

[CDURABLE.info l'essentiel du développement durable] : [Le gaspillage alimentaire au cœur de la campagne nationale sur la réduction des déchets](#)

Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2010 du 21 au 28 novembre 2010

Le gaspillage alimentaire au cœur de la campagne nationale sur la réduction des déchets

Particuliers, collectivités et entreprises ... comment agir ?

mardi 16 novembre 2010

par David Naulin

Sur le Web [Lire également sur CDURABLE.info : Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2010 La Réduction des déchets - un enjeu environnemental, sanitaire et financier](#)



**Le Grenelle Environnement a fixé des objectifs très clairs en termes de réduction des déchets : diminuer la production d'ordures ménagères et assimilées de 7 % par habitant en 5 ans, soit une diminution de 28 kg par an par personne d'ici 2013. En octobre 2009, l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et le Ministère du Développement durable lançaient une campagne nationale de mobilisation et d'incitation au passage à l'acte en faveur de la réduction des déchets avec comme mot d'ordre : "390 kg de déchets par personne et par an, c'est beaucoup... et si on les réduisait ?". A l'occasion de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2010 du 21 au 28 novembre, l'ADEME et le Ministère du Développement durable reprennent la parole pour sensibiliser tous les acteurs de la prévention des déchets - les consommateurs, les collectivités et les entreprises - en dédiant tout un volet de la campagne grand public au gaspillage alimentaire et en incitant les professionnels à adopter les bonnes pratiques en matière de réduction. Avec *Entre(...)*prises de conscience, vous retrouverez également à la fin de ce long dossier huit vidéos illustrant des initiatives prises par des entreprises pour réduire leurs déchets... Où la preuve par l'exemple qu'investir dans la réduction des déchets, c'est aussi un pari gagnant.**

## **Une campagne grand public dédiée au gaspillage alimentaire**

Le gaspillage alimentaire commence bien avant la poubelle des ménages ; dès la culture du produit, à chaque étape de sa transformation, de son transport, de sa mise en vente, jusqu'à nos assiettes, la moitié de la nourriture produite dans le monde est jetée.

Avec 20 kg de déchets par personne chaque année en France, ce sont quelque 1,2 million de tonnes de nourriture qui se retrouvent dans la poubelle des ménages.

Le gaspillage alimentaire recouvre des enjeux sociaux, environnementaux et économiques étroitement liés.

► **Enjeux environnementaux** : Notre alimentation génère aujourd'hui 20 % du total des émissions quotidiennes de gaz à effet de serre en France. Ainsi un repas équivaut en moyenne à 3 kg de gaz à effet de serre. Notre alimentation est également fortement consommatrice en eau. 1 000 litres d'eau sont par exemple nécessaires pour produire 1 kg de farine et 16 000 litres d'eau pour produire 1 kg de viande rouge.

► **Enjeux sociaux** : Un quart de la nourriture produite sur la planète est jetée sans être consommée. En France, selon les chiffres de la Fédération française des banques alimentaires, plus de 92 000 tonnes de produits alimentaires ont bénéficié en 2009 à environ 740 000 personnes dont 46 400 tonnes qui ont ainsi échappé à la destruction. Mais au total ce sont 3,3 millions de personnes en 2009 qui ont eu recours à une aide

alimentaire.

► **Enjeux économiques** : On ne dispose pas de réelles données en France pour mesurer précisément le coût du gaspillage alimentaire. A titre d'exemple, nos voisins anglais ont chiffré à 12 milliards de livres par an (environ 13 milliards d'euros) la fraction évitable des déchets alimentaires et de boisson. Tandis qu'en Belgique, on jetterait chaque année l'équivalent de 174 € de nourriture par ménage.

Les causes du gaspillage alimentaire sont multiples :

Causes sociologiques : modification des structures et de l'organisation familiale, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires.

Méconnaissance sur la conservation des aliments : mauvaise interprétation des dates de consommation, mauvaise gestion du réfrigérateur...

Pratiques commerciales : publicité, offres promotionnelles encourageant l'achat. Elles n'entraînent pas directement le gaspillage mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas, en qualité et/ou en quantité, aux besoins du ménage entraînera plus facilement le gaspillage alimentaire.

Pratiques de la restauration (notamment collective) : quantités de nourriture servies non-ajustées aux besoins des clients, plats ne répondant pas aux goûts des clients, gestion des stocks, organisation en cuisine centrale, etc.

Pour en savoir plus, je vous invite à lire notamment le dossier réalisé par *France Nature Environnement* et le *réseau national des épiceries solidaires* intitulé : **Le gaspillage alimentaire, scandale environnemental et social**. Vous y retrouverez notamment 10 conseils et propositions pour moins gaspiller. Vous pouvez le consulter [en cliquant ici](#).

Pour retrouver les conseils formulés par l'ADEME, [cliquez ici](#).

## **Les collectivités peuvent aussi agir, la preuve par l'exemple...**

Les collectivités locales qui gèrent les flux de déchets des ménages et ceux provenant de certaines activités économiques ont un rôle essentiel pour atteindre l'objectif fixé par le Grenelle Environnement. Les collectivités locales seront notamment encouragées à partir du 22 novembre prochain à agir sur leur territoire autour de deux principaux axes d'interventions :

### **La sensibilisation à la prévention**

Les actions de sensibilisation d'une collectivité permettent une meilleure compréhension des enjeux liés à la production de déchets et mettent progressivement l'ensemble de la société en capacité d'adopter des gestes concrets plus respectueux de l'environnement.

Exemple à suivre : Dans le cadre du programme « Manger autrement dans les collèges » mis en place par le Conseil Général des Bouches du Rhône, l'association « De mon assiette à notre planète » organise depuis 2006 des ateliers pour sensibiliser les élèves aux quantités d'aliments jetés dans les cantines ou self-services des établissements, après les repas. 81 % des collégiens ayant participé à ces ateliers déclarent faire aujourd'hui plus attention au fait de moins gaspiller.

## L'exemplarité dans ses propres services

Pour faire adhérer des citoyens à la réduction de la production des déchets, il est essentiel que la collectivité applique à ses propres services les principes de prévention des déchets et mette en place des actions et des mesures concrètes.

Exemple à suivre : La création d'une Maison Intercommunale de l'Environnement (MIE) regroupant 3 syndicats dont le SITOM Sud Rhône a permis d'engager des actions dans un but d'exemplarité environnementale, et de rationaliser les dépenses publiques : utilisation de vaisselle non jetable, mise en service d'un lombricomposteur dans les locaux, réduction de la consommation de papier (impressions recto-verso, utilisation des versos comme brouillon, dématérialisation des convocations)...

## Entre(...)prises de conscience : des actions et résultats d'entreprises mis en avant pour convaincre

9 entreprises interrogées sur 10 connaissent mal le coût de leurs déchets (coût de gestion interne et coût de production), selon une enquête ADEME, réalisée en juin 2010 auprès de 1 006 entreprises. De plus, 56 % des entreprises ignorent le tonnage annuel des déchets qu'elles génèrent. Les emballages sont la première source des déchets cités. 77 % des actions de réduction des déchets à la source atteignent leurs objectifs mais moins d'une entreprise sur deux déclare avoir déjà engagé de telles actions.

Dans la continuité de cette enquête, l'ADEME va lancer le 30 novembre 2010 un appel à candidatures auprès d'entreprises qui souhaitent agir sur leurs déchets pour réduire leurs coûts. 50 entreprises seront accompagnées par un expert en réduction des coûts et gestion des déchets.

En attendant, dans le cadre de la campagne, pour sensibiliser et inciter les entreprises à agir, les programmes courts "entre(...)prises de conscience" mettent en avant huit entreprises engagées avec succès dans la réduction des déchets, au travers d'interviews menées par Yolaine de la Bigne, fondatrice et rédactrice en chef du magazine Néoplanète. Je vous propose de les découvrir ci-dessous :



40% de réduction des déchets réalisés cette année par le **groupe Millet**, fabricant de menuiseries, grâce à de nombreuses actions : la diminution de 7 % de la consommation en bois, la suppression du silicone dans les menuiseries et du chrome 6 présents précédemment dans les poignées, la récupération des petites pièces utilisées pour le transport (poignées en tissu, visserie...), redistribuées ensuite dans les ateliers pour être déposées sur de nouvelles menuiseries....

La société **Couvrot** fabrique des malaxeurs à béton. En ayant recours à des logiciels de dessin en 3D qui permettent de mieux dimensionner les pièces et en n'utilisant plus de tôles avec des sur-longueurs, elle a économisé cette année 24 tonnes d'acier.

**L'Union des coopératives laitières** a économisé 45 000 € en une année ainsi que 35 tonnes de matière plastique en investissant dans une nouvelle ligne de conditionnement

de lait qui utilise le PET plutôt que le PEHD.

983 bidons plastiques ne sont plus jetés par le **garage du Centre**. Désormais, la société se fait livrer l'huile en vrac, le lave-glace et liquide de refroidissement en fûts de 210 litres. L'achat de ces produits en petits contenants représentait plus de 60 % de ses déchets.

**L'hôtel Ibis Berthier à Paris** a réduit de 1,9 tonne le poids de ses déchets en un an. Dans les salles de bains, les flacons individuels ont été remplacés par un distributeur de gel douche. Pour les petits-déjeuners, les sets en papier ont disparu au bénéfice de plateaux décorés, les produits sont proposés en vrac plutôt qu'en emballages individuels.

La société **Pure Impression** a réduit ses déchets de 35 % depuis 2004 en utilisant notamment des grands conditionnements consignés pour les encres et en incitant ses clients à choisir des formats optimisés (plus standards) qui permettent de limiter les chutes de papier et donc le gaspillage.

**Héro France** fabrique des desserts aux fruits. En deux ans la société a réduit de 42 % ses déchets en mettant par exemple en place le thermostatage de ses cuves, qui permet de limiter le gaspillage lors des arrêts de la ligne de production et en installant des viseurs transparents sur la tuyauterie qui permettent de visualiser le changement de produits et ainsi de limiter les pertes de purée de fruits.

**Carrefour** a réduit ses déchets de 30 000 tonnes par an en proposant, notamment, aux producteurs de fruits et légumes des caisses plastiques réutilisables pour remplacer les traditionnelles cagettes en bois ou carton jetables.

## **Le programme de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets 2010 en France**

Le principe de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets s'inscrit dans le cadre de la campagne nationale "Réduisons nos déchets, ça déborde". Au travers d'actions d'information et d'animations, il s'agit de sensibiliser tout un chacun à la nécessité de réduire la quantité de déchets produite et de donner des clés pour agir au quotidien. L'objectif pour cette édition 2010 était de toucher toujours plus de porteurs de projet (collectivités/associations...) et d'atteindre plus de 1313 actions labellisées en France et 2672 actions en Europe. L'objectif national est atteint puisque déjà plus de 1878 actions ont été labellisées en France au 14 novembre (et 2 846 en Europe).

Retrouvez le programme des animations proches de chez vous [en cliquant ici](#).