

Cette note thématique sur le gaspillage alimentaire s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial Auxois Morvan. Il s'agit de livrer sur ce thème des éléments de contexte, de répertorier les différents acteurs intervenants sur ce champ et de rassembler les différents outils /opérations existants. Son objectif est de permettre aux élus et techniciens du territoire de disposer des informations préliminaires afin de mettre en œuvre et/ou décliner des actions efficaces et partenariales visant la lutte contre le gaspillage alimentaire.

1. Éléments de contexte

Le gaspillage alimentaire correspond à « **toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée** » (définition du [Pacte national « anti-gaspi' »](#), 2013).

Le gaspillage alimentaire, en France, représente **150 kg par an et par personne de nourriture** perdue tout au long de la chaîne alimentaire. Réduire ce gaspillage répond à un **triple enjeu**, environnemental, économique et éthique : en France aujourd'hui, 1 personne sur 10 a du mal à se nourrir, et cette précarité s'aggrave avec la crise sanitaire.

Selon une **étude de l'ADEME** de 2016, 18% de la production alimentaire destinée à la consommation humaine serait gaspillée chaque année. Ce gâchis se répartit comme suit :

- 32% pour la production agricole ;
- 21% pour la transformation ;
- 14% pour la distribution ;
- 14% pour la restauration (collective et commerciale) ;
- 19% pour la consommation à domicile.

D'après les chiffres présentés par l'ADEME dans l'étude relative à l'état des masses du gaspillage alimentaire en France (mai 2016), **le gaspillage en restauration hors foyer en 2016 s'élève à 19 kg par personne et par an, soit 42 % de ce qui est effectivement servi.**

Le gaspillage alimentaire s'inscrit dans une stratégie plus large d'**économie circulaire** - système économique d'échange et de production qui, à tous les stades du cycle de vie des produits, biens et services, vise à augmenter l'efficacité de l'utilisation des ressources et à diminuer l'impact sur l'environnement.

Cadre réglementaire

La [Loi Transition énergétique pour la croissance verte](#) (août 2015) :

- obligation pour les services de restauration collective publics de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage au 1er septembre 2016 ;
- interdiction d'apposer une date de durabilité minimale sur les produits pour lesquels la réglementation européenne ne prévoit pas l'apposition de cette date.

La [Loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire](#) (février 2016) :

- interdiction de dénaturer des denrées encore consommables ;

- impossibilité de faire obstacle au don des denrées alimentaires vendues sous marque de distributeur par un opérateur du secteur à une association habilitée ;
- obligation pour les magasins d'une surface commerciale supérieure à 400 m² de chercher à mettre en place un partenariat de don avec au moins une association habilitée d'ici au 11.02.2017 ;
- information et éducation à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les écoles ;
- intégration de la lutte contre le gaspillage alimentaire dans la RSE des entreprises.

La [Loi « Agriculture et Alimentation »](#) (octobre 2018) :

- Les restaurants et débits de boissons mettent gratuitement à disposition de leurs clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les produits non consommés.
- Obligation pour tous les acteurs de la restauration collective (publics et privés) de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire ; obligation de réaliser un diagnostic préalable.
- Certains opérateurs de la restauration collective et des industries agroalimentaires seront progressivement concernés par le don après une phase d'expérimentation (voir ordonnance du 21.10.19 et décret du 20.10.20).

La [Loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire](#) (février 2020) :

- Objectif de réduction de moitié du gaspillage d'ici 2025 ou 2030 selon les secteurs d'activités (d'ici 2025, les cantines devront **réduire leur gaspillage alimentaire de 50 %** par rapport au niveau de 2015).
- Obligation pour les opérateurs de l'agro-alimentaire de réaliser une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire intégrant un diagnostic, d'ici au 1er janvier 2021
- Les opérateurs de commerces de gros (CA >50 millions €) doivent mettre en place des procédures de don et de contrôle de leur qualité
- Un Label « anti-gaspillage alimentaire » sera proposé à toute personne morale contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire
- Un décret permettra de faire évoluer la mention accompagnant les dates de durabilité minimale pour en faciliter la compréhension par le consommateur.

Les collectivités territoriales responsables de la collecte ou du traitement des déchets ménagers et assimilés doivent définir un **programme local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA)** indiquant les objectifs de réduction des quantités de déchets et les mesures mises en place pour les atteindre. Le décret n° 2015-662 du 10 juin 2015 précise le contenu et les modalités d'élaboration.

2. Recensement des acteurs

Les collectivités et acteurs compétents

La mise en œuvre d'actions par les collectivités visant la lutte contre le gaspillage alimentaire appellent des interventions croisées entre la gestion des déchets, les politiques sociales, intergénérationnelles et en faveur de l'enfance et de la jeunesse (scolaire, extra et péri-scolaire).

Les collectivités peuvent jouer un rôle d'animation et d'accompagnement des entreprises de leur territoire, vers une meilleure gestion des déchets et/ou la réduction des déchets, notamment dans le cadre des PLPDMA, et plus largement d'accompagnement dans des démarches d'économie circulaire. Au-delà des gains environnementaux, le territoire est également gagnant en termes de maintien ou création d'activités économiques et de meilleure résilience de ces activités.

Communauté de Communes du Montbardois :

- Déchets : EPCI compétent pour la collecte / traitement délégué au Syndicat Mixte de Haute Côte d'Or (SMHCO). Contact : Adeline Gagnepain - adeline.g-ccm@wanadoo.fr - 03 80 92 02 56

- Portage de repas : compétence intercommunale.
- SIVOS du Val d'Armançon. 3 écoles : Senailly, Moutiers-Saint-Jean et Viserny. Restauration à l'Ehpad Saint Sauveur pour l'école de Moutiers-St-Jean. Cantine de l'école maternelle de Senailly qui accueille également les élèves de Viserny.
- RPI sud Montbardois. Deux écoles : Courcelles les Montbard et Fain les Montbard. Cantine au restaurant Le Marmagne à Marmagne.
- Compétence communale : Montbard. 4 écoles élémentaires et 4 maternelles. Gestion concédée. Cantine assurée au réfectoire du lycée.
- Le centre social municipal de Montbard.

Communauté de Communes du Pays d'Alésia et de la Seine :

- Déchets : collecte organisée en régie / traitement délégué au SMHCO. Contact : Estelle Camberlin - estelle.camberlin@cc-alesia-seine.fr - 03 80 96 96 45.
- Compétence intercommunale péri, extra-scolaire et portage de repas : centre social de la COPAS (Yolande Canalès - yolande.canales@cc-alesia-seine.fr - 03 80 89 81 04).
- Pouillenay : restaurateur "Le Macarena". Darcey et Verrey-sous-Salmaise : Elite. Pour ces trois sites les repas sont pris dans les salles polyvalentes. Ecoles de Venarey : cantine du Collège. Crèche : Elite.
- L'espace de vie sociale de Marigny-le-Cahouet (Les Petits Curieux).

Communauté de Communes des Terres d'Auxois :

- Déchets : EPCI compétent pour la collecte / traitement délégué au SMHCO. 03 80 97 26 65 - contact@ccterres-auxois.fr.
- Compétence intercommunale péri, extra-scolaire et portage de repas. Fourniture et livraison des repas de cantine pour les écoles et multi-accueils, des repas et goûters des mercredis et vacances scolaires. Opérateur : SHCB. 9 sites de restauration : Toutry, Epoisses, Genay (pour le RPI Genay-Vic de Chassenay), Vitteaux, Précy-sous-Thil, Villy-en-Auxois, Semur Remparts-Champlon, Semur Croisettes, Braux (pour le RPI de l'Auxois).
- Le centre social municipal de Semur-en-Auxois.
- L'espace de vie sociale de Beurizot (Côte Rue).

Communauté de Communes de Saulieu :

- Déchets : EPCI compétent pour la collecte et le traitement. Marie-France Bertron - 03 80 64 81 18 ; Cindelle Erdn - 03 80 64 77 44
- Compétence communale pour la restauration scolaire. 4 communes disposant chacune de leur compétence propre : Rouvray (1 école), La Roche-en-Brenil (1 école), Thoisy-la-Berchère (1 école) et Saulieu (2 écoles). Rouvray : gestion concédée via Elite. La Roche-en-Brenil : gestion concédée via un restaurateur local. Thoisy-la-Berchère : gestion concédée via un restaurateur local. Saulieu : gestion concédée avec Elite comme prestataire.
- Compétence intercommunale pour la petite-enfance (crèche "Les Oursons de Pompon" à Saulieu), le l'extra-scolaire (CLSH de Saulieu et La Roche-en-Brenil) et le portage de repas.
- Le centre social municipal de Saulieu

Communauté de Communes du Pays d'Arnay-Liernais :

- Déchets : EPCI compétent pour la collecte et le traitement. 03 80 90 18 36 - service.environnement-ccpal@orange.fr.
- Compétence intercommunale pour la restauration scolaire, le portage de repas. 15 écoles élémentaires et maternelles. Gestion concédée via Elite. 7 points de restauration scolaire (Arnay-le-Duc, salle des fêtes Clomot, salle des fêtes Lacanche, école de Viévy, Manlay, Censerey et cantine du collège de Liernais).
- Le centre social associatif d'Arnay-le-Duc.

Communauté de Communes Ouche et Montagne :

- Déchets : EPCI compétent pour la collecte et le traitement. 03 80 33 98 04 - secretariat.environnement@ouche-montagne.fr.
- Compétence intercommunale pour la restauration scolaire et le portage de repas. 10 communes accueillent une école élémentaire et/ou maternelle. Gestion concédée via la SHCB. 8 sites de restauration pour les écoles de Blaisy-Bas, Fleurey-sur-Ouche, Gisse-sur-Ouche, Mâlain, Sainte-Marie-sur-Ouche, Sombornon, Velars-sur-Ouche et Ancy (également pour les écoles de Lantenay et Pasques). La gestion est concédée à la

SHCB qui assure les repas en livraison froide. 3 crèches - multi-accueil sur le même principe. Le portage de repas est assurée pour la livraison via un agent avec camion réfrigéré et la confection des repas par la SHCB.

Les acteurs institutionnels :

Ademe	<p>L'ADEME est un Établissement public à caractère industriel et commercial (EPIC) placé sous la tutelle des ministères de la Transition écologique et solidaire, et de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. L'Ademe met en œuvre les politiques publiques en matière de transition écologique : réalisation d'études dédiées, déploiement des opérations nationales, centre de ressources, et coordonnateur à l'échelle régionale.</p> <p>Contact : Prisca VAN PAASSEN - 03 81 25 50 00 - prisca.vanpaassen@ademe.fr</p>
Région Bourgogne Franche Comté	<p>Les Régions sont reconnues comme collectivités chefs de file des territoires en matière de leurs compétences et missions : développement économique, transition écologique, formation/réinsertion, aménagement du territoire et planification sont à la croisée des enjeux de transition vers l'économie circulaire.</p> <p>La loi NOTRE a confié à la Région la responsabilité d'élaborer un plan de prévention et de gestion des déchets (PRPGD), incluant un plan régional sur l'économie circulaire.</p> <p>La Région sert 13 millions de repas dans les cantines des lycées. A ce titre, elle mène une démarche d'approvisionnement des produits en circuits courts et encourage au sein des établissements la lutte contre le gaspillage, le tri des déchets et le compostage.</p>
Département de Côte d'Or	<p>Le Conseil Départemental se positionne en impulsateur, facilitateur et animateur des actions d'Économie circulaire en Côte-d'Or. Cf Programme Départemental d'Économie Circulaire de la Côte-d'Or 2018-2020.</p> <p>Contact : Mathilde MOUCHET, coordinatrice des projets d'Économie circulaire, 03 80 63 62 01, ecotidiens21@cotedor.fr</p> <p>Le Département de Côte-d'Or accompagne les collèges à la lutte contre le gaspillage alimentaire par un suivi individualisé.</p>
Syndicat Mixte de Haute Côte-d'Or	<p>(CC Terres d'Auxois, Montbardois, Pays d'Alésia et de la Seine, Châtillonnais)</p> <p>Les EPCI délèguent le traitement des déchets au SMHCO. Animation du Programme local de prévention. Contact : Cheikh Oumar BALDE - anim.plp.smhco@gmail.com ; Stéphanie HUET - 06.30.74.89.36 s.huet.smhco@gmail.com.</p>

Les acteurs privés :

Ascomade	<p>L'ASCOMADE (Association des Collectivités pour la Maîtrise des Déchets et de l'Environnement) est une association de loi 1901, composée exclusivement de collectivités en charge de la gestion des déchets, de l'eau et/ou de l'assainissement basée à Besançon.</p> <p>Les collectivités adhérentes bénéficient d'un réseau dédié sur ces sujets. L'Ascomade propose également des kits de communication, vidéos de sensibilisation, outils à décliner...</p> <p>ascomade@ascomade.org - 03 81 83 58 23</p>
CPiE	<p>Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement, réseau d'association loi 1901.</p> <p>CPiE Bresse du Jura - 03 84 85 12 75 - contact@cpie-bresse-jura.org.</p> <p>CPiE Pays de Bourgogne - 03 85 82 12 27 - contact@cpie-pays-de-bourgogne.com.</p> <p>Animations pédagogiques et sensibilisations, formations, accompagnement.</p>
Alterre	<p>Alterre Bourgogne-Franche-Comté est une association loi 1901.. L'agence produit des documents d'information et de sensibilisation à destination des décideurs, des gestionnaires,</p>

	des collectivités, des associations. L'observation des déchets fait partie des missions historiques d'Alterre. 03 80 68 44 30 - contact@alterrebfc.org.
Réseau Compost Citoyen	Le Réseau Compost Citoyen est une association nationale qui fait la promotion de la prévention et gestion de proximité des biodéchets et du compost citoyen sous toutes ses formes (lombricompostage, compostage individuel, compostage collectif ou de quartier, en milieu rural ou urbain) afin que chaque individu puisse trier à la source ses déchets et les traiter par des procédés naturels et écologiques : le compostage, le paillage... contact@reseaucompost.org
Eco-friendly 21	Association loi 1901. Eco-friendly21 organise à Dijon (et alentours) des ateliers, des conférences et des débats et participe à des actions éco-responsables.
Arborescence	L'association dijonnaise créée en 2003 dispose de deux maîtres composteurs-pailleurs afin de conseiller, informer, former et accompagner les actions de compostage, paillage et la valorisation des déchets verts. arborescence@naturedanstaille.net - 03 80 39 86 01.
Association Traverses	L'association Traverses œuvre en Avallonnais pour sensibiliser la population aux préoccupations environnementales actuelles : équilibre des écosystèmes, connaissance des milieux naturels, lutte contre les pollutions, promotion de l'agriculture biologique locale, protection des abeilles, sobriété énergétique.... Virginie Coutance propose, dans le cadre de l'association, des ateliers autour du manger écologique.
Compost'terra	Compost'terra propose des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire, diagnostics de plan de prévention des déchets, formations et accompagnements au compostage de proximité. Contact : composterra21@orange.fr - 06 88 39 53 71
Collectif Zero waste	Zero Waste France est une association qui défend la démarche zéro déchet, zéro gaspillage. Groupe dijonnais : Zero Waste Dijon.
Association Restau'co	Réseau interprofessionnel de la restauration collective. Partenaire des politiques alimentaires, il représente et anime la restauration collective.
Phénix	Start-up françaises spécialisées du gaspillage alimentaire, proposant des solutions pour gérer les invendus (dons aux associations...), à destination de la grande distribution, des industriels et des grossistes. Ce sont également deux applications anti-gaspillage à l'échelle nationale, internationale et utilisées localement par les acteurs économiques et habitants (vente de paniers zéro-gaspi à prix réduits).
Too good to go	
Commerçants locaux	Exemples non exhaustifs : Marché du vrac à Venarey-Les Laumes : marcheduvrac@gmail.com Epicierie d'Arnay : 03 80 84 02 69 - lepiceriedarnay@gmail.com
Organisme de l'entraide alimentaire	Secours Populaire à Venarey-Les Laumes (03 80 89 00 39), à Saulieu (06 76 37 83 74), à Semur (06 88 97 72 03). Secours Catholique à Saulieu (03 80 64 18 88), à Montbard (03 80 92 44 92) à Venarey (03 80 96 84 19) à Semur (03 80 97 24 46). Les restos du coeur, centres d'activité à Montbard (03 80 92 15 93), à Venarey (09 81 34 82 07), à Arnay (03 80 84 20 26), à Saulieu (09 87 03 46 87), à Somberton (06 27 69 57 14), à Vitteaux (06 12 72 21 74). à Semur (06 18 70 44 85). Epicierie solidaire : Epimut Montbard - 03 58 02 10 02 - epimut-montbard@mfbsam.fr
Orvitis	Bailleur social mettant en œuvre des systèmes de compostage en pied d'immeubles.

3. Outils

L'apprentissage pour lutter contre le gaspillage doit permettre d'apprendre ou de réapprendre la valeur de l'aliment, son origine, de comprendre l'ampleur et l'impact du gaspillage alimentaire et de s'approprier les actions de diminution du gaspillage au quotidien. Il doit permettre ainsi une diffusion large, dans le cercle familial d'une part, dans la vie citoyenne et professionnelle future d'autre part, et encourager les pratiques les plus vertueuses. Cet apprentissage passe par un enseignement classique, à travers des modules reprenant les aspects théoriques du gaspillage alimentaire, mais aussi par la possibilité d'appréhender les pratiques au quotidien, à travers une sensibilisation sur les temps de pause, notamment lors des repas au sein de l'établissement ou lors des activités périscolaires.

La sensibilisation du consommateur à ces questions passe par une bonne information sur :

- la compréhension des dates de péremption ;
- les bonnes pratiques de conservation, de préparation et de consommation (au foyer et hors foyer) des aliments ;
- les pratiques à adopter en termes d'achats et de prévision des repas.

a. La formation des acteurs :

- Mise en ligne d'une formation gratuite en ligne par l'Afpa :

Durée : 4 à 8 heures. Accès jusqu'au 31 décembre 2021.

https://mooc.afpa.fr/courses/course-v1:afpa+love_food+2020/about

Contact : Valérie Garcia – Tel : 01 48 70 54 66 / 06 19 09 81 80 - valerie.garcia-dore@afpa.fr

- Formations proposées par le CNFPT :

Exemple : les 02/02/22 et 02/03/22 à Mâcon, thème : "la conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective".

- Organisation de formations délocalisées et thématiques :

Possibilité d'organiser localement une formation en partenariat avec le CNFPT ou avec un autre organisme de formation.

b. Supports/Outils pour la sensibilisation :

- Sensibiliser à l'évitement du gaspillage alimentaire :

Une série de 6 vidéos courtes, réalisée par l'Ascomade en 2014, dans une approche résolument décalée : La famille Trailleugaine => <https://vimeo.com/showcase/3529245>.

Une action de sensibilisation sur le zéro déchets imaginée par la Région Bourgogne-Franche-Comté, composée d'une exposition itinérante mise à disposition des partenaires et de 8 vidéos basées sur des témoignages. Repoussée par les conditions sanitaires, la mise à disposition de cette exposition pourra se faire fin janvier 2021. Vidéo de témoignage sur le gaspillage alimentaire => <https://youtu.be/z-YhVoU5aMg>.

Sensibilisation des enfants pour expliquer le gaspillage alimentaire. Agathe la patate, le film ludique : <https://youtu.be/59FH0MkMxf4>.

Outils pédagogiques variés (jeu de carte, photolangage...) : <https://lesactiveurs.org/outils-pedagogiques/>

Kit de communication sur le gaspillage alimentaire :

<https://draaf.bourgogne-franche-comte.agriculture.gouv.fr/Kit-de-communication-2017>

- **Fédérer, communiquer et sensibiliser lors des événements nationaux :**

Chaque année, la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD), a lieu la dernière semaine de novembre. Coordonnée par l'ADEME, elle est un « temps fort » de mobilisation pour promouvoir et essaimer les bonnes pratiques de production et de consommation qui vont dans le sens de la prévention des déchets.

Tous au compost! est un événement national annuel qui se déroule en mars-avril et valorise la pratique du compostage de proximité des déchets organiques

- **L'opération nationale Gourmet Bag :**

Kit de communication (flyer, sticker...) téléchargeable sur le site internet de l'opération (<http://gourmetbag.fr/>). L'Ascomade propose un modèle de boîtes aux collectivités souhaitant mettre en place une action de promotion du Gourmet Bag sur leur territoire. Pour inciter les restaurateurs et leurs clients à les adopter, ces boîtes se veulent esthétiques et ludiques, valorisant la gastronomie et le service, et s'adaptant facilement à tous types de restaurants. Limite inférieure de commande : 20 000 ou 25 000 pièces. Environ 0,5 € la boîte tout compris (personnalisation des boîtes et fabrication, ce sont des boîtes fabriquées en Bourgogne-Franche-Comté en carton recyclable, étanches et micro-ondables). Contact : communication@ascomade.org.

- **Opération zéro-déchet et famille zéro-déchet :**

Opérations organisées par les collectivités sur leur territoire pour informer, sensibiliser et initier un réseau d'acteurs ambassadeurs.

Exemple : lancement d'un défi "famille zéro déchet" par le Conseil Départemental de Côte-d'Or (2019-2021) =>

<https://www.cotedor.fr/sites/cotedor/files/media/documents/2019/10/Famille%20ze%CC%81ro%20de%CC%81c%20het.pdf>

56 familles ont été retenues pour participer au défi. Des ateliers mensuels thématiques et pratiques sont organisés : Déchets, Gaspillage alimentaire, Soin du corps et entretien de la maison, Compostage...

Exemple de fiches recettes :

<https://www.cotedor.fr/sites/cotedor/files/media/documents/2019/11/Fiches%20Recettes.pdf>

www.famillezerodechet.com => outil de type blog/réseaux sociaux.

- **Autres boîtes à outils :**

Boîte à outils exhaustive de l'Ademe :

<https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

Site dédié du Conseil Départemental de Côte-d'Or ; <http://www.ecotidiens21.fr/cms/home.html>