



SEMAINE EUROPÉENNE
DE LA RÉDUCTION
DES DÉCHETS

Du 21 au 29 novembre 2015,

le SYTRAD se mobilise en
partenariat avec 7 cantines des
établissements scolaires de
son territoire (Drôme-Ardèche)
en faveur de la réduction du
gaspillage alimentaire

Ensemble,
réduire, c'est agir !



Dossier de presse

Contact : Amandine LEROUGE
Chargée de communication

Syndicat de Traitement des Déchets Ardèche Drôme
7 rue Louis Armand - 26800 Portes lès Valence
a.lerouge@sytrad.fr - 04 75 57 84 87

1 Le gaspillage alimentaire, c'est 20 kg de déchets par personne et par an. Et si on agissait ?

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 1,2 millions de tonnes de nourriture qui se retrouvent dans la poubelle des ménages.

Qu'entend-on par « gaspillage alimentaire » ?

Il n'y a pas de définition officielle et commune aux pays de l'Union Européenne. On confond encore beaucoup « gaspillage » et « déchets alimentaires ». Le terme « déchets alimentaires » comprend les déchets évitables (pain que l'on a laissé rassir, boîte de lardons oubliée dans le fond du frigo, yaourts retirés des rayons car proches de leur date limite de consommation...) et ceux non évitables (os, épluchures de fruits et légumes, coquilles d'oeuf...).

En France, la définition retenue contre le gaspillage alimentaire est la suivante : toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée (on parle ici des déchets alimentaires évitables). Un produit destiné à l'alimentation humaine qui finalement servira de nourriture aux animaux est, par exemple, considéré comme du gaspillage alimentaire.

Une responsabilité à chaque étape de la chaîne

Nous n'avons pas de chiffres précis du gaspillage à chaque étage de la chaîne alimentaire. Les différentes études qui ont été réalisées ont pour objet les déchets alimentaires.

D'après le Ministère de l'Ecologie, en 2010, les déchets alimentaires pour l'ensemble de la chaîne sont estimés à 7 120 000 tonnes.

Ils se répartiraient comme suit :

- 67% provenant des ménages (4,74M de tonnes),
- 15% de la restauration (1,08M tonne),
- 11% du commerce et de la distribution (750 000 tonnes),
- 6% des marchés (400 000 tonnes)
- 2% des industries agroalimentaires (150 000 tonnes).

A noter que les déchets alimentaires provenant de la production agricole n'ont pas été pris en compte.

Plus de progrès,
plus de déchets !

7 kg

d'aliments non entamés, encore emballés sont jetés chaque année par personne.

13 kg

de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés par an et par personne.

Pourquoi ça déborde ?

La croissance démographique, l'évolution des modes de vie et des habitudes alimentaires ont une incidence forte sur l'augmentation de la quantité de déchets produits chaque jour. La production d'ordures ménagères a ainsi doublé en 40 ans.

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.

De multiples enjeux

Enjeux environnementaux

Un tiers de la production alimentaire mondiale est perdue ou jetée chaque année (1,3 milliards de tonnes). Cette production gaspillée a nécessité plus d'eau que la consommation des habitants d'un pays de plus d'un milliard d'habitants. Ces mêmes denrées gaspillées ont accaparé 28 % des terres agricoles (1,3 milliards d'hectares) et engendré des émissions de gaz à effet de serre plus importantes que celles du 3^{ème} pays le plus émetteur.

Enjeux sociaux

Au niveau mondial, 842 millions de personnes sont sous-alimentées (source : FAO 2011-2013). En France 3,5 millions de personnes bénéficient de l'aide alimentaire. La malnutrition (obésité, maladies cardiovasculaires, tumeurs liées à une alimentation trop riche) touche une population tout aussi nombreuse. La lutte contre le gaspillage alimentaire doit tous nous concerner.

Enjeux économiques

Le coût du gaspillage alimentaire ne se limite pas au prix d'achat des denrées non consommées. Pour avoir une vision du coût complet du gaspillage alimentaire, il faut en plus tenir compte du coût de transport des aliments, de stockage (consommation énergétique liée au maintien au froid ou au chaud des denrées), de préparation (temps passé par l'équipe de cuisine à préparer ces aliments et consommation énergétique liée à la cuisson) et du coût de gestion des déchets (facturé soit par un prestataire ou par les services publics).



QUELQUES DONNÉES CHIFFRÉES !

A titre d'exemple, quelques chiffres issus d'observations ponctuelles de terrain :

★ Pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de 20 000 €*.

★ Pour un collège de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen de 33 000 €*.

★ Pour un lycée de 800 convives, on estime le gaspillage à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40 000 repas pour un coût moyen de 70 000 €*.

★ Pour une maison de retraite de 30 résidents, le gaspillage peut être estimé à 3,2 tonnes par an.

* Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires.

2 La Semaine européenne de la réduction des déchets :

un évènement phare pour apprendre à réduire ses déchets !

Grand public, scolaires, collectivités, entreprises et associations se mobilisent du 21 au 29 novembre 2015 dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD). Pour la sixième année consécutive, ce sont plusieurs centaines d'animations et d'informations sur la réduction des déchets au quotidien qui se dérouleront en France sur une semaine.

Une mobilisation forte !

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas : la prévention demeure le moyen le plus efficace pour ne pas produire de déchets en consommant et en produisant mieux, tout en jetant moins.

Devenue en quelques années seulement une référence en matière de prévention, la SERD a mobilisé en 2014 près de 12 000 actions dans plus de 23 pays (dont 19 de l'Union Européenne) !

En France, près de 2 839 manifestations ont été labellisées dans le cadre de la SERD 2014.

Ces actions menées en France ont mobilisé 709 porteurs de projets (51 % sont des collectivités, 8 % des entreprises privées, et 27 % des associations, 7 % des administrations ou des entreprises publiques, 2 % des hôpitaux, des maisons de retraite, des collectifs de citoyens,...). Pour 2015, la Semaine Européenne des Déchets se mobilise autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire !

La prévention au coeur des actions du SYTRAD !

Conformément aux objectifs du Grenelle de l'Environnement, le SYTRAD décide d'utiliser et de mettre en place des actions de réduction des déchets afin d'optimiser la gestion des déchets sur son territoire. La prévention est en effet identifiée comme étant l'outil prioritaire pour mener une politique de gestion des déchets efficace :

Au niveau européen : directive cadre (novembre 2008) qui oblige les Etats membres à établir des programmes nationaux de prévention,

Au niveau national : loi de programmation et d'orientation « Grenelle 1 » (octobre 2008) qui fixe l'objectif d'une réduction des déchets de 7 % en 5 ans.

Sensibilisation et information

Afin de parvenir à ses engagements le SYTRAD développe des outils de communication, accueille du public relais lors des visites et des journées Portes Ouvertes organisées dans ses installations de traitement ou encore participe en partenariat avec ses collectivités adhérentes à la **Semaine Européenne de la Réduction des déchets**. En 2015, le SYTRAD est allé encore plus loin dans cette démarche en lançant sur son territoire un appel à projet auprès des cantines de son territoire afin de participer à une **étude sur le gaspillage alimentaire**.



En charge de la gestion des déchets en Drôme Ardèche, le SYTRAD et ses collectivités adhérentes agissent ainsi en faveur de la réduction des déchets sur le territoire. Afin d'y parvenir, tout un chacun doit participer en adoptant des gestes simples au quotidien !

3 Le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

En France, on estime que le gaspillage alimentaire en restauration collective représente près de 167g/repas/personne. Afin de trouver des solutions pour réduire ce gaspillage alimentaire, le SYTRAD a lancé un appel à projets auprès des cantines des établissements de son territoire.

Dès lors, dans le cadre d'une campagne de réduction des déchets, le SYTRAD et ses collectivités membres ont lancé, en mars 2015, une étude sur le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires des écoles primaires du territoire.

Initiée par le SYTRAD, cette étude avait pour objet de mesurer et d'analyser les quantités de déchets alimentaires jetés dans les cantines de 7 écoles « pilotes », représentatives des différents profils de restauration scolaire. Le but était d'apporter des mesures correctives qui répondent aux typologies selon le profil de l'établissement.

A la suite de cette étude, un plan d'actions visant à diminuer le gaspillage alimentaire et, par là-même, les déchets jetés a été élaboré pour chaque profil d'école. Une fois testés, les plans d'actions vont être transmis sous forme de guide à toutes les écoles primaires du territoire par type de profil. Ainsi, elles pourront appliquer ces actions dans leur propre établissement.

PROFIL DES « 7 ECOLES PILOTES »

L'opération a été réalisée auprès d'écoles en milieu urbain et rural, représentatives des différents modes d'organisation des cantines scolaires qui existent sur le territoire pour le niveau primaire. Ainsi les mesures correctives répondront aux typologies selon le profil de l'établissement. Afin de mener une étude la plus complète possible, une école a été sélectionnée pour chacun des profils suivants :



	ECOLE	CUISINE	ORGANISATION DU SERVICE
Profil n°1	Primaire	Centrale ¹	Au Plat ³
Profil n°2	Primaire	Centrale	A l'assiette ⁴
Profil n°3	Primaire	Centrale	Mixte ⁵
Profil n°3	Primaire	Autonome ²	Au Plat
Profil n°3	Primaire	Autonome	A l'assiette
Profil n°3	Primaire	Autonome	Mixte

(1) **Cuisine centrale** : établissement dont une partie au moins de l'activité consiste en la fabrication de préparations culinaires élaborées à l'avance, à destination d'au moins un restaurant satellite ou d'une collectivité de personnes à caractère social

(2) **Cuisine autonome** : Production de repas chauds pour ses propres besoins

(3) **Au plat** : disposition du plat au centre de la table et les élèves se servent

(4) **A l'assiette** : le personnel de restauration sert les enfants

(5) **Mixte** : entrée à l'assiette / Plat au centre de la table

Déroulement de l'Étude

APPEL A CANDIDATURE

★ En mars 2015, un appel à candidature pour participer à une étude sur le gaspillage alimentaire dans les cantines a été envoyé par le SYTRAD à l'ensemble des établissements scolaires Drôme-Ardèche. Ce projet initié par le SYTRAD a pour but de comprendre les causes du gaspillage alimentaire afin d'apporter des solutions pour y remédier. Les écoles intéressées par cette démarche ont déposé un dossier dans lequel elles ont expliqué le projet d'école qui s'inscrira dans l'étude sur le gaspillage alimentaire pour l'année scolaire 2014/2015 et/ou 2015/2016. Ainsi, 7 écoles pilotes représentatives ont été retenues sur le territoire. Afin de mener cette étude, chaque établissement a constitué un comité de pilotage composé au moins d'un représentant de l'équipe pédagogique, de la cantine, de la cuisine, de la commune, de la collectivité en charge de la collecte et du SYTRAD.

DIAGNOSTIC

★ En avril 2015, une première réunion du comité de pilotage a eu lieu afin de préparer le diagnostic sur le gaspillage alimentaire. Durant cette première rencontre le comité de pilotage a pu sélectionner la classe « Ambassadrice » de l'école qui a été associée dans les différentes phases de l'opération, préparer la sensibilisation des personnes concernées, mais aussi organiser la logistique pour mesurer le gaspillage alimentaire dans la cantine.

★ Entre avril et juin 2015, la classe « Ambassadrice », encadrée par le personnel de restauration, la collectivité et le SYTRAD, a procédé à la pesée du gaspillage alimentaire sur une période allant de 2 à 4 semaines au sein de sa cantine. Par la suite, une 2^{ème} réunion du comité de pilotage a eu lieu afin de faire un retour sur les mesures du gaspillage alimentaire et identifier les raisons. Les mesures qui ont été réalisées ont confirmé qu'en moyenne 30 % des quantités préparées en cuisine sont gaspillées. Mais ce chiffre peut dépasser 60 % pour les légumes. Les raisons sont nombreuses et variables d'un restaurant scolaire à l'autre : surestimation des quantités à préparer, modalités du service non adaptées (à l'assiette, au plat, mixte.....), qualité insuffisante des plats et aliments proposés (qualité gustative, assaisonnement, présentation...), absence de relations entre les jeunes convives et les équipes de cuisine, habitudes et préférences particulières des élèves, représentations vis-à-vis de certains aliments (exemple : le poisson)... Avec l'ensemble de ces données les comités de pilotage de chaque établissement ont pu réaliser un plan d'actions apportant des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire. De plus, le SYTRAD a pu travailler sur l'élaboration d'animations de sensibilisation respectant les spécificités des cantines. Selon les besoins, le SYTRAD a donc accompagné les établissements autour de la réalisation d'actions menées auprès de l'équipe pédagogique, des agents de la cantine ou encore des enfants...

PLAN D' ACTIONS

★ De septembre à novembre 2015, chaque comité de pilotage a ainsi mis en place dans leur établissement les recommandations inscrites dans le plan d'actions, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Parallèlement, les enfants avec l'aide du personnel de restauration et du SYTRAD ont préparé une restitution des résultats de l'étude qui sera communiquée lors de la **Semaine Européenne de la Réduction des Déchets** (du 21 au 29 novembre 2015) auprès des parents d'élèves et du grand public (cf. page 7).

EVALUATION ET PÉRENNISATION DU PROJET

★ A la suite de la **Semaine Européenne de la Réduction des Déchets**, les comités de pilotage feront un bilan du projet avant et après la mise en place des actions. Par la suite, ils finaliseront les actions et établiront des outils pour pérenniser le projet. De plus, afin que l'ensemble des écoles du territoire puisse mettre en place ces actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans leur établissement, le SYTRAD réalisera «un guide projet» par profil d'école.

Tout au long de l'année, les écoles referont des pesées, afin de voir si leur plan d'actions ont permis de réduire le gaspillage alimentaire, et ainsi, si besoin, ajuster et définir de nouvelles mesures.

Ce travail a montré que des actions simples, conduites en concertation avec l'ensemble des acteurs concernés (personnel enseignant et non enseignant, agents de cuisine et de service, animateurs de cantine, élèves, parents...) et reposant sur la mobilisation d'un groupe d'élèves engagés peuvent se traduire par une réduction significative des quantités jetées.

4 Restitutions dans les cantines scolaires



Dans le cadre de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets, le SYTRAD et ses collectivités adhérentes, ainsi que les 6 écoles vont présenter, du 21 au 29 novembre 2015, les résultats de l'étude à travers des actions réalisées par les enfants.

★ École Paul Eluard – Anneyron (Drôme)

Le lundi 23 novembre, de 11h00 à 14h00, une restitution sous forme d'affichage (dessins, graphiques, tableaux) sera réalisée par la classe ambassadrice auprès des autres élèves déjeunant à la cantine, des enseignants et des agents de cuisine et de service.

★ École Langevin – Romans-sur-Isère (Drôme)

Le mardi 24 novembre, de 11h00 à 13h00, une restitution sous forme d'affichage (dessins, graphiques, tableaux) sera réalisée par la classe ambassadrice auprès des autres élèves déjeunant à la cantine, des enseignants et des agents de cuisine et de service.

★ École Publique - Saoû (Drôme)

Le mercredi 25 novembre de 11h à 12h une restitution du projet aura lieu sous forme d'une exposition dans la salle des Fêtes de la commune, avec un temps d'explication du projet par les enfants.

★ École Charles Péliissier – Colombier le Vieux (Ardèche)

Le jeudi 26 novembre des ateliers seront organisés au sein de l'école autour du thème de la réduction du gaspillage alimentaire comme la réalisation de pain perdu avec le pain collecté à la cantine ; un atelier Tri avec le jeu de la poubelle, assuré par une animatrice du SYTRAD ; recherches sur les légumes pour les transformer en super-héros...

L'après-midi sera consacré à la restitution du projet par les enfants. A 16h30, les parents seront invités à venir partager le goûter pain-perdu, admirer l'exposition de dessins, de photos, écouter les poésies autour d'un moment de restitution convivial.

★ École Les Cités – La Voulte-sur-Rhône (Ardèche)

Le jeudi 26 novembre, de 10h30 à 16h00, une restitution sous forme d'affichage (dessins, graphiques, tableaux) sera réalisée par la classe ambassadrice auprès des autres élèves déjeunant à la cantine, des enseignants et des agents de cuisine et de service.

★ École René Cassin – Meysse (Ardèche)

Le vendredi 27 novembre à 16h00 une restitution du projet aura lieu auprès des parents d'élèves et des autres élèves de l'école par le biais d'une exposition dans l'école : photos et résultats des pesées, exposés sur les légumes super-héros... Par la suite, des tabliers imprimés et des diplômes seront remis aux élèves des classes ambassadrices par la Communauté de Communes de Barrès-Coiron.

★ École Sainte-Marthe - Étoile-sur-Rhône (Drôme)

Toute la semaine, les parents pourront découvrir le travail réalisé par les enfants à travers une exposition de photos de la pesée et des graphiques reprenant les données récoltées et analysées.

SYTRAD

« Une mission de service public »

Établissement public fondé en 1992, le Syndicat de TRaitement des déchets Drôme-Ardèche regroupe 17 collectivités adhérentes (soit 353 communes, du Nord et Centre Drôme Ardèche) qui lui ont délégué la compétence de traitement des déchets ménagers et assimilés. Le SYTRAD intervient donc après la collecte, qui reste une compétence détenue par les intercommunalités membres. La mutualisation de la compétence de traitement permet ainsi une optimisation des coûts et la réalisation d'équipements performants.

« Un gisement important »

Le SYTRAD traite chaque année près de 160 000 tonnes de déchets produits par près de 535 000 habitants. Il s'agit des matériaux recyclables issus des collectes sélectives (à l'exception du verre), des ordures ménagères résiduelles (ou «poubelle grise»), des encombrants et des cartons de certaines déchetteries ainsi que des déchets des artisans, des commerçants et des prestataires de service qui sont collectés en mélange avec ceux des ménages.

« Informer les usagers »

Outre le traitement des déchets, le SYTRAD assure un rôle d'information et de sensibilisation auprès des usagers. Pour cela, il développe divers outils de communication et d'échange : site internet, campagnes d'information, animations scolaires, visites des sites...

Le SYTRAD accompagne également ses collectivités membres dans leurs propres actions de sensibilisation.

Syndicat de Traitement des Déchets Ardèche Drôme

7 rue Louis Armand - 26800 Portes lès Valence

04 75 57 80 00 - contact@sytrad.fr - www.sytrad.fr