



Luttons contre le gaspillage alimentaire !



Définition

- ❑ Le **gaspillage alimentaire**, c'est le fait de **jeter de la nourriture**, c'est-à-dire des aliments, que l'on aurait pu encore manger!
- ❑ **Deux principales formes existent :**

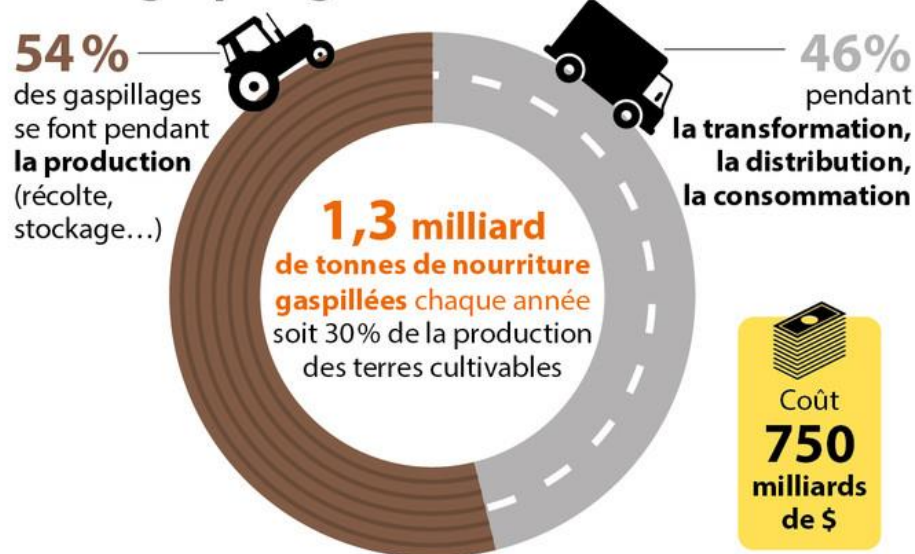
Des restes alimentaires



Des denrées alimentaires jetées sans avoir été consommées

Le gaspillage alimentaire dans le monde

Le rapport de la FAO* sur le gaspillage de nourriture



... et pourtant 1 habitant sur 7 souffre de la faim dans le monde ...

Les « points chauds »



* Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture



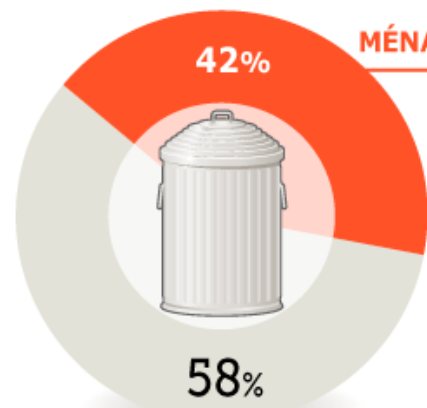
Le gaspillage alimentaire en France...

Les chiffres clés du gaspillage alimentaire en France

GASPILLAGE ALIMENTAIRE, origine en %

AU TOTAL, **25 %** DE LA NOURITURE
À LA MAISON EST GASPILLÉE EN 2013

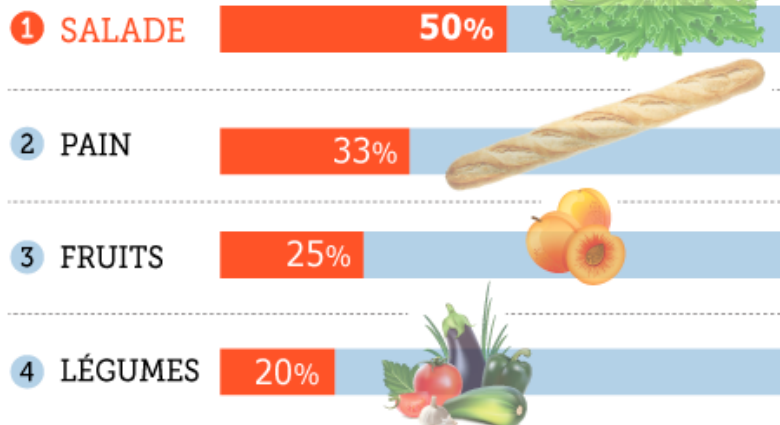
% DES ALIMENTS ACHETÉS FINISSANT À LA POUBELLE



PROFESIONNELS
DE L'ALIMENTAIRE

2 317 057
tonnes

nourriture jetée
par an par
les restaurants
et les commerces



COÛT PAR AN
PAR INDIVIDU
DE PERTES
ET GASPILLAGES

- Chaque habitant jetterait plus de 30 kg d'aliments !!

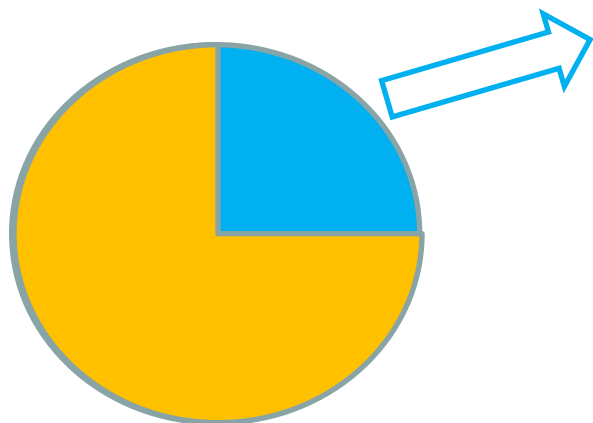
(ADEME, étude publiée en novembre 2014)

Sources : gaspillage-alimentaire.carrefour.fr, IME

16/10/2014

Infographie **LE FIGARO**

Le gaspillage alimentaire en France...



Gaspillage au restaurant scolaire : 25% des aliments préparés, soit :

- 100 à 150 grammes par élève à chaque repas !
- Un coût > 0,50 € par repas

=> + de 20 kg de nourriture jetée par élève sur l'année scolaire !!!

Les aliments les plus gaspillés au restaurant scolaire :

- Fruits et légumes, cuits et crus (*sauf les petit pois et les haricots verts*) contrairement aux féculents
- Les viandes avec du gras, le poisson non pané
- Les aliments non reconnaissables dans l'assiette
- Les aliments « nouveaux »

=> C'est vraiment du gâchis ... :((

Quel repas vous fait le plus envie ?!

1



3



2



4



Les origines du gaspillage : du champ à l'assiette ...

Les métiers de la production



La restauration



Les industries agroalimentaires et les distributeurs



Les ménages (42%)

Pourquoi gâche-t-on ?

- **L'importance accordée à l'apparence des produits** : calibrés, « beaux », sans défauts, sans tâches...
- **Le manque d'organisation pour faire les courses** :
 - sans faire l'état de ses besoins et stocks
 - pas de liste
 - achat en grande quantité sur les produits périssables,...
- **La peur de manquer de produits chez soi**
- **La confusion entre les dates !**
- **Ne pas accommoder les restes éventuels**



Pourquoi gâche-t-on ?

Et au restaurant scolaire ?!!

- Les préférence des convives sur les produits (gustatives, visuelles)
- Le fait d'avoir « les yeux plus gros que le ventre »
- Le manque de dialogue avec les chefs de cuisine au moment du service
- L'effet « de groupe » (manger la même chose, finir rapidement...) et l'environnement du repas



- La difficulté de maîtriser les effectifs
- Surestimation des commandes ou des quantités cuisinée
- Restes non présentés non réutilisés

Suivi effectifs restauration du 01/09/2009 au 20/09/2009

Type de prestation : Vallées / Ecole / Toutes / Classe / Toutes
Commune : Toutes / Quartier : Tous / Territoire : Tous
Restaurant : Tous

Date	Petits déjeuners			Repas			Goûters			Dîners		
	Enfants	Personnel	Commensaux	Enfants	Personnel	Commensaux	Enfants	Personnel	Commensaux	Enfants	Personnel	Commensaux
Mardi 01 Septembre 2009	2	1		6	2	4	2	1				
Mercredi 02 Septembre 2009	1			4	2		1	1				
Jeu 03 Septembre 2009				4	1		2	1				
Vend 04 Septembre 2009	2			5	1		3	1				
Lun 07 Septembre 2009				6	2	2	5	1				
Mardi 08 Septembre 2009	1	1		2	1		1	1				
Mercredi 09 Septembre 2009				7	2		3	1				
Jeu 10 Septembre 2009	1			8	2		3	1				
Vend 11 Septembre 2009	2			4	1		2	1				
Lun 14 Septembre 2009	2			7	2		5	1				
Mardi 15 Septembre 2009	2			6	2	2	5	1				
Mercredi 16 Septembre 2009				8	2		7	1				
Jeu 17 Septembre 2009				6	2		3	1				
Vend 18 Septembre 2009	2			5	1		3	1				
18 Juin	16	2		78	24	8	44	14				



LE CUISINIER



Les outils en place *Quelques exemples*

Campagne nationale :

Clips vidéos sur le gaspillage alimentaire de l'ADEME

Clip vidéo du ministère « Le gaspillage n'est pas une fatalité »

Campagne d'affichage :

**N'EN PERDS PAS
UNE MIETTE,
FINIS TON ASSIETTE !**



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr



**J'AIME
LA NOURRITURE,
JE LA RESPECTE.**



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr



**QUI JETTE UN ŒUF,
JETTE UN BŒUF.**



CHACQUE FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUBELLE : 7 KG D'ALIMENTS ENCORE EMBALLÉS ET 13 KG DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES ABÎMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr



MANGER C'EST



GASPILLER C'EST



**À la cantine, pas la
peine d'avoir les yeux
plus gros que le ventre !**

www.alimentation.gouv.fr



La place de l'alimentation !

- **Se nourrir : un des principaux besoins primaire de l'homme !**
- **Produire de la nourriture implique des ressources (espace, énergies) pour extraire, fabriquer, transformer, distribuer...**
- **L'alimentation est un poste important de production de gaz à effet de serre (CO², CH₄)**
- **L'alimentation est un tissu économique local et des choix alimentaires reflet de la diversité culturelle**
- **Face aux enjeux, se développent de manière croissante les comportements suivants :**
 - ✓ **La consommation locale ou de proximité (« circuits courts, chez le producteur, au marché »)**
 - ✓ **La consommation de produits de saison**
 - ✓ **La consommation de produits bio**

La place de l'alimentation... *au collège !*

- Chaque jour, chaque restaurant scolaire œuvre pour obtenir des produits locaux et de saison, voire bio
- Grâce au personnel, il s'attache à préparer des plats variés, équilibrés à un prix raisonnable
- La nourriture exerce un rôle majeur pour la santé et la croissance de chacun au quotidien : il est important de bien manger !
- L'alimentation se doit d'être équilibrée et variée par rapport à ses besoins nutritionnels
- Il est important de prendre plaisir à manger !
- *Le guide nutrition pour les ados :*
<http://www.inpes.sante.fr/CFESBases/catalogue/pdf/747.pdf>



Alimentation et gaspillage alimentaire au cœur du développement durable !

- Consommation de matières premières (eau, terres agricoles,..)
- Production, transport et distribution de denrées alimentaires génèrent des émissions GES
- Gestion de la nourriture devenue un déchet (incinération, décharge)



- Plaisir, convivialité et vivre ensemble
- Santé des individus
- Éthique et respect
- Don alimentaire
- Effets positifs sur l'économie locale
- Perte monétaire de la nourriture produite, transformée et consommée
- Coût des ressources et des énergies utilisées
- Coût de traitement des restes alimentaires

Comment éviter de gaspiller ?

Avant le repas

- ✓ Savoir si on mange à la cantine
- ✓ Regarder les menus de la semaine
- ✓ Dialoguer avec le personnel
- ✓ Prendre selon son appétit
- ✓ Goûter de nouveaux produits

Pendant le repas

- ✓ Mélanger les aliments entre eux
- ✓ Varier et équilibrer ses repas
- ✓ Prendre plaisir à manger
- ✓ Toujours finir ses assiettes

Aller plus loin,,,

- ✓ Peser les déchets jetés sur plusieurs jours et afficher les résultats !
- ✓ Sensibiliser ses propres camarades au restaurants scolaire!
- ✓ Former le personnel

semaine du 4 au 8 novembre 2013				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
soupe de légumes verts potage légumes verts	câset rémoulado concombre vinaigré	assiette de pâtes sauce de légumes	salade verte râpe beurre	assiette de tomates sauce de légumes
ravioli au bœuf VBF	lentilles et carottes	sauté de veau sauce romarin	pain de poulet rôti et légumes	potée de colin (pâtes filées) doré au beurre
spécialité fromages au chablis	emmental fromage	potée de légumes	pommes râpées	épaves au grain
jus de légumes orange	compote de pomme spécialité pomme abricot	fromage à la coupe	salade arôme suisse sucré	crème anglaise
légumes confits frites produit laitier frais	pain chocolat yaourt sucré jus de fruit	fruit frais de saison	banane	gâteau au chocolat
		légumes pâtes à saucisse compote porc	salade lait nature fruit séché	légumes fromage sauce tomate fruit séché



Comment éviter de gaspiller ?

Penser à ceux
qui n'ont pas à
manger...

Goûter de
nouveaux
produits !!

Ne pas avoir les
yeux plus gros
que le ventre!!

Économies sur
l'achat de la
nourriture

Réduire le
gaspillage
alimentaire

Acheter des produits
de meilleurs
qualités, des
équipements,...

Améliorer le service :
qualité des plats,
présentation