

OCTOBRE 2021

MOIS DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

TERRITOIRE DU PAYS D'AIX


Chaque année, depuis 2013, le 16 octobre marque la journée mondiale de la lutte contre le gaspillage alimentaire.


L'objectif de cette journée est d'inciter à réduire de 50% le gaspillage à horizon 2025 conformément à la réglementation en vigueur et au pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020.


Dans le monde, le tiers des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé. En France, on estime que près de 10 millions de tonnes de nourriture consommable sont jetées chaque année.

Les causes du gaspillage alimentaire sont nombreuses et liées notamment à la perte de valeur monétaire et symbolique de l'alimentation par rapport aux autres dépenses et activités, à l'évolution de la société et de l'organisation familiale, aux nouvelles façons de s'alimenter, au changement de rythme de vie... Et les conséquences sont lourdes tant sur le plan environnemental, qu'économique ou social.

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE RÉPOND À UN TRIPLE ENJEU :

 **Environnemental** : La pollution générée par le gaspillage alimentaire est de 3,3 gigatonnes de gaz à effet de serre par an. En résumé si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le **3ème plus grand pollueur du monde après les Etats-Unis et la Chine, notamment à cause** de l'énergie nécessaire pour produire, transformer, conserver, emballer, transporter... C'est également un gaspillage de ressources naturelles conséquent et notamment d'eau.

 **Économique** : le gaspillage alimentaire c'est inévitablement un gaspillage d'argent et il coûte cher : entre 12 et 20 milliards d'euros par an en France soit l'équivalent de **160 euros par personne** pour les seuls ménages.

 **Éthique et social** : jeter de la nourriture est d'autant plus inacceptable dans la perspective d'une crise alimentaire mondiale, mais aussi dans le contexte social actuel propre à chaque pays y compris en France où l'on estime qu'1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

« DU CHAMP JUSQU'À L'ASSIETTE », TOUS IMPLIQUÉS

Le gaspillage alimentaire s'observe à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne tous les acteurs : **producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, transporteurs ... sans oublier le consommateur** même s'il n'a pas toujours l'impression de gaspiller. En effet, bien qu'il fasse preuve d'une certaine vigilance notamment à son domicile, le consommateur a malgré tout tendance à jeter : une accumulation de petites pertes quotidiennes (un fond de yaourt jeté à la fin du repas, la pomme oubliée dans la corbeille ...) et des accidents ponctuels qui concernent de plus gros volumes, résultant d'une mauvaise interprétation des dates de consommation, d'un manque de rigueur dans la gestion du réfrigérateur, des stocks, ou encore d'un plat cuisiné dans de trop grosses quantités... Mises bout à bout, ces pertes finissent par peser lourd : **entre 20 à 30 kg par personne et par an, l'équivalent d'un repas par semaine, dont 7 kg de produits encore emballés !**

UN DÉFI COLLECTIF

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage sur l'ensemble de la chaîne alimentaire (Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire, 2013). L'atteinte de cet objectif dépend de la mobilisation de tous : des professionnels mais également des consommateurs qui peuvent avoir un impact réel en adoptant de nouvelles pratiques de consommation. Et pour identifier les leviers d'action les plus efficaces, le consommateur peut en amont évaluer le gaspillage alimentaire chez lui en pesant par exemple ses déchets sur une ou deux semaines.

LES ACTIONS DU PAYS D'AIX

Lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires :

Le projet consiste en l'accompagnement des communes volontaires dans la mise en place d'actions auprès de leur restauration collective scolaire mais aussi dans un restaurant d'application (CFA d'Aix-en-Provence) et un restaurant universitaire du CROUS, permettant ainsi d'engager de nouvelles actions ou de consolider des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cette action se déroule en plusieurs étapes sur un établissement scolaire choisi par la commune :

- Diagnostiquer pour mesurer et analyser les causes du gaspillage en cuisine et en salle,
- Concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions,
- Pérenniser les actions en intégrant le gaspillage dans les procédures et suivre les indicateurs d'évolution.

En s'appuyant sur cet accompagnement, les communes sont incitées à développer ces actions sur les autres établissements scolaires de leur territoire,

Sensibilisation des élèves de primaire au gaspillage alimentaire

Dans le cadre de l'appel à projet de lutte contre le gaspillage alimentaire, le Territoire du Pays d'Aix est intervenu avec le CPIE dans des classes d'écoles primaires afin de sensibiliser les élèves pendant une 1/2 journée à cette problématique.

En 2021, 55 classes soit 1328 élèves ont été sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Actions en matière de don alimentaire

Réalisation d'un guide du don : permettant une mise en relation entre les acteurs, les donateurs et les receveurs du don alimentaire.

Actions à destination des habitants du territoire

Journée de lutte contre le gaspillage alimentaire :

Chaque année, le 16 octobre marque la journée mondiale de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Créée en France en 2013, elle a pour objectif d'inciter à réduire de 50% le gaspillage à horizon 2025 conformément à la réglementation en vigueur et au pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020.