RESEAU LOCAL VENDEE

M. Yves AUVINET
Président
du Conseil Départemental

M. Luc GUYAU
Vice Président de TRIVALIS

RESEAU LOCAL VENDEE

Le gaspillage alimentaire

Enjeux et actions en restauration collective

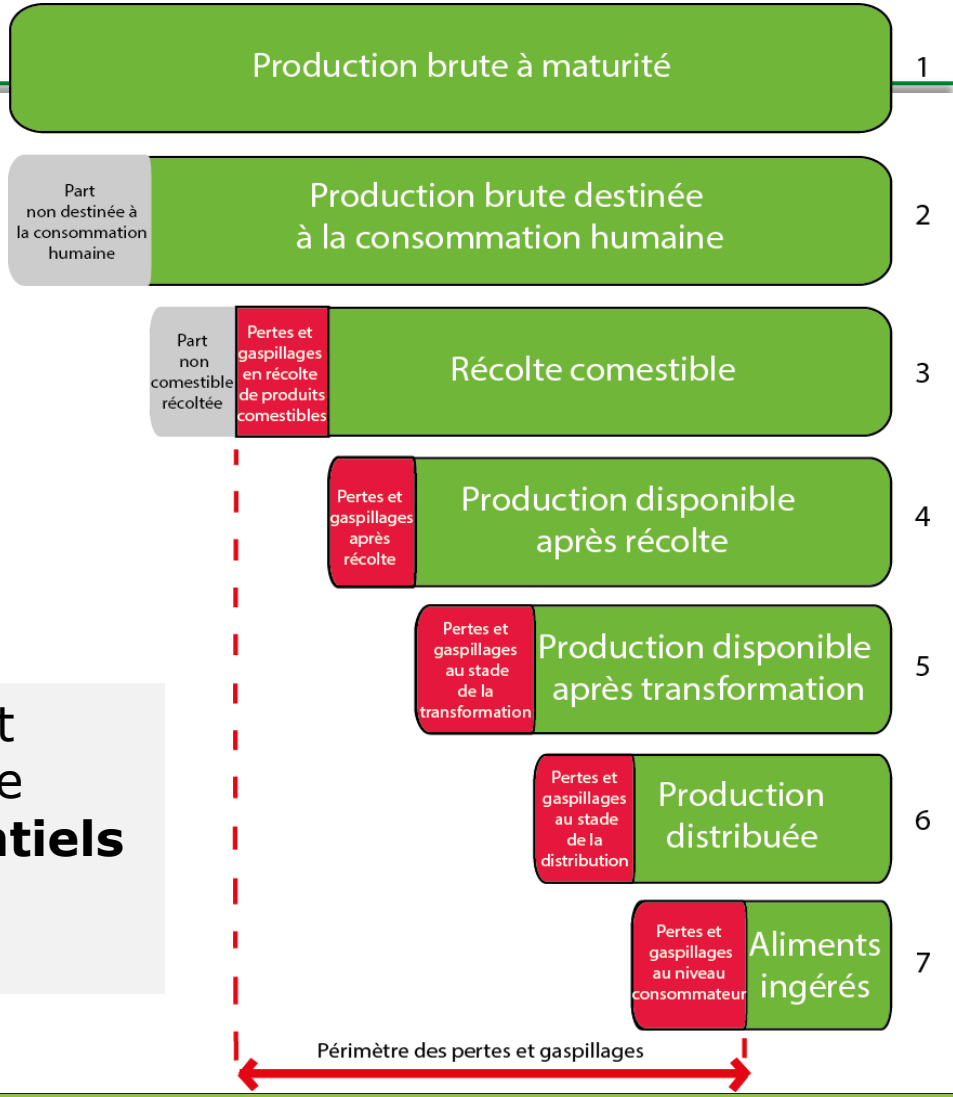
Marc Janin – Direction régionale

ADEME
Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

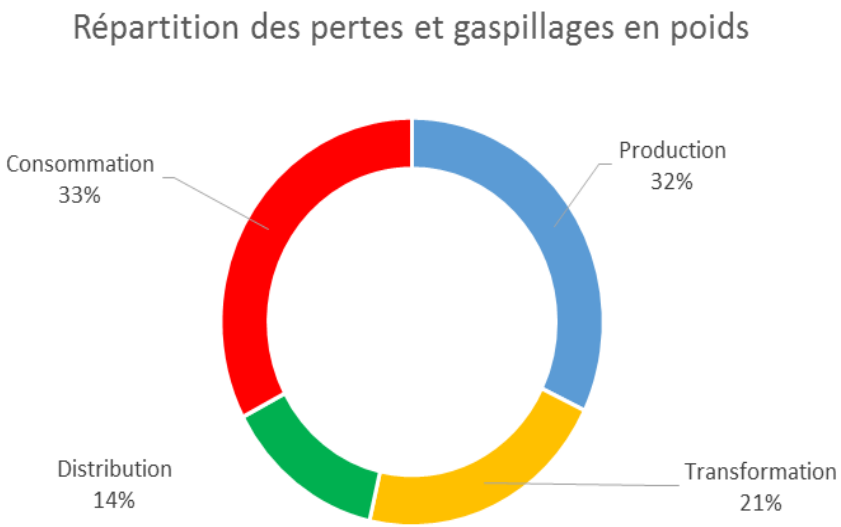
Définition des pertes et gaspillages

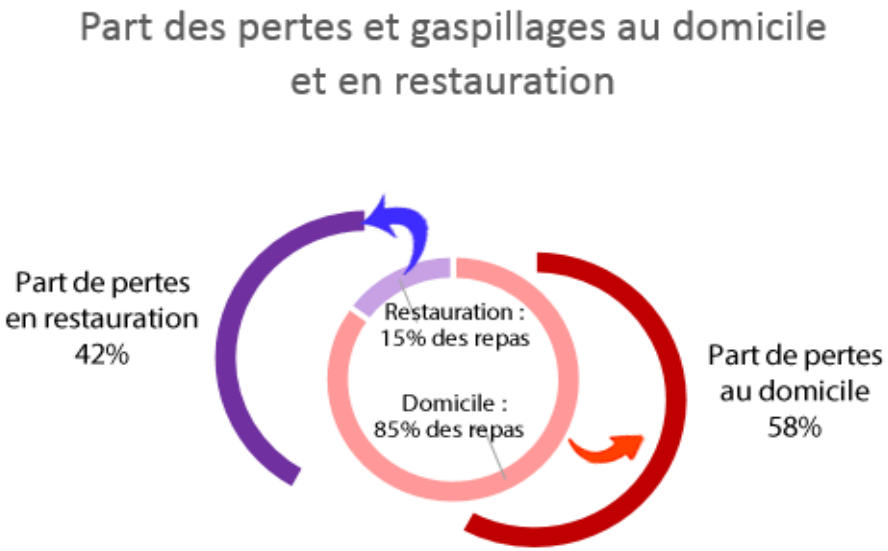
Pacte National 2013 :
«Toute **nourriture destinée à la consommation humaine** qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est **perdue, jetée, dégradée**, constitue le gaspillage alimentaire»

Disposer d'une définition des pertes et gaspillages alimentaires permettant de **mesurer dès aujourd'hui les potentiels et les sources de progrès pour l'efficacité alimentaire de demain**.



Évaluation globale du taux de pertes et gaspillages par grande filière



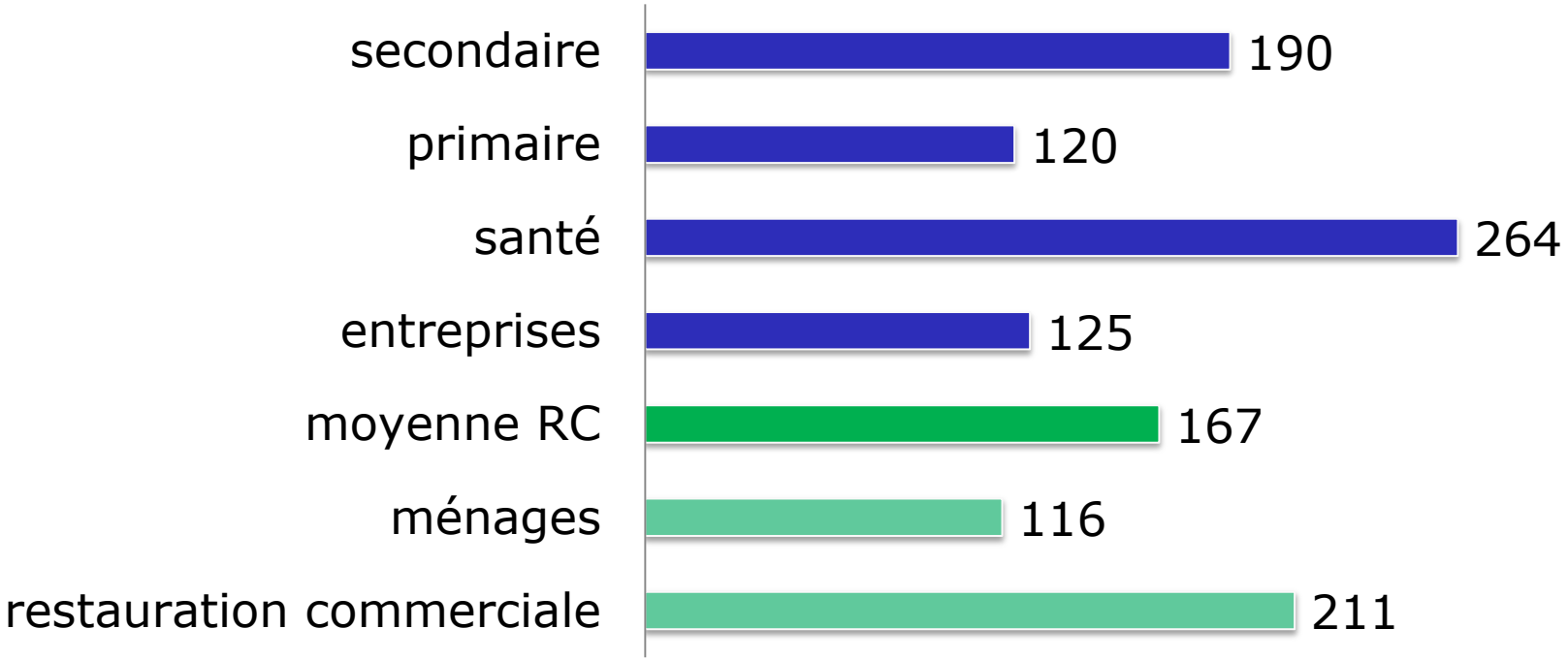


Les pertes et gaspillages alimentaires représentent **150 kg de nourriture** par personne et par an :

- Dont 45 kg perdus ou gaspillés au stade de la consommation :
  - 26 kg au domicile (85% des repas)
  - 19 kg en restauration collective et commerciale (15% des repas)

Gaspillage par secteur

Pertes et gaspillages alimentaires (en g/repas/pers)



Sources identifiées en restauration collective

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations…)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

Que faire dans mon établissement ?

Manger mieux, gaspiller moins !

- Passer du temps avec les gens
- Valoriser l'alimentation auprès des convives
- Faire appel aux compétences techniques et à la motivation des équipes : source de créativité et de cohésion
- Identifier la prévention du GA comme source d'**économies** et de **rentabilité**

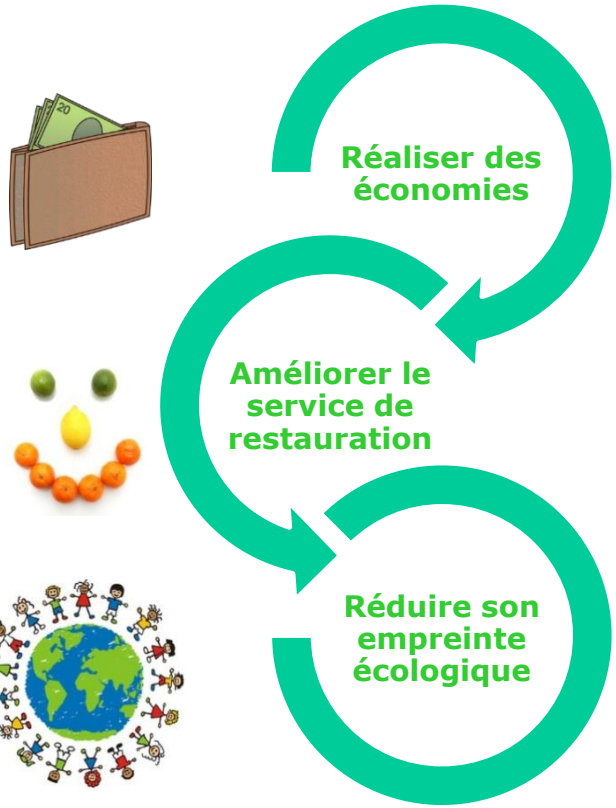
1 000 écoles et collèges contre le GA

- Obligation de lutte contre le GA en restauration collective publique avant le 1er septembre 2016 (LTECV)

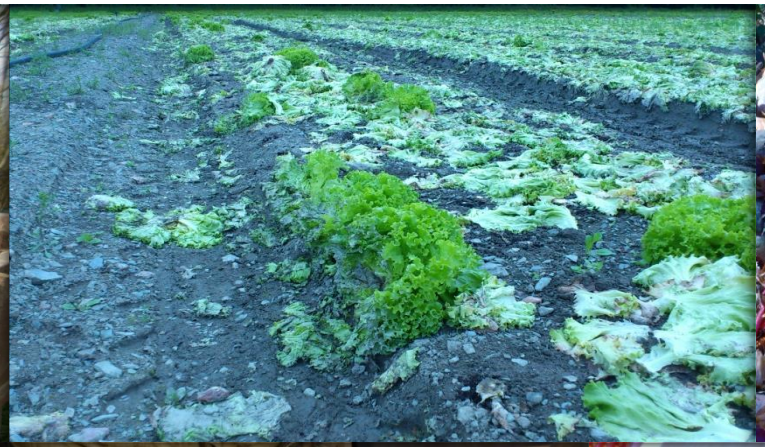
- Intérêts multiples de la lutte contre le GA en restauration collective :

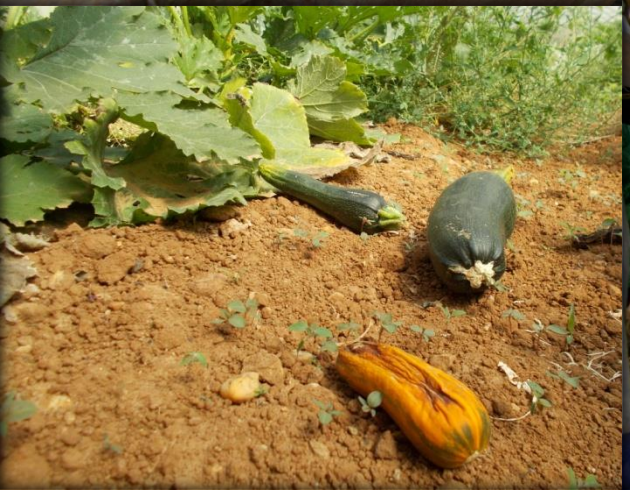
Exemple : 30 à 40 000 euros de produits jetés pour un restaurant servant 500 convives (100 000 repas/an)

- Volonté de l'ADEME de soutenir l'émergence de démarches ambitieuses



Merci pour votre attention !





RESEAU LOCAL VENDEE

Alimentation plaisir, durable et responsable

Maëva Vaillant – Département de la Vendée

Le projet

Le service Education du Conseil Départemental de la Vendée a conduit pendant 6 mois, de janvier à juin 2016, un projet sur la thématique :

« gaspillage alimentaire, alimentation plaisir, durable et responsable ».

CONSTATS

- Beaucoup de nourriture est gaspillée dans les établissements scolaires
- En moyenne : 1/3 de la part comestible des aliments est gaspillée, perdue ou jetée

Objectifs

- **diminuer le gaspillage alimentaire,** source de perte financière afin d'induire l'achat de denrées de qualité, prioritairement locales**,**
- **aider les collèges de Vendée à atteindre les objectifs réglementaires sur la réduction des bio-déchets** (arrêté du 12 juillet 2011 fixant les seuils définis à l'article R. 543-225 du code de l'environnement)
- **aider les jeunes à acquérir ou maintenir de bons réflexes de consommation responsable.**

Description

- **Amorcer et/ ou accompagner des actions** dans les collèges du Département de la Vendée favorisant la diminution du gaspillage alimentaire et l'augmentation de bons réflexes de consommation.

- **Proposition de 7 à 8 actions dans chacun des sept collèges suivant** :

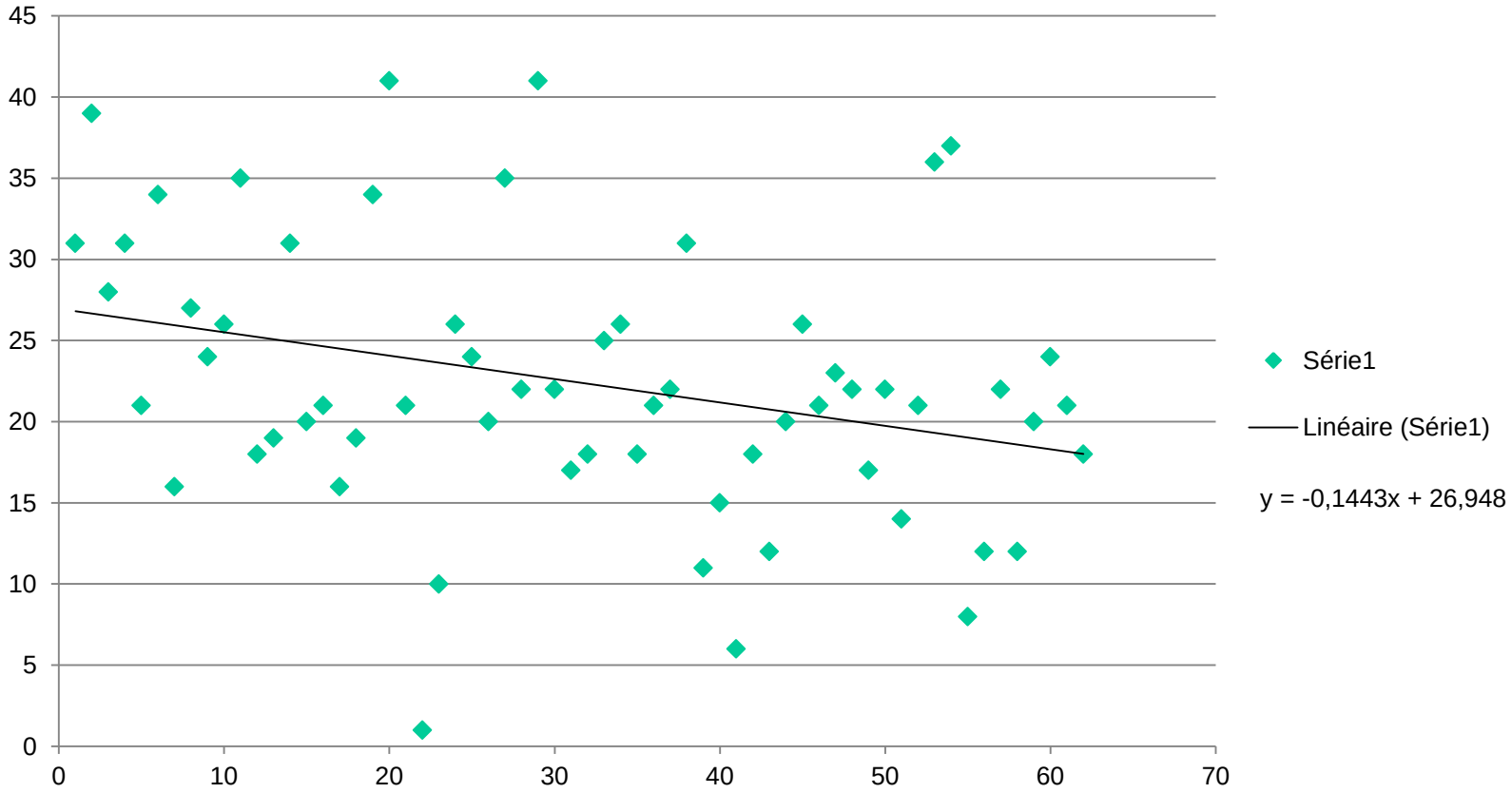
Golfe des Pictons à l'Ile d'Elle, Jean Monnet au Château d'Olonne, François Viète à Fontenay-le-Comte, Jules Ferry à Montaigu, Auguste et Jean Renoir à la Roche sur Yon, René Couzinet à Chantonnay et les Pays de Monts à Saint-Jean-de-Monts

- **Interventions une à deux fois par mois** dans les établissements pilotes

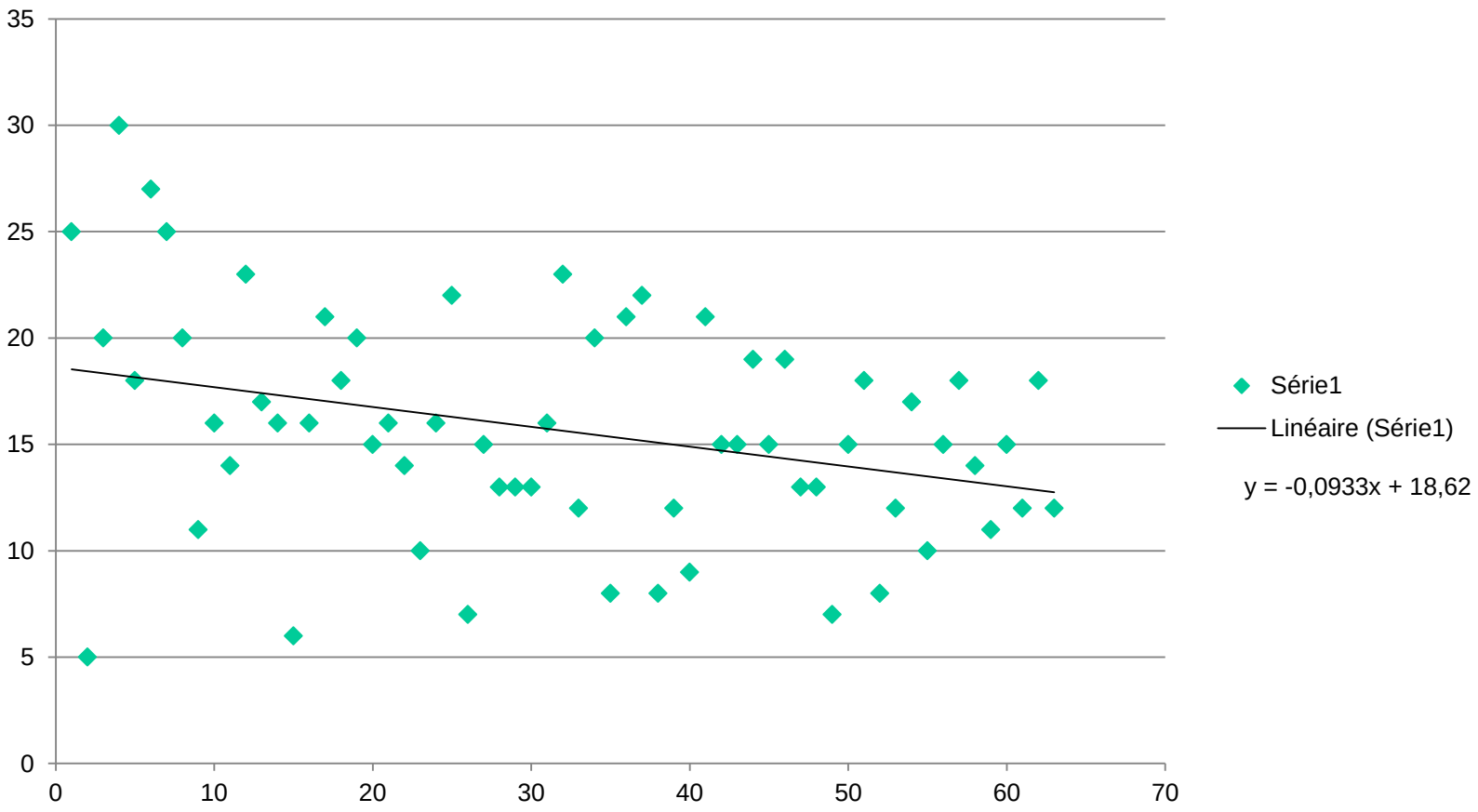
Bilan et perspectives

- Mise en place des pesées dans tous les collèges pilotes avec un suivi
- Sensibilisation des élèves
- Réduction des déchets dans la majeure partie des collèges pilotes
- Continuer et améliorer le projet suite aux évaluations à venir

Bilan des pesées au collège René Couzinet



Bilan des pesées au collège Golfe des Pictons



Affiche créée par les élèves du collège François Viète

Atelier d'analyse sensorielle

Jeu de l'oie
au collège Golfe des Pictons

Exposition au CDI du collège René Couzinet

Table « Anti-Gaspi » au collège François Viète

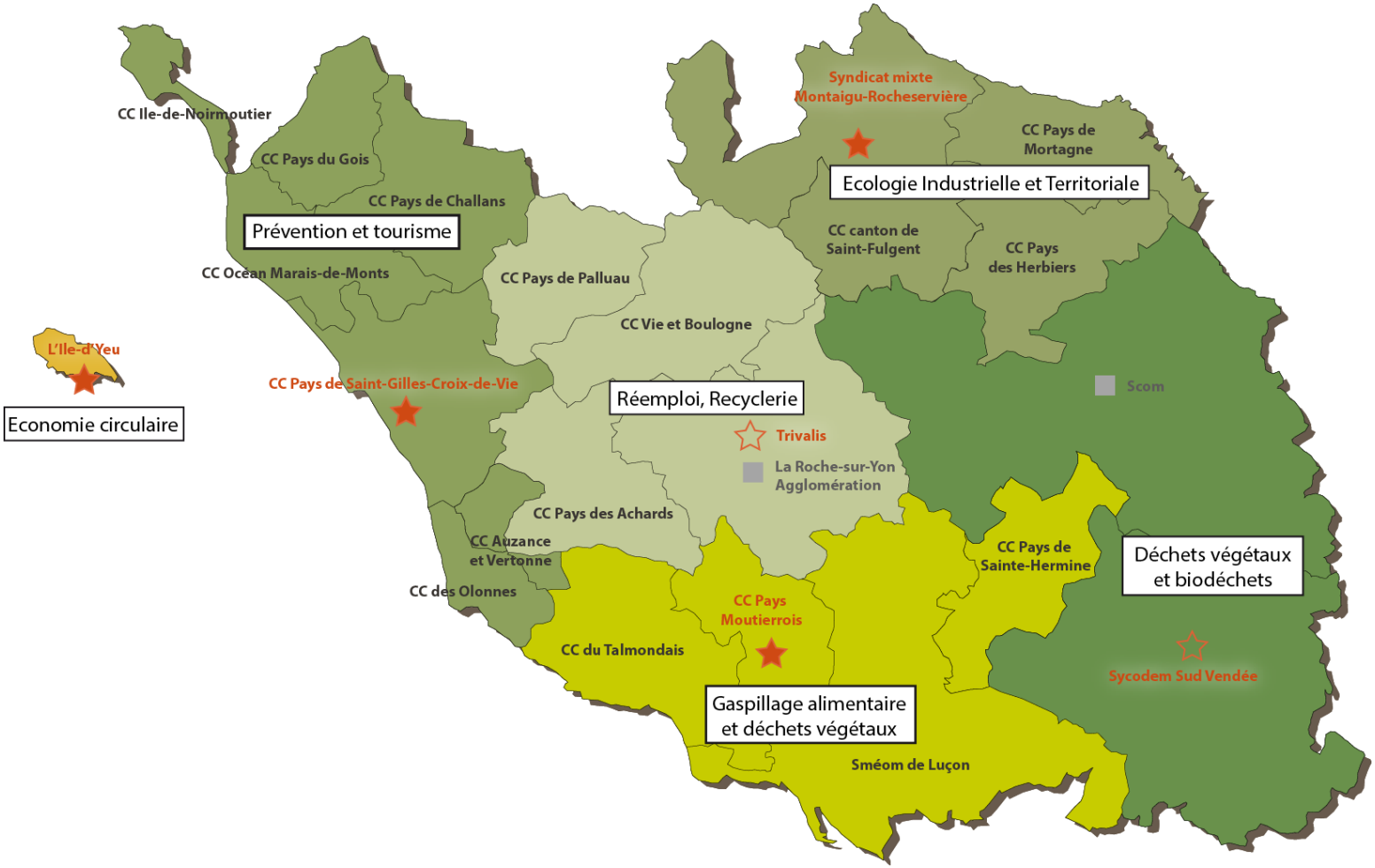
Visio'Pain au collège Les Pays de Monts

RESEAU LOCAL VENDEE

Le gaspillage alimentaire en restauration collective

Axel Fabvre, animateur prévention des déchets

Carte des animateurs de prévention



Kit pédagogique - Trivalis

Fiches pratiques disponibles :
contact@trivalis.fr

Pas de fraise en décembre !

LE GASPI CA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, NE CONSOMMEZ QUE LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES, 130 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS PAR PERSONNE ET PAR REPAS. AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Tu n'as plus faim : partage avec ton voisin !

LE GASPI CA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, IL VAUT MIEUX PARTAGER SON REPAS AVEC SON VOISIN. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES, 130 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS PAR PERSONNE ET PAR REPAS. AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Mangeons équilibré !

LE GASPI CA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, MANGER DE TOUT, C'EST BON POUR LA SANTÉ.
AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE DES REPAS TROP RICHES !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Donnons envie de goûter !

LE GASPI CA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, ATTACHEZ UNE IMPORTANCE PARTICULIÈRE À LA DÉCORATION POUR FAVORISER LA DÉGUSTATION. AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Ne prenons pas plus que ce que nous pouvons manger !

LE GASPI CA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, NE VOUS LAISSEZ PAS TENTER PAR PLUS QUE VOUS NE POURREZ MANGER. SERVEZ-VOUS EN FONCTION DE VOTRE APPÉTIT. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES, 130 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS PAR PERSONNE ET PAR REPAS. AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Accomodons nos restes !

LE GASPI CA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, RÉUTILISEZ LES RESTES DE REPAS POUR D'AUTRES PRÉPARATIONS COMME LE PAIN PERDU. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES,130 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS PAR PERSONNE ET PAR REPAS. AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Plus de 800 millions de personnes souffrent de la faim dans le monde,

finissons notre assiette !

LE GASPI CA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, ON NE GASPILLE PAS LA NOURRITURE, ON TERMINE SON ASSIETTE. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES, 130 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS PAR PERSONNE ET PAR REPAS. AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Aimons tous les légumes ! (même les moches)

LE GASPI ÇA SUFFIT !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE COMME À LA MAISON, LES FRUITS ET LÉGUMES MOCHES SONT AUSSI BONS QUE LES AUTRES.
NE LES ÉCARTONS PAS. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES, 130 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS PAR PERSONNE ET PAR REPAS.
AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Prenons la bonne quantité pour ne pas gaspiller !

LES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

À LA CANTINE, UNE À DEUX TRANCHES DE PAIN SONT SUFFISANTES. IL VAUT MIEUX SE RESSERVIR SI BESOIN. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES, 130 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS PAR PERSONNE ET PAR REPAS. AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Ne gaspillons pas la nourriture en la jetant !

LE GASPI CA SUFFIT !

ES **Champions** DU TRI DISENT STOP AU GASPI !

LA CANTINE, COMME À LA MAISON, ÉVITONS DE JETER LA NOURRITURE. TOUS LES JOURS, DANS LES CANTINES,
0 GRAMMES DE NOURRITURE SONT JETÉS (PAR PERSONNE ET PAR REPAS). AVEC DES GESTES SIMPLES, LUTTONS CONTRE LE GASPI !

TERRITOIRE ZÉRO DÉCHET zér GASPILLAGE

ADEME

Trivalis
ENSEMBLE VALORISONS NOS DÉCHETS

Mme Anne-Marie COULON
Présidente
de l'Association des Maires et Présidents de Communautés de Vendée

Mme Lydie BERNARD
Vice Présidente de la Chambre d'agriculture

Nos chefs ont du talent !