

Bilan du programme de réduction

du gaspillage alimentaire en Sisteronais-Buëch



Ouverture

Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch.



1.

Aux origines du programme de réduction du gaspillage alimentaire.

Dynamique de territoire
et intérêt du partenariat avec FNE 04.

2.

Actions mises en place par cibles.

Méthodologie, résultats et
réplicabilité.

3.

Témoignage d'un partenaire du programme.

Intérêt et résultats.

4.

Questions et échanges.

La parole est à la salle !

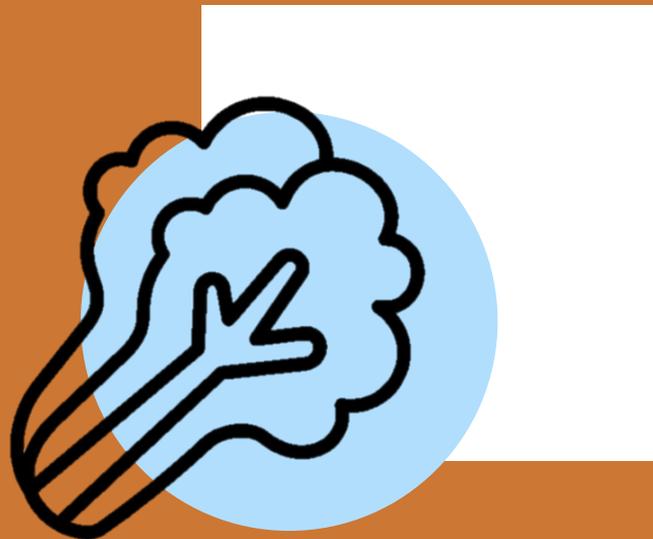


Ordre du jour.

1.

Aux origines du programme de réduction du gaspillage alimentaire.

Dynamique de territoire
et intérêt du partenariat avec FNE 04.



**TOUTE LA NOURRITURE DESTINÉE
À LA CONSOMMATION HUMAINE QUI,
À UNE ÉTAPE DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE,
EST JETÉE, PERDUE OU DÉGRADÉE.**

SOURCE : Pacte national du gaspillage alimentaire 2013

INÉVITABLES
épiluchures bananes, melons,
coquilles d'oeuf, os...

potentiellement
ÉVITABLES
peau de pommes, fanes de
carottes, croûte de fromage...

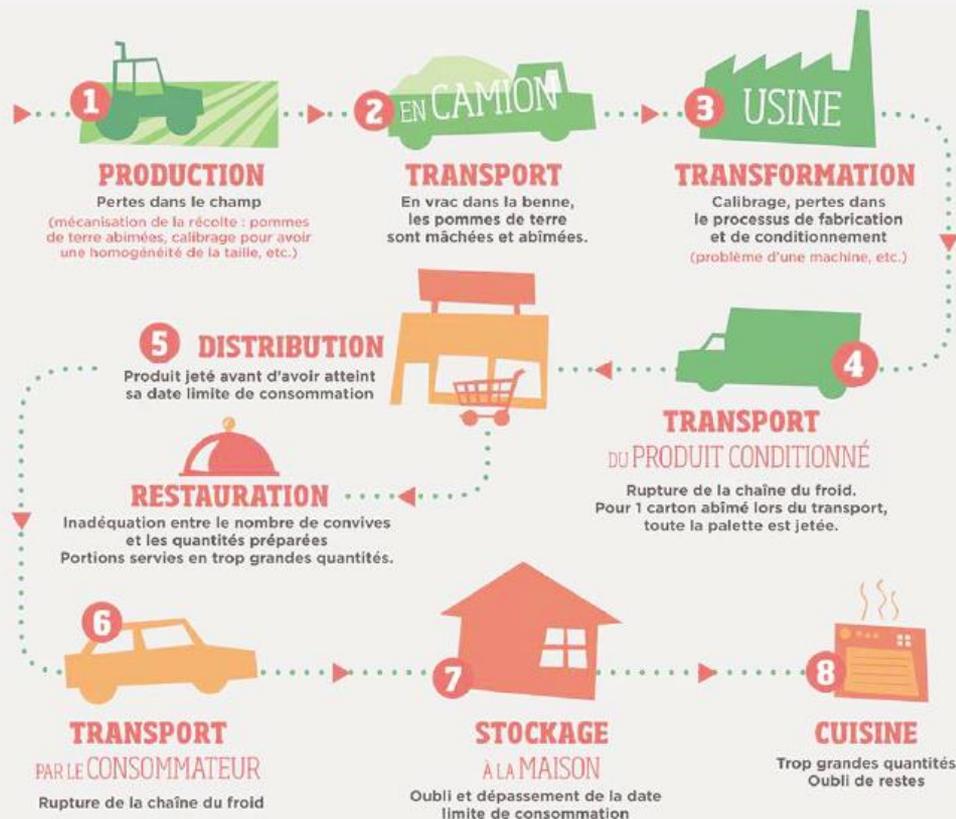


ÉVITABLES
= GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



LE PARCOURS DE LA FRITE

Du champ à la poubelle







Etude de caractérisation des déchets (CCSB, 2016)

Chaque année, 2 100 tonnes de déchets compostables sont enfouis à la CCSB.

Soit un coût financier annuel de près de 650 000 euros.

C'est 10% du budget de traitement des ordures ménagères.

La Communauté de Communes a été labellisée en mars 2016 « Territoire Zéro déchet, zéro gaspillage », un dispositif mis en place par le Ministère de l'environnement, grâce au soutien de l'ADEME et de la Région Sud.



Le contexte réglementaire en cours et à venir :



Loi EGalim restauration scolaire

Tri à la source des biodéchets

Tous les ménages devront pouvoir trier leurs déchets alimentaires à partir du 1er janvier 2024

La suite logique...

Le Programme

GASPI
c'est fini !



Le Programme

GASPI
c'est fini !



Ce programme mené sur 3 ans entre 2019 et 2022, financé par L'ADEME et la Région Sud, a permis d'accompagner tous les acteurs, du producteur au consommateur, dans la réduction des pertes alimentaires :

- établissements scolaires
- hôpitaux et EHPAD
- marchés hebdomadaires
- grandes et moyennes surfaces
- cuisines centrales
- restauration commerciale
- monde agricole
- grand public...

Objectif

Réduction quantitative du gaspillage alimentaire et des déchets ménagers sur le territoire de la CCSB.

Durée

3 ans (2019 - 2021)
Etendu à mi-2022

Avancement

Fin du projet

Prestataire

France Nature
Environnement 04

FNE Alpes de Haute-Provence

Chez FNE 04, nous avons à cœur de nous impliquer et de mener à bien nos projets pour répondre au mieux aux impératifs des enjeux environnementaux.



Les Mées → Actions départementales
Actions régionales

70

Adhérents
individuels

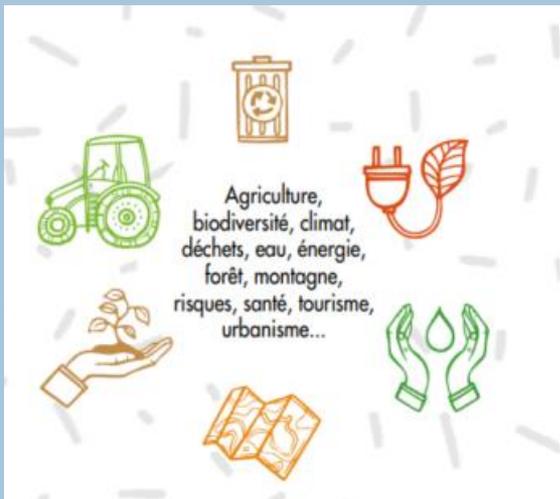
12

Associations
adhérentes

3

Salariées

Nos thématiques :



L'intérêt du partenariat

Pour la Communauté de communes :

- Un appui « terrain » pour le diagnostic,
- Une expertise dans l'analyse des données et la mise en œuvre du programme.

Pour FNE 04:

- Assurance de la mise en place de l'action sur le territoire et de la prise en compte des aspects technico-économiques de faisabilité.

Les deux structures ont été complémentaires en termes de :

- Réseaux (accès aux ressources, partenaires...),
- Approches communicationnelles (médias, RS, mobilisation de bénévoles...),
- Image véhiculée auprès des différentes cibles,
- Approche de la thématique.



Les résultats en quelques chiffres clés

En 3 ans...

131 actions de terrain.

57 structures engagées dans la démarche anti-gaspi.

Plus de 3000 personnes sensibilisées.



4 tonnes

de gaspillage alimentaire évité,
soit une économie
de plus de 23 000 €.

Jusqu'à 55% de réduction
du gaspillage alimentaire enregistré.



15 tonnes de déchets alimentaires
compostés (et donc détournés
de l'enfouissement).

2.

Actions mises en place par cibles.

Méthodologie, résultats et répliquabilité.



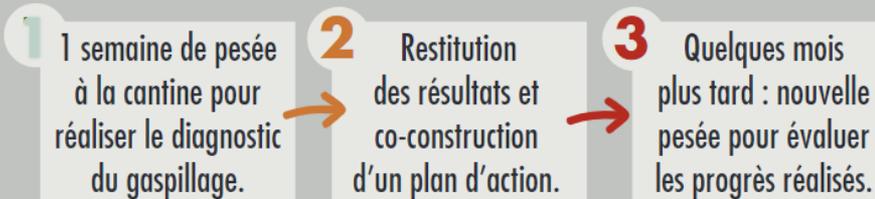
Les établissements scolaires

19 établissements scolaires partenaires :
de la maternelle au lycée !



Pesée du gaspillage à la cantine de la cité scolaire Paul Arène à Sisteron, juin 2021.

Méthodologie d'action dans la restauration collective



Dans chaque établissement un accompagnement adapté est proposé : formation du personnel, sensibilisation des élèves, recommandations quant aux menus et quantités, mode de service...

La méthode des pesées

FICHE DU FONCTIONNEMENT DU RESTAURANT COLLECTIF

- * Ville et nom de l'établissement : _____
- * Nom de la / du gestionnaire : _____
- * Combien de convives y mangent en moyenne par jour ? _____
- * Combien de repas sont servis par an ? _____

PRODUCTION

- * Le restaurant est-il fourni par une cuisine sur place ou une cuisine centrale ? _____
- * Si c'est une cuisine centrale, la livraison se fait-elle en baignon chaude ou froide ? (souligner la réponse)

SERVICE – ACCOMPAGNEMENT

- * Comment s'organisent les services, y a-t-il des échanges avec les convives lors du service ? _____
- * y a-t-il des plats en self service, si oui lesquels ? _____
- * Les portions servies sont : Identiques pour tous adaptées à chaque convive
- * Combien de temps en moyenne les convives restent à tables ? _____
- * Comment est géré le pain ? Est-il pré-découpé ? Combien de tranches par convive ? Comment se fait le service ? Est-il en libre service ? Quand est-il distribué ? _____
- * Comment sont servis les sauces et l'assaisonnement ? A part ou toujours mélangé ? _____
- * Comment sont gérés les restes ? Les déchets, y a-t-il du tri, du compostage ? _____
- * Existe-t-il des outils, l'organisation pour que la cuisine connaisse l'appréciation des repas (bulletin de liaison, rotation des équipes, ...) ? _____

SENSIBILISATION

- * Quelles sont les relations entre les convives et l'équipe du restaurant ? Y a-t-il déjà eu des actions de sensibilisation de l'équipe et/ou des convives au gaspillage alimentaire ? _____
- * Pourquoi y a-t-il selon vous du gaspillage ? _____

Compréhension du fonctionnement du restaurant collectif

Pesée des aliments en six catégories

- Pain
- Entrées
- Légumes ou féculents
- Viande - poisson – protéines végétales
- Laitage
- Dessert ou fruit



Les retours assiettes

Aliments dans les
assiettes des élèves, qui
n'ont pas été mangés.

Les restes de cuisine

Aliments cuisinés mais
non distribués aux élèves.

Pesée détaillée du gaspillage alimentaire

L'analyse des résultats

BILAN DES PESEES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Collège Marcel Massot de La Motte du Caire



POIDS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR LES DIFFERENTS JOURS DE LA SEMAINE DE PESE.

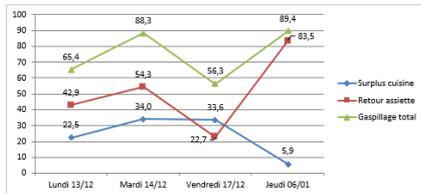


Figure 1 : Gaspillage alimentaire détaillé en prépas-personne

Le gaspillage alimentaire durant la semaine se situe entre 89,4 gr/repas/personne (le jeudi 06 janvier 2022) et 56,3 gr/repas/personne (le vendredi 17 décembre 2021).

ANALYSE DES REPONSES DES CONVIVES AU QUESTIONNAIRE

Durant la semaine des pesées, les éco-délégués ont distribué à la cantine un questionnaire d'une page recto-verso aux élèves afin d'avoir leur ressenti sur la qualité de la nourriture, les quantités servies et leur vision du gaspillage alimentaire. Les réponses à 33 questionnaires ont été analysées.

Qualité perçue par les élèves de la nourriture

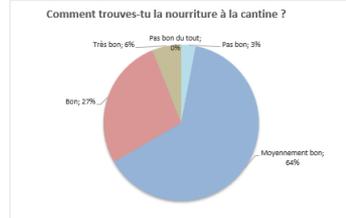


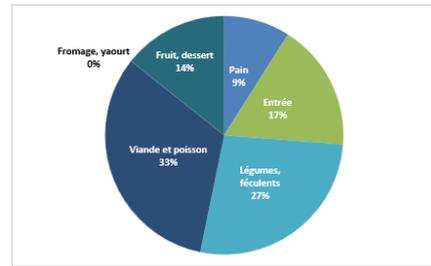
Figure 3 : Qualité ressentie par les élèves de la nourriture à la cantine



Partage des idées des éco-délégués et formation anti-gaspillage alimentaire.

POIDS DES ALIMENTS DANS LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Quelle composante du repas est la plus gaspillée ?



POSSIBLES AMELIORATIONS DE LA CANTINE

POINTS FORTS DE LA CANTINE

Menu	Le menu est-il adapté aux convives ? Les convives sont-ils invités à faire part de leur avis ?
Production	Existe-t-il des variations importantes entre le nombre de convives prévu par le chef et l'effectif réel ?
Gestion des surplus	Même en ajustant au mieux, peut-il encore y avoir des excédents ? Pourquoi ?
Service	Les portions sont-elles adaptées aux différents faims ? L'environnement est-il propice pour déjeuner ? S'il y a des enfants, sont-ils accompagnés dans leur choix ?
Consommation	Quels sont les aliments prioritairement concernés par le gaspillage : pain, viande, légumes, féculents ?

Partage des résultats et co-construction du plan d'action

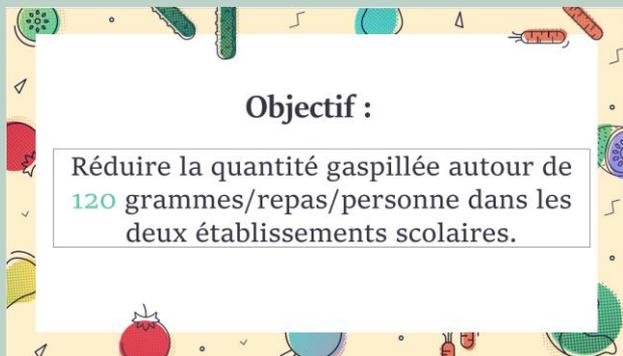


Restitution en mairie de Laragne des résultats du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires de la commune, livrées par l'ADSEA 05, mars 2021.

Plan d'action

Actions	Qui	Quand
Communication entre les écoles et la cuisine centrale.		
Des fiches liaison entre les employés des deux cantines et la cuisine centrale existent déjà mais pour une meilleure prise en compte, elles nécessitent d'être remplies avec davantage de détails sur l'appréciation des repas et une estimation de la quantité gaspillée.	Les employés de la cantine des 2 écoles et la cuisine centrale.	Envoi de la fiche chaque fin de semaine à la cuisine centrale.
La communication au sujet de l'appréciation des repas peut également s'effectuer grâce aux livreurs. Ne pas hésiter à leur faire part des remarques, elles seront transmises à la cuisine centrale.	Les employés des cantines des 2 écoles, les livreurs des repas, la cuisine centrale.	Chaque jour, à la réception des repas.
Organiser des réunions trimestrielles entre les employés de la cantine et la cuisine centrale. Ces réunions permettraient de reprendre les fiches et de faire le point sur les aliments gaspillés de manière récurrente ces derniers mois. Elles permettraient également de discuter des propositions des élèves en termes de menus.	Les employés de la cantine des 2 écoles et la cuisine centrale.	Réunion de coordination tous les trois mois.
Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire		
A l'école primaire, les éco-délégués pourront être formés au gaspillage alimentaire afin de créer une « brigade anti-gaspi ». Ils pourraient être responsables de transmettre à leurs camarades les bons gestes anti-gaspi.	Les éco-délégués de l'école primaire.	Avant la fin de l'année scolaire 2022.
Une diététicienne pourra intervenir dans les classes de l'école primaire afin de réaliser avec FNE 04 des ateliers cuisine anti-gaspi. Ces sessions remettront de	Une diététicienne, FNE 04, classes de l'école	Avant la fin de l'année scolaire 2022.

Extrait du plan d'action adopté pour les écoles de Laragne.



Objectif chiffré de réduction du gaspillage alimentaire adopté pour les écoles de Laragne.



Affiches support de communication à la cantine d'Entrepierres.

Exemples de mesures mises en place suite au plan d'action adopté.

LARAGNE-MONTI GELIN

Les écoliers de Pierre-Magnan passent derrière les fourneaux

Dans le cadre du programme "Gaspil, c'est fini!", la communauté de communes du Sisteronais-Buëch (CCSB) et son partenaire, l'association France nature environnement 04, initient les écoles de territoire.

Après des postes de gaspillage et un bilan présenté à la mairie de Laragne-Montglin, ce mardi dernier, il avait été convenu que les élèves de la cantine de l'école élémentaire Pierre-Magnan seraient sensibilisés au développement durable et à l'alimentation, afin de les impliquer pleinement à cette démarche. Des interventions en classe, menées par Aurélie Brucher (FNE 04), Méliana Samuel (différenciatrice maternelles) et Yvan Lehou (animateur CCSB), ont eu lieu dans les classes. Durant une heure, les élèves se sont ainsi familiarisés avec les objectifs pour identifier le responsable du gaspillage alimentaire en cantine.

Une fois arrivés en classe, Aurélie Brucher, plusieurs personnages, potentiellement responsables de la cantine, ont été présentés, tels qu'un chef cuisinier, un accompagnateur, un responsable de surface ou encore le chef de cuisine. Ensemble, les enfants devaient choisir un personnage à interroger afin de savoir ce qu'il avait à dire pour sa démarche. Ils ont ensuite décidé si, selon eux, cet individu était coupable ou non du gaspillage.

Tous responsables de l'économie alimentaire

Au terme de ce travail, les élèves ont pu comprendre qu'il s'agissait d'une responsabilité collective. Ils ont fait ensuite le pari de la possibilité d'agir à leur échelle pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

À la cantine scolaire Pierre-Magnan, ce ne sont pas moins de 30 kg de nourriture qui sont jetés chaque année par cuisine. Certains ont fait remarquer que les élèves, c'est le poids d'un élève de CM2 ou CM3, sont plus respectueux de l'environnement mais aussi de leur assiette alimentaire.



L'apprentissage de la lutte contre le gaspillage alimentaire se fait dès le plus jeune âge. C'est l'un des programmes éducatifs de la CCSB et de ses partenaires. Pour le FNE, B. VALAT

Des haricots rouges dans un gâteau au chocolat

Verrier notre alimentation est une simple habitude à remettre en question. Les protéines présentes dans la viande sont également présentes en quantité importante dans les légumineuses (haricots rouges, pois chiches, etc.). Quoi de mieux qu'une application directe pour mieux comprendre ces notions ? Les élèves sont passés derrière les fourneaux pour cuisiner un gâteau au chocolat à base de haricots rouges. Cet apprentissage surprenant dans un tel dessert a permis de remplacer la farine et le beurre du traditionnel fondant au chocolat. Surpris, sans le presser, ils ont découvert que le haricot rouge est plus apprécié quand il est servi à froid. Ils ont pu le déguster dans l'apéro, à l'heure du goûter, mais pas à la récréation de 10 heures, afin d'éviter de garder leur appétit pour le déjeuner à la cantine.



Ce projet a bénéficié du soutien de :



Livret de recettes distribué à tous les chefs des cantines partenaires.



Composteur installé à la cité scolaire Paul Arène, Sisteron

Sensibilisation en classe et atelier cuisine, école primaire de Laragne.

Evaluation des résultats



Pesée d'évaluation MFR Ventavon

DIMINUTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Gaspillage moyen
en 2020 :

106

Grammes/repas
/personnes

Gaspillage moyen
en 2022 :

70

Grammes/repas
/personnes

Evolution du gaspillage alimentaire :

Le gaspillage alimentaire a ainsi **baissé de 33%** entre 2020 et 2022.



EVOLUTION COMPARATIVE ENTRE LES COMPOSANTES

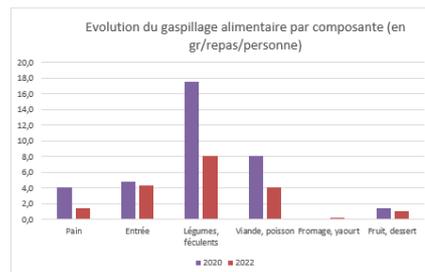


Figure 12 - Evolution générale et par composante du gaspillage alimentaire entre 2020 et 2022 en grammes/repas/personne

Analyse comparative des résultats,
MFR Ventavon



Restitution des résultats de la pesée d'évaluation,
MFR Ventavon

Poursuite en autonomie par les établissements scolaires

GASPI c'est fini ! RESULTATS DE L' ETUDE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE A LA CANTINE SCOLAIRE

EN **2021** **FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT** & **CCM** Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch

ONT PESÉ LA NOURRITURE JETÉE AU COLLÈGE LES HAUTS DE PLAINE.

- EN UNE ANNÉE** LE COLLÈGE A DÛ JETER **1,8** TONNES DE NOURRITURE À LA POUBELLE.
- CE QUI REPRÉSENTE** **3689** REPAS JETÉS.
- C'EST COMME SI ON SERVAIT LES REPAS À LA CANTINE PENDANT** **5** SEMAINES SANS CONVIVES.
- LE COÛT DU GASPILLAGE EST ESTIMÉ À** **5 041 €** PAR AN.
- LA NOURRITURE GASPILLÉE ÉMET** **3,9** TONNES DE CO₂. **SOIT 32 A/R MARSEILLE-LILLE EN VOITURE.**

SUITE À CES RÉSULTATS, ÉTABLISSEMENT A MIS EN ŒUVRE DES ACTIONS DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE.

Événé de contribuer à cette démarche ? Prenez contact avec l'établissement ou le maître.

Ce projet a bénéficié du soutien de :

Flyer A5 distribué par les écoles aux parents d'élèves.

GASPI c'est fini ! **FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT** & **CCM** Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch

ON VOUS DIT TOUT !

EN **2022** NOUS AVONS CALCULÉ LA QUANTITÉ DE NOURRITURE JETÉE PAR TON ÉCOLE = **LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE !** ET VOILÀ CE QUE NOUS AVONS APPRIS

- EN UNE ANNÉE** **642 KG** À LA POUBELLE
- CE QUI REPRÉSENTE** **1284 REPAS** À LA POUBELLE
- C'EST LE MÊME POIDS QUE** **2** **OU** **2**

ALORS ON FAIT QUOI MAINTENANT ???

Ce projet a bénéficié du soutien de :

Affiches sensibilisation écoles.

PESÉE SIMPLIFIÉE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Restaurant :	Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Total
Nombre de repas préparés						
Nombre de convives effectif						
Aliments non servis kg = surplus cuisine						Total
Total gaspillage cuisine kg						
Gaspillage cuisine g/repas/pers						
Aliments non consommés par convive kg = retour assiette						Total
Total gaspillage assiette kg						
Gaspillage assiette g/repas/pers						
Total gaspillage alimentaire						Total
Poids total du GA (kg)						
Gaspillage total en g/repas/repas						
Menu						

Mode d'emploi:
1 Imprimer la feuille "Diagnostic" pour réaliser la pesée
2 Remplir le tableau excel avec les données des pesées (uniquement les cases blanches vides)
3 Imprimer les feuilles "Diagnostic", "Graphiques" et "Analyse" pour le bilan

PESÉE DÉTAILLÉE TOTALE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE MES

Diagramme circulaire : Pourcentage des retours assiettes et surplus cuisine dans le gaspillage alimentaire total

Diagnost	Diagnostique sur une semaine	Diagnostique sur une année
Nb repas/semaine	0	
Efficacité Moyen	0	
Proportion de gaspillage cuisine	0	
Proportion de gaspillage assiette	0	
Gaspillage surplus en g/repas/pers	0	
Gaspillage retours assiettes en g/repas/pers	0	
Gaspillage total en kg	0,00	
Gaspillage total en g/repas/pers	0	
Proportion du repas jeté	0%	

Coût traitement des CM CCMB, éliminé : 300

Tableau à double entrée :

Références - Moyenne nationale par type d'établissement (données de l'ADEME)		Diagnostique sur une année
Type d'établissement	Gaspillage alimentaire moyen, g/repas/personne	
Établissement scolaire	110	
École élémentaire	120	
Collège	100	
Lycée	100	
Hôpital	170	
Crépus	150	
Entreprise	70	

Tableau simplifié de pesée du GA distribué aux écoles.

Résultat

- **Baisse de 26% du gaspillage** en moyenne.
- **70%** des établissements accompagnés passés sous la moyenne nationale du gaspillage.

Exemple de l'école des Plantiers (Sisteron) :

La cantine jetait initialement 145g de nourriture par repas par personne
(**30%** du repas).



55% de réduction

Gaspillage alimentaire en restauration collective

Restes de préparation, distribution et plateaux

Gaspillage alimentaire en restauration collective	Moyenne ADEME en g/personne/repas
École élémentaire	120
Collège	115
Lycée	100
Hôpital	175
EHPAD	155
Entreprise	75

Ces chiffres sont issus des différentes études ADEME réalisées entre 2015 et 2017. Il s'agit d'ordre de grandeur. Ces données seront prochainement consolidées grâce aux retours des études en cours.

Evolution du gaspillage alimentaire dans les établissements scolaires grâce à l'accompagnement "Gaspi c'est fini" (2019 - 2022)

Etablissement	Localisation	nb/repas / jour (éval)	moyenne gr/rep/pers initial	moyenne gr/rep/pers éval	Sous la moyenne nationale ?	% de réduction	kg évités en un an	Euros économisés en un an	CO2 évités en un an (tonnes)
Cité scolaire Paul Arène	Sisteron	421	106	-	oui	-	-	-	-
Ecole primaire des Plantiers	Sisteron	49	145	66	oui	55%	456	1 651 €	1,9
Réfectoire du Tivoli (Verdun, La Baume et le Thor)	Sisteron	151	98	76	oui	22%	960	3 789 €	2
Cantine des maternelles (Verdun, La Baume et le Thor)	Sisteron	98	135	114	-	15%	181	931 €	3,1
Collège Alexandre Corréard	Serres	171	50	52	oui	-	-	-	-
Maternelle Simone Veil	Laragne	45	205	142	-	30%	408	533 €	1
Primaire Pierre Magnan	Laragne	83	196	212	non	+8%	-	-	-
Collège Les Hauts de Plaine	Laragne	184	70	-	oui	-	-	-	-
Ecole maternelle	Entrepierres	42	130	-	-	-	-	-	-
Collège Marcel Massot	La Motte du Caire	70	75	-	oui	-	-	-	-
Ecole primaire	Savournon	42	125	100	oui	20%	130	1 074 €	0
Ecole maternelle	Clamensane	11	136	-	-	-	-	-	-
Maison Familiale Rurale	Ventavon	53	106	70	oui	33%	588	3 018 €	5
Ecole primaire	Eyguians	13	419	344	non	21%	265	2 095 €	2,3
Ecole maternelle	Lagrand	18	190	188	-	1%	-	-	-

109	103	8 oui et 2 non
moyenne en gr/rep/pers initial	moyenne en gr/rep/pers éval	Etablissements sous la moyenne nationale

2988	13 091 €	15,3
total kg évités en un an.	total euros économisés en un an.	total tonnes de CO2 évitées en un an.
	Coût de traitement OM	
	923,29 €	

Retour d'expérience

- **Répliquabilité** : Bon rapport investissement/ réduction quantitative du GA.
- **Stratégie de mobilisation** :
 - Commencer par lancer un AMI auprès des établissements scolaires et initier la démarche auprès des plus motivés. Intégrer d'autres établissements scolaires par la suite en ayant des résultats à l'appui et des retours d'expérience (bouche à oreille efficace).
 - Associer l'ensemble du personnel de l'établissement (en cuisine, professeurs, élèves, parents, commune...).
- **Réalisation et suivi du plan d'action** :
 - Chaque établissement nécessite une adaptation (interlocuteurs différents, motivations, fonctionnement...)
 - Co-construire le plan d'action à partir du diagnostic (et non pas des solutions). Définir la temporalité et des référents.
 - Créativité dans le plan d'action. Exemple: visite du personnel de cantine pour partage l'expérience.
- **Autonomisation de l'établissement** :
 - Prestation = analyse détaillée du GA. Engagement de l'établissement = analyse moins détaillée.

Les cuisines centrales

2 cuisines centrales partenaires.



Pesée dans les cantines de la cuisine centrale de Sisteron.



Analyse des résultats.



Restitution des résultats et co-construction d'un plan d'action.

Les cuisines centrales

Exemples d'accompagnement suite au diagnostic :

- Instauration d'une fiche de liaison entre la cuisine centrale et les cantines livrées.
- Formation des chefs à la cuisine végétarienne.
- Visite de la cuisine centrale par le personnel des cantines et les élus.



Formation des chefs à la cuisine végétarienne.

FICHE DE LIAISON
Ecole maternelle d'Entrepierrres

Semaine du _____ au _____

GASPI
c'est fini !

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
APPRECIATION DU MENU				
PORTIONS				
ESTIMATIONS GASPILLAGE				

AUTRES REMARQUES :

.....

.....

.....

Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT
ALPES DE HAUTE-PROVENCE

Exemple de fiche de liaison avec la cuisine centrale.



Visite de la cuisine centrale ADSEA 05.

Les cuisines centrales

Résultat

À la cuisine centrale de Sisteron, la **baisse du gaspillage** alimentaire observée en 2021 varie **entre 15% et 55%** selon les restaurants scolaires. Cela représente **1600kg** de gaspillage de nourriture par an évité, soit une économie de **3500€**.

Retour d'expérience

- **Etat des lieux et plan d'action :**
 - Spécifique à la cuisine et au lien avec la cantine livrée.
 - Approche différente selon que la cuisine centrale soit communale ou privée.
 - Insister sur une communication régulière (aussi bien sur les aspects positifs que sur ceux à améliorer).
 - Organiser une restitution en amont avec la cuisine centrale afin de préparer la restitution collective.
- **Pérennité de l'action :**
 - Un prestataire privé peut être amené à changer... C'est le cas de 3 cantines scolaires durant le projet.
 - La formation et la prise de conscience est utile pour tous les sites livrés par la cuisine centrale.
 - Exemple de solution: Inclure dans le marché lancé par la commune l'obligation de prendre en compte le plan d'action adopté sur la réduction du gaspillage alimentaire.

Les hôpitaux et les EHPAD

4 établissements médico-sociaux partenaires
(malgré le contexte sanitaire particulier!).



Pesée dans les établissements médico-sociaux



Questionnaire complété auprès des convives après le déjeuner.

Questionnaire convives : Foyer Soleil, Laragne

Date: ____/____/____ Repas: Midi Soir

EN GENERAL:

1) Est-ce que vous trouvez que la nourriture est bonne ici? Oui Moyen Non
Pourquoi?

2) Est-ce que vous trouvez que les menus sont diversifiés?
 Oui, toujours Oui, parfois Non, jamais

3) Est-ce que vous trouvez que les repas servis sont de bonne qualité?
 Bonne qualité Qualité moyenne Mauvaise qualité

4) Combien de temps restez-vous à table?

5) Est-ce que vous trouvez qu'il y a du gaspillage alimentaire ici? Oui Non Pas beaucoup

AUJOURD'HUI:

1) Avez-vous fini votre assiette? Oui Non
Pourquoi?
(→ Par exemple: C'est bovine n'est pas bon, j'ai envie n'ai pas ce plat, je n'ai plus faim, les portions sont trop grosses etc.)

2) Comment estimez-vous la quantité du repas servi aujourd'hui?
 la quantité est trop petite la quantité est juste bien la quantité est trop grande

3) Est-ce que vous aimeriez avoir une portion plus petite mais pouvoir vous resservir?
 Oui Non

4) Quel plat vous a particulièrement plu ou pas plu?

Pourquoi?

VOS REMARQUES:

Les hôpitaux et les EHPAD



Restitution des résultats de la pesée d'évaluation au Foyer Soleil, Laragne (avant le déjeuner).

Exemples d'actions mises en œuvre suite au diagnostic :

- Changement du mode de service du repas.
- Adaptation des quantités préparées.
- Sensibilisation du personnel et des résidents.

Résultat

À la Résidence Autonomie Soleil de Laragne, **une diminution de 40%** du gaspillage a été constatée entre 2019 et 2021 !

Evolution du gaspillage alimentaire en EHPAD/Hôpitaux grâce à l'accompagnement "Gaspi c'est fini" (2019 - 2022)

Etablissement	Localisation	nb/repas / jour (éval)	moyenne gr/rep/pers initial	moyenne gr/rep/pers éval	Sous la moyenne nationale ?	% de réduction	kg évités en un an	Euros économisés en un an	CO2 évités en un an (tonnes)
EHPAD Foyer soleil	Laragne	60	205	125	oui	39%	945	9 700 €	0,5
EHPAD Eaux Vives	Turriers	20	419	-	non	-	-	-	-
Centre rééducation des Eaux Vives	Turriers	90	154	-	non	-	-	-	-
EHPAD Le Val de Serres	Serres	125	99	-	oui	-	-	-	-
Self du CH Buëch-Durance	Laragne	74	38	-	oui	-	-	-	-
EHPAD du CH Buëch-Durance	Laragne	43	215	-	non	-	-	-	-

143	125	3 oui et 3 non
moyenne en gr/rep/pers initial	moyenne en gr/rep/pers éval	Etablissements sous la moyenne nationale

945	9 700 €	0,5
total kg évités en un an.	total euros économisés en un an.	total tonnes de CO2 évitées en un an.
	Coût de traitement OM	
	292,01 €	

Retour d'expérience

- **Contexte et environnement particulier :**
 - La crise COVID a engendré une indisponibilité des agents en termes de temps et de thématique à adresser.
 - Le milieu médico-social a des contraintes particulières liées aux régimes alimentaires (repas en chambre ou self, mixé ou non...) pouvant avoir des effets sur le GA.
 - Le coût particulièrement faible du repas : une difficulté pour améliorer la qualité du repas mais un levier pour adresser le GA et proposer un menu végétarien par semaine.
- **Répliquabilité :**
 - Cible prioritaire en termes de réduction quantitative du GA, mais nécessitant davantage d'investissement.
 - Associer l'ensemble du personnel de l'établissement dès que possible pour maintenir la dynamique (durant le projet le changement d'interlocuteur principal a fait échouer l'accompagnement d'un établissement).
- **Opportunité au-delà du GA :**
 - Il y a une réelle nécessité de re-créeer du lien entre les résidents des établissements médico-sociaux et leur alimentation, ce qui peut être un levier pour adresser le gaspillage alimentaire sous différentes formes (ateliers cuisine, mini potager, ateliers alimentation/santé).

La restauration commerciale

10 restaurants ont identifié les sources du gaspillage dans leur établissement.

Extrait d'analyse des pertes d'un restaurant commercial.

Extrait du « guide de l'anti-gaspi » pour les pros.

Exemples d'actions mises en œuvre :

- Accompagnement à la pesée des restes alimentaires.
- Identification des sources du gaspillage.



12
Gr /repas /pers

Pesée du gaspillage alimentaire dans un restaurant commercial.

BFM ALPES
12.35 **DIRECT**

Veynes
26°

BONJOUR DICI

Infos DICI **Gap :** la nouvelle édition de Gap Good Game a lieu ce samedi 21 mai à l'Alp Arena à partir de 10h

La restauration commerciale

4 restaurants formés à la démarche anti-gaspi et labellisés !

GRILLE D'IDENTIFICATION DES SOURCES (Restaurateurs et Hôteliers)

En Amont

En production

En distribution



Formation anti-gaspi en restauration commerciale.

OBJECTIF "RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE"

GASPI c'est fini !

Sisteron

Le restaurant s'engage à mettre en place des mesures de réduction des pertes alimentaires au sein de son établissement.

Les actions auxquelles je m'engage :

- Ne plus couper le pain en avance.....
- Réduire certaines quantités au plat (le plat généreux parfait).....
- Hors de temps d'un plat en avance.....
-

Numéro de contact :

Signature :

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT
ALPES DE HAUTE-PROVENCE

Communauté de Communes du Sisteronais-Buëch

Engagements d'un restaurateur suite à la formation.

La restauration commerciale

Résultat

Afin de reconnaître et valoriser leurs efforts, ces 4 restaurants ont été labellisés.

**COMMERCANT
engagé**
contre le gaspillage
alimentaire



PESEE DETAILLEE TOTAL du GASPILLAGE ALIMENTAIRE d'un restaurant					
Restaurant :	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5
Nombre de convives midi	20	10	10	21	4
Nombre de convives soir	17	10	5	20	27
Surplus cuisine					
Déchets alimentaires cuisine midi en kg	0,35	2,325	2,46	0,678	5,5
Déchets alimentaires cuisine soir en kg	0,3	0	0	0,112	0,378
Total par jour déchets alimentaires cuisine en kg	0,65	2,325	2,46	0,79	5,878
Retour assiettes					
Déchets alimentaires en salle midi en kg	0,88	0,122	0,624	0,37	0,2
Déchets alimentaires en salle soir en kg	0,77	0,954	0,672	0,673	0,41
Total par jour déchets alimentaires sale en kg	1,65	1,076	1,296	1,043	0,61
Total gaspillage alimentaire					
Poids total des déchets	2,3	3,401	3,756	1,833	6,488
Gaspiillage total en g/pers/repas	135,3	340,1	751,2	91,7	240,3

Pesée en autonomie des biodéchets d'un restaurant commercial.



Cérémonie de remise des labels aux restaurateurs, en présence de M. Daniel Spagnou et Mme Cécilia Louvion, Maire et Adjointe de la commune de Sisteron, juin 2022.

Retour d'expérience

- **La difficulté à mobiliser les restaurateurs :**
 - La crise COVID a engendré une indisponibilité accrue de cette cible.
 - Faible réceptivité des « plus gros gaspilleurs » et absence de contraintes réglementaires.
- **La sémantique :**
 - La pesée des biodéchets a mobilisé davantage que la pesée détaillée du GA.
 - « Pertes alimentaires », « restes alimentaires », « biodéchets » donne moins l'impression de culpabiliser.
- **Les solutions testées :**
 - Visibilité via la reconnaissance « commerçant engagé ».
 - Le choix d'un pseudo label afin d'avancer plus rapidement, mais des labels reconnus par des organismes indépendants existent.
- **Les idées que nous aurions aimé approfondir :**
 - Mettre en place une incitation économique pour toucher les moins sensibilisés à la thématique (via la redevance spéciale ou autre).
 - Etendre cette stratégie aux autres commerces alimentaires : boulangeries, pâtisseries...
 - Poursuite de la démarche avec des pesées d'évaluation pour mesurer la réduction du GA.



Les marchés

3 marchés hebdomadaires diagnostiqués : Sisteron, Laragne et Serres.

- Préexistence de pratiques anti-gaspi.
- Réseau efficace de récupération des invendus.
- Suite aux résultats positifs du diagnostic, pas de besoin d'accompagnement.



Préexistence de pratiques anti-gaspi.



Pratique de récupération des invendus.



Faibles pertes observées sur les marchés en juin 2020.

Les marchés

Communauté de Communes
du Sisteronais-Buëch

Marché de _____ Date : _____

Inventus non-destinés à la consommation humaine

Aliment	Poids (kg)	Destination	Aliment	Poids (kg)	Destination

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT
ALPES DE HAUTE-PROVENCE

Extrait du tableau d'identification du GA sur les marchés.

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT
ALPES DE HAUTE-PROVENCE

croix-rouge française
MARCHE SOLIDAIRE

**FAITES UNE ACTION SOLIDAIRE
GRÂCE À VOS INVENUS !**



- ☎ CONTACTER LA CROIX-ROUGE EN FIN DE MARCHÉ
- 👤 FAIRE DON DE SES INVENUS DU JOUR
- 🏠 RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CONTACT
Daniel Salvo
daniel.daniel.daniel539@yahoo.fr
06 52 12 82 66 / 04 92 65 23 49

Le Sisteronais-Buëch s'engage contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Communauté de Communes
du Sisteronais-Buëch

Flyer incitant les commerçant à faire don de leurs inventus à la Croix Rouge de Lagne.



Sensibilisation anti-gaspi sur les marchés.

Retour d'expérience

- **Identification du gaspillage alimentaire:**
 - Les résultats peuvent être largement différents des moyennes nationales ou des idées reçues.
 - Le GA invisible qui n'arrive pas jusqu'au marché, ne peut pas être comptabilisé mais existe.
 - Mesurer le GA via le questionnaire car la plupart remportent leur GA.
- **Conception du projet et lien avec les financeurs :**
 - Avoir la possibilité de faire évoluer les actions du projet en fonction du diagnostic approfondi qui est réalisé.
- **Potentiel plan d'action :**
 - Structuration des systèmes partage et de revalorisation.
 - Les exposants: des relais importants de sensibilisation des pratiques anti-gaspi auprès des clients (Ex: F/L moches)

Retour d'expérience

- **Identification du gaspillage alimentaire :**
 - Difficulté à mesurer le GA notamment lorsqu'il reste au champ.
 - Difficulté d'accès aux données sur les exploitations et le type de productions.
- **Sémantique :**
 - « Pertes au champ », « pertes agricoles », productions abîmées ou mal calibrées, surproduction.
- **Contraintes de travail avec le monde agricole :**
 - Peu adepte des outils informatiques (questionnaire en ligne...)
 - Temps disponible assez faible et par périodes (selon les récoltes), d'où la difficulté à faire coïncider nos disponibilités.
- **Idée que nous aurions aimé approfondir : Le glanage**
 - Innovant pour les agriculteurs.
 - Saisonnalité à prendre en compte dans la conception du projet.
 - Lien important pour le territoire avec un public fragile qui bénéficierait des récoltes.

Les grandes et moyennes surfaces

5 grandes et moyennes surfaces partenaires.



Frigo unique à prix réduits pour les denrées à date courte au Casino Sisteron.



Pas de self-service des fruits et légumes au petit casino de Sisteron.

Recensement des initiatives anti-gaspi sur le territoire.

SISTERONNAIS-BUËCH

Alimentaire : la chasse au gaspi est ouverte

/ PHOTO DR

Chez Marcel et Fils également, on trouve des idées pour réduire le gaspillage.

Chaque habitant de France jette en moyenne 150 kg de nourriture par an, soit au total, 10 millions de tonnes... Il n'est donc pas étonnant que l'on ait vu apparaître au fil du temps, des initiatives pour tenter de réduire cette gabegie alimentaire. La Communauté de communes du Sisteronais-Buëch (CCSB) s'est alliée à France nature environnement (FNE) pour arperter les petites, moyennes et grandes surfaces de son territoire et constater les diverses initiatives prises pour éviter le gaspillage des produits alimentaires "du champ à l'assiette".

J.-M.D.

Des idées à la pelle
Il y a des promotions sur les produits à date limite de consommation proche, regroupés à l'entrée des magasins comme chez Lidl, ou dans une zone dédiée (Super U de Serres par exemple). Il y a leur mise dans une zone dédiée à l'approche de la fermeture, comme chez Marcel et Fils à Sisteron. Il y a les paniers d'invendus du jour à prix cassé (U express à Sisteron, Super U Val de Durance, Casino Laragne, Biocoop Sisteron). Au Petit Casino de Sisteron, la gérante distribue elle-même fruits et légumes, diminuant les pertes de 80%, et au Spar, on a réduit le nombre de références.

À noter : lundi 22 novembre, une après-midi "Gaspi C'est fin" sera proposée au Super U Val de Durance et ce sera "la fête du vrac".



Incitation à l'utilisation de l'application TGTG dans les GMS démarchés.



BFM 17.05 **DIRECT**
ALPES

Guillestre 6° 

BONSOIR DICI

Infos DICI **Gap** : une bourse aux skis est organisée au pole universitaire de Gap ce samedi de 10h à 18h



Les 10 magasins engagés contre le gaspillage alimentaire

Bilan chiffré des invendus dans l'échantillon « Distributeurs Témoins »

- Les 10 magasins ont réduit leur gaspillage alimentaire de plus de **160 tonnes en 1 an (-22 %)**.
- Les magasins ont réalisé une **économie totale cumulée de 0,7 M€** soit **70 k€/magasin (-18 %)**.
- Le **coût complet du gaspillage alimentaire** pour les 10 magasins est de **4 M€**, soit une moyenne de **400 k€/magasin**
- Ce coût complet représente en moyenne 0,9 % du CA alimentaire, soit sensiblement la marge nette des magasins sur l'alimentaire.

Extrait de l'opération « Distributeurs témoins », ADEME

Les 10 magasins engagés contre le gaspillage alimentaire

Exemples d'actions pour réduire le GA (cliquez sur les n° pour accéder aux fiches actions)

TITRE DE L'ACTION	FAISABILITÉ	POTENTIEL DE RÉDUCTION DU GA	RENTABILITÉ ÉCONOMIQUE	OBSERVATIONS
1 VENTE ASSISTÉE DES FRUITS ET LÉGUMES	Difficile	+++	++	La prise de conscience de l'importance de la casse ou rayon « Fruits et Légumes » et la mise en place de la vente assistée contribuent à réduire la quantité de produits perdus.
2 COACH ANTI-GASP	Facile	++	++	En nommant un référent « Coach Anti-gaspi », le magasin concrétise les objectifs de réduction du gaspillage alimentaire.
3 DIMINUER LE NOMBRE DE RÉFÉRENCES	Facile	+++	+++	Un faible pourcentage des références peut générer une part importante du gaspillage alimentaire. Un pilotage fin des références permet de réduire de manière importante le gaspillage alimentaire.
4 OPTIMISATION DU STOCKAGE	Facile	++	++	L'optimisation du stockage contribue à augmenter le taux de vente des produits stockés et, par conséquent, à réduire le gaspillage généré par les produits invendus.
5 MISE EN PLACE ZONE DÉDIÉE STOCKAGE	Facile	+	+	La mise en place d'une zone dédiée pour les offres promotionnelles contribue à augmenter les ventes tout en apportant des résultats satisfaisants dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.
6 DÉVELOPPEMENT DU DON AUX ASSOCIATIONS	Facile / Difficile	+++	++	La collaboration avec des associations dans la mise en place d'un système de don des produits invendus traduit non seulement un geste solidaire mais également un objectif de réduction des déchets générés.
7 AMÉLIORER LA POLITIQUE D'ACHAT DES OFFRES PROMOTIONNELLES	Difficile	++	+	La promotion fait partie intégrante de la grande distribution. L'enjeu de l'action est d'analyser plus finement la corrélation entre le gaspillage alimentaire et les offres promotionnelles.
8 TRANSFORMATION DES PRODUITS EN MAGASIN	Difficile	++	/	Cette action n'est ni simple à mettre en œuvre ni forcément rentable en raison du personnel à dédier à cette opération. Elle participe en revanche à la sensibilisation des clients et à la cohérence du projet anti-GA du magasin.
9 SENSIBILISATION DES CLIENTS	Difficile	+	/	La Grande Distribution peut jouer un rôle fort dans les habitudes de ses clients, sur leur attitudes de choix des fruits/légumes, habitudes de prendre les produits ou dans les plus laitières dans les rayons... Il faut la Grande Distribution doit aussi jouer son rôle de par sa position centrale dans le schéma de l'alimentation en France.
10 SENSIBILISATION DES SALARIÉS	Facile	+++	++	Sensibiliser les salariés au Gaspillage Alimentaire est un enjeu avant tout économique pour le magasin. En effet, l'objectif du magasin est de réduire le moins de pertes possibles pour améliorer la rentabilité de l'entreprise.

Le baromètre de l'anti-gaspi

#1

Les invendus et leur valorisation en supermarché et hypermarché

Taux et montant de la casse Rayons et produits les plus valorisés impact de la crise sanitaire

Phenix
L'ami grand et petit du client

Etude menée par Phenix sur les invendus.

Les grandes et moyennes surfaces

5 grandes et moyennes surfaces partenaires.

Exemples d'actions mises en œuvre :

- Actions de sensibilisation des clients aux **pratiques** anti-gaspi.
- **Accompagnement** à l'amélioration des espaces dédiés aux produits à date courte.
- Réalisation de **visuels** informant sur la date limite de consommation des produits.

Visuel sur les dates
de durabilité minimale au magasin
Lebon Destockeur Laragne-Montéglin.



Sensibilisation des clients à l'anti-gaspi, durant la SERD, U Express Serres.



Mise en avant de l'espace anti-gaspi des fruits et légumes, U Express Serres.

Retour d'expérience

- **Sémantique :**
 - La « casse » ou « les invendus alimentaires ».
 - Différence entre le GA en valeur et en volume.
- **Les difficultés rencontrées :**
 - Difficile de mobiliser sur la thématique du GA sans « carotte », malgré une approche coût direct et coût des déchets.
 - Une seule personne référente - la direction.
 - Fonctionnement du groupe – les actions déjà en place semblent « suffisantes ».
 - Le nombre de GMS présents sur la CCSB (mais possibilité d'élargir aux commerçants de proximité).
- **Idée que nous aurions aimé approfondir : l'accompagnement du magasin dans son fonctionnement interne**
 - Accompagner à la mise en place d'actions pour réduire le GA à sa source et pas uniquement en sensibilisant les clients.
 - Mettre en œuvre une incitation économique pour bénéficier de notre accompagnement.

Le grand public

17 interventions auprès du public.

- Sensibilisation du grand public sur les **foires et marchés** du territoire.
- Séance **ciné-débat** en présence d'élus du territoire.
- 2 **ateliers** cuisine pour apprendre à mettre en pratique des astuces anti-gaspi !

Résultat

Plus de 3000 personnes sensibilisées !



Séance ciné-débat à Laragne, sur la thématique des déchets.



Atelier cuisine anti-gaspi à la MJC de Laragne.

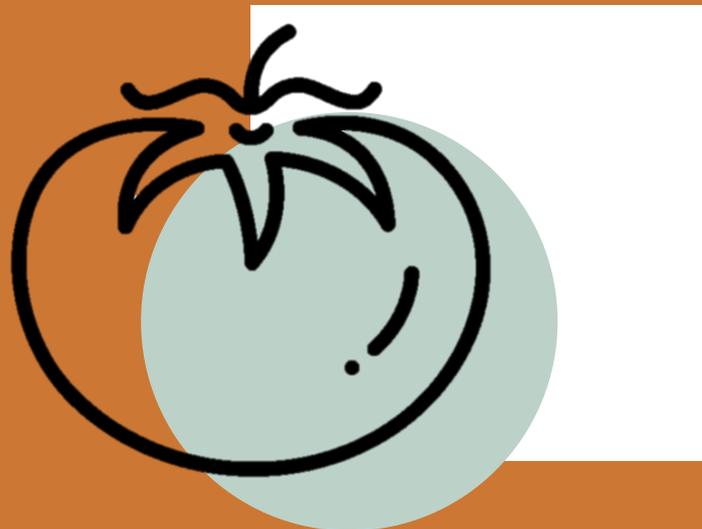
Retour d'expérience

- **Astuces pour des actions grand public « efficaces » :**
 - Se greffer à des événements grand public existants (foires, fêtes, marchés) qui apporte un public pas forcément déjà sensibilisé.
 - Sur un stand : le GA permet d'initier facilement la discussion, mais proposer des activités participatives, des lots à gagner permet d'attirer davantage le public.
 - Ateliers ciblés organisés avec un public défini et qui permet d'approfondir la thématique.
 - Pour le ateliers – trouver des partenaires relais des événements.
- **Intérêt des actions grand public :**
 - Difficilement mesurable en termes de réduction quantitative du GA.
 - Une potentielle piste de mesure du GA serait d'intégrer des « familles témoin » au programme.
 - Faire rayonner le projet et rencontrer des potentiels partenaires à recruter dans le cadre du projet.

3.

Témoignage d'un partenaire du programme.

Intérêt et résultats.



Témoignage

Par M. Christophe Garcia,

Chef de cuisine, cité scolaire Paul Arène (Sisteron)



Pesée par composante du repas.



Pains non-entamés jetés.

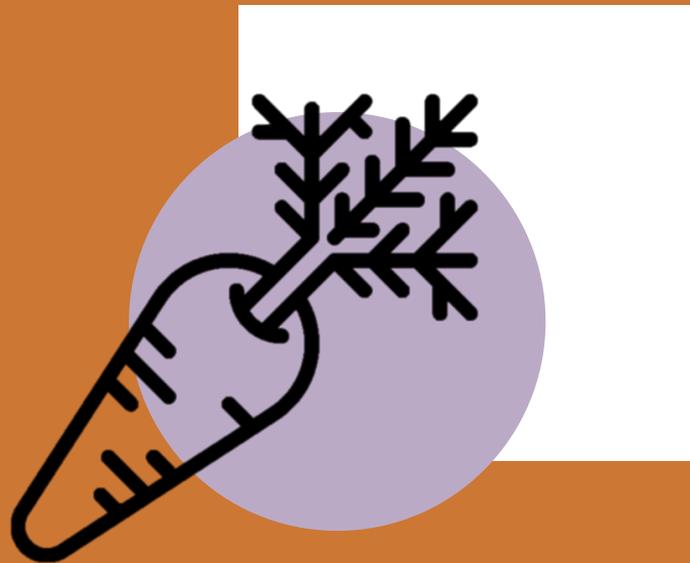


Restes alimentaires d'un service.

4.

Questions et échanges.

La parole est à la salle !





Merci pour votre attention !

GASPI

c'est fini !

