



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Lutte contre le gaspillage alimentaire.

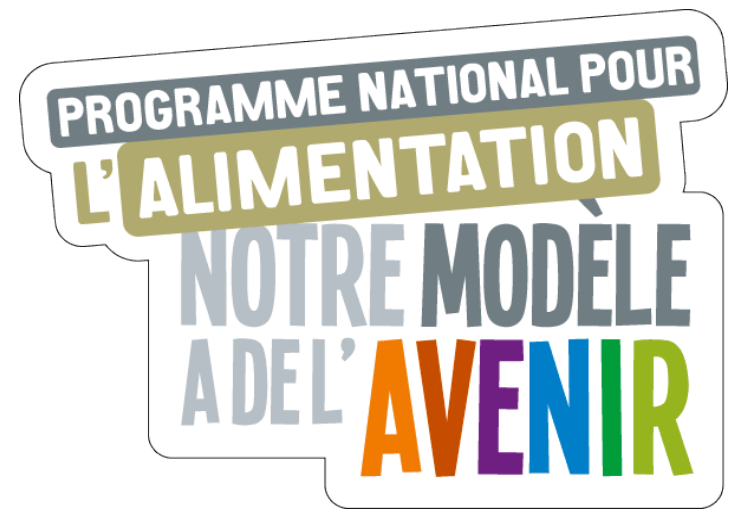
Réunion ADEME 22 septembre 2016

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



Introduction.

Programme National de l'Alimentation (PNA).



PNA depuis 2010 ; depuis Loi d'avenir (2014) 4 priorités :

- ✓ Education jeunesse.
 - ✓ Aide aux plus démunis.
 - ✓ **Lutte contre le gaspillage alimentaire.**
 - ✓ Ancrage territorial et valorisation du patrimoine.
- + promouvoir les produits locaux en restauration collective.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Exemples de projets « gaspillage » soutenus en restauration collective.

- ✓ **Greencoock** (projet UE - 5 pays / 2014), notamment lycée agricole de Tilloy les moflaines (quantification gaspillage, actions informations ; compostage déchets /bar à fruits...).
- ✓ **Etude menée par l'APASP** en 2015-2016 - lycées : quantification - pratiques en cuisine, plans d'actions...
- ✓ **BOREAL** en 2015-2016 en prison, maison retraites, hopitaux,... : territoire Valenciennois.



Exemples de projets « gaspillage » soutenus en restauration collective.

=> Des **exemples concrets qui fonctionnent** :

« Le tour de France des cuisines rebelles » (21 mars 16) :

- ✓ Loos en gohelle – 6 ha bio mairie,
- ✓ Grande Synthe -100 % bio et souhait local (gaspillage 75g/repas, a réduit viande à 70g/semaine),
- ✓ Mouans Sartoux (Alpes Maritime) – diminution 80 % du gaspillage (35g/repas)=> 100 % bio...
- ✓ Différentes portions de repas « petite-grosse faim »





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Règlementation – Restauration coll - Gestion des excédents/déchets.

- ✓ Produits présentés au consommateur : mis à sa disposition en meubles réfrigérés ou en bain-marie.

=> *excédents* peuvent être représentés le lendemain si :

présentés sur la ligne de self, maintenus à température pendant toute la durée du service, protégés (assiettes filmées, bacs gastronormes...) et non servis au consommateur.

-> Faut prouver respect T°C.

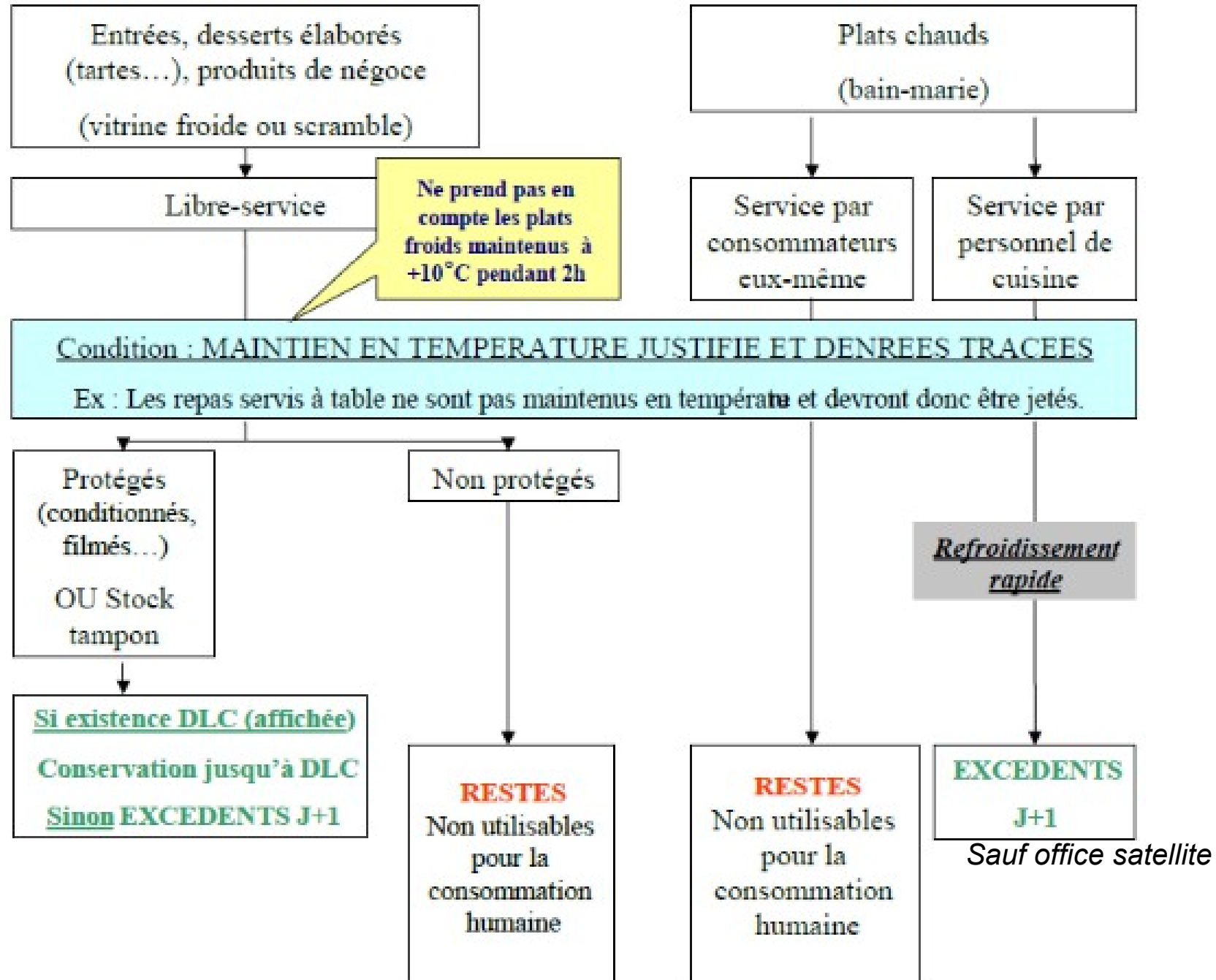
Réchauffage interdit en cuisine satellite.



Règlementation – Restauration coll - Gestion des excédents/déchets.

- ✓ Produits servis au consommateur: remis ou qu'il a lui-même posés sur son plateau.
=> non destinés consommation humaine (sauf conditionnés, stables, non entamés : ex biscottes...).
- ✓ Produits surplus de production : conservés au chaud en cuisine et refroidis rapidement : DLC J+3 (sauf études).
Après réchauffage : consommation le même jour.





Les plats froids maintenus à +10°C pendant 2 heures ou plus doivent être jetés.
Les excédents doivent être tracés (menus, preuves du maintien en température). En fin de service, les excédents doivent être identifiés. Les excédents servis le lendemain doivent faire l'objet d'un plat témoin.



Restauration collective

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Questions posées lors de l'inscription : GERM CN ; produits locaux ; formations, liens produits locaux-gaspillage..



Exemples de projets « gaspillage » soutenus en milieu agricole.



- ✓ **SOLAAL** : Association qui facilite le lien entre donateurs filière agri et les associations d'aide alimentaire. Projet en Picardie (FRSEA).
- ✓ **Bon et Bien** : soupes solidaires issues de légumes récupérés.
- ✓ **Glaneurs solidaires**. (Sens du goût et PNF collectifs de glaneurs puis redistribution publics précaires + jardins partagés.



Autres exemples de projets « gaspillage » soutenus.

- ✓ Guide « Reste » : téléchargeable gratuitement sur internet.

<http://horizontalimentaire.fr/ambassade/reste>



- ✓ Ateliers cuisine et fiches cuisine Banque alimentaire....



Le « Gourmet bag » en restauration commerciale.

! **NON obligatoire** réglementairement.



- ✓ **Sécurité sanitaire** : pas de responsabilité.

Mais des précautions à prendre...

- ✓ 2 nouveaux projets 2016 (Arras et Laon).
- ✓ site internet : <http://http://gourmetbag.fr/>



La responsabilité du professionnel s'arrête au moment où le repas est remis au consommateur. Le restaurateur n'est pas responsable des conditions dans lesquelles la partie non consommée du repas sera ensuite conservée et consommée.





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Gourmet Bag

Un geste anti-gaspi simple et gourmand
Une pratique en plein essor en France



On vous propose
un gourmet bag !



C'est si bon, je finis
à la maison !

agriculture
.gouv.fr
alimentation
.gouv.fr



Actualités réglementaires.

Loi du 11 février 2016

Loi 11 février 2016 (2016-138), relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

→ actions anti-gaspillage tout au long de la chaîne (du producteur au distributeur), par ordre de priorités :

- ✓ 1- Prévention gaspillage alimentaire,
- ✓ 2- Utilisation des invendus propres à la consommation humaine (→ dons, transformation),
- ✓ 3 - Valorisation destinée à l'alimentation animale
- ✓ 4 - Utilisation à des fins de compost ou valorisation énergétique





MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Actualités réglementaires. Loi du 11 février 2016.

Distributeurs :

- ✓ Interdiction de rendre les invendus impropres à la consommation (amende 3750 euros).
- ✓ Aucun obstacle pour le don de produits marques de distributeurs,
- ✓ Généralisation des conventions de dons à des associations caritatives habilitées (pour les GMS > 400m²) – fev 2017 ou 1 an après ouverture. (amende de 3ème classe)



QUI JETTE UN ŒUF, JETTE UN BŒUF.



CHACUN FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE
20 KG D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE :
7 KG D'ALIMENTS ENCORE ENBALLÉS ET 13 KG
DE RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES
AIMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr

MA BEAUTÉ EST INTÉRIEURE



CHACUN FOYER JETTE 20 À 30 KG DE
NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE
REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE
FAMILLE DE 4 PERSONNES.
ENVIRON 50% SONT DES FRUITS ET DES
LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN RAISON
DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS
SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

www.alimentation.gouv.fr

QUOI MA GUEULE, QU'EST CE QU'ELLE A MA GUEULE ?



CHACUN FOYER JETTE 20 À 30 KG DE
NOURRITURE PAR AN. CE GASPILLAGE
REPRÉSENTE PLUS DE 400 € POUR UNE FAMILLE
DE 4 PERSONNES. ENVIRON 50% SONT DES
FRUITS ET DES LÉGUMES, SOUVENT JETÉS EN
RAISON DE LEUR APPARENCE ALORS QU'ILS
SONT PARFAITEMENT CONSOMMABLES !

www.alimentation.gouv.fr

Merci !

J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE.



CHACUN FRANÇAIS JETTE EN MOYENNE 20 KG
D'ALIMENTS PAR AN À LA POUCELLE : 7 KG
D'ALIMENTS ENCORE ENBALLÉS ET 13 KG DE
RESTES DE REPAS, DE FRUITS ET LÉGUMES
AIMÉS ET NON CONSOMMÉS...

www.alimentation.gouv.fr

