

16 octobre 2015

Journée nationale contre le gaspillage alimentaire :

**L'ADEME vous informe sur les données clés
et les bons gestes pour agir !**

Le 16 octobre 2015 se tient la 3^{ème} journée nationale contre le gaspillage alimentaire. Tous les acteurs concernés, du citoyen au professionnel, sont mobilisés. C'est l'occasion pour l'ADEME de rappeler les chiffres clés et les bons gestes pour réduire le gaspillage alimentaire !



A la maison : 20 à 30 kg de gaspillage alimentaire par an et par personne, dont 7kg d'aliments encore emballés

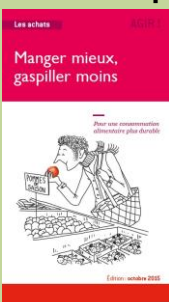
En 2014, l'ADEME a mené une étude terrain auprès de 20 familles qui ont testé des gestes simples pour réduire le gaspillage alimentaire. Avant la mise en place de ces gestes, le gaspillage a été évalué à un peu plus d'1 repas jeté à la poubelle par semaine. L'impact économique du gaspillage alimentaire des ménages a été estimé à 159€ par an et par personne, soit 7,7% des dépenses alimentaires.

Pendant 5 semaines, ces familles volontaires ont ouvert leurs portes pour évaluer le volume et la nature des aliments jetés, et tester des gestes concrets pour limiter ce gaspillage (vigilance sur les promotions, meilleure gestion du frigo, portion plus adaptée et consommation des restes...)

Les résultats montrent que ces gestes du quotidien permettraient de réaliser des économies et diminuer massivement le gaspillage :

- Pour les 20 foyers témoins, la diminution globale du gaspillage alimentaire est de -44%
- D'un point de vue économique, la réduction du gaspillage a permis de diminuer les coûts de -49% (soit 77€ par an et par personne)

Pour aller plus loin, cliquez sur les liens suivants :



- ➔ Le Guide pratique : Manger mieux, gaspiller moins, réactualisé en octobre 2015
- ➔ [Gestes à adopter pour réduire nos déchets](#)
- ➔ [Bien manger en limitant son impact environnemental](#)
- ➔ [Conseils pour éviter de jeter la nourriture](#)
- ➔ [L'opération foyers-témoins pour estimer les impacts du gaspillage alimentaire sur les ménages](#) :



Les professionnels s'engagent aussi !

Au restaurant

La restauration est responsable de 15% du total du gaspillage alimentaire (Rapport Garot, avril 2015) Pour lutter contre ce phénomène, l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (UMIH), principal syndicat du secteur, a publié avec le soutien et la validation technique du ministère de l'Ecologie et de l'ADEME, un guide de bonnes pratiques pour lutter contre le gaspillage (alimentaire mais aussi d'énergie et de ressources) dans les restaurants commerciaux.

Grâce au partage d'expérience et la contribution de 400 chefs, ce guide synthétise les meilleures pratiques de la profession pour limiter au maximum le gaspillage et agir sur les axes suivants :

- Optimisation des consommations d'eau
- Opter pour des achats responsables
- Limiter la production de déchets et bien les gérer

Pour en savoir plus, cliquez sur les liens suivants :

→ [Guide méthodologique « Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective »](#)

Au supermarché

De nombreux distributeurs agissent pour réduire le gaspillage. Ils se sont engagés par convention avec le Ministère de l'Ecologie, du Développement durable et de l'Energie à redonner leurs invendus aux associations. Mais il est évidemment mieux encore de réduire le gaspillage en amont. L'ADEME aide les magasins à évaluer les bonnes pratiques mises en place.

Par exemple, le supermarché Leclerc de Templeuve a réalisé un bilan de son gaspillage et a ainsi pu sensibiliser l'ensemble de son personnel. La mise en place des actions lui a permis de réduire son gaspillage alimentaire de moitié en 1 an et réaliser 300 000 € d'économie.

Pour en savoir plus, cliquez sur le lien suivant :

→ [Retour d'expérience du magasin Leclerc de Templeuve \(vidéo\)](#)



Contre le gaspillage alimentaire, tout le monde peut agir ! Exemples de bonnes pratiques en région

Pour impliquer toute la chaîne alimentaire : le Réseau d'Évitement contre le Gaspillage Alimentaire (REGAL) de Basse-Normandie

Le Réseau d'Évitement du Gaspillage Alimentaire (RÉGAL) Basse-Normandie est composé des acteurs régionaux de la chaîne alimentaire. Il s'est constitué à l'occasion de la 2ème journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en octobre 2014. Il a pour but d'accompagner et de faciliter la mise en œuvre de la lutte contre le gaspillage alimentaire en vue d'atteindre l'objectif de - 50 % de gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Pour en savoir plus : <http://regal-normandie.fr/>

Pour sensibiliser : Cuisine zéro gaspi pour lutter contre le gaspillage alimentaire à Orléans (45)

Pour sensibiliser la population à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la communauté d'agglomération d'Orléans a mis en place une cuisine «zéro gaspi». Il s'agit d'un stand qui reproduit le décor d'une cuisine domestique, sur lequel des animateurs donnent des conseils et distribuent des documents pratiques. Plus de 4400 personnes ont ainsi été directement touchées par l'opération.

Pour en savoir plus : <http://www.ademe.fr/cuisine-zero-gaspi-lutter-contre-gaspillage-alimentaire-a-orleans-45>

Pour redistribuer : La Tente des Glaneurs à Paris 19e (75)

Lancée à Lille en 2010, la Tente des Glaneurs récupère auprès des commerçants les fruits et légumes invendus ou destinés au rebut à l'issue des marchés et les redistribue gratuitement aux personnes en difficulté. Dès la première année de l'expérience parisienne dans le 19e arrondissement, 35 tonnes de fruits et légumes ont été collectées et 25 tonnes ont été redistribuées.

Pour en savoir plus : <http://www.ademe.fr/lutte-contre-gaspillage-alimentaire-marches-tente-glaneurs-a-paris-19e-75>

Pour changer les habitudes : actions de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges

- Le Conseil général du Puy-de-Dôme a expérimenté dans trois collèges un dispositif de sensibilisation au gaspillage alimentaire pour les agents et les élèves. Au terme de l'expérimentation, une réduction moyenne de 40 % du gaspillage alimentaire a été observée dans les établissements.

Pour en savoir plus : <http://www.ademe.fr/lutte-contre-gaspillage-alimentaire-colleges-puy-dome-63>

- Le Conseil général de la Mayenne a lancé une action expérimentale de sensibilisation des élèves au gaspillage alimentaire. Pendant 4 mois, les élèves ont pesé les restes de repas et de préparation de cuisine. Ils ont proposé et mis en œuvre des actions pour les réduire (réduction des portions, communication, etc.). Cette action a permis de réduire de 34 % le gaspillage alimentaire, ce qui représente une économie de 7 000 euros par an.

Pour en savoir plus : <http://www.ademe.fr/reduction-gaspillage-alimentaire-college-pierre-dubois-laval-53>

Enfin, partagez les aventures d'Agathe la Patate pour comprendre comment, du champ à l'assiette on peut perdre jusqu'au tiers des produits alimentaires et ce que chacun peut faire pour réduire ce gaspillage. Cliquez sur l'image !



Service de presse ADEME

Tel : 01 58 47 81 28 / e-mail : [Service de presse ADEME](mailto:Service.de.presse@ademe.fr)



L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale, l'agence met à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, ses capacités d'expertise et de conseil. Elle aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie et du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche. www.ademe.fr