

Production des déchets : causes et solutions ?

Isabelle Lacourt, Risteco,
Constantine, 14 Mai 2014



Production des déchets : causes et solutions ?

Quelques notions : gaspillage alimentaire & biodéchet

La dimension du gaspillage alimentaire

Rechercher les causes du gaspillage.



Quelques notions : gaspillage alimentaire & biodéchet



Parle t'on aujourd'hui de gaspillage ou bien de déchet?

Tout déchet n'est pas du gaspillage, mais le gaspillage devient un (bio)déchet.

D'après la définition de la FAO 2011: Gaspillage = tout aliment **parfaitement comestible** qui est jeté ou détourné de l'alimentation humaine.

Toutefois une définition consensuelle ou normative des pertes et gaspillages est un sujet non résolu pour l'instant: selon les définitions, les données peuvent être très différentes selon les pays par exemple. Le gaspillage renvoie à des modes et règles de vie, à des contraintes économiques et sanitaires.



Gaspillage ou perte?

Le gaspillage entraîne la déperdition d'un bien ou service produit pour ne satisfaire aucun besoin.

Le gaspillage s'apparente à une perte à ceci près que les pertes sont souvent liées à des phénomènes indépendants de la volonté humaine: accidents climatiques, défauts dans le procédé industriel etc.

Le gaspillage alimentaire est lié à des habitudes et des comportements qui se sont peu à peu instaurés alors que la nourriture perdait de sa valeur marchande et symbolique.

On gaspille ce à quoi on n'attribue pas de valeur, soit parce que l'on en dispose sans limite, soit parce que l'on n'y accorde pas de valeur.



Parle t'on aujourd'hui de gaspillage ou bien de déchet?

Tout déchet n'est pas du gaspillage, mais le gaspillage devient un (bio)déchet.



Alors que contre le gaspillage est une question de bon sens, la gestion des biodéchets peut devenir une obligation (pour les cantines scolaires dans les années à venir - 2012 et 2016)



La loi définit les obligations des producteurs de biodéchets:

Bio déchets: tout déchet non dangereux biodégradable ... alimentaire ou de cuisine issus ... des restaurants...des établissements de production ou transformation de denrées alimentaires :

Alimenter le gisement de matières premières en faveur des biocarburants issus des déchets ,
+
Préparer la filière compostage



Calendrier de la mise en place de l'obligation.

Grenelle 2

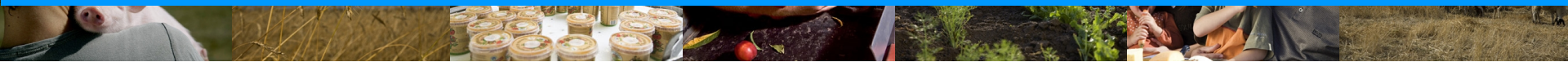
Biodéchets

Au 1er janvier 2012, les entreprises produisant plus de 120 tonnes par an (t/an) devraient être concernées et en 2016 celles produisant plus 10 t/an.

Huiles alimentaires usagées

Entreprises concernées en 2012 si elles produisent plus de 1.500 litres par an (l/an); l'obligation s'étendra progressivement à celles produisant plus de 60 litres en 2016.

2012	120 tonnes par an	1500 litres par an
2013	80 t/an	600 l/an
2014	40 t/an	300 l/an
2015	20 t/an	150 l/an
2016	10 t/an	60 l/an



Selon un rapport publié par la FAO:

	Gaspillage total par an et par habitant	Gaspillage par les consommateurs par an et par habitant
Pays occidentaux	179-300 kg	95 -115kg
Pays du Sud	120-170 kg	6-11kg

Europe: 179kg de déchets par an et par personne: 89 millions de tonnes

Le gaspillage: tout aliment parfaitement comestible jeté ou détourné de l'alimentation humaine.



Des variations selon les études

Secteur:	*	**
Ménages	42%	73,6%
Industries agroalimentaires	39%	7,3%
Restauration hors foyer (RHF)	14%	12,5%
Distribution	5%	6,6%

Source

Barbara Redlinshöfer et Annie Soyeux 2011 Pertes et gaspillage, les connaître et les reconnaître pour les réduire et les valoriser, DuAline Durabilité de l'Alimentation face à de nouveaux enjeux, INRA

Rapport intermédiaire de l'étude relative au gaspillage alimentaire (Direction Générale de la prévention des risques



Les causes du gaspillage alimentaire.



LE GASPILLAGE DANS LES CANTINES SCOLAIRES:

Le produit est déjà payé par quelqu'un d'autre: on ne se sent pas concerné par le coût du gaspillage

Le coût du gaspillage est déjà mis en compte et entre dans le prix de revient du produit ou service.

Il est nécessaire d'avoir un surplus pour éviter la rupture de stock

Le quantités préparées et servies sont établies par des directives auxquelles on doit se soumettre

Des normes sanitaires interdisent de récupérer les denrées servies.

Le coût matières premières est réduit au maximum

Les cuisiniers sont loin des élèves

Ce n'est pas bon



Dimension du problème.



Emballages hétérogènes (plastique, carton, bois, métal, verre)
des matières premières alimentaires ainsi que des produits
accessoires. (cuisine et restaurant)

Biodéchets: déchets de préparation (épluchures), surplus
(cuisinés en trop), retours plateaux (restes non consommés)
(cuisine et restaurant)

Huiles alimentaires usagées, résidus de bac à graisse, produits
détergents utilisés (cuisine)

Déchets en plastique dus à l'utilisation de couverts jetables
(restaurant)

Déchets en papier: nappe et serviettes jetables (restaurant).



déchets totaux (g.)	déchets nourriture (g.)	nombre de repas	Type restauration	source
120	70		collective sous contrat	ADEME
310	223	1233		RISTECO
190	146	723		RISTECO
220	157	560		RISTECO
310	227	439	Etude sur un échantillon de lycées en région Languedoc - Roussillon	RISTECO
200	136	177		RISTECO
150	95	1211		RISTECO
280	206	2244		RISTECO
350	272	683		RISTECO
360	270	2273		RISTECO
250	168	1570		RISTECO
310	254	857		RISTECO
230	173	2763		RISTECO
430	275	825		RISTECO
240	154	3591	RISTECO	
140	76	1634	RISTECO	
260	(76 – 275) 185		Moyenne Lycées LR	RISTECO
	(80 – 250)		Moyenne Collèges Saône et Loire	GC 71
	260		Collèges Hérault	CG 34
450	250		cantines et restau entreprise	ADEME
327	185		restau entreprise	RISTECO
282	211		Collège Bretagne	RISTECO
	260		Collèges	CG 34



(production des repas et consommation des repas).

Aspect moral, économique et environnemental

- Gaspillage – mauvais exemple
- Coût économique de la production du repas et de la gestion des déchets
- Impacts environnementaux liés au transport et à la gestion des déchets.

Suivi de la production des déchets en phase de production et de consommation du repas.

➔ Politiques de prévention et choix pour la gestion des déchets.



Quelques calculs...

Restauration scolaire : 80 - 250g. de déchets retour-plateaux
c'est à dire 10 à 30% des matières premières cuisinées

Coût matières premières : 1,50€ - 1,80 €

Soit 0,15 à 0,54 € jetés à la poubelle

→ 3.750€ à 13.500 € gaspillés chaque jour pour 25.000 repas

GRENELLE 2 : 2016 ==> 10 Tonnes de déchets par an

250g. déchets/repas = un restaurant qui sert 220 repas/jour, 180 jours/an

80g. déchets/repas = un restaurant qui sert 700 repas/jour, 180 jours/an



Rechercher les causes et solutions du gaspillage.



Planification de la restauration (en amont):

1. Conception des menus,
2. choix des denrées,
3. gestion des stocks – respect chaine du froid

En cuisine:

1. qualité gustatives – professionnalité en cuisine,
2. respect des grammages,
3. gestion des effectifs



Pendant le service : le personnel :

1. taille des portions servies
2. valorisation du travail en cuisine
3. encadrement

Pendant le service : les convives :

1. durée pause déjeuner
2. responsabilité des convives
3. tri sélectif

Après le repas :

1. conservation des excédents,
2. valorisation des déchets,



Mise en place d'un suivi du gaspillage: mise en évidence concrète et indiscutable du phénomène : chiffres à l'appui.

Actions de Communication : prise de conscience des élèves, des enseignants des familles et du personnel en cuisine et au service

Compréhension fine des mécanismes : statistiques, comparaisons des établissements et mise en place d'actions plus radicales à long terme.

Evaluation des coûts du gaspillage : calcul des denrées achetées et retrouvées dans la poubelle



Merci de votre attention.

info@eatingcity.org
www.eatingcity.org

