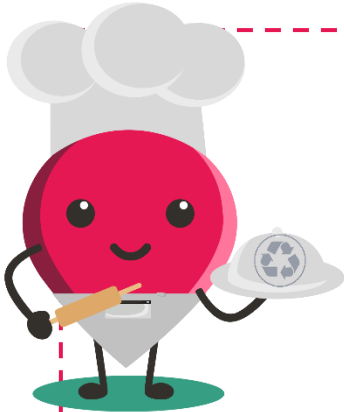




**MANGER  
DEMAIN**

**GREEN DEAL**  
Cantines Durables

## LE GASPI C'EST DU GÂCHIS



Vous êtes une cantine désireuse de vous former et d'en savoir plus sur la cuisine antigaspi ?

→ L'AFPA et le projet européen Life Foster vous propose un MOOC sur la thématique du gaspillage alimentaire avec de nombreux formateurs pour vous apprendre les techniques enseignées aux professionnels de la restauration !

**MOOC LOVE FOOD REDUCE WASTE**

Nous l'avons suivi pour vous, vous en trouverez ci-dessous le résumé. Il est également encore **disponible jusqu'au 31 décembre 2021** (temps nécessaire estimé : 2 à 10 heures). Il est donc encore temps de vous y inscrire et nous ne pouvons que vous y encourager !

En complément de ce MOOC, vous pouvez aussi consulter le plan Régéal 2015-2025 adopté par le gouvernement wallon. Il comporte 17 actions visant à réduire de 30% les pertes et gaspillages à tous les échelons de la chaîne alimentaire entre 2015 et 2025



### LOVE FOOD – REDUCE WASTE : RÉSUMÉ DU MOOC

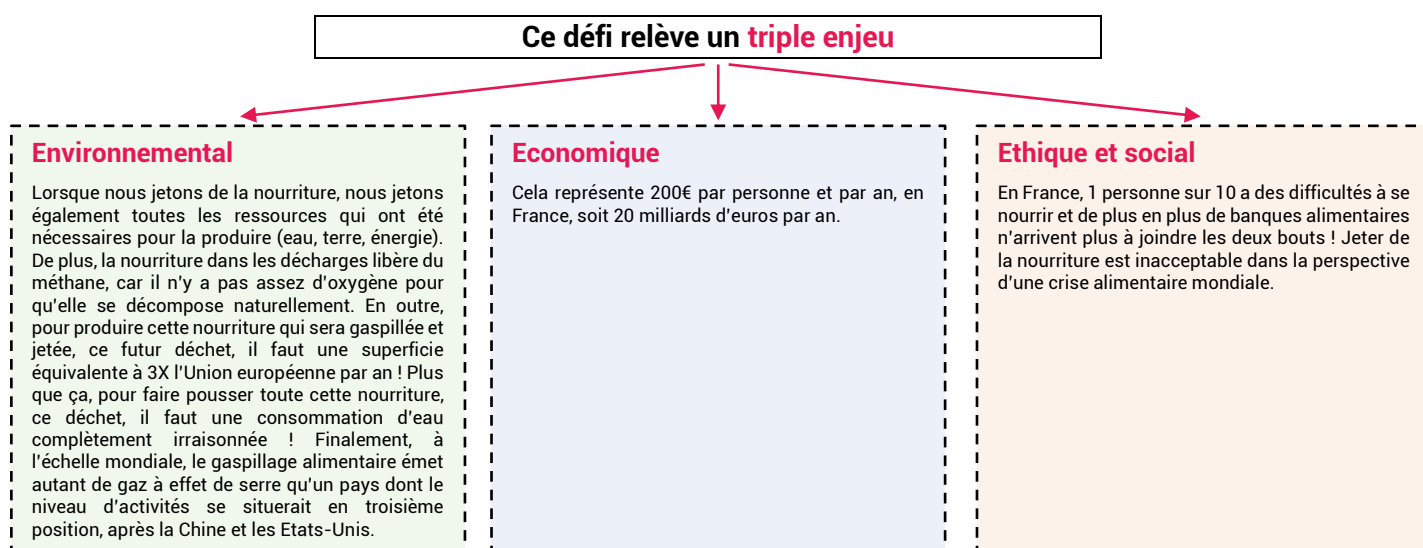
Ces derniers siècles, notre société a enregistré des progrès remarquables, mais certains d'entre eux ont entraîné dans leur sillage un flot de répercussions négatives. Ainsi, notre croissance et notre développement ont un impact considérable sur l'environnement, qui, ce faisant, a atteint, voire dépassé, les limites de ses capacités. Toutefois, si nous voulons préserver les ressources naturelles et nourrir les populations du globe, il est urgent de modifier nos modes de production et de consommation actuels. Les 17 objectifs de développement durable<sup>1</sup> (ODD) reposent sur le postulat d'un changement, d'une transition nécessaire. Chaque ODD est intimement lié à un/des autre(s).

<sup>1</sup> Institut fédéral pour le développement durable. *Objectifs de développement durable, transformer notre monde, le programme de développement durable à l'horizon 2030*. Bruxelles : 2018.



✓ **L'objectif 12** met l'accent sur les modes de consommation et de production durables dont : « D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte ». Ou encore « d'ici à 2030, réduire considérablement la production de déchets par la prévention, la réduction, le recyclage et la réutilisation ».

Ce MOOC va s'employer à passer en revue, en 4 semaines, pratiquement et avec un grand nombre de trucs et astuces, les éléments de lutte contre le gaspillage alimentaire.



## ⇒ CONTEXTE ET ENJEUX POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT

Concernant le vocable utilisé dans le MOOC, le gaspillage alimentaire représente l'ensemble des pertes et des déchets alimentaires de la production jusqu'à la consommation. Il comprend le gaspillage primaire (chez le consommateur) et le gaspillage secondaire qu'on appelle plus communément « pertes alimentaires » (matières premières ou produits qui sont

comestibles, mais qui, d'une manière ou d'une autre, seront perdues pour la consommation humaine, chez le producteur ou en magasin, par exemple).

Chaque année, 1/3 des aliments produits dans le monde ne sont jamais consommés ! En France, cela représente **18 milliards de repas jetés à la poubelle par an !**

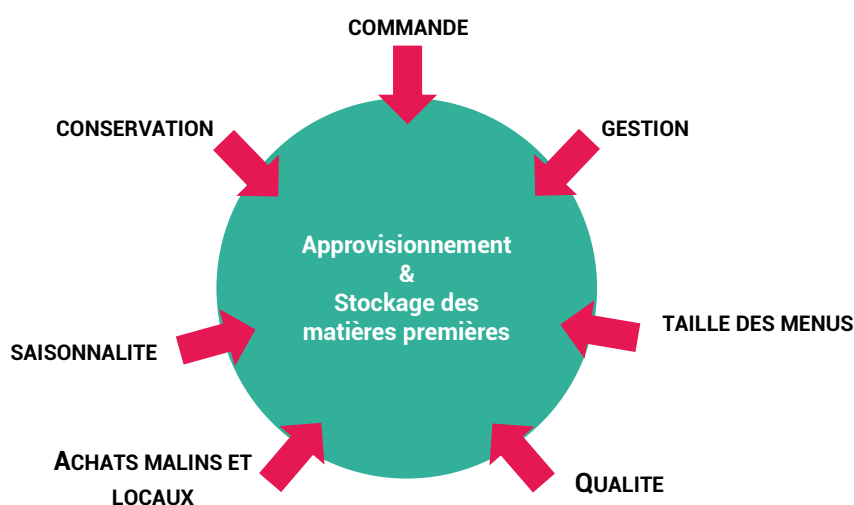
### Comment débusquer ce gaspillage...

Pour avoir une vision complète des sources du gaspillage alimentaire, il faut tenir compte de l'ensemble de la chaîne de valeurs : transport, stockage, préparation des plats, gestion des déchets, ...

En restauration collective, **les sources du gaspillage** apparaissent dès la gestion des approvisionnements et le stockage des matières premières. Il est essentiel de privilégier la qualité à la quantité (commande trop importante ? Mauvaise conservation ? Mauvaise gestion ? Mauvaise qualité ? Respect de la saisonnalité ? Achats malins et locaux ? Menus adaptés aux besoins ?).



Un simple exemple : les producteurs peuvent subir des pertes alimentaires à cause notamment de produits hors calibre qui seront, de ce fait, retirés du marché. Ne serait-ce alors pas envisageable pour les cantines d'utiliser ces produits pour les potages par exemple ?



Les **produits finis sont aussi une source de gaspillage** : comment augmenter la durée de vie d'une préparation ? Optimisation des produits ? Quantités adaptées à l'appétit ?

60% des consommateurs disent ne pas toujours terminer leur assiette !



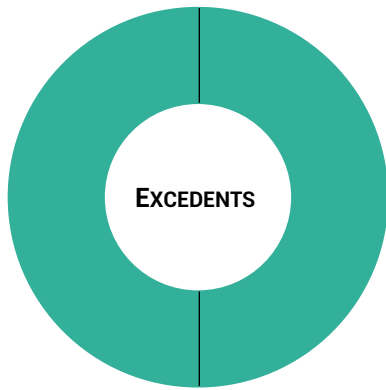
OPTIMISER LES PRODUITS



AUGMENTER LA DUREE DE VIE DU PRODUIT



QUANTITES ADAPTEES A L'APPETIT



➔ VALORISER LES RESTES

➔ TRIER LES DECHETS INEVITABLES

⇒ QUELLES SONT LES 6 ÉTAPES CLÉS POUR LUTTER EFFICACEMENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE :

- ✓ Menus et approvisionnement
- ✓ Réception et stockage
- ✓ Prétraitement
- ✓ Production froide et chaude
- ✓ Service
- ✓ Tri et valorisation des excédents

Le MOOC explore chacune des étapes et, après des constats, fait des propositions de solutions.

⇒ LE GASPI À QUEL PRIX ?

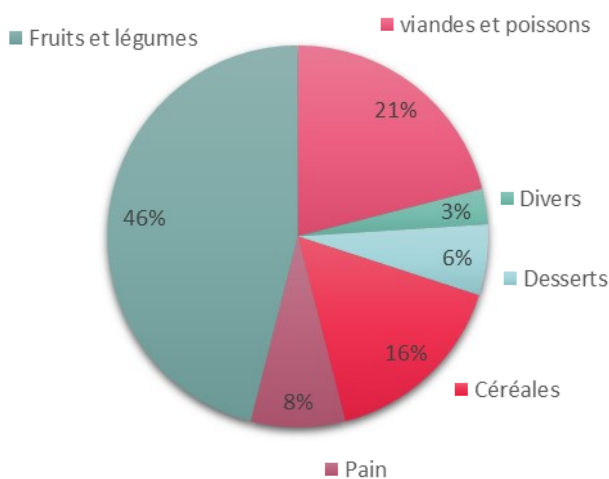
Globalement, on se rend compte que les acteurs sous-estiment et ne mesurent pas leurs pertes et le gaspillage alimentaire. **Ainsi, une étude a montré que les restaurateurs (en restauration collective) estiment à 52 grammes (par couvert) le gaspillage alimentaire. La mesure réalisée, quant à elle, a révélé un poids de 116 grammes (par couvert) !**

Le coût des pertes et gaspillages s'élève à 14.2% du coût matières totales. Si on y inclut le coût induit par le gaspillage alimentaire (énergie, moyens humains et élimination des déchets), le montant s'élève à **16% du coût complet !**

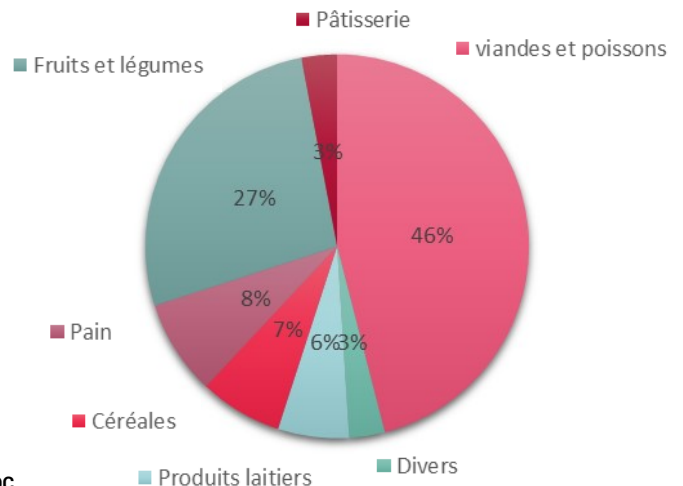
Pour un hôpital qui sert 1700 repas par jour, cela revient à une perte de 193.000€ par an.

Ces chiffres mettent en perspective l'importance de travailler sur ce gaspillage et le MOOC donne des pistes de solutions, même s'il faut sortir de sa zone de confort, le jeu en vaut la chandelle.

REPARTITION QUANTITATIVE DU GASPILLAGE ALIM.



REPARTITION FINANCIERE DU GASPILLAGE ALIM.



SOURCE : MOOC

Après l'identification des sources du gaspillage, le MOOC identifie les stratégies puis propose des astuces pour réduire le gaspillage et enfin explore des pistes pour traiter et valoriser les excédents alimentaires.

Le MOOC « [Love Food – Reduce Waste](#) » est ouvert jusque décembre 2021 : N'en perdez pas une miette, c'est gratuit !

## **Vous voulez en savoir plus ?**

Découvrez la fiche bonnes pratiques : « [Réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines](#) »

Prenez connaissance du [plan REGAL](#), programme de lutte contre les pertes et les gaspillages alimentaires en 17 actions.

Utilisez les [outils disponibles](#) sur le portail Manger Demain (guide de mesure, etc.)

Inscrivez-vous à notre formation du le jeudi 7 octobre « [Gaspillage alimentaire, zéro déchet et tri des déchets](#) ».

Consultez le projet de Biowallonie dans le cadre de l'appel à projet « [Relocalisation de l'alimentation](#) » : dont l'objectif est de limiter le gaspillage alimentaire bio en Wallonie en valorisant les invendus alimentaires et en créant des filières à partir de ces invendus.

Vous êtes une cantine signataire de 2020 ? N'hésitez pas à activer l'expertise « [Gaspillage et gestion des coûts](#) ».