

Jeudi 24 mai 2012

Gaspillage alimentaire : opération « coaching »



Sommaire

Communiqué de Presse	2
Le contexte	4
Le gaspillage à la consommation	4
Le gaspillage de nourriture dans le monde, du champ à l'assiette... ..	6
Le gaspillage alimentaire en France : un scandale social, économique et environnemental	8
France Nature Environnement, lanceur d'alerte	9
La marraine de l'opération	10
Des « opérations témoins » pour réduire le gaspillage alimentaire	11
Objectifs	11
Méthodologie	11
Associations participant aux projets	13
Accompagnement de foyers témoins	13
Accompagnement de restaurants	14
Accompagnement de restaurations collectives	15
Les partenaires du projet	17
Remerciements	18

Yann Barthélemy, service Presse : 01 44 08 02 51

Communiqué de Presse

2

FNE, le coach « anti gaspillage alimentaire »

De mai à juillet 2012, FNE et ses associations membres vont mener des opérations pilotes pour réduire le gaspillage alimentaire. Ces opérations concernent trois sources de gaspillage : les foyers, les restaurants et la restauration collective. Présentation du dispositif.

Un tiers des aliments sont produits pour être jetés

Qu'il s'agisse de la boîte de lardons cachée au fond du frigo ou des yaourts qui ont passé leur date limite de consommation (DLC), chaque année nous jetons en moyenne 7kg de produits non déballés et non consommés par personne¹. Ceci n'est que la partie émergée de l'iceberg car la FAO estime que du champ à l'assiette, c'est un tiers des denrées alimentaires qui sont perdues.

Ce gaspillage de nourriture constitue tout d'abord un scandale éthique et social dans la mesure où la souveraineté et la sécurité alimentaire ne sont pas assurées, ni dans le monde ni même en France. Le scandale est aussi économique car ce gaspillage a un coût. Ce gaspillage a aussi des impacts très importants sur l'environnement car il s'accompagne d'un gaspillage inutile de ressources en plus des pollutions liées à la production de la nourriture et du traitement des déchets.

Réduire le gaspillage alimentaire à la consommation : une priorité

Le gaspillage existe à tous les niveaux de la chaîne : à la production, à la transformation, à la distribution et à la consommation. La phase de consommation est l'une des plus importantes puisqu'elle représente plus d'un tiers du gaspillage alimentaire. C'est pourquoi FNE a réalisé avec Verdicté, un bureau d'études, une analyse d'échantillons de nos poubelles qui révèlent que nous gaspillons majoritairement des restes de repas (1/4 environ du gaspillage des ménages à la maison et hors foyer), des fruits et légumes (1/4 également), des produits entamés (1/5) et enfin, des produits encore emballés, du pain et des liquides alimentaires.

D'avril à juillet 2012, FNE et ses associations membres vont mener des opérations pilotes pour réduire le gaspillage alimentaire. Pour Guillaume d'Hoop de PikPik Environnement qui accompagne 12 foyers témoins « *Chaque famille est en train de peser ce qu'elle gaspille pendant un mois, ce qui nous permettra de mieux connaître les causes de ce gaspillage et identifier avec les familles les gestes à adopter pour le réduire, avant d'en mesurer l'impact* ».

¹- 7 kg d'après le Modecom 2007 de l'ADEME

Gaspillage alimentaire : opération « coaching » - Jeudi 24 mai 2012

Pénélope Vincent-Sweet, pilote du réseau prévention et gestion des déchets : *« Ces opérations-témoins vont permettre d'intervenir pour réduire le gaspillage alimentaire des consommateurs et de la restauration, ce qui est nécessaire mais pas suffisant. FNE demande à tous les acteurs de la chaîne et en particulier aux distributeurs, de se mobiliser pour réduire le gaspillage qu'ils génèrent. Le futur plan national de prévention des déchets ne pourra pas faire l'impasse sur cet enjeu majeur. »*

3

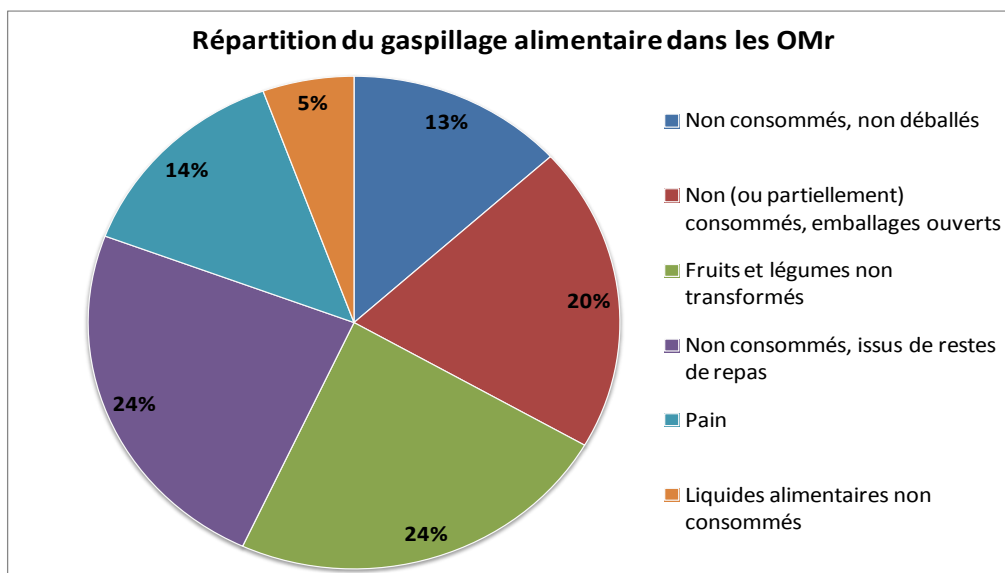
Le contexte

90 % des consommateurs n'ont aucune idée de la quantité de nourriture qu'ils jettent². Pourtant, entre la boîte de lardons cachée au fond du frigo, le morceau de viande que nous n'avons pas eu l'occasion de cuisiner ou les yaourts qui n'ont pas eu le temps d'être tous mangés avant leur date limite de consommation (DLC), chaque année nous jetons, en moyenne, environ 7kg de produits non déballés et non consommés par personne³.

Mais ceci n'est que la partie émergée de l'iceberg. Une étude britannique a estimé que 25 % des aliments achetés par les ménages sont jetés à la poubelle⁴. Et encore, il ne s'agit que du gaspillage alimentaire qui a lieu dans les maisons, or il y en a tout au long de la chaîne de production et de consommation. Analysons ces différentes étapes.

Le gaspillage à la consommation

Tout d'abord, nous jetons de la nourriture dans nos maisons. Le bureau d'étude Verdicité⁵ et France Nature Environnement ont réalisé en 2011 une caractérisation de nombreux échantillons d'ordures ménagères résiduelles (OMR) et assimilées qui a permis de mieux connaître ce gaspillage⁶.



² Étude FAO, 2009

³ - 7 kg d'après le Modecom 2007 de l'ADEME

⁴ - D'après le WRAP (Waste and Resources Action Programme) : [site internet](#)

⁵ - www.verdicite.fr

⁶ - Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le dossier [à cette adresse](#).

En plus des produits non déballés, on retrouve des restes de repas (1/4), des fruits et légumes (1/4), du pain et des produits dont l'emballage a été ouvert (1/5). Cette étude nous amène à constater que le gaspillage alimentaire de nourriture présent dans les poubelles des foyers est d'environ 30kg par an et par personne⁷. Si on rajoute le gaspillage évacué par les égouts et le compostage, on peut estimer que le gaspillage dans les foyers atteindrait près de 40kg par an et par personne⁸. Il ne s'agit que d'ordre de grandeur concernant le gaspillage des ménages chez eux. Mais nous devons considérer les lieux de consommation de nourriture dans leur ensemble. La consommation a lieu à la maison certes, mais aussi hors domicile dans les restaurants, dans les restaurants collectifs (entreprises, écoles, milieux hospitaliers et carcéraux...), dans la restauration rapide...

La FAO estime ainsi qu'en Europe le gaspillage à la consommation serait d'environ 95 kg par an et par habitant (cf. partie en rouge du graphique page suivante).

Le gaspillage à la consommation représente 95kg par an et par personne. Cela correspond à l'ensemble des aliments jetés lors de leur consommation. C'est-à-dire le gaspillage à domicile mais aussi le gaspillage dans les restaurants, les cantines, les bureaux, dans la rue, etc.

⁷ Ces résultats sont issus d'échantillons prélevés lors de tournées de ramassage des camions-poubelles des collectivités qui collectent les déchets des ménages mais également les déchets de certaines activités économiques. 22% de ces déchets sont ceux des commerces, écoles, etc. selon les ratios de l'ADEME. A noter que les déchets des entreprises, hors collecte publique, sont trois fois plus importants que ceux des ménages.

⁸ - Selon le [WRAP](#) qui considère que 70% du gaspillage est évacué par les poubelles et 30% par les égouts et le compostage (voir le [dossier du WRAP](#)).

Le gaspiillage de nourriture dans le monde, du champ à l'assiette...

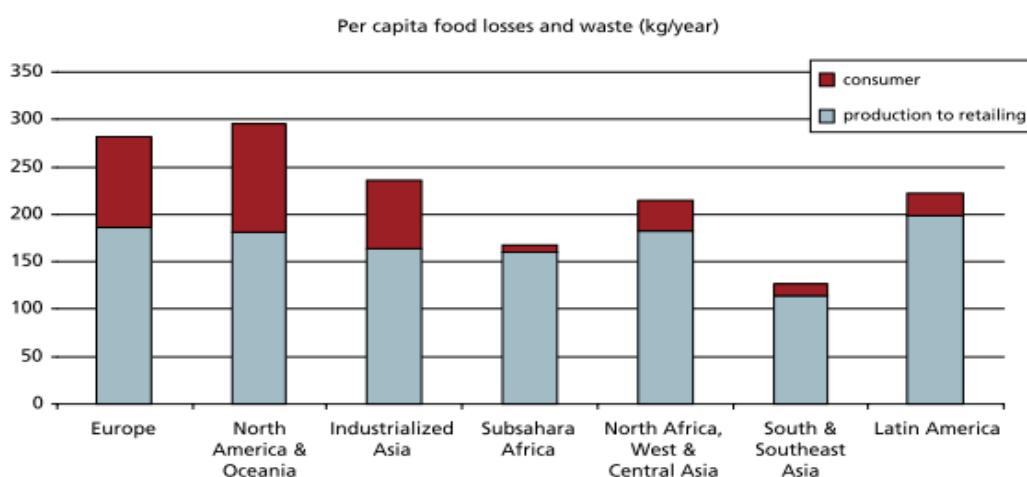
6

Mais prenons encore un peu de recul en suivant l'exemple concret du parcours d'une pomme de terre.

« Dans un champ, les pommes de terre sont ramassées par des machines. Ces appareils ne les collectent pas toutes, certaines restant dans la terre. Les patates récoltées sont stockées dans un hangar. Là, elles sont triées. Celles qui ne correspondent pas à la norme sortent du circuit de production. Les autres sont acheminées dans une usine de production de frites. Avant d'être transformées, elles sont une nouvelle fois triées, certaines seront ratées lors du découpage des frites... créant des pertes. Surgelées, les frites seront jetées en cas de rupture de la chaîne du froid. Dans le magasin, si la gestion des stocks n'est pas maîtrisée et que la date de péremption est dépassée, les sachets seront déversés dans une benne à ordures. Si le sachet de frites est acheté, les frites cuisinées, celles qui restent finiront, la plupart du temps, à la poubelle. »⁹

Voilà comment, de la culture des aliments, en passant par leur transformation, leur distribution jusqu'à leur consommation finale par les ménages, des pertes et gaspillages de nourriture se produisent à toutes ces étapes de la chaîne d'approvisionnement. La FAO estime ainsi qu'en Europe le gaspillage total de nourriture s'élèverait à environ 280 kg par personne et par an et que dans le monde, près d'un tiers des aliments produits sont perdus ou gaspillés¹⁰.

Pertes et gaspiillage de produits alimentaires, aux étapes de consommation et de pré-consommation, dans les différentes régions (par habitant).



Etude « [Global food losses and food waste](#) » – FAO - mai 2011

9 - Extrait d'un article de Sophie Guillemin paru sur [Citazine](#)

10 - étude FAO ma 2011 – [Global food losses and food waste](#)

La notion de gaspillage est variable en fonction des cultures et des individus. C'est pourquoi la FAO parle de « pertes et gaspillage » tandis que le l'agence britannique, le WRAP, a classé les déchets alimentaires des ménages en trois catégories lors d'une étude menée en 2009¹¹ :

- **les déchets évitables (64%)** : les aliments et boissons jetés, mais qui étaient, avant d'être jetés, comestibles/mangeables

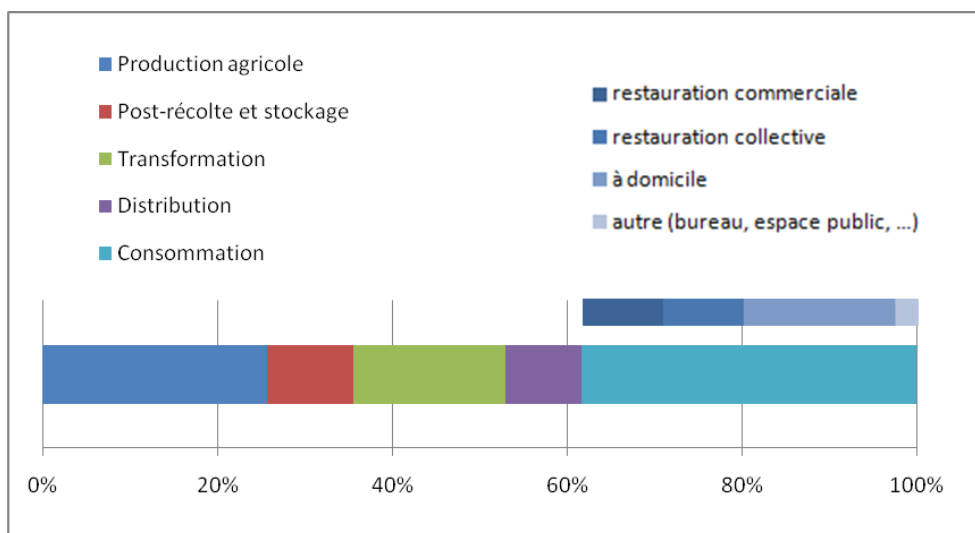
- **les déchets potentiellement évitable (18%)** : les aliments et boissons que certaines personnes mangent et d'autres non (croûtes de pain) ou qui pourraient être mangées si la nourriture était préparée autrement (pelures des pommes de terre)

- **les déchets inévitables (18%)** : les déchets d'aliments ou de boissons qui ne sont pas comestibles en dans des circonstances normales (os, coquilles d'œufs, peau d'ananas)

Les différentes études menées sur le sujet portent sur des périmètres variés (gaspillage alimentaire ou déchets alimentaires) et sont donc difficilement comparables. Cependant, il est possible de dégager des ordres de grandeur.

Le graphique ci-dessous propose une représentation des pertes et gaspillages de nourriture aux différentes étapes de la chaine alimentaire. Il est basé sur le poids du gaspillage et est indicatif¹² car réalisé à partir de résultats des études de la FAO et du ministère de l'écologie auxquels ont été intégrées les valeurs obtenues lors de l'enquête Verdictité et FNE.

Pertes¹³ et gaspillages de nourriture aux différentes étapes de la chaine alimentaire



11 - Etude disponible sur http://www.wrap.org.uk/downloads/Household_food_and_drink_waste_in_the_UK_-_report.e1e466d2.8048.pdf

12 - Ces proportions ont été calculées à partir des pourcentages donnés dans le rapport de la FAO sans que FNE ne dispose des valeurs absolues. Il s'agit donc d'approximations.

13 - Le mot « pertes » est utilisé pour justifier les pertes agricoles dues aux conditions climatiques

Le gaspillage alimentaire en France : un scandale social, économique et environnemental

8

Le gaspillage de nourriture constitue tout d'abord un scandale éthique et social dans la mesure où la sécurité alimentaire de tous n'est pas assurée ni dans le monde ni même en France. A plus large échelle, le gaspillage au niveau de la consommation des pays industrialisés (222 million de tonnes) est presque aussi élevé que la production alimentaire totale nette de l'Afrique subsaharienne (230 million de tonnes).¹⁴

Le scandale est aussi économique car cette nourriture jetée a un coût financier. A l'échelle des dépenses de nourritures d'un foyer (maison, restaurant ...), c'est une perte nette qui se chiffre en centaines d'euros. En effet nos voisins belges jettent chaque année l'équivalent de 174€ de nourriture à la poubelle par ménage¹⁵ tandis que nos voisins britanniques jettent l'équivalent de 600€ par an¹⁶. Et d'après l'enseigne Albal, le coût du gaspillage alimentaire s'élève à 430€ par habitant chaque année¹⁷. Pour un foyer comprenant 3 à 4 personnes, nous pouvons ainsi estimer à 1500€ le coût du gaspillage alimentaire chaque année.

Il est très difficile d'évaluer les coûts du gaspillage alimentaire car, comme le souligne Benoît Hartmann, porte-parole de FNE, « lorsque j'achète des tomates, je paie également celles qui ont été laissées dans le champ mais aussi celles qui ont été jetées à Rungis et dans la grande surface car elles étaient abimées ». Ces coûts-ci sont « invisibles » car ils sont internalisés dans le prix que payent les consommateurs. En revanche, les coûts de traitement des déchets ne le sont pas ; et les « externalités environnementales » qui ne sont pas monétarisées le sont encore moins.

En effet, ce gaspillage a aussi des impacts très importants sur l'environnement car il s'accompagne d'un gaspillage de ressources en plus des pollutions liées à la production.

- Pour sa production, cette nourriture nécessite des terres cultivées inutilement auxquelles il faut ajouter de multiples consommations de carburant, d'engrais et de biocides, sans oublier toute l'énergie nécessaire à son transport, sa transformation et sa distribution. Si l'on part du constat de la FAO que du champ à l'assiette, un tiers de la nourriture produite est jeté, c'est qu'alors 30 % des terres et des intrants sont utilisés inutilement.

- Une fois à la poubelle, cette nourriture jetée revient à la charge de la collectivité (dont le coût financier est supporté par les citoyens). Au mieux compostée (mais

¹⁴ [Rapport de la FAO](#), p. 13.

¹⁵ <http://www.copidec.be/Gaspillage-Alimentaire.pdf>

¹⁶ 480 livres sterling : p 28 du [rapport du Wrap](#)

¹⁷ http://www.agro-media.fr/actualite/C3%A9/marketing-communication/albal-save-food-11-05-2011_3837

uniquement s'il existe un tri à la source des biodéchets ou un système de compostage à domicile ou de proximité), elle sera le plus souvent enfouie en centre d'enfouissement technique (CET) dégageant ainsi du méthane, un gaz à effet de serre très puissant, ou bien amenée dans un incinérateur dans lequel de l'énergie supplémentaire sera nécessaire à sa combustion, à cause de sa teneur en eau, sans oublier là aussi des coûts environnementaux supplémentaires (transport, pollution de l'air, etc.). D'après l'analyse des échantillons réalisée par Verdicité et FNE¹⁸, nous pouvons estimer que le gaspillage alimentaire représente 10% des déchets ménagers et assimilés.

France Nature Environnement, lanceur d'alerte

France Nature Environnement a contribué depuis 2009 à faire émerger ce sujet dans le débat public comme une priorité d'action. Afin d'alerter l'opinion, FNE a publié dès juin 2010 et avec le soutien de l'ADEME un dossier documentaire intitulé « Gaspillage alimentaire, pourquoi et comment agir ? »¹⁹ qui dresse un état des lieux, des enjeux et des pistes pour agir contre ce phénomène.

Afin de préparer les projets « opération témoins », France Nature Environnement a souhaité affiner les connaissances nationales sur ce thème et a réalisé, en partenariat avec le bureau d'étude Verdicité, une analyse du gaspillage alimentaire sur près de 20 000 foyers. Les résultats de cette analyse sont [consultables ici](#).

Aujourd'hui, c'est donc à travers de multiples opérations témoins que FNE, ses associations affiliées et ses partenaires, souhaitent faire reculer le gaspillage alimentaire en France.

Une véritable prise en compte de ce phénomène semble s'opérer. A titre d'exemple en 2010, un groupe de travail coordonné par le ministère de l'Ecologie, du Développement durable, des Transports et du Logement et par l'ADEME, réunissant différents acteurs concernés par le phénomène, s'est réuni pour la première fois le 8 novembre 2010 afin de définir une stratégie d'action nationale sur ce sujet²⁰. En 2011, la Direction générale de l'alimentation du ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire a quant à elle réalisé une étude sur les déchets alimentaires²¹ (qui incluent le gaspillage alimentaire).

18 - Pour plus d'informations, vous pouvez consulter le dossier [à cette adresse](#).

19 - Pour consulter le dossier : <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/jagis/limiter-le-gaspillage-alimentaire.html>

20 - Consulter le rapport intermédiaire du MEDDTL [à cette adresse](#)

21 - Consulter le dossier du Maaprat [à cette adresse](#)

De plus, l'ADEME a relancé cette année la campagne de mobilisation en faveur de la réduction des déchets, en axant la communication grand public sur le gaspillage alimentaire. En témoigne la page « [stop au gaspillage alimentaire](http://www.reduisonsnosdechets.fr) » du site internet www.reduisonsnosdechets.fr.

La marraine de l'opération

Sakina M'Sa, créatrice solidaire et marraine de l'opération

Cette créatrice de mode parisienne a fait du réemploi sa marque de fabrique. Généreuse et souriante, elle s'engage à nos côtés pour notre opération contre le gaspillage alimentaire et nous ouvre les portes de son frigo.

Pourquoi vous êtes-vous associée à cette opération ?

C'était important pour moi de m'engager sur la question du gaspillage alimentaire, car l'heure est grave : la crise économique touche le quotidien de chacun, jusqu'à notre alimentation. Je crois beaucoup à l'action locale et aux petits ruisseaux qui font les grandes rivières.

Au quotidien, comment faites-vous pour éviter le gaspillage alimentaire ?

Comme tout le monde, j'ai beaucoup à apprendre dans ce domaine. Mais on peut imaginer des tas de choses pour l'éviter ou pour accommoder les restes. C'est une habitude bien ancrée en moi : je viens d'une famille modeste, on était six enfants à table et ma mère cuisinait des mets magiques, sans faire de dépenses outrancières. J'achète aussi des fruits et légumes bio, en faisant attention aux quantités.

Vos créations reflètent vos préoccupations...

Je réfléchis à la meilleure utilisation des tissus lors du dessin de mon patron, à la traçabilité des matières. Après une collection en patchwork d'anciens bleus de travail, je travaille à partir de chutes de tissus venant des grandes maisons de couture. Avec les vêtements comme avec les aliments, je ne veux pas être dans une politique de surproduction.

En savoir plus sur Sakina M'Sa : www.sakinamsa.com

Des « opérations témoins » pour réduire le gaspillage alimentaire

11

Objectifs

Face aux constats, l'enjeu est de trouver des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire et d'aider tous les acteurs de la chaîne à les mettre en pratique. Pour cela, FNE coordonne des opérations témoins qui permettront de :

- mesurer le gaspillage et identifier ses causes ;
- identifier des pistes d'actions solides, complètes et argumentées pour faciliter la réduction du gaspillage ;
- réaliser des outils de sensibilisation adaptés ;
- favoriser l'émergence et la poursuite de dynamiques locales de réduction du gaspillage alimentaire par un essaimage des meilleures pratiques.

Méthodologie

Ces opérations « pilotes » sont réalisées par des associations affiliées à France Nature Environnement. Elles s'adressent à 3 publics/structures cibles car ils sont à l'origine d'une partie importante du gaspillage alimentaire à la consommation :

Les foyers : Les échantillonnages analysés par Verdicité et FNE²² ont permis de dégager les grandes tendances du gaspillage des foyers néanmoins la mise en pratique des gestes permettant de le réduire reste encore un défi.

Les restaurants : Très peu étudié pour l'instant, ce secteur très diversifié est au cœur de multiples contraintes (sanitaires, commerciales, etc.) mais des pratiques intéressantes existent et sont à valoriser.

La restauration collective : Un des maillons dans la chaîne alimentaire dont le gaspillage est le plus visible puisque les restaurants collectifs regroupent parfois des centaines de convives. Là aussi des pratiques existent déjà pour réduire le gaspillage mais un gros effort reste à faire pour sensibiliser les convives et améliorer la logistique.

22 - Cf. partie 3 de ce dossier

Ces opérations sont menées par des associations locales affiliées à FNE et par une association partenaire, le Réseau des Etudiants Français pour l'Education au Développement Durable (REFEDD). Chacune de ses associations suit le déroulé des opérations suivant :

12

1^{ère} étape – Diagnostic (1 mois) : Quelles pratiques existent déjà pour réduire le gaspillage ? Quels types d'aliments sont jetés ? En quelles quantités ? A quel moment ?

Cette quantification est réalisée grâce à des pesées concernant différentes étapes de la préparation des repas aux restes en fin de repas. Que ce soit à la maison, au restaurant ou dans une restauration collective, des aliments sont jetés pour différentes raisons (trop grande quantité, mauvaise conservation, aléas, etc.).

Des retour-plateaux des élèves, à l'assiette de restaurant qui revient à moitié pleine en passant par le petit dernier qui n'a pas fini sa purée à la maison, tous ces gaspillages passeront au crible de nos associations avec l'accord et l'aide des structures cibles.

En identifiant ce qui est gaspillé, les acteurs du projet auront une première idée des causes du gaspillage et donc des alternatives pour le réduire

2^{ème} étape – Les acteurs des structures cibles réfléchiront ensuite aux différentes solutions à mettre en place propres à réduire « leur » gaspillage et donc adapté à leur structure.

Ces acteurs sont :

- pour les foyers témoins : les personnes vivant au sein du foyer
- pour les restaurants : les patrons, l'équipe de cuisine, l'équipe de service
- pour les restaurations collectives : la direction, le ou la gestionnaire, l'équipe de cuisine, le ou la nutritionniste, les convives...

Après avoir envisagé de multiples solutions et étudié leur faisabilité, les structures et foyers s'engageront sur quelques unes qui seront mises en place. Des pesées auront à nouveau lieu pour évaluer l'impact des ces gestes et solutions.

A l'issue de ces opérations, les associations se réuniront pour partager leur retour d'expérience et identifier les contraintes qui pèsent sur chacun des acteurs et les opportunités de réduction du gaspillage alimentaire, qu'elles relèvent d'intervention nationale ou d'action locale.

Associations participant aux projets

13

Accompagnement de foyers témoins



Pikpik Environnement (92)

Guillaume D'Hoop - contact@pikpik.org

Basée à Issy-les-Moulineaux, PikPik Environnement a pour but depuis 2009 d'éduquer à l'écocitoyenneté pour un meilleur environnement urbain. Ses thèmes de prédilection sont les déchets, l'eau, l'énergie, la biodiversité, l'eco-mobilité, la santé environnementale, l'urbanisme. Son champ d'action principale se situe dans les Hauts-de-Seine. Visant tous publics, les actions de PikPik se veulent ludiques : animation de stands, installation de composteur en pied d'immeuble, récolte de miel urbain, théâtre environnemental, gestion des déchets lors de manifestations sportives (ecotrail), visites de site...

Dans le cadre de cette opération, douze foyers sont accompagnés sur les Hauts-de-Seine/Paris depuis début mai jusqu'à fin juin 2012



La Sépant (37)

Nese Kaplan - 09 77 38 61 75 - nesekaplan@sepant.fr

La Société d'Étude, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Touraine (SEPANT) est une association loi 1901 créée en 1966, dont les objectifs sont de « préserver en Touraine les milieux naturels et d'agir contre toutes les atteintes à l'environnement. Depuis 1998, elle est la fédération départementale des Associations de Protection de la Nature et de l'Environnement d'Indre-et-Loire. La SEPANT s'engage au quotidien dans la médiation entre les acteurs de l'environnement (collectivités locales, services régionaux et départementaux de l'État, particuliers...) pour une meilleure intégration de l'environnement dans les politiques publiques.

C'est dans le cadre de sa thématique « déchets » que la SEPANT participe à l'opération « foyers témoins » du gaspillage alimentaire qui a débuté le lundi 23 avril et se terminera fin juin 2012.



La **SEPANGUY** (Guyane) :

Aline Delafosse - 0594 29 04 26 - aline.delafosse@sepanguy.com

Salariée en charge du projet

La SEPANGUY (Société d'Etudes, de Protection et d'Aménagement de la Nature en Guyane) est une association de loi 1901 œuvrant pour la protection de l'environnement en Guyane. Entre autres, elle met en œuvre deux programmes pédagogiques sur les thématiques des déchets et de l'eau. C'est dans le cadre du programme pédagogique d'éducation à l'environnement et à la citoyenneté en partenariat avec la Communauté d'Agglomération du Centre Littoral, l'ADEME et l'Europe, ayant pour principales thématiques les déchets et la consommation durable, que s'inscrit l'enquête sur le gaspillage alimentaire.

L'opération « foyers témoins » a débuté en Guyane le lundi 7 mai et s'achèvera le dimanche 1^{er} juillet. Durant cette période, les dix foyers engagés mesureront le gaspillage à la maison et réfléchiront à des moyens de le réduire au niveau individuel en prenant en compte les particularités de leurs foyers mais également de la Guyane (moyens de conservation adaptés, etc.).

Accompagnement de restaurants



L'**Espace Nature Isère** (38) :

Benjamin Tosi – 04 76 36 50 10 - animation-eni@orange.fr

L'association Espace Nature Isère accompagne trois restaurants dans l'Isère entre Voiron et Saint-Marcellin: un semi gastronomique, une pizzeria, une restauration rapide.

L'opération a débuté en avril 2012.



Worgamic (Paris) : 06 13 42 01 25

Solène Enouf

Antoine Hubert – antoine.hubert@worgamic.org

Créée en 2007, Worgamic est une association qui promeut une meilleure gestion des ressources alimentaires en ville, du potager au composteur en passant par l'assiette. Ses trois pôles d'activité (Agricultures, Alimentation, [Re]cyclage) fonctionnent en synergie sur les trois domaines que sont la sensibilisation, la recherche et le plaidoyer. Le pôle Agriculture défend le principe de cultures vivrières inspirées des pratiques agro-écologiques que l'on peut développer en ville. Le Pôle Alimentation défend l'idée d'une cuisine diversifiée et responsable élaborée avec des aliments locaux, frais et de saison. Enfin, le Pôle [Re]cyclage se préoccupe des transformations et utilisations locales de la matière organique.

Worgamic accompagne trois restaurants à Paris : *le Couvent*, *le Grand Méricourt* et *le Petit Choiseul*.

Accompagnement de restaurations collectives



Le Pic Vert (38) :

Sonia Montchalain – 04 76 91 34 33 - s.montchalain@lepicvert.asso.fr

Le Pic Vert est une association de protection, de sensibilisation et d'éducation à l'environnement basée à Réaumont en Isère. Membre de la Fédération Rhône-Alpes de Protection de la Nature (FRAPNA Isère), elle œuvre au nord de Grenoble dans tout le Pays Voironnais, l'est de la plaine de Bièvre et la limite nord du massif de Chartreuse, rassemblant plus de 560 adhérents partageant ses idées et valeurs.

Le Pic Vert accompagne depuis avril un restaurant scolaire regroupant les deux écoles élémentaires et maternelles de Coublevie près de Voiron en Isère. Financé en partie par la Communauté d'Agglomération du Pays Voironnais, ce projet pilote a pour objectif d'être reproduit dans d'autres restaurants scolaires de la collectivité. Ce restaurant sert entre 250 et 280 repas quotidiens en self-service, les repas sont livrés par un traiteur en liaison froide.



La **Frapna Isère** (38) :

Francis Meneu - francis.meneu@frapna.org

La fédération départementale FNE en Isère accompagne la restauration du collège de Domène à côté de Grenoble. Le Collège de Domène fait partie du territoire de l'agglomération grenobloise, un des 13 créés par le département dans le cadre de sa politique de territorialisation. Ce territoire regroupe 35 autres établissements.

Après avoir été cuisine autonome, le Collège de Domène est devenu courant 2011 cuisine satellite d'une importante cuisine mutualisée gérée par le Conseil général. A terme les 35 collèges de l'agglomération grenobloise devraient tous être desservis par 2 cuisines mutualisées, dans le cadre de l'adoption du nouveau schéma de restauration scolaire.

Anticipant l'adoption d'un agenda 21 scolaire, le Collège de Domène a entamé avec l'ensemble de la communauté éducative une démarche de réduction de son impact environnemental en commençant par celle des déchets produits (tri, compostage) avec une attention renforcée sur le service restauration, principale source de production.

480 élèves sont inscrits à la demi-pension.

Constatant une augmentation considérable des denrées non consommées chaque jour depuis le passage en cuisine satellite, le collège de Domène s'est penché sur le gaspillage alimentaire. Ce projet est appuyé par la FRAPNA-Isère, d'autant plus facilement que son Président est, à titre professionnel, le Gestionnaire matériel de cet établissement. Les partenaires de ce projet sont le service environnement et développement durable ainsi que le service éducation du Conseil Général de l'Isère et la Métropole de Grenoble. La Commune de Domène suit avec intérêt les travaux réalisés.

Les partenaires du projet

17



le Ministère de l'écologie a coordonné en 2011 un groupe de travail spécifique sur le gaspillage alimentaire, dans le cadre du Conseil National des Déchets. Objectif à terme : coordonner des actions au niveau national afin de réduire le gaspillage alimentaire

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/Stop-au-gaspillage-alimentaire.html>

Le Ministère apporte un soutien financier et participe au Comité de pilotage du projet de FNE.



La Fondation MACIF crée, développe, soutient et accompagne des projets relevant de l'innovation sociale, avec une attention particulière portée aux problématiques environnementales.

<http://www.fondation-macif.org/>

Depuis octobre 2011, la Fondation MACIF apporte un soutien financier au projet de FNE, participe au comité de pilotage et s'implique en développant les bonnes pratiques sur le gaspillage alimentaire auprès des sociétaires de la Macif. Des sociétaires se sont par ailleurs portés volontaires dans le cadre des « opérations témoins ».



VerdiCité est une entreprise qui intervient auprès des collectivités en conseil et assistance à maîtrise d'ouvrage, principalement sur le thème de la gestion des déchets. Elle intervient également auprès d'une clientèle d'entreprises pour des diagnostics environnement et des études de réduction de la production des déchets.

<http://www.verdicite.fr/>

VerdiCité a réalisé pour le projet l'ensemble de l'analyse des échantillons de poubelles afin de mieux connaître la part et la composition du gaspillage alimentaire dans les ordures ménagères.

Remerciements

18



L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie - <http://www2.ademe.fr/>



La Passiflore, association adhérente à FNE - <http://la.passiflore.free.fr/>



Espace Environnement qui coordonne le projet Greencook - <http://www.green-cook.org/>



International Urban Food Network - <http://fr.iufn.org/>



Le Réseau Français des Etudiants pour le Développement Durable - <http://www.refedd.org/>



L'association Unis-Cité - <http://www.uniscite.fr/>



L'association De mon assiette à notre Planète - <http://www.assiette-planete.fr/site/>