POURQUOI ?

Lutter contre le gâchis alimentaire est un enjeu de société, quand augmentent les populations en difficulté pour se nourrir et les préoccupations environnementales.

POUR QUI ?

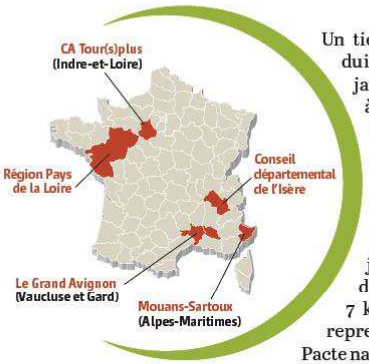
Par le biais de la restauration scolaire et de la gestion des déchets, l'action des collectivités peut infléchir la production et la consommation sur leur territoire.

COMMENT ?

Chiffrer le coût des pertes alimentaires entraîne une prise de conscience automatique. Les sommes en jeu justifient amplement de stopper la gabegie.

Gaspillage alimentaire

Jeter moins, manger mieux et redistribuer plus



Un tiers des aliments produits dans le monde n'est jamais consommé. Face à ce gâchis, une résolution de 2012 du Parlement européen vise une baisse de 50% des quantités perdues d'ici à 2025. La France – où chacun jette en moyenne 20 kg d'aliments par an, dont 7 kg encore emballés – reprend cet objectif dans le Pacte national de lutte contre le gaspillage, signé en 2013 par tous les maillons de la chaîne alimentaire.

A leur échelle, des territoires s'efforcent de relayer cette initiative dans de mini-pactes régionaux. Ainsi, le Réseau d'évitement du gaspillage alimentaire de Basse-Normandie réunit les différents acteurs concernés. Ses groupes thématiques travaillent sur la restauration collective, l'information-sensibilisation du consommateur, les filières (production, transformation et distribution), les dons alimentaires. Chaque groupe se fixe des objectifs et un plan d'actions, individuelles et collectives sur un rythme annuel. Un peu partout en France, des collectivités engagent aussi des mesures, dans le cadre de démarches « territoires zéro gaspillage, zéro déchet », de plans de prévention des déchets, etc. Depuis trois ans, les initiatives sont légion.

De récentes obligations législatives donnent de la chair à cette démarche. La loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire hiérarchise les actions: la réduction à la source (éviter le déchet) occupe le premier rang, devant le don puis la valorisation (alimentation animale, compostage, méthanisation, etc.).

Ce texte cible en particulier la filière de la distribution, à laquelle sont imposées diverses contraintes. Toutefois, ce secteur n'est responsable que de 5 à 10% du gâchis alimentaire, contre 15% pour la restauration et 70% pour les ménages. Le rôle des collectivités apparaît ainsi primordial en termes d'exemplarité et d'incitation à l'évolution des comportements.

AVANTAGE
Economies de ressources et de pollution (1 tonne de déchets alimentaires évitée épargne 4 tonnes de CO_2), baisse ou meilleure affectation des dépenses.

INCONVÉNIENT
Difficulté à déployer une action collective coordonnée, seule à même de faire évoluer les comportements.

DES CANTINES-TESTS

Premier enjeu: réduire le gâchis dans les cantines. La loi de transition énergétique du 17 août 2015 impose à l'Etat et aux collectivités de mettre en place, avant le 1er septembre 2016, « une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ». L'obligation est certes un peu floue. Mais l'action des

Imprimé par Tous droits réservés

L'Isère, qui gère 96 collèges, a réduit sur plusieurs établissements le poids des pertes par repas, soit une économie d'un million d'euros. CD ISÈRE

pionniers montre que cette approche, tant éducative qu'environnementale, a aussi des incidences financières concrètes. Ainsi, la ville de Mouans-Sartoux (9000 hab., Alpes-Maritimes) a fait le choix d'un approvisionnement 100 % bio de ses cantines, à prix constant grâce aux économies engendrées par la lutte contre le gaspillage.

Le conseil départemental de l'Isère, qui gère 96 collèges (7 millions de repas par an), a réduit sur plusieurs établissements le poids des pertes de 150 grammes à 90 grammes par repas, à la grande satisfaction des parties prenantes (équipes de cuisine, administratives et éducatives, élèves, etc.). En un an, le gain se chiffre à 1 million d'euros.

L'EXPERT

ANTOINE VERNIER, chargé de mission au service « consommation et prévention » à la direction « économie circulaire et déchets » de l'Ademe

« La valeur que l'on accorde à la nourriture, un levier indispensable »

« Lutter contre le gâchis alimentaire passe par deux étapes fondamentales: mesurer les pertes et s'interroger collectivement sur la valeur que l'on accorde à l'alimentation. Un site servant 200 jours par an 500 élèves le midi jette l'équivalent de 30000 euros de nourriture. En restauration collective, on gaspille quatre fois plus qu'au foyer. Redonner de la valeur financière et symbolique à la nourriture est un levier indispensable pour faire adopter de nouveaux comportements. Elever la part de produits bios, par exemple, est une excellente façon de réinvestir les économies issues de la lutte antigaspi. »

DES GAINS RÉINJECTÉS DANS L'ASSIETTE

« La dimension très vertueuse de la démarche consiste à réinvestir cet argent dans l'assiette en privilégiant des denrées de qualité, bios et locales », met en avant Régis Albert, conseiller « restauration » à la direction de l'action territoriale et de la démocratie du conseil régional des Pays de la Loire. Depuis 2009, la collectivité a déployé de larges actions de prévention dans ses 112 lycées, (10 millions de repas par an). Celles-ci s'inscrivent dans un enjeu de solidarité autour du « bien manger ».

Le travail a porté sur les approvisionnements, la formation des agents, l'évolution des techniques de cuisine (cuisson basse température), le partage d'expérience entre chefs, l'organisation des selfs (pain en fin de chaîne, « salad bar » où l'on choisit ses accompagnements), la vaisselle (assiettes plus petites pour des portions moins copieuses), la sensibilisation des convives (kits de communication, « gâchimètre » ou « gâchipain »), l'installation de tables de tri des déchets alimentaires, etc. « Un très large panel de solutions peut être décliné, en s'adaptant à la situation de chaque établissement », indique Régis Albert.

Imprimé par Tous droits réservés

Tous ces exemples montrent que les changements de comportement sont à portée de main en restauration collective. «Il faut maintenant changer de braquet: passer d'actions individuelles à un projet de territoire, plaide Antoine Vernier, chargé de mission à l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie [Ademe]. L'objectif est d'entraîner une véritable amélioration de la chaîne de valeur du champ jusqu'à l'assiette, notamment en pesant sur la demande pour faire évoluer les pratiques agricoles. Les collectivités locales sont dans leur rôle lorsqu'elles insufflent de telles dynamiques» (lire p.53).

L'Ademe appuie les collectivités dans cette voie, par le biais d'outils méthodologiques (guide sur la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective), des aides aux «territoires zéro gaspillage, zéro déchet»... Elle met aussi en place le dispositif dédié «1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire». Un soutien de 750 euros par école et de 1500 euros par collège sera alloué aux collectivités retenues, qui devront engager 30% de leurs établissements scolaires dans la réalisation et la mise en œuvre de fiches-actions. L'idée est de démultiplier les exemples, de diffuser les bonnes pratiques, en faisant le lien avec l'alimentation durable. La sélection des collectivités partenaires par les directions régionales de l'Ademe se poursuivra jusqu'à l'été 2016, pour un démarrage opérationnel en septembre.

LES PARTENAIRES AUTOUR DE LA TABLE

Toutefois, ce travail sur la restauration collective, mêmes'il constitue un chantier en soi et un important levier d'inflexion des comportements, ne suffira pas à relever le défi d'une baisse de 50% des pertes alimentaires d'ici à 2025. Un constat s'impose: les actions individuelles trouvant rapidement leurs limites, il est capital de mettre en mouvement les acteurs de terrain en vue d'une intervention coordonnée.

Il convient ainsi d'engager une réflexion sur la stratégie du don sur le territoire. Alors que 750000 tonnes de denrées sont jetées chaque année par la distribution, les associations d'aide alimentaire ne parviennent à en récupérer que 100000 à 200000 tonnes. «Le potentiel est important, la demande également, mais le taux de captation reste très faible», note Nicolas Roussat, responsable du pôle «déchets» de l'association Amorce, qui a publié en décembre 2015 une étude sur les gisements et la gestion des invendus alimentaires (*).

Une explication réside dans le manque de moyens (financiers, humains et organisationnels) des associations. Un accompagnement est indispensable pour amplifier et rationaliser leur activité. D'autant que l'étude d'Amorce montre l'intérêt économique d'amplifier la collecte de ces flux, compte tenu de la valeur des produits remis aux bénéficiaires. Pour cela, il faut mettre tout le monde autour de la table afin d'agir en commun, en actionnant les bons leviers. C'est un rôle assumé, entre autres collectivités, par la communauté d'agglomération Tour(s)plus, engagée dans divers projets pour favoriser le don d'invendus (lire ci-dessus). Une telle approche partenariale est nécessaire pour avancer sur tous les volets de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une autre voie est envisagée, par exemple, par la communauté d'agglomération du Grand Avignon (15 communes, 183900 hab.) qui mène, depuis un an, une opération avec la restauration privée, en mettant gratuitement à disposition des convives une «RestObox», boîte cartonnée recueillant les restes de repas à ramener chez soi. Afin de sensibiliser les clients, l'agglomération propose divers supports de communication à la cinquantaine de restaurateurs partenaires (à ce jour). Au plan national, 75% de la population se dit prête à adopter ce «doggy bag» à la française. ● **Fabienne Nedey**

(*) Etude à consulter sur http://goo.gl/GB5NlP

TÉMOIGNAGE

«Les problèmes logistiques surmontés»

C. CHIGOT / LA GAZETTE

SILVÈRE GUÉRIN, directeur du développement durable à la communauté d'agglomération Tour(s)plus (*)

«Avec la ville de Tours, le syndicat Touraine propre et les associations locales d'aide alimentaire, nous avons lancé deux opérations: une camionnette collecte les produits frais de grandes et moyennes surfaces intra-muros, et une plateforme permet d'entreposer les fruits et légumes invendus sur un marché de gros. Les résultats vont au-delà de nos espérances.
Mais le plus grand succès est d'avoir réussi à faire travailler ensemble les associations. D'ailleurs, maintenant, sur le territoire, une instance de discussion réunit l'ensemble des acteurs de la chaîne: le comité local de lutte contre le gaspillage alimentaire.»

(*) 22 communes, 295400 hab.

Imprimé par Tous droits réservés