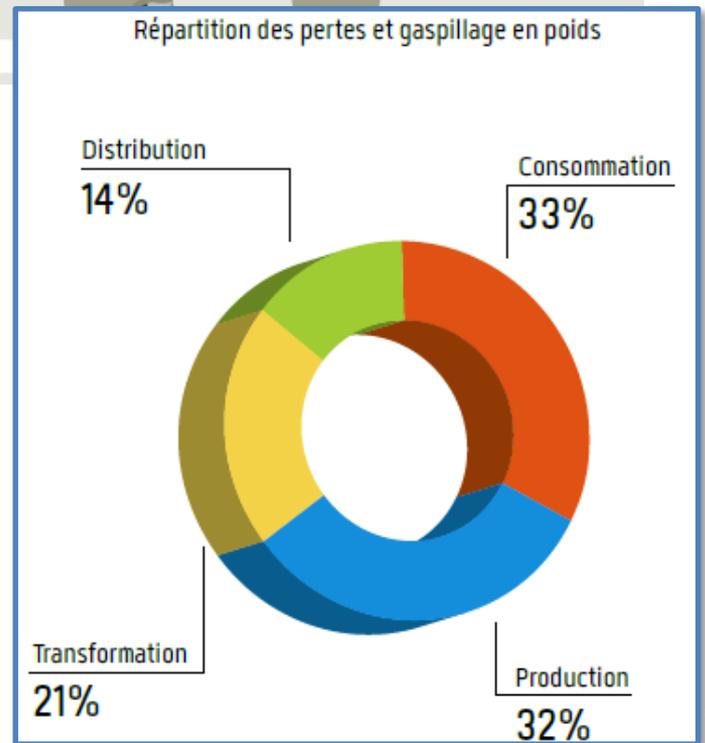
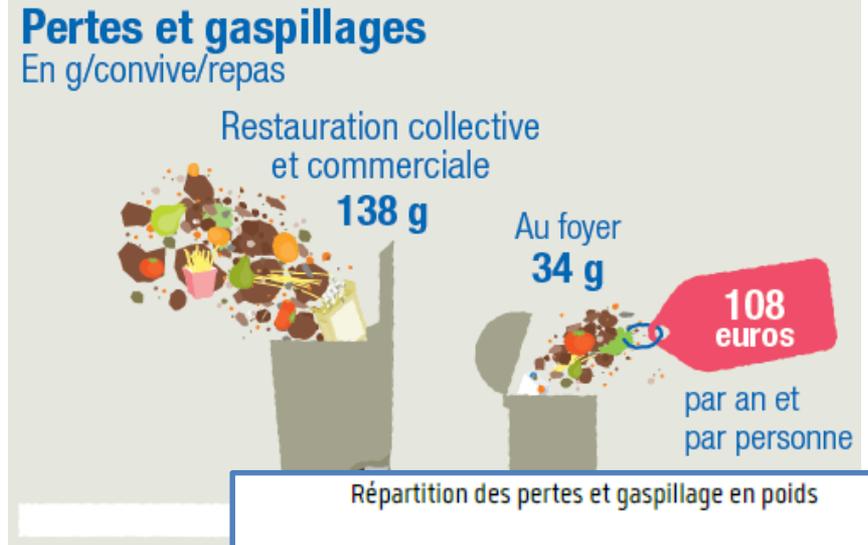
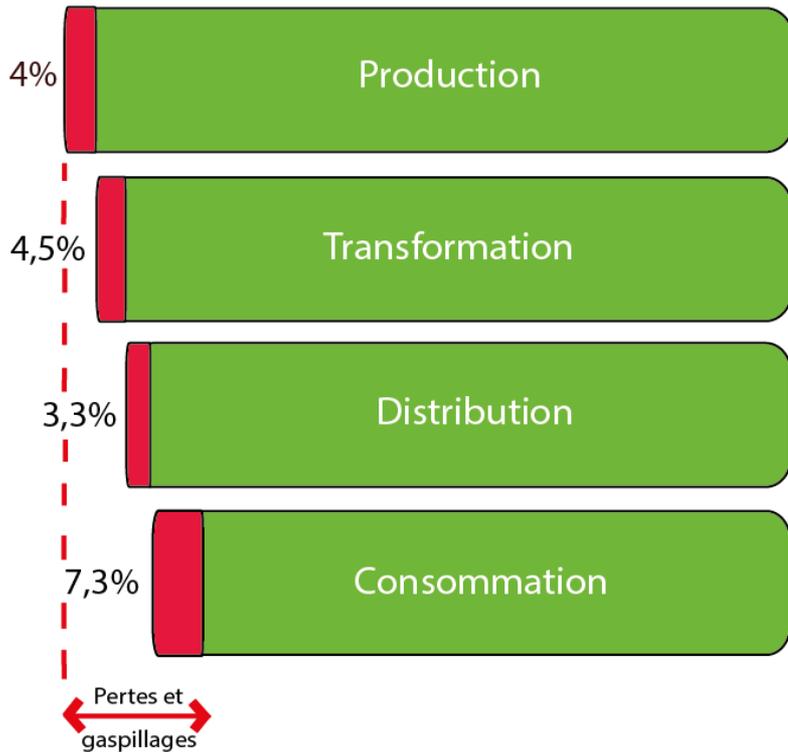


15 300 000 t_{eq}
CARBONE /t CO_{2e}

Pertes et gaspillages - Peu visibles mais qui concernent tous les acteurs



Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur

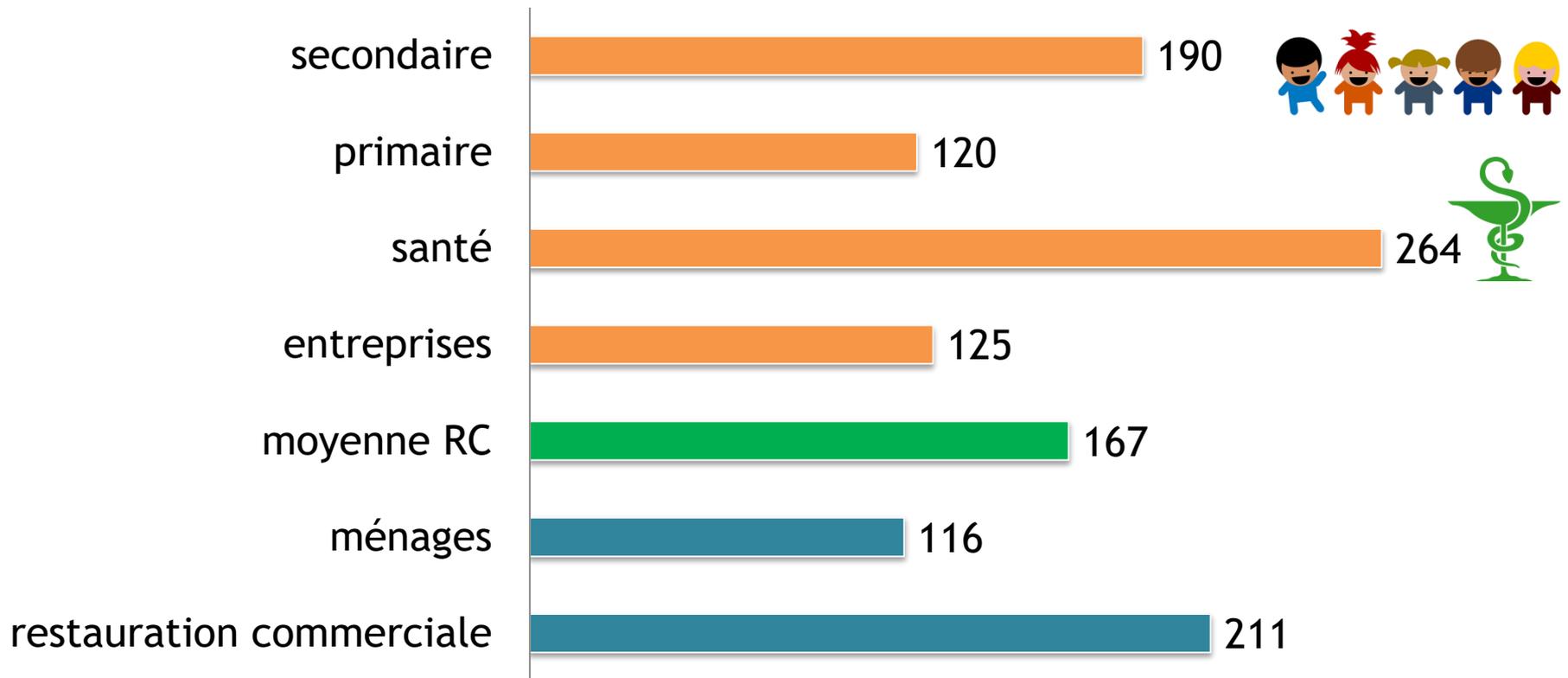


Peu 3 à 7% sentiment de ne pas gaspiller
 4 fois plus de P&G en restauration collective
 moins facile de dimensionner son assiette
 29kg/ pers, / an à domicile 150Kg pers /an
 en théorie on pourrait nourrir 10 M de pers pd 1 an

Zoom sur la restauration collective

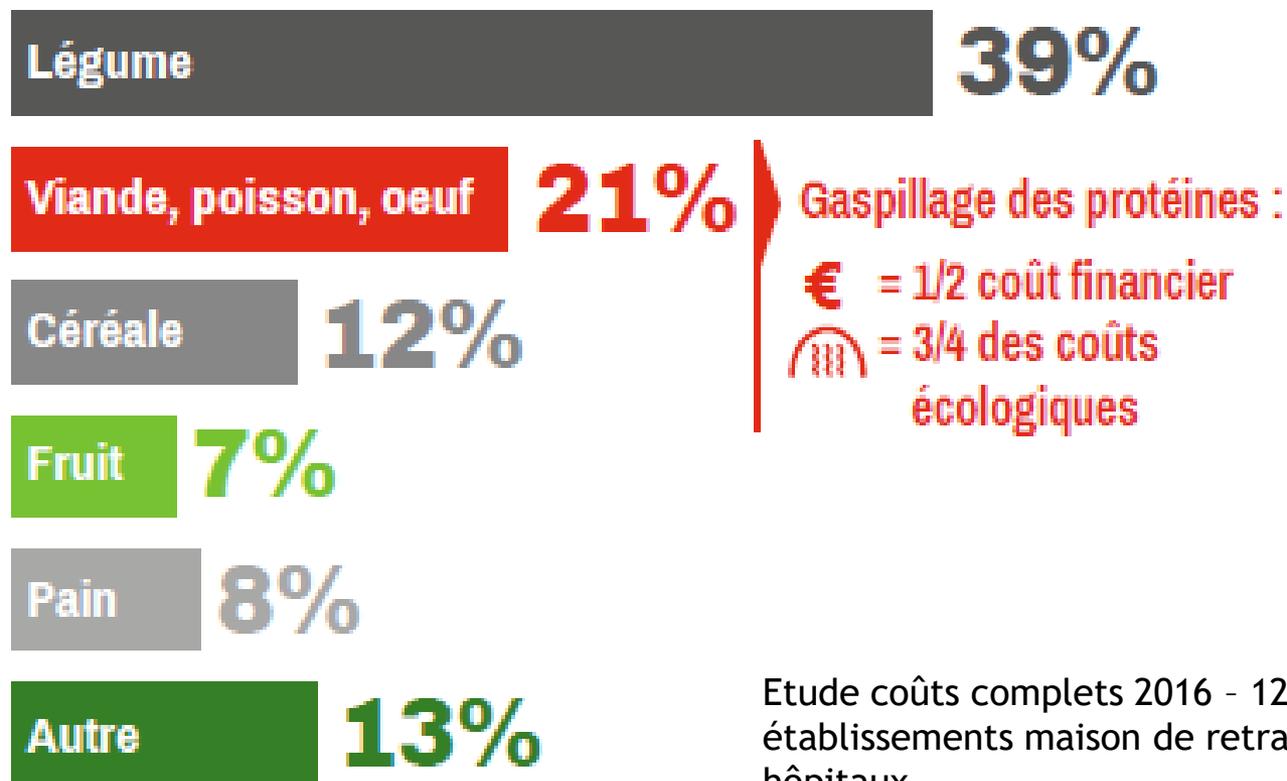


Pertes et gaspillages alimentaires (en g/repas/pers)



Source: MAAF (2011)

Proportion des aliments gaspillés lors de la consommation en restauration collective



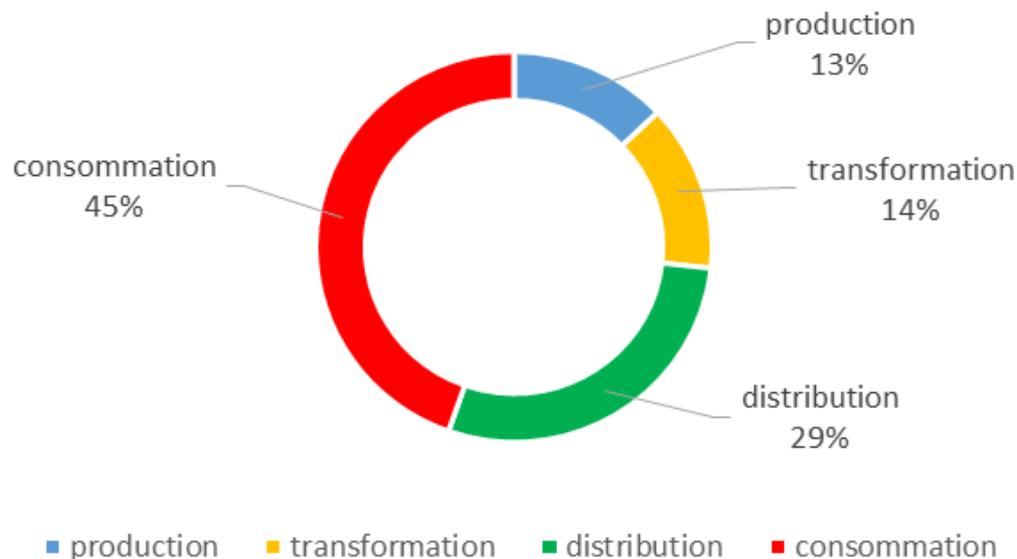
Etude coûts complets 2016 - 12 établissements dont 4 établissements maison de retraite, accueil de jour, hôpitaux

Et qui ont une valeur commerciale théorique non négligeables



les pertes et gaspillages au
stade de la consommation
environ 108 € pers/an
240 € pers/an pour
l'ensemble des pertes et
gaspillages générés tout a
long de la chaîne rapporté
à la population française

Répartition de la valeur théorique commerciale des pertes et gaspillages



L'étude de 20 foyers témoins par l'ADEME en 2014 à **159 €/pers/an** si on y intégrait les coûts de transport, de stockage, d'énergie

Causes identifiées en restauration collective



- Préparation dans les cuisines :
 - *Difficulté d'estimer le nb de convives*
 - *Pertes inévitables à la préparation*
 - *Pratiques professionnelles plus ou moins génératrices de pertes*
- En service et au retour de plateau :
 - *Servir « plutôt trop que pas assez »*
 - *Valeur accordée à l'alimentation par les convives*
 - *Qualité gustative et présentation des aliments*
 - *Temps pour déjeuner, préférences ...*
- Entre services :
 - *Règles d'hygiène et matériel disponible*
 - *Cahier des charges*

Agir dans notre milieu professionnel => impact sur toute la chaîne alimentaire en amont



Réaliser des économies

Améliorer le service de restauration

Réduire son empreinte écologique

- Achat de matières premières
- Gestion des biodéchets
- Temps des agent-e-s

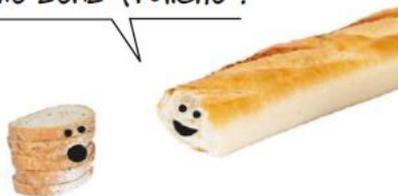
- Revaloriser l'alimentation
- Investir dans la qualité des produits

- Terres agricoles, eau, GES



**les établissements
médico-sociaux du
Clos du Nid essayent
de diviser de moitié
leur gaspillage
d'aliments frais et de
pain. Benne à
déchets amaigrir :
défi relevé !**

*Avec le tranchage progressif,
je me sens fraîche !*



BILAN ANTI-GASPI

Des engagements pour un devenir
Le Clos du Nid

Gaspillage évité

Réduction drastique du nombre de repas non-consommés

- **50%** d'aliments et de pain gaspillés en cuisine
(5 à 15% contre 30% avant le projet)

Gain de temps logistique.

Économies d'environ **8%** sur le coût des repas.

À grande échelle : production de 510 000 repas/an, sur 14 lieux de restauration

Réduction du volume de déchets et du coût de leur évacuation
(56 T et 10 000 €/an avant projet)

Investissement matériel

Logiciel de gestion de production assistée par ordinateur (GPAO) : 18 000 €

Investissement humain

Audits et accompagnements par deux cabinets-conseils : 36 800 €

Actions internes : 7 200 €

Aides au projet

ADEME-DRAAF : **38 388 €**

UN PILOTAGE FIN, ENTRE ANALYSES ET ACTIONS

1 2014 : Lancement du diagnostic gaspillage alimentaire par des bureaux d'études, Akté Services et Alba conseil.

2 Juin à août 2015 : Pesées des aliments non-servis et non-consommés pendant une semaine, dans 8 établissements représentatifs.

3 Septembre 2015 : Congélation de produits bruts frais (viandes, volailles) surcommandés.

4 Nov-déc 2015 : Analyse des résultats. Conception d'actions sur les lieux d'hébergement et les ESAT (50% de la nourriture gaspillée).

5 2016 : Lancement d'une démarche de responsabilité sociale de l'entreprise (RSE).

6 Avril à juin 2016 : Affinage des commandes de repas, nouvelles procédures de gestion des stocks et de disposition au self.

7 Juin à août 2016 : Deuxième campagne de pesées.

8 A venir : nouvelles actions à mener au regard des résultats

4 journées collectives d'éducation à la santé par l'alimentation (par an), menées par les services infirmerie. Malgré les heures de repas « imposés », les résidents et travailleurs handicapés sont souvent décalés dans leur appétit et leurs repas.

inal

« Limiter les pertes de denrées, avant de recycler les déchets : notre priorité a changé ! »

Comment agir pour une alimentation durable ?



Une alimentation durable vise à combiner les défis environnementaux avec les défis alimentaires de la planète (santé, sécurité alimentaire, économie...)

<http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation-durable/>

Merci de votre attention

