

NutriServices®

les plaisirs de l'équilibre

MAI 2016 - N°54



Le gaspillage alimentaire

Dossier

Chaque année 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont jetées ou perdues dans le monde, ce qui représente un tiers de toute la production alimentaire. En France, plus de 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont jetés chaque année. La restauration hors foyer jette à elle seule 1,5 millions de tonnes de nourriture par an. De nos jours, le gaspillage alimentaire représente un véritable enjeu dans notre société.

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

D'après le ministère de l'Agriculture, "toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire".

Quelques chiffres à retenir...



QUANTITÉ DE NOURRITURE JETÉE DANS LE MONDE PAR SECONDE

41 200 Kg, soit 76 296 repas



DANS LE MONDE

1/3 de la production alimentaire est gaspillée

Les enjeux ?

Le gaspillage alimentaire a de réels impacts sur l'**environnement** et sur le **coût économique**.



Environnement

- ▶ **Le gaspillage alimentaire est le 3^{ème} émetteur de gaz à effet de serre** avec un rejet de 3.3 gigatonnes de gaz à effet de serre par an
- ▶ **Baisse de la biodiversité**
- ▶ **Gaspillage de l'énergie**
- ▶ **1,4 milliard d'hectares de terres sont monopolisés chaque année** pour produire de la nourriture perdue ou gaspillée, soit 30 % des terres agricoles mondiales
- ▶ **Gaspillage de l'eau** : 250 km³ d'eau sont englouties chaque année



Economie

- ▶ **Le gaspillage alimentaire coûte 12 à 20 milliards** chaque année en France
- ▶ **Représente 159 euros** par an et par personne en France
- ▶ **Baisse de la rentabilité** des entreprises

Selon une étude de la FAO, 2013

En restauration collective, de nombreuses contraintes favorisent la perte alimentaire



Les nouvelles mesures face au gaspillage alimentaire en restauration collective

Une **loi anti gaspi** a été adoptée le 11 Février 2016 pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette loi a pour but de réduire de moitié le gaspillage alimentaire pour les prochaines années par le biais de différentes mesures telles que l'utilisation des invendus, ou la mise en place d'un compost pour la valorisation énergétique et/ou en agriculture. En parallèle, les enfants et les adolescents doivent être **sensibilisés** à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans le cadre des enseignements ou du projet éducatif territorial.

Pour aller plus loin, quelques conseils...

- **Choisir une portion adaptée selon son appétit**
Le chef cuisinier peut mettre en place 2 affiches au-dessus de son service : GRANDE FAIM, et PETITE FAIM. Ainsi, les enfants et les adolescents choisissent une des deux affiches selon leur appétit au moment du service à la cantine. Si vous proposez un self en libre-service, optez pour des assiettes et des bols de plus petite taille pour éviter que les convives ne se servent trop.
- **Faire attention aux produits en fin de DLC et ne pas jeter les aliments encore consommables** (DLC : Date Limite de Consommation - Le produit est périmé après cette date)

À réutiliser



Excédent : plat ou produit, non servi au consommateur, présenté au service qui est maintenu aux températures réglementaires.

À jeter

Reste : plat ou produit servi au consommateur qui n'est plus maintenu à température ambiante, et qui n'est plus protégé.



À la fin du service du repas, un panier peut être mis à disposition pour récupérer les excédents (biscuits emballés, fruits sains non touchés, etc.).

- **Quand c'est possible, encourager le don alimentaire**
- **Solliciter les élèves et les professeurs pour créer des supports de communication** sur le gaspillage alimentaire afin de limiter la production de déchets pour répondre à la **loi anti gaspi**.
- **Favoriser le tri à la source pour les biodéchets** (épluchure de fruit et légume, coquille d'œuf, les restes des repas, le papier, le carton, et les déchets verts). Il s'agit de trier les déchets avant leurs collectes.

Comment aider les professionnels de la restauration contre le gaspillage alimentaire ?



► **Le CFEC (Centre de Formation et d'Expertise Culinaire)** à Dieppe, propose des **formations** pour lutter contre le gaspillage alimentaire en restauration collective sous 3 principaux axes :

- Limiter la production des déchets
- Faire le tri des déchets, des restes et des excédents
- Valoriser les déchets

Plus d'informations sur : www.formation-et-expertise.fr



► **L'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie)** qui met à disposition des professionnels de la restauration collective un **guide de bonne pratique** pour diminuer le gaspillage alimentaire. Disponible sur : <http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-gaspillage-alimentaire-restauration-collective-8598.pdf>

► **La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL)**, les associations d'aide alimentaire, la Croix Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français ont écrit un **guide sur les bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)** de la distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs. Ce guide explique comment donner des dons alimentaires à des associations d'aide alimentaire **en respectant des règles sanitaires et d'hygiène**. Disponible sur : <http://agriculture.gouv.fr/le-don-alimentaire-en-toute-securite-suivez-le-guide>

BIBLIOGRAPHIE

Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la Forêt. Tous mobilisés contre le gaspillage alimentaire ! <http://agriculture.gouv.fr/tous-mobilises-contre-le-gaspillage-alimentaire>

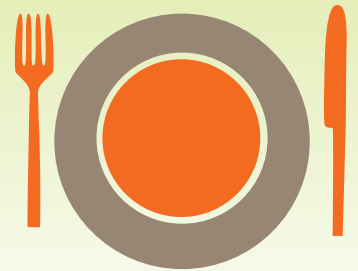
Organisation des Nations Unis pour l'alimentation et l'agriculture. <http://www.fao.org/news/story/fr/item/196268/icode/>

Service Public. Lutte contre le gaspillage alimentaire : les nouvelles mesures. <https://www.service-public.fr/particuliers/actualites/A10377>

DATE À RETENIR

16 octobre

Journée mondiale de l'alimentation, et de la lutte contre le gaspillage alimentaire



Direction de la publication : Jacques Déronzier
Direction de la Rédaction : Gaëtan Blin
Rédactrice en chef : Eva Joubert
Conception : agencecarange.fr

Le Club NUTRISERVICES®

Adhésion gratuite

Pour adhérer au Club NUTRISERVICES®,

il vous suffit de remplir le coupon ci-dessous et le renvoyer à DAVIGEL S.A.S NUTRISERVICES, - BP 41 - 76201 DIEPPE

Nom Prénom.....

Etablissement Fonction.....

Scolaire maternelle/primaire collège lycée supérieur autre
 Santé hôpital/clinique maison de retraite autre
 Autres

Adresse :

Code postal Ville

Tél Code client

Email :

Recevez gratuitement par courrier notre lettre d'information et découvrez le guide et le livret nutrition.

A votre disposition en ligne, **des diététiciennes et nutritionnistes** répondent à toutes vos questions et vous conseillent **du lundi au vendredi de 9h à 18h**

0 809 400 506

Service gratuit
+ prix appel