

# Lutte contre le gaspillage alimentaire

Colloque du 17 juin 2016 - Corte



ADEME Direction régionale Corse  
& Office de l'Environnement de la Corse



## Présentation

---

- Le gaspillage alimentaire : de quoi parle-t-on?  
Retour sur l'étude nationale ADEME (2016)
- Quelques initiatives?
- Recommandations pour agir
- Deux dispositifs pour vous accompagner.
- Questions



## Pertes & gaspillages alimentaires – état des lieux

### De quoi parle-t-on?

Selon le Pacte National de lutte contre le gaspillage alimentaire : « **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire (*production, transformation, distribution et consommation*), est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire.** »

Il s'agit donc des produits perçus dans la chaîne alimentaire comme **comestibles (*digeste et acceptable*) mais qui ne sont pas consommés** parce que :

- écartés (tri, surproduction,...),
- perdus (récolte, transformation, transport, ...),
- ou non consommés (périmé, servi mais pas consommé, ...).

A noter que parmi ces produits perçus dans la chaîne alimentaire, ce qui sont **valorisés** vers différentes destinations (alimentation animale, compost, méthanisation) entrent dans le champ des pertes et gaspillages alimentaires.

## Des enjeux importants confirmés...



Chaque année,

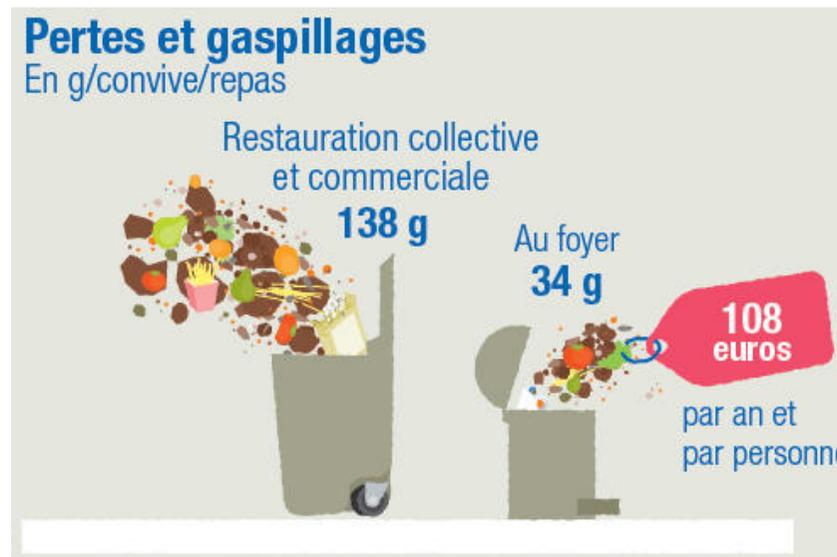
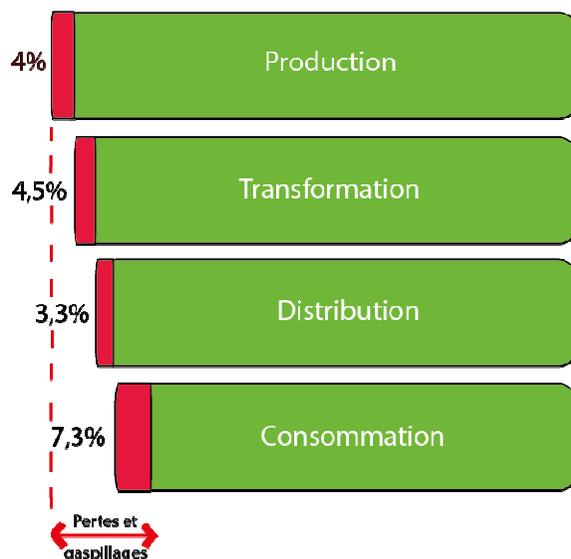
**10 millions** de t perdues !

**16 milliards d'€** (évalué) ~ 36%  
du budget dédié au paiement des  
intérêts de la dette française

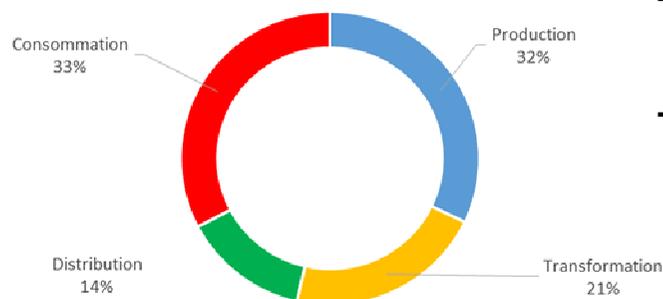
**15 millions de teqCO<sub>2</sub>** ~ 3% de  
l'ensemble des émissions  
nationales ou 5 fois les émissions  
liées au trafic aérien intérieur

## ...Peu visibles mais qui concernent tous les acteurs

Taux de pertes et gaspillages par type d'acteur



Répartition des pertes et gaspillages en poids



- Sentiment de ne pas gaspiller (3,3 à 7,3%) mais tout le monde est concerné => significatif
- Focus consommation : 4 fois plus de GA en **restauration collective** (~ 25% des P&G totales)

## Impacts rapportés à la population française et en Corse (pers/an)

Globalement, les pertes et gaspillages alimentaires représentent **150 kg de nourriture** par personne et par an dont 50 kg au stade de la consommation

- 29 kg au domicile (85% des repas)
- 21 kg en restauration collective et commerciale (15% des repas)

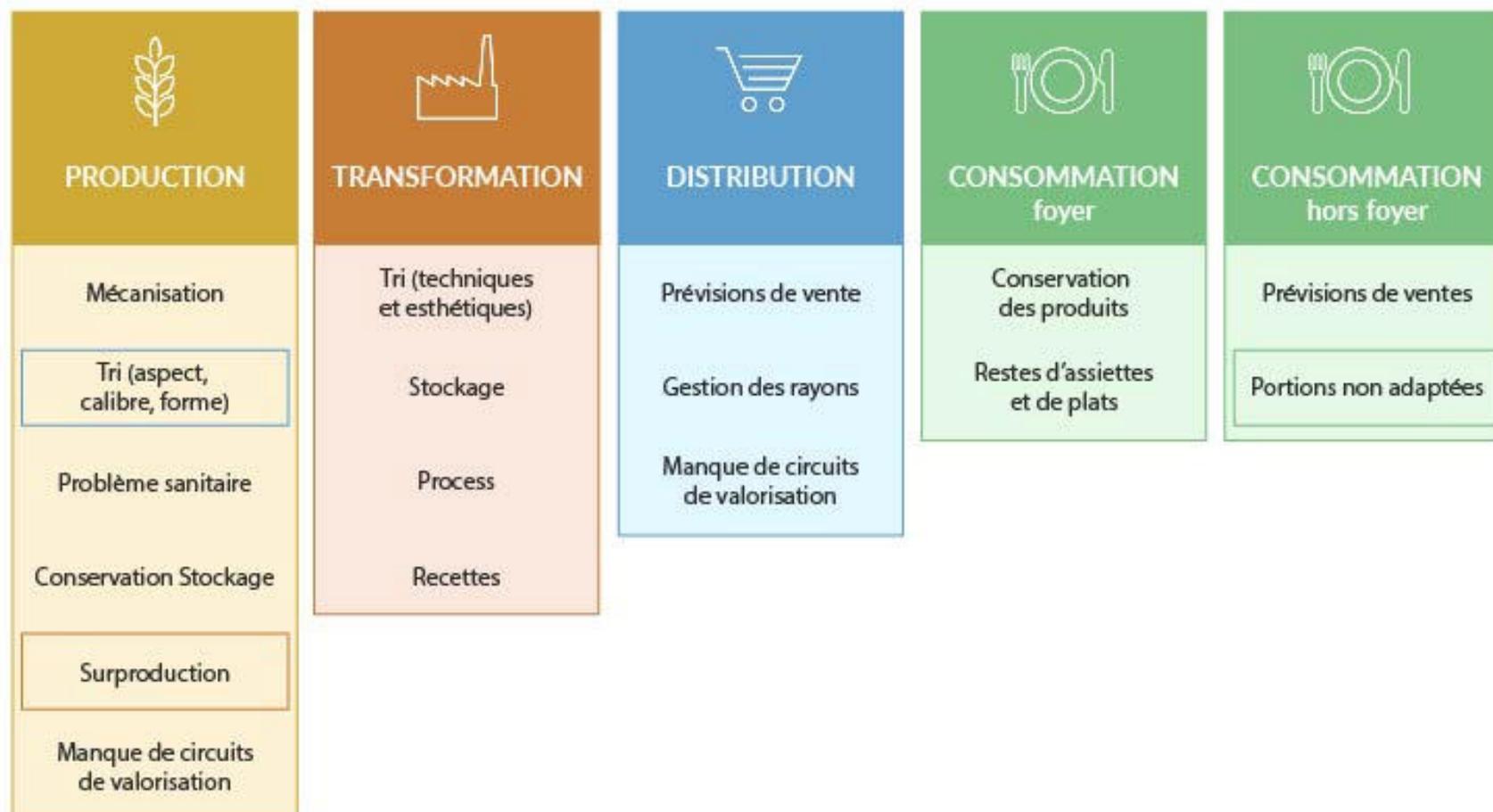
Les pertes et gaspillages alimentaires représentent un impact économique de 16 milliards d'euros par an.

Soit **240 € de nourriture** par personne et par an **soit en Corse plus de 52 Millions d'€ jetés**

- Dont 108 € perdus ou gaspillés au stade de la consommation

## Principaux mécanismes à l'origine des pertes et gaspillages

### Principales causes des pertes et gaspillage





## Des initiatives anti-gaspi rentables pour tous

### Actions individuelles :

- Un **supermarché** a **réduit de moitié** ses gaspillages alimentaires en 1 an.  
**Economie : 300 000 €/an**
- Les 20 **foyers** témoins suivis par l'ADEME en 2014 ont **réduit de moitié** leurs gaspillages alimentaires. Economie : 60 €/pers/an.

### Actions collectives :

- Un **conseil départemental** a **réduit d'1/3** ses gaspillages alimentaires au sein de ses 96 collèges. Economie : **1 million d'€/an** réinvestis **dans des produits de meilleure qualité** (*très faisable GA = 30 à 40%*).
- Une **ville** de 11 000 habitants a **réduit de 80 %** ses gaspillages alimentaires. Elle a pu ainsi passer ses cantines scolaires à **100 % bio** à coût constant et **favoriser la conversion de ses agriculteurs**
- les **Réseaux d'Évitement du Gaspillage Alimentaire (REGAL)** permettent d'engager l'ensemble des acteurs dans une dynamique de progrès (*regal-normandie.fr et reseau-regal-aquitaine.org*)



## Recommandations pour agir

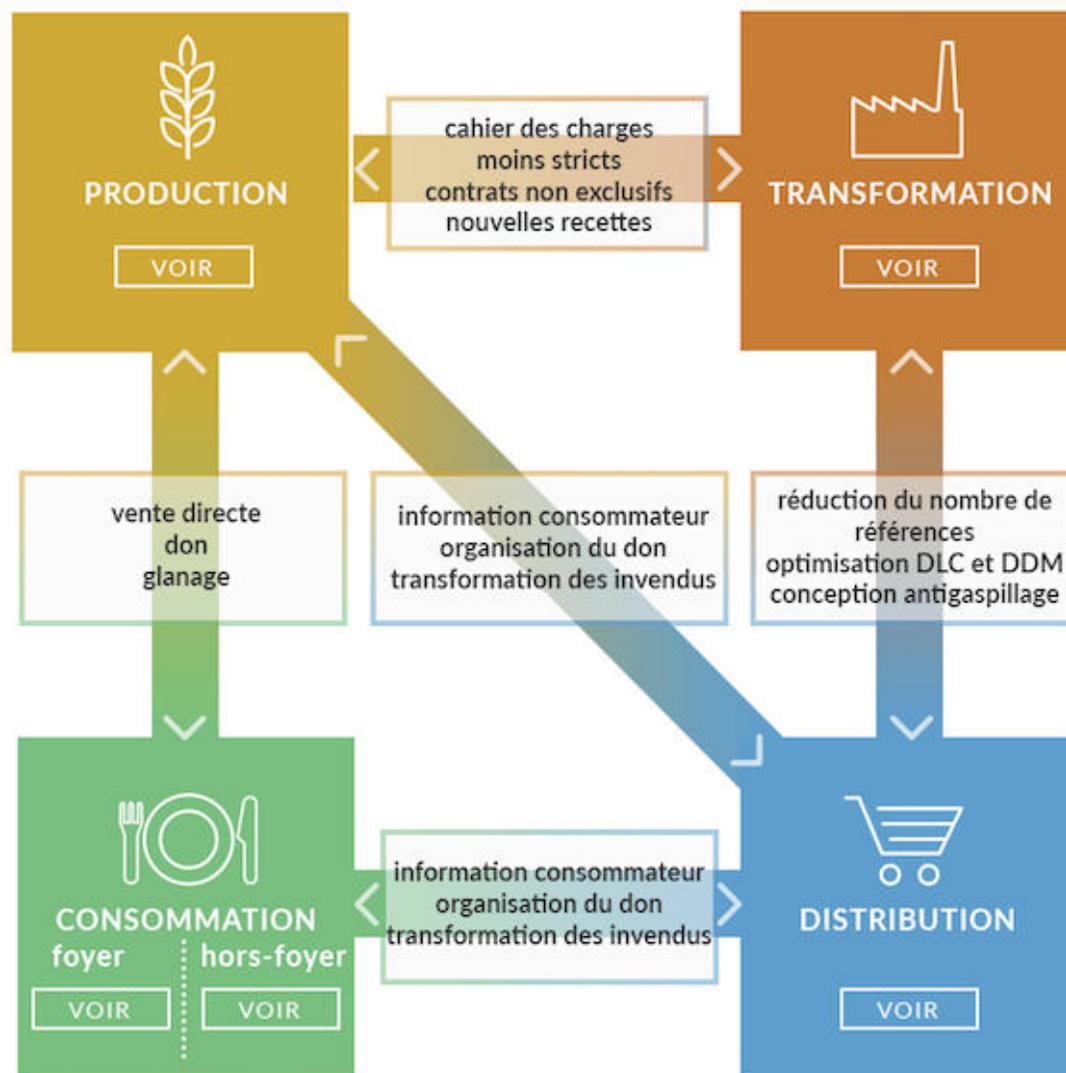
### 3 vidéos de la campagne gaspillage alimentaire de l'ADEME

- la liste de courses  
: <https://www.youtube.com/watch?v=WZLKKman0XA>
- le supermarché  
: <https://www.youtube.com/watch?v=5XXilFYthUs>
- le self service  
: <https://www.youtube.com/watch?v=m4XjxCH4qd8>

### 3 messages :

- Penser à faire une liste de course adaptée
- Acheter selon son besoin
- Au self-service, ajuster la quantité à son besoin

## Recommandations pour agir



- **Mesurer** ses pertes et gaspillages pour **évaluer son gisement** et ses potentiels
- **S'interroger** au sein de sa structure ou de sa filière ou de son territoire **sur la place/la valeur de l'alimentation**
- Mobiliser le plus grand nombre pour définir et **mettre en œuvre au quotidien les actions** permettant de réduire les pertes et gaspillages
- => **interagir !**



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

---

1. Des guides
  - « réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »
  - « manger mieux, gaspiller moins »

=> cf. sites de l'ADEME et de l'OEC : [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr) ; [www.oddc.fr](http://www.oddc.fr)  
[www.oec.fr](http://www.oec.fr)
2. Un **site ADEME** dédié : [www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)
3. Une **opération nationale** « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » lancée par l'ADEME.
4. Un **appel à candidatures régional** « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse » lancé par l'ADEME et l'Office de l'Environnement de la Corse et la DRAAF



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

---

1. Des guides cf. site de l'ADEME et de l'OEC : [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)  
[www.oddc.fr](http://www.oddc.fr) [www.oec.fr](http://www.oec.fr)
2. Un **site ADEME** dédié : [www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)
3. Une **opération nationale** « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » lancée par l'ADEME.
4. Un **appel à candidatures** « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse » lancé par l'ADEME et l'Office de l'Environnement de la Corse et la DRAAF



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

---

1. Des guides cf. site de l'ADEME et de l'OEC : [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr) ;  
[www.oddc.fr](http://www.oddc.fr) [www.oec.fr](http://www.oec.fr)
2. Un site ADEME dédié : [www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)
3. Une **opération nationale** « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » lancée par l'ADEME.
4. Un **appel à candidatures** « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse » lancé par l'ADEME et l'Office de l'Environnement de la Corse et la DRAAF



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

---

### 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

#### A qui s'adresse cette opération?

Les territoires éligibles sont :

- Établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) labellisés **TZDZG** mobilisant leurs communes adhérentes pour les **écoles**,
- La CTC pour les **collèges**.

En Corse, sont donc concernés

- pour les écoles : la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien, la Communauté de Communes Fium'Orbu-Castellu, la Communauté d'agglomération de Bastia et le SYVADEC
- pour les collèges : la CTC.

#### Quelle date limite de candidature ?

**1<sup>er</sup> juillet 2016** => dépôt du dossier de candidatures à l'ADEME



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

### Modalités d'aide

- Convention ADEME de 18 mois

- Aide forfaitaire :

750 € / école

1 500 € / collège

*Plafonnée à 100 000 € / dossier de demande*

*Plafonnée au total prévisionnel des dépenses éligibles (toutes sauf personnel interne)*

**Le bénéficiaire pourra utiliser cette aide pour mener des actions et supports de sensibilisation, faire intervenir associations et acteurs, acheter des petits équipements (gâchis-mètre, tables de tri...), financer des potagers éducatifs, de la formation...**

- Résultats attendus (non contraignants) :

30% au moins de réduction du GA

formation et sensibilisation à l'alimentation durable : approvisionnement bio/local/de saison, optimisation de la logistique, menus à faible empreinte environnementale ...

- Une fiche-bilan chiffrée (en tonnes et en euros) obligatoire



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

---

1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire

### Prérequis

Pour être éligibles, les collectivités devront **engager au moins 30 % des établissements scolaires qu'elles gèrent dans la démarche** (afin d'assurer de vraies démarches globales et de limiter le nombre de contrats).

Il s'agit de 30% d'établissements **n'ayant pas mis en œuvre de plan d'action global de lutte contre le gaspillage.**

⇒ **dispositif complémentaire** à l'appel à candidatures régional sur le gaspillage alimentaire



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

---

1. Des guides cf. site de l'ADEME : [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)
2. Un site ADEME dédié : [www.casuffitlegachis.fr](http://www.casuffitlegachis.fr)
3. Une **opération nationale** « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » lancée par l'ADEME.
4. Un **appel à candidatures** « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse » lancé par l'ADEME et l'Office de l'Environnement de la Corse et la DRAAF



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

AAC régional « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse »

**L'Appel à candidature, c'est deux sessions (juin et septembre 2016) pour :**

- **Cibler les organismes et entreprises** pouvant participer à cette opération de réduction du gaspillage alimentaire (EPCI, Hôpitaux, cliniques, grande distribution, lycées et collèges, cantines..)
- **Mobiliser et Accompagner les porteurs de projets**, pour répondre « mieux ensemble » aux enjeux sociétaux, économiques et environnementaux que cette démarche est en mesure d'engendrer ( santé publique, environnement, lutte contre la pauvreté, optimisation des échanges et des systèmes de production (valorisation des circuits courts) sur notre territoire et y participer activement.



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

### AAC régional « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse »

#### L'appel à candidatures concerne :

- la **restauration collective d'entreprise et d'administration** (les restaurants scolaires, les restaurants des hôpitaux, les restaurants liés à une entreprise,...)
- la **restauration commerciale** (restaurant traditionnel, fast-food,...)

#### Quelles sont les structures porteurs éligibles?

- des entreprises (restaurants),
- des fédérations d'entreprises ou groupements d'entreprises,
- et des collectivités locales / collèges / écoles (gestionnaire de restaurants).

#### Quels types d'opération?

- individuelles ou collectives

### **Attention !**

**Aucune aide financière ne pourra être accordée à la restauration d'administration d'Etat (*dont le gestionnaire est l'Etat*). Cette restauration n'est toutefois pas exclue de l'appel à candidatures dans le sens des candidatures peuvent être déposées mais pas aidées financièrement (capitalisation).**



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

### AAC régional « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse »

Les lauréats bénéficieront

- d'un **accompagnement** pour réduire le gaspillage
- un **soutien financier** (aide pouvant aller de 50% à 70%).

Ces accompagnements seront réalisés par des **prestataires** compétents. Chaque candidat est libre de retenir le prestataire de son choix.

Dates limites de réception des candidatures :

- **Session 1 : 30 juin 2016**
- **Session 2 : 30 septembre 2016**



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

### AAC régional « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse »

#### Nature de l'accompagnement :

**Etape 1 – Réalisation d'un diagnostic** : connaître le gaspillage alimentaire (produits achetés, préparés et non consommés) de l'établissement, puis le potentiel de réduction du gaspillage du site et estimer les économies réalisables.

**Etape 2 – Accompagnement à la mise en œuvre des préconisations (option)** : accompagner la structure dans la mise en œuvre des préconisations « réduction du gaspillage alimentaire ».

**Etape 3 – Réalisation d'un bilan de l'opération (option)** : réaliser un bilan de l'opération à l'aide des indicateurs établis lors du diagnostic (étape 1).

**Etape 4 – Accompagnement à l'éco-communication (option)** : aider la structure à la mise en place d'une stratégie de communication responsable valorisant la réduction du gaspillage alimentaire.

**Remarque** : les opérations collectives peuvent être assorties d'actions de sensibilisation, de formation ou d'information des cibles externes ou internes au porteur de projet. Ces actions s'ajoutent aux étapes décrites précédemment.



## Les outils et les soutiens pour mettre en œuvre

---

AAC régional « lutter contre le gaspillage alimentaire en Corse »

### Comment candidater ?

En allant sur le site de l'ADEME ou de la DRAAF - *sites web ADEME Corse ou DRAAF* => [lien](#)

- Dossier de candidatures à remplir
- Dossier de demande de subvention à remplir
- Devis à établir (liste de BE disponible à l'ADEME)

Remarque : à l'issue de cet accompagnement des équipements peuvent être également subventionnés.



---

**Merci de votre attention !**

**Pierre-Olivier FILIPPI – 04 95 10 57 63**

Direction régionale Corse de l'ADEME

**Patrick BATTESTI & Jean Michel BONA - 04.95.45.04.00**

Office de l'Environnement de la Corse