WÉBINAIRE

"CHIFFRES ET ENJEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE"

ASSOCIATION POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE DE LA VALLÉE DE LA CHIMIE (ADDVC)

Mardi 4 Mai 2021

INTERVENANTE :

Association Récup et Gamelles

Manon Martin- Chargée de projets

LES OBJECTIFS ET MISSIONS DE RÉCUP ET GAMELLES

- lutter contre le **gaspillage alimentaire**
- promouvoir une **alimentation durable et zéro déchet !**

› ECONOMIE CIRCULAIRE

→ **ANIM'ACTION**
→ **SENSIBILISATION**
→ **PAR L'ACTION**

NOS ACTIVITÉS

COLLECTE D'INVENDUS

Sauvetage d'aliments bruts (bio) auprès de partenaires.

ANIMATIONS ANTIGASPI

Jeux, ateliers de cuisine, dégustations, buffets pédagogiques...

BOCALERIE SOLIDAIRE

Produits artisanaux accessibles à tous.

ACCOMPAGNEMENT VERS UNE DÉMARCHE 0 GASPI - 0 DÉCHET

Suivi et accompagnement de projets, formations, conférences...

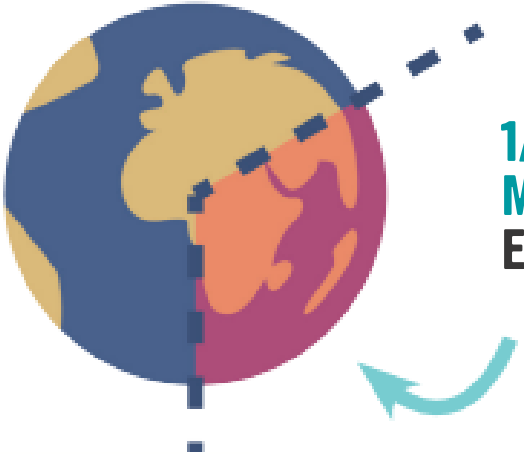
DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE
(PACTE NATIONAL ANTIGASPILLAGE, 2013)

"TOUTE NOURRITURE DESTINÉE À LA CONSOMMATION HUMAINE QUI, À UNE ÉTAPE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE, EST PERDUE, JETÉE, DÉGRADÉE"

$\neq$

DÉCHETS ALIMENTAIRES :
GASPILLAGE ALIMENTAIRE + DÉCHETS INÉVITABLES
(OS, ARÊTES, COQUILLES D'OEUFS, PEAUX & ÉPLUCHURES...)

RECUP & Gamelles



1/3 DE LA PRODUCTION MONDIALE ALIMENTAIRE EST GASPILLÉE.

EN FRANCE, 10 MILLIONS DE TONNES D'ALIMENTS SONT GASPILLÉES

LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

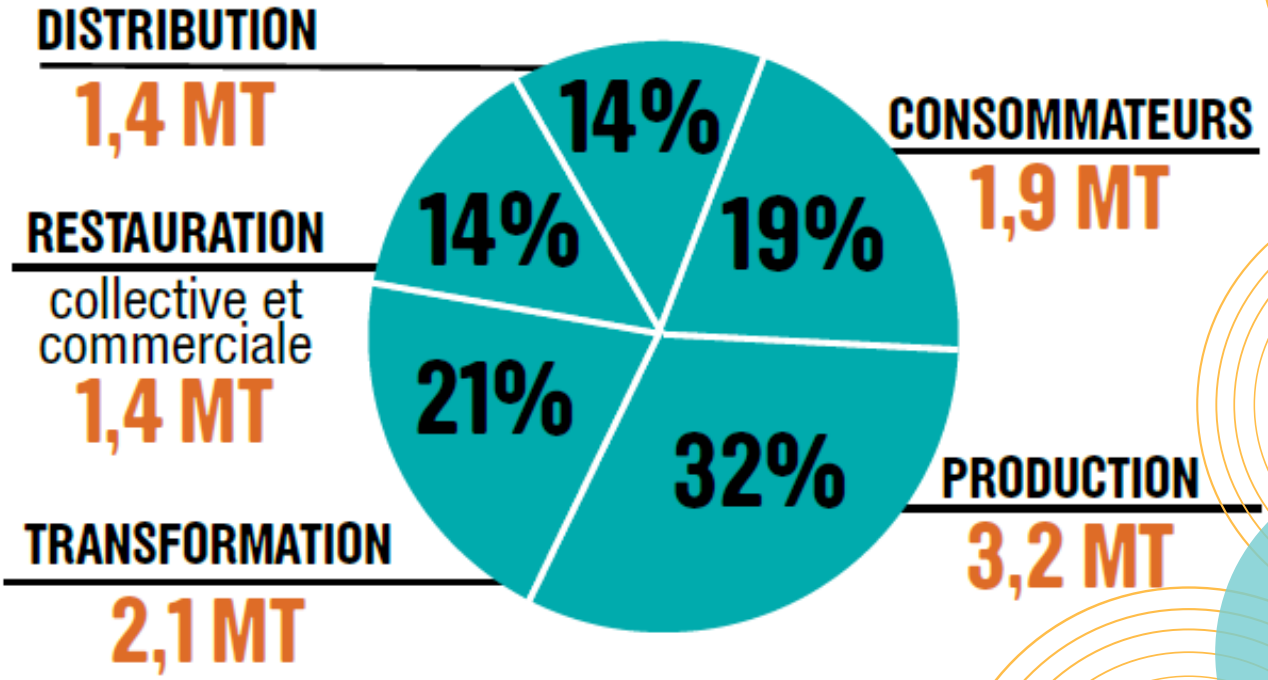
DANS LE MONDE

700 MILLIARDS D'EUROS,
SOIT 1/3 DU PIB DE LA FRANCE.

EN FRANCE

PAR AN ET PAR PERSONNE.

RÉPARTITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA CHAÎNE ALIMENTAIRE



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION D'ENTREPRISES

Très peu de données au niveau national sur le gaspillage alimentaire en restauration d'entreprise

91 GRAMMES
DE QUANTITÉS JETÉS/REPAS/CONVIVE

21 TONNES
D'ALIMENTS JETÉS POUR UN RESTAURANT DE 1000 COUVERTS/JOUR PAR AN

ENTRÉS/LÉGUMES/FÉCULENTS/PAIN
SONT LES ALIMENTS LES PLUS JETÉS

A L'ÉCHELLE DE LA DÉFENSE
6 TONNES
D'ALIMENTS JETÉS/JOUR

Sources : communiqué de presse – La Défense des aliments 2020

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

3.8 MILLIARDS
DE REPAS SERVIS/AN DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

ACCOMPAGNEMENT, VIANDE ET POISSON
SONT LE PLUS JETÉS

115 GRAMMES
DE QUANTITÉS JETÉS/CONVIVE/REPAS

→

6.21 TONNES
D'ALIMENTS JETÉS POUR UN ÉTABLISSEMENT DE 300 ÉLÈVES/AN

Sources : Ademe, FAO, UMIH

ACCOMPAGNEMENT DU PERONNEL DE RESTAURATION DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Métropole de Lyon / Puy-de-Dôme

Méthode d'accompagnement

DIAGNOSTIC INITIAL

Etat des lieux des pratiques et des besoins de l'établissement. Critères de l'*AntiGaspi Note* : approvisionnements, gestion des stocks, techniques de cuisine et réutilisation des restes, tri des déchets, sensibilisation de l'équipe et de la clientèle...

RECOMMANDATIONS

Elaborer ensemble des solutions simples et pertinentes à expérimenter et à intégrer en interne.

SUIVI ET SOUTIEN

Rester à l'écoute, tout en proposant un support technique : création d'outils de communication, temps d'échange avec les équipes, mini-formations spécifiques, veille et recherche...

BILAN ET PERSPECTIVES

Bilan en collaboration avec le.a restaurateur.trice et élaboration de pistes d'actions possibles à la suite de l'accompagnement.

Objectifs de l'accompagnement

- SENSIBILISER LE PERSONNEL DE RESTAURATION
- DIMINUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- CRÉER DES ÉCHANGES ENTRE PAIRS
- RÉDUIRE LES DÉCHETS

RÉGLEMENTATION ACTUELLE ET À VENIR

Suppression des contenants et ustensiles en plastique à usage unique

dès 2020

Obligation de proposer des contenants réutilisables ou recyclables (*doggy bags*)

dès 2021

Obligation de valoriser ses biodéchets

à partir de 2025