

Gaspillage alimentaire

Mis à jour le 18 janvier 2018

Enjeu environnemental, éthique et économique, la **question du gaspillage alimentaire** est un des grands défis du siècle. Alors que chaque Français jette de **20 à 30 kilos de nourriture chaque année**, ce chiffre monte à 140 kilos si on prend l'ensemble de la chaîne alimentaire en compte, soit de **12 à 20 milliards d'euros gaspillés**. Dans les Hauts-de-France comme partout en France, il est essentiel de se donner les **moyens de lutter contre un gaspillage** qui reflète aussi les défauts, les limites et parfois les non-sens des systèmes de production et des modes de consommation.

Sélection de ressources pédagogiques sur le gaspillage alimentaire

COMPRENDRE D'OÙ VIENT LE GASPILLAGE

Source : France Nature Environnement, 2012

VOIR L'ÉTAT DES LIEUX EN FRANCE DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Etude ADEME « Etat des lieux des pertes et gaspillages alimentaires »

Si vous ne parvenez pas à consulter le document, [cliquez ici](#).

un exemple en restauration collective : des enjeux spécifiques

Vidéo "La restauration collective s'engage contre le gaspillage !"

Durée: 04:00

5 étapes CLÉS POUR RÉDUIRE SON GASPILLAGE

- **1. Savoir d'où l'on part**

Étape indispensable, la conduite d'un diagnostic qualitatif et quantitatif dans tous le process permet d'objectiver une situation de départ à chaque étape de la chaîne : achats et commande des denrées, préparation, prise du repas, gestion des déchets...

- **2. Connaître ses convives**

Comme la mesure des process, l'observation du comportement des convives est essentielle. Elle permet d'éviter des idées reçues, de se protéger de certains biais de perceptions et de mettre en place de premières actions en parallèle, par exemple des pesées destinées à concrétiser le gaspillage auprès des usagers.

- **3. Analyser les résultats et construire un plan d'action**

Au terme de cette première phase, l'analyse des résultats permet d'engager un plan d'actions correctives adaptées en fonction d'une situation mesurée au plus près. Cette phase de construction est d'autant mieux calibrée et facile à engager qu'elle implique l'ensemble des acteurs concernés.

- **4. Mettre en œuvre les actions**

Cette étape cumule dans le temps des actions de court terme et de long terme. Là encore, l'animation est essentielle et le fait que l'encadrement s'engage de manière visible est important pour entretenir la motivation de chacun.

- **5. Bilan et évaluation**

Essentielle pour mesurer le chemin parcouru, la phase d'évaluation permet de mesurer et d'évaluer objectivement les résultats obtenus : baisse des déchets, économies réalisées, évolution des comportements... Recueil d'expérience, doit également permettre de réorienter, d'affiner ou de prolonger certaines actions le cas échéant.

[Télécharger le dossier complet](#)

Des ressources pour aller plus loin sur le sujet

- [Synthèse "Etat des lieux des masses d...](#)

[Enregistrer](#)

- [Gaspillage alimentaire : du diagnosti...](#)

[Enregistrer](#)

- [Système alimentaire territorial durable](#)

Les épiceries solidaires contre le gaspillage alimentaire

[Enregistrer](#)

- [Production & consommation responsables](#)

Ouverture de la chasse au gaspi à l'Agglomération Creil Sud Oise

[Enregistrer](#)

- [Le gaspillage alimentaire, un triple...](#)

[Enregistrer](#)

Abonnez-vous !Recevez le meilleur de l'information régionale DD & Climat

[S'inscrire](#)