

Groupe de travail : Gaspillage alimentaire

Lundi 19 juin – 18h – 20h

Personnes présentes :

Nom Prénom	Structure
Hélène VIGNAUD	CDT – Pays Avallonnais
Pierre MORIN	CDT – Pays Avallonnais
Annick BAKRY	CDT – Pays Avallonnais
Laurent BROCHARD	CDT – Pays Avallonnais
Monica FRAMBOURG	Pays Avallonnais
Clarisse BLANCHARD	Pays Avallonnais

Personnes excusées :

Annie GAUTHIER
Dominique THIERY
Florence MAUCHOSSE

Contexte

Agir pour lutter contre le gaspillage alimentaire, c'est le meilleur moyen pour améliorer son approvisionnement local, notamment en restauration collective. Pourquoi ? Cela permet à la fois de prendre conscience de l'importance de ne pas gâcher de l'alimentation, le tout pouvant permettre par la suite de pouvoir faire des économies qui permettront par la suite de pouvoir acheter de meilleurs produits (AB, SIQCO, Label Rouge, HVE, ...) afin de répondre aux enjeux de la loi EGAlim.

Alors, pourquoi la lutte contre le gaspillage attire autant ? Pour beaucoup, c'est simplement une question d'éducation. Il est nécessaire de sensibiliser les élèves par des actions de communication ou encore des formations spécifiques. Le gaspillage alimentaire restant scandaleux pour de nombreuses personnes, alors que l'on peut faire autrement, et surtout au regard de la précarité dans laquelle se trouve beaucoup de famille.

Pour rappel, quelques chiffres :

- 30 kg/an/habitant d'aliments sont gaspillés dans chaque foyer
- 150 kg/an/habitant sont gaspillés sur l'ensemble de la chaîne de production
- Les EPHAD sont les établissements dans lequel on retrouve le plus de gaspillage (160 g par plateau) contre 120 g en moyenne pour tous les établissements de restauration collective confondus.
- Pour un gaspillage de 120 g par plateau, on estime que le manque à gagner est de 0,68 ct ;

Retours sur les échanges

Beaucoup de questionnement ont été posé sur les labels et leurs « équivalences » permettant de respecter la loi EGAlim. Les labels du type 100 % Côte d'Or sont intéressants car permettent de contourner l'impossibilité de mettre des clauses de proximité dans les marchés publics. Mais ce type de label pose question : quelle qualité est exigée dans les cahiers des charges imposés aux agriculteurs ?

Défi'Gaspi pour les scolaires

L'idée de cette action serait de sensibiliser les élèves en leurs proposant un défi inter-établissement.

Voici quelques idées similaires développées sur d'autres territoire :

Nom du territoire	Lien web	Description
Communauté	https://optigede.ademe.fr/fiche/organiser-	3 établissements ont participé à la

d'Agglomération Mauges	un-concours-sur-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-restaurants-scolaires	démarche (une école primaire, un collège et un lycée professionnel). Le projet est animé par le syndicat des déchets locaux et se déroule sur une année. Les modalités du concours ne sont pas décrites.
Association Zéro Déchets Strasbourg	https://france3-regions.francetvinfo.fr/grand-est/alsace/des-kermesses-a-l-ecole-sans-dechets-ni-gaspillage-le-nouveau-defi-de-cette-association-strasbourgeoise-2746346.html	Avec une équipe de plusieurs écoles, les prochaines kermesses se veulent zéro gaspi.
Ministère de l'éducation nationale		Organisation d'un concours national le défi « zéro gaspi alimentaire ». Tous les établissements de France sont invités à participer.
Département de l'Oise	https://actu.oise.fr/actualites/semaine-anti-gaspillage-alimentaire-17-colleges-de-loise-ont-releve-le-defi-55247	Semaine de l'antigaspi alimentaire : 17 collèges qui relèvent le défi !

Les objectifs de cette action :

- Faire participer les jeunes en s'appuyant par les Eco délégués par exemple
- L'aspect « concours » pourra motiver les élèves et susciter un plus grand engagement
- Ce concours peut permettre d'impliquer les équipes de cuisine pour aller plus loin par la suite.

D'autres actions de sensibilisation peuvent également être mises en place :

- Prendre des photos des plateaux avant de mettre au déchet. Afficher les photos dans la cantine pour montrer ce qui est gâché en fonction des repas.
- Développer des brigades antigaspi

Il convient de se poser les questions suivantes :

- Sur combien de jours, semaines cette action doit avoir lieu ?
- Quel peut-être les prix à gagner par les écoles ?

Diagnostic des causes du gaspillage

Nom	Lien	Description
ADEME	https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1202-realiser-un-diagnostic-du-gaspillage-alimentaire-9791029711473.html	Réaliser un autodiagnostic du gaspillage alimentaire
Région PACA	https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/livret_gaspillage_alimentaire_restaurant_collective_cle8f88b2.pdf	Diagnostiquer le gaspillage alimentaire en restauration collective
ADEME	https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques	Outils pratique, du diagnostic à l'action
Pays Loire Beauce	http://www.paysloirebeauce.fr/upload/UserFiles/File/M%C3%A9thodologie%20du%20diagnostic%20gaspillage%20alimentaire-%20FINAL.pdf	Méthodologie de diagnostic alimentaire en restauration collective
Pro-portion (prestataire pour le diagnostic du gaspillage)	https://www.pro-portion.fr/nos-prestations/le-diagnostic-pour-	

alimentaire)	reveler-les-enjeux-du-gaspillage-alimentaire	
--------------	--	--

L'objet du diagnostic :

- Identifier les causes du gaspillage alimentaire global
- Trouver/écrire une trame de diagnostic qui permettrait d'identifier les causes spécifiques du gaspillage alimentaire dans chaque établissement
- Il est nécessaire d'impliquer les équipes de cuisines ainsi que les gestionnaires

Un réseau de cuisiniers est animé par Bio Bourgogne, mandaté par le département de l'Yonne. Il pourrait être proposé à se groupe d'établir un arbre des causes du gaspillage afin de les impliquer dans la démarche.

Une question est à garder en tête en ce qui concerne la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Si les établissements arrivent à faire des économies, comment pouvons nous être sur qu'ils vont réinvestir cette économie sur un meilleur approvisionnement en produit brut ?
- Il faut bien prendre en compte le fait qu'il y a des cantines en gestions directe et des cantines en gestion concédée. L'idée serait de comparer les deux modes de cuisines.
- Une action test pourra être réalisée sur les centres de loisir

Bilan pour la suite

Le compte-rendu et les grandes orientations du groupe de travail seront exposés lors du prochain CDT. Il sera demandé à l'ensemble des membres du CDT lesquels seraient volontaires pour participer aux actions.

Il serait également intéressant de mettre une affiche à la MES pour ne pas gâcher les aliments encore emballés, laissés par les étudiants quittant leur logement.