

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

