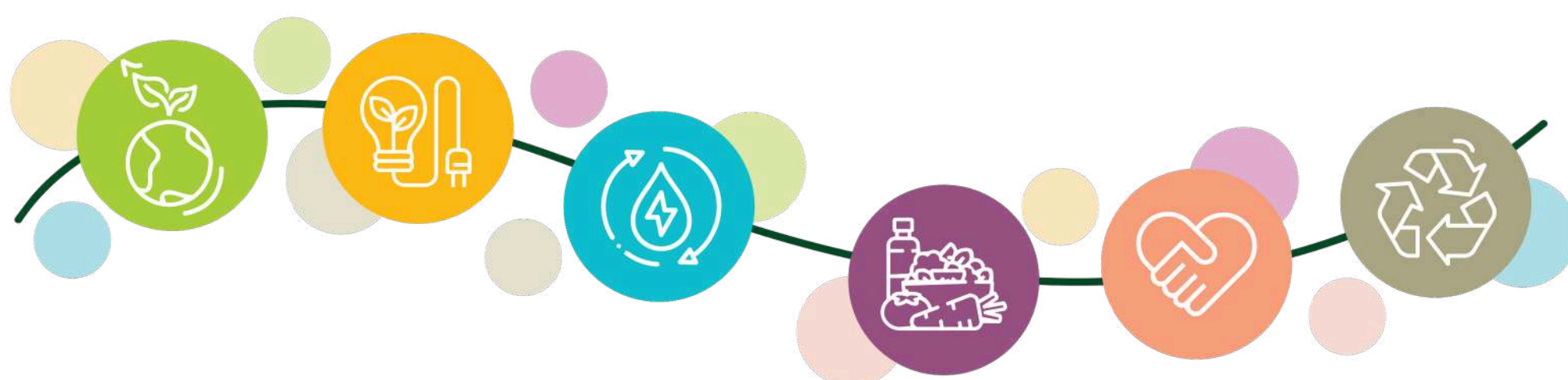




La lutte contre le gaspillage alimentaire & la collecte des déchets

- octobre 2024 -



Région
île de France

LYCÉES
ÉCO-RESPONSABLES



De quoi s'agit-il exactement ?

A l'occasion de la **Journée internationale de sensibilisation aux pertes et gaspillages de nourriture**, le 27 septembre 2024, organisée pour la 5ème édition par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) et le PNUE (Programme des Nations Unies pour l'environnement), la démarche des Lycées Éco-Responsables de la région Île-de-France a souhaité réaliser un zoom sur la **lutte contre le gaspillage alimentaire** et la **collecte des déchets** en France.

Chaque année, près de **20% de la nourriture** produite finit à la poubelle. Cela représente 150 kg de nourriture par personne et par an, gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire **depuis le producteur jusqu'au consommateur**.

Définitions :

Les déchets alimentaires, aussi appelés « déchets de cuisine et de table », **représentent l'essentiel des biodéchets produits par les ménages ou les professionnels de la restauration**. Il s'agit des déchets de cuisine tels que les restes de repas, de préparation ou encore les produits périmés non-consommés. Ils sont notamment issus des ménages, des restaurants, des traiteurs, des magasins de vente au détail ainsi que des établissements de production ou de transformation de denrées alimentaires.

Le gaspillage alimentaire est défini comme **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée** (loi Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire (AGEC)).



Extrait de la plaquette de lutte contre le gaspillage alimentaires de la région Île-de-France.

Source : Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et Ministère de la Transition écologique, de l'Énergie, du Climat, et de la Prévention des risques.

La réglementation

Loi TECV*

Cette loi introduit l'obligation, pour la restauration collective publique, d'**avoir une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.**

*Transition Énergétique et Croissance Verte

2015

Loi Egalim

Cette loi **interdit de rendre impropre à la consommation des denrées encore consommables.** Elle s'applique aux industries agroalimentaires, aux grossistes, aux distributeurs et à la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour). De même, ces acteurs ont **l'obligation (au-delà d'un certain seuil) de proposer une convention de don à une association habilitée.**

2016

Loi Garot

Cette loi **établit une hiérarchie dans les actions pour la lutte contre le gaspillage alimentaire :** favoriser la prévention du gaspillage, puis utiliser les invendus par le don ou la transformation, puis valoriser dans l'alimentation animale, et enfin utiliser les restes alimentaires à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique (méthanisation).

2019

2020

Loi AGECC*

Il devient obligatoire de **mettre en place un plan de gestion de la qualité du don pour les distributeurs,** à partir du 1er janvier 2020, pour en assurer la qualité, impliquant formation et sensibilisation du personnel.

*Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire

2021

La loi Climat et Résilience

Lancement de l'expérimentation de la solution de réservation de repas en restauration collective afin de lutter contre le gaspillage alimentaire et d'adapter l'approvisionnement au nombre de repas effectivement nécessaires

FOCUS PRPGD*

A décliner sur les territoires franciliens :

Réduire

- Réduire de 50% le gaspillage alimentaire en 2025 (par rapport à 2013),
- Déployer la pratique du compostage de proximité.

Réemployer et réparer

- Doubler l'offre de réemploi, réutilisation et réparation en 2031,
- Déployer de la consigne pour réemploi,
- Doubler la collecte des textiles d'ici 2031.

Trier, recycler et valoriser

- Généraliser le tri à la source des biodéchets fin 2023.

*Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets



Actions pour réduire le gaspillage alimentaire

La région Île-de-France accompagne les lycées franciliens dans leurs démarches. Pour cela, elle dispose de plusieurs leviers :

- **Mieux comprendre et connaître pour agir** : fiches actions, guide de bonnes pratiques, formations...
- **Mieux prévoir et anticiper le nombre de repas** : appui à la mise en place de systèmes de réservation de repas, logiciel de gestion de la restauration, expérimentation d'un outil de prédiction du nombre de couverts.
- **Mieux équiper pour limiter le gaspillage et valoriser les déchets alimentaires non évitables** : cellules de refroidissement, bars à salade, tables de tri. Depuis 2016, 5,5 millions d'euros d'aides ont été déployés pour équiper les lycées. Cette aide a permis de diminuer de 30% le gaspillage alimentaire.
- **Mieux mobiliser et sensibiliser les communautés scolaires pour mener des projets dans le cadre des Lycées Éco-Responsables** : 192 projets pédagogiques ont pu voir le jour dans les Lycées Éco-Responsables sur le sujet de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Depuis la loi AGEC, les établissements doivent **valoriser leurs biodéchets**. Ils peuvent pour cela contacter les **Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI)** pour organiser collecte et traitement. Ils peuvent également faire appel à un prestataire extérieur. L'établissement choisit alors avec son prestataire la fréquence de collecte, le nombre et le volume des bacs.



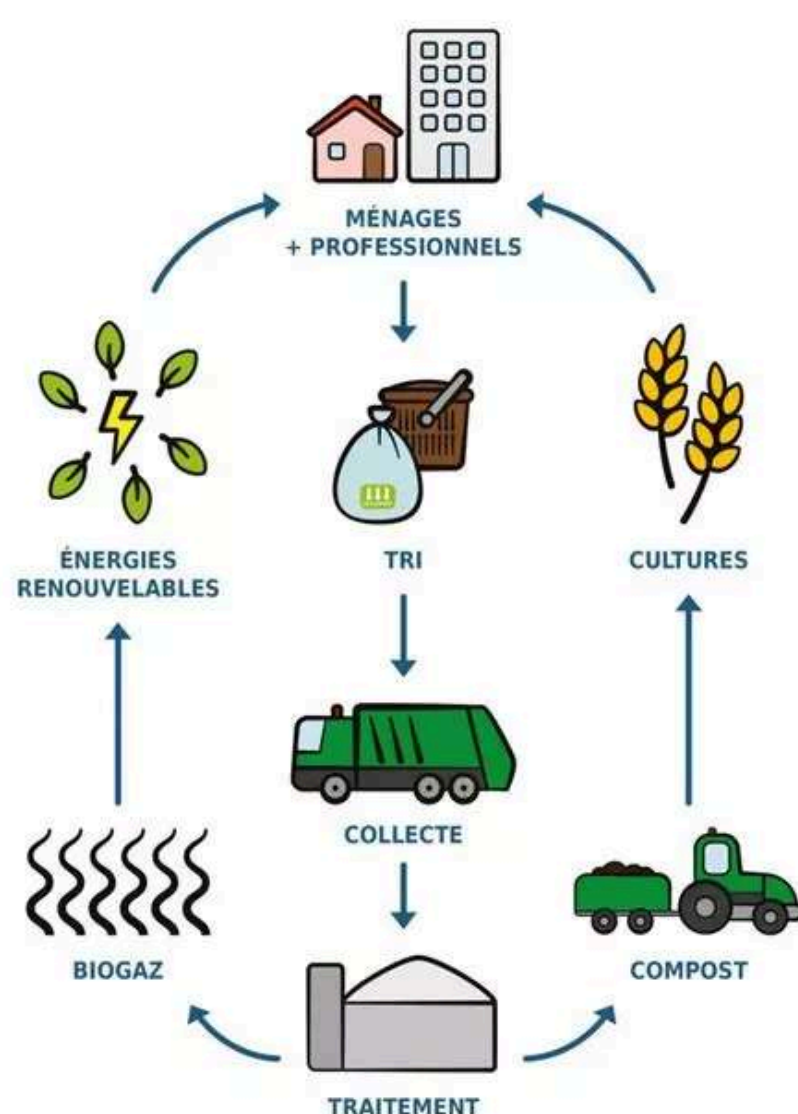
Zoom sur une collecte : https://vimeo.com/916639251?share=copy_



Actions du lycée Paul Emile Victor à Osny (95) pour réduire le gaspillage alimentaire

Le lycée Paul Emile Victor à Osny (95) s'est engagé sur le sujet de l'alimentation et met en place plusieurs actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire telles que :

- **Limiter les déchets de production en privilégiant les légumes bio** : cela contribue à réduire le besoin d'épluchage, étant donné qu'ils contiennent moins de pesticides, ce qui diminue ainsi la quantité d'épluchures perçues comme des déchets.
- Privilégier la **production en flux tendu** de façon à limiter les excédents.
- **Prioriser des produits avec peu d'emballages et à la découpe** (ex : fromage, yaourt ...).
- **Laisser les élèves se servir en libre service**. Cela permet de gagner du temps et de limiter le gaspillage. Il est cependant important au déploiement du self service d'avoir une personne pour « surveiller » et **instaurer les bonnes pratiques**.
- **Remettre le pain qui n'est pas utilisé à des fermes ou aux associations pour nourrir les animaux**. Attention, une convention « décharge de responsabilité » doit être réalisée.



Extrait du site Grand Paris Seine Ouest



Cédric Gilbert,
chef de cuisine du lycée Paul Emile Victor à Osny (95)



La Région réduit le gaspillage alimentaire au siège

La région Île-de-France s'engage aussi auprès et avec les agents du siège à lutter contre le gaspillage alimentaire. Plusieurs pratiques sont ainsi mises en place avec **Serenest**, le prestataire de la restauration administrative, lors de la préparation des 18 000 repas par mois :

- **Utiliser des légumes déclassés** : partenariat avec la société **Atypique** visant à utiliser des légumes ne répondant pas aux standards de consommation (1563 kg en octobre 2023).
- **Anticiper les quantités à cuisiner** : estimation du nombre de repas en fonction de la fréquentation prévisionnelle.
- **Travail sur la qualité nutritive et gustative des repas** : recettes travaillées avec des produits qualitatifs.
- **Organisation du service pour limiter le gaspillage** : la production des repas est ajustée au fur et à mesure du service. En outre, les agents du siège se servent de façon autonome selon leur appétit. Ils ont la possibilité de récupérer les restes qu'ils n'ont pas consommés dans des contenants réutilisables (système de consigne).
- **Éviter de jeter les denrées non consommées** : les denrées non consommées par les agents sont remises en service d'un jour à l'autre. D'autre part, le surplus final est proposé à la vente dans un frigo connecté selon un tarif préférentiel avec un système de consigne.



Pour en savoir plus sur les actions de la Région :

<https://vimeo.com/930189030?share=copy>

<https://www.iledefrance.fr/toutes-les-actualites/la-region-sengage-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>



Extrait de la plaquette de lutte contre le gaspillage alimentaires de la région Île-de-France.

Pour plus d'informations, d'actualités ou d'affichages sur le gaspillage alimentaire :
<https://lycees.iledefrance.fr/guides-methodologiques-et-reglementations#title-3>

Pour découvrir la campagne nationale "STOP au gaspillage alimentaire" portée par le
 Ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt :
<https://agriculture.gouv.fr/stop-gaspillage-alimentaire>

Contacts :

Direction des Opérations (DO)

Service Etudes Générales et Environnementales
Démarche des Lycées Éco-Responsables
lycees.eco-responsables@iledefrance.fr

Nicolas RIHET

Coordinateur des Lycées Éco-Responsables
nicolas.rihet@iledefrance.fr
01 53 85 56 60 / 06 07 82 23 81

Lola CHUPIN

Chargée de mission Lycées Éco-Responsables
lola.chupin@iledefrance.fr
01 53 85 57 89

Romane BONNET

Chargée de mission Lycées Éco-Responsables
romane.bonnet@iledefrance.fr
01 53 85 75 47

