



10^{ème} Conférence Régionale de l'Alimentation (CORALIM) 27 juin 2017 / 09h00-16h

Lieu : Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (IAMM)

Compte-rendu de l'ATELIER DE REFLEXION PARTICIPATIVE sur la mise en place et la pérennisation de la lutte contre le GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'atelier « gaspillage alimentaire », conduit par Mme Christiane Chartier de l'ADEME (Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie) a réuni une quinzaine de personnes provenant de différentes structures : associations, administrations, collectivités territoriales.

Il a été construit selon une technique d'expression visant à énoncer des Problèmes, les Illustrer, en définir les Causes et en trouver les Solutions (PICS).

Les participants ont donc été invités à répondre à cette question : quels sont les problèmes liés au gaspillage alimentaire (causes, freins, préoccupations..)?

Différentes « problématiques » ont ainsi été identifiées ou évoquées :

- le gaspillage à la source (fruits et légumes « moches », calibrage, manque d'outils)
- l'éducation à l'alimentation du consommateur, et notamment les différences sociales et/ou culturelles
- le manque de formation et/ou la difficulté de mobiliser les agents d'établissements
- la standardisation des rations
- le manque de données d'information (quantifier = savoir)
- les difficultés de traitement des déchets (réutilisation possible ?)
- les recommandations du ministère de la santé (1 portion de viande/poisson/œuf par jour)

- les réglementations strictes imposées aux restaurateurs (obligation de jeter certaines denrées qui pourraient potentiellement être réutilisées)

Au fil des discussions, il a semblé nécessaire pour chacun de repréciser la définition du gaspillage alimentaire :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution/ au sein des collectivités, des foyers etc....), est perdue, jetée, ou dégradée ».

Au travers de la présentation d'un document informatique, il a été indiqué qu'un tiers des ressources alimentaires mondiales sont gaspillées, dont 39% de légumes et 21% de viandes/poissons/œufs.

Cela représente la nourriture de 10 000 personnes, pendant une année.

Le sujet du gaspillage alimentaire est par ailleurs un sujet transversal et environnemental, puisque toutes les ressources énergétiques utilisées à perte pourraient également être économisées.

Les diverses interventions des participants ont permis de rappeler l'importance de l'éducation à l'alimentation au sein même des foyers, car la restauration collective ne représente finalement que 4 à 5 repas sur la semaine. Malgré cela, il est souvent observé en famille, un certain déni du gaspillage alimentaire.

Les discussions engagées ont permis de faire émerger quelques idées, ou de mettre en avant certains projets réussis, comme par exemple :

- la possibilité d'étudier la relation à l'alimentation de jeunes avant et après une année de sensibilisation à ces sujets dans le cadre scolaire
- la possibilité de créer une sorte de « compétition » appliquée au gaspillage alimentaire dans le cadre de challenges « inter-collèges »
- la légumerie locale à Pradines, ayant lié des marchés avec des producteurs locaux
- l'opération 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire dont la sortie des résultats est imminente
- le projet « Légumicant »
- le spectacle « Opération Brocolis »
- le « Gourmet Bag »

Une interrogation en particulier a été soulevée par Christiane Chartier :

« Les actions, oui ! Mais après ? Comment pérenniser les actions menées ? Comment s'assurer que toutes ces actions ne soient pas des « one shot », sans avenir réel et durable des démarches engagées ? »

Pour conclure, il a été indiqué que le powerpoint présenté, ainsi que de nombreux projets et guides sont consultables en ligne sur le site de l'ADEME, ou bien sur celui de la DRAAF Occitanie, avec qui l'ADEME et DRAAF travaillent en lien étroit sur de très nombreux projets.