

# F – ZÉRO GACHIS ZÉRO GASPI

F

## LA GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LE MONDE ET EN FRANCE

 Dans le Monde, près d'un tiers de la production totale de nourriture est jetée. Le gaspillage alimentaire serait le 3ème pollueur du monde avec ses 1,3 milliards de tonnes / an d'aliments gâchés. Son empreinte carbone est estimée à 3,3 milliards de tonnes de CO2 équivalent rejetées dans l'atmosphère chaque année. En Afrique et en Asie, les pertes du producteur au consommateur représentent entre 6 et 11 kg par habitant et par an, alors qu'en Europe et en Amérique du Nord, elles se situent autour 95 et 115 kg. **Les aliments jetés par l'Europe pourraient nourrir environ 1 milliard de personnes, c'est plus que la population en sous-nutrition.**



En France, depuis les producteurs jusqu'aux consommateurs, ce sont 16 millions de tonnes de déchets alimentaires qui sont gaspillés chaque année, pour une valeur qui est estimée à 10 milliards d'euros. **Côté consommateur, c'est en moyenne 29 kg de nourriture qui sont jetés par Français et par an.** C'est l'équivalent d'un repas par semaine. Verdicité et la France Nature Environnement estiment que le gaspillage alimentaire représenterait 10% des déchets ménagers et assimilés. Les consommateurs ne représentent qu'une partie du gaspillage alimentaire.

Des efforts sont à fournir par tous les maillons de la chaîne : du producteur au consommateur. Chacun détient une part de responsabilité dans le gaspillage alimentaire. Selon une étude de l'ADEME, en France, le gaspillage alimentaire se répartit de cette façon :

**Production agricole** : des milliers de tonnes d'aliments ne sont pas ramassés à cause des conditions météorologiques qui ne permettent pas de cueillir des fruits et légumes qui n'entrent pas dans le bon calibre ou qui sont déjà abîmés, des surplus de production, un prix du marché trop bas qui ne paierait pas le coût du ramassage... Les causes sont multiples.

**Transformation** : rupture de la chaîne de froid, erreur dans la transformation, panne de machine, erreur d'étiquetage... et aussi pendant le transport, les aliments abîmés sont jetés.

**Distribution** : les aliments abîmés ou tombés, ceux qui arrivent à date de péremption, ceux dont les emballages sont détériorés.

**Restauration commerciale et collective** : rupture de la chaîne de froid, surplus d'achat, assiettes non terminées...

**Consommation à domicile** : restes de repas d'assiettes et de plats, aliments abîmés ou oubliés...



A travers le monde, la part la plus importante du gaspillage ne se situe pas au même niveau : les pays en développement génèrent plus de perte côté production, faute de moyens pour récolter et stocker dans de bonnes conditions, alors que dans les pays plus riches, les efforts à faire sont plutôt du côté du consommateur

## LES IMPACTS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Produire, transformer, stocker, conserver, emballer, étiqueter, transporter, préparer, cuire... Toutes ces actions ont de lourds impacts environnementaux, économiques, sociaux, sanitaires et autres sur la planète surtout si les produits sont gaspillés.

Quelques exemples :

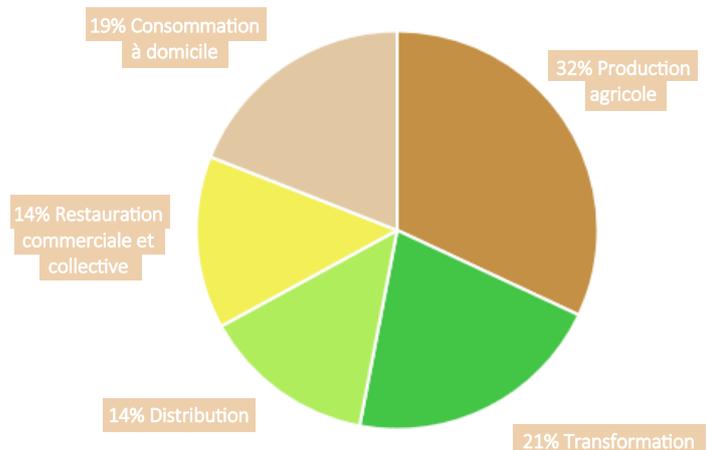
- ▲ **Les émissions de gaz à effet de serre** liées à la production des aliments jetés est estimée à 10% des émissions mondiales. Si le gaspillage alimentaire était un pays, il serait le 3<sup>ème</sup> plus gros pollueur du monde, derrière les Etats-Unis et la Chine.
- ▲ A l'échelle du globe, 28% de **la surface des terres agricoles** servent à produire des aliments qui finiront à la poubelle.
- ▲ La nourriture produite gaspillée **consomme chaque année environ 250 km<sup>3</sup> d'eau**, c'est le débit annuel du fleuve Volga en Russie ou trois fois le volume du lac Léman.
- ▲ Dans le monde, le gaspillage alimentaire représente **1000 milliards de dollars chaque année.**

12345  
67890

### EN QUELQUES CHIFFRES

- ▲ 1/3 de la production mondiale de nourriture est jetée
- ▲ Les aliments jetés en Europe pourraient nourrir 1 milliard de personnes
- ▲ En France, 29 kg d'aliments par Français et par an sont gaspillés

### Répartition du gaspillage alimentaire



## ENJEUX ET LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En 2016, la France est le premier pays du monde à voter une loi pour lutter contre le gaspillage alimentaire. **Obliger chaque supermarché de plus de 400 m<sup>2</sup> à donner ses invendus à une association d'aide alimentaire** est l'une des mesures marquantes. Depuis sa mise en place, près de 95% des grandes surfaces ont donné leurs invendus. Les associations de distribution alimentaire font le constat d'une augmentation de 28% de denrées alimentaires collectées. Ils ont aussi **l'interdiction de rendre impropre à la consommation ces invendus**.

En 2016, il est aussi fixé comme objectif de **réduire le gaspillage alimentaire de 50 %** par rapport au niveau de 2015 dans les domaines de la distribution alimentaire et de la restauration collective d'ici 2025 et de 50 % dans les domaines de la consommation, de la production, de la transformation et de la restauration commerciale d'ici 2030.

En 2018, la lutte contre le gaspillage alimentaire se trouve également au cœur de la loi Egalim. Le principe est **d'étendre le don alimentaire obligatoire à la restauration collective et à l'industrie agroalimentaire** comme cela a été fait pour les supermarchés.



### ZOOM



### LES PETITES ASTUCES POUR LA MAISON

- ▲ Planifier les repas à l'avance pour acheter uniquement le nécessaire.
- ▲ Vérifier les stocks avant de faire la liste des courses.
- ▲ Acheter les quantités adaptées au foyer.
- ▲ Faire les courses le ventre plein et ne pas se laisser tenter par les offres, promotions et autres si ce n'est pas utile.
- ▲ Vérifier les dates limites de consommation des produits achetés.
- ▲ Cuisiner les restes et pourquoi pas utiliser les épiluchures.
- ▲ Entreposer les aliments au bon endroit pour ne pas qu'ils s'abîment (pomme de terre dans le noir par exemple).
- ▲ Organiser le réfrigérateur de la bonne façon : les aliments à manger en priorité seront placés à l'avant, les fruits et légumes dans leur bac...
- ▲ Acheter des produits faiblement périssables (fruits secs, légumes secs, graines)
- ▲ Réduire l'achat d'aliments transformés ou plats préparés souvent suremballés et périssables.
- ▲ Acheter au maximum des produits en vrac en pensant à prendre ses propres bocaux ou boîtes.



### DLC ET DDM

Il existe 2 types de date limite pour les denrées alimentaires :

- ▲ **La DLC ou Date Limite de Consommation** : après cette date le produit peut être dangereux pour la santé. Elle est indiquée sur les produits frais et périssables notamment. Il s'agit de la mention « A consommer jusqu'à... ».
- ▲ **La DDM ou Date de Durabilité Minimale** : elle indique qu'à partir de cette date le produit peut diminuer en qualité mais le produit n'est pas dangereux pour la santé. Il s'agit de la formule « A consommer de préférence avant le... ».

## LES DÉCHETS

En 2020, la France a produit 4,6 tonnes de déchets par habitant. Il s'agit à la fois des déchets des ménages et des communes (568 kg/habitant), des entreprises (700 kg/habitant) et des constructions (3 400 kg/habitant). Seul 9% des déchets sont émis directement par les ménages.

Parmi les déchets liés à l'activité économique, l'agriculture est le secteur qui en produit le moins. Il représente 2% des déchets.



## LE TRI SÉLECTIF

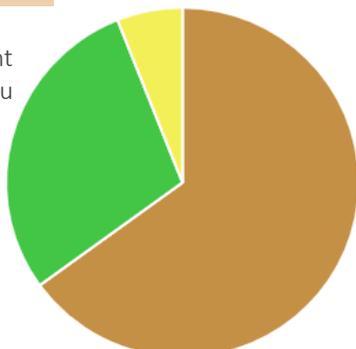
Le tri sélectif est la principale action réalisée par les citoyens pour contribuer au bon fonctionnement de la gestion des déchets. **Il permet de réutiliser ou recycler les déchets en d'autres matériaux utiles, plutôt que de les enterrer ou de les incinérer**. Le tri sélectif s'organise par famille de déchets et par couleur.

Les Français sont 48 % à trier systématiquement les emballages légers et 60 % ceux en verre, selon l'observatoire du geste de tri des Français de l'entreprise Citeo. Les trois quarts des français disent « avoir des doutes au moment de trier sur au moins un emballage ». Que fait-on du tube de dentifrice, des sachets plastiques, du pot de yaourt... Seul un quart des personnes triant leurs déchets ne commettent aucune erreur. Les consignes de tri des déchets varient souvent d'un territoire à un autre, mais **l'objectif d'ici 2025 est de tendre vers des systèmes de tri similaires afin qu'ils soient plus facilement applicables et compris par les citoyens**.

En France, d'après l'étude de l'ADEME en 2018 :

6% des déchets sont valorisés en énergie

29% des déchets sont éliminés (incinérés ou enfouis)



65% des déchets sont recyclés

## PARCOURS D'UN DÉCHET RECYCLABLE

La plupart des déchets d'une famille pourront être déposés dans des bacs de tri (plastiques, verre, cartons...), les autres déchets termineront à la poubelle, au compost ou à la déchèterie. Chaque semaine, ces bacs sont vidés et transportés par des camions de collecte dans un centre de tri. En arrivant au centre de tri, les déchets sont pesés et déchargés avant d'être à nouveau triés par matériaux. Ce tri s'effectue de manière mécanique, optique puis manuel par des opérateurs de tri. Quand le tri s'avère suffisant, certaines familles de matériaux sont compressées en « balles ». Les différents matériaux sont ensuite dirigés vers diverses usines de recyclage. Après de multiples étapes, des nouvelles matières premières et de nouveaux objets pourront être créés.



**Le verre est recyclable à l'infini.** Il prendra la forme d'une nouvelle bouteille, d'un nouveau flacon ou pot... Mais ce procédé est très énergivore puisqu'il faut chauffer le verre à 1 000°C pour le re-former.



**Le plastique fait l'objet de nombreuses transformations.** En fonction de sa couleur et de sa composition, il pourra devenir une couette, une polaire, un seau... L'enquête de 60 millions de consommateurs en 2018 a montré que seulement 26% des emballages plastiques étaient à ce jour recyclés. Sur la totalité des produits en plastique mis sur le marché en France, la part de matières premières recyclées incorporées s'élève seulement à 6%.



**Le papier et le carton sont recyclables une dizaine de fois sans perdre en qualité.** Il reprendra la forme de papier ou de carton d'emballage par exemple. Une tonne de papier recyclé permettrait de sauver 17 arbres selon Veolia.

### La deuxième vie d'un matelas en France :

70% à 80% d'un matelas est recyclable. Chacune des composantes est séparée : les ressorts servent à refaire du métal, les textiles deviennent des isolants pour maison et, plus surprenant, le latex est transformé pour créer des tapis pour vache dans les stabulations.

Les déchets recyclés sont une ressource pour l'industrie française puisque leur recyclage approvisionne 66 % de l'industrie papetière, 50 % de la sidérurgie, 58 % de l'industrie du verre et 6 % de la



## LES LOGOS



**LE POINT VERT :** Il signifie simplement que l'entreprise qui l'a apposé sur son produit verse une contribution à Citeo, un organisme chargé de piloter le tri et le recyclage en France.



**TRIMAN :** encore rare, il est utilisé pour signifier que le produit peut être mis dans la poubelle de recyclage. Il est obligatoire depuis 2015 sur ces produits recyclables.



**Les consignes INFO TRI :** il précise la destination des déchets : à mettre dans les ordures ménagères ou à recycler.



**LE RUBAN DE MOEBIUS :** il signifie que l'emballage est recyclable, c'est le symbole universel depuis 1970.



**TIDY MAN :** il incite simplement à mettre les déchets dans une poubelle et de ne pas les jeter par terre.



## ZOOM



## LES DÉCHETS NON RECYCLABLES

Malgré tout, un grand nombre de déchets ne sont encore pas recyclables. **En 2018, ils représentaient 30 % des déchets émis en France.** Parmi ces déchets : certains éléments de batteries de voiture et d'appareils électroniques, les bombes de peinture vides et certains déchets médicaux ou ménagers. Ils sont nommés les déchets ultimes. Ils sont alors stockés ou enfouis dans des centres spécialisés. Leur manipulation et leur stockage font l'objet de précautions particulières pour préserver au mieux l'environnement, sans quoi, ils peuvent émettre du méthane, un puissant gaz à effet de serre. De plus, nombre des matières premières utilisées ne sont pas renouvelables et ont nécessité de l'énergie pour leur extraction. Les jeter revient à réduire nos/les réserves de matériaux dont on dispose en quantité limitée.

## ZÉRO DÉCHET

**Le Zéro Déchet est une démarche dont l'objectif est de réduire au maximum la production de déchets en modifiant les modes de consommation afin de produire moins de déchets à la source, et non pas simplement de mieux les intégrer dans le recyclage.** C'est une démarche souvent progressive, écologique, économique et même bénéfique pour la santé.

### La méthode des 5 R

**REFUSER** ce qui paraît inutile

**RÉDUIRE** en achetant ce qui est nécessaire

**RÉUTILISER** en remplaçant les produits jetables par un équivalent réutilisable et en achetant d'occasion.

**RECYCLER** ce qu'il est impossible de refuser, réduire ou réutiliser

**RENDRE** à la terre (composter)

Exemples de quelques gestes simples adoptés pour les adeptes du mouvement Zéro Déchet :

- ▲ Adopter le stop pub sur la boîte aux lettres
- ▲ Éviter les objets à usage unique ou suremballés,
- ▲ Utiliser ses propres contenants réutilisables
- ▲ Préférer les emballages recyclables aux emballages plastiques,
- ▲ Adopter le troc, le prêt ou le don
- ▲ Réparer ou faire réparer plutôt que racheter
- ▲ Trouver de nouvelles utilisations à vos déchets
- ▲ Essayer de faire soi-même produits ménagers, produits de beauté...





## ZOOM



### LE 7ÈME CONTINENT

Le 7<sup>ème</sup> continent ou le continent plastique est décrit comme une immense plaque de déchets répartie dans 5 zones océaniques : le Pacifique Nord, le Pacifique Sud, l'Atlantique Nord, l'Atlantique Sud et l'Océan Indien. Il représenterait 6 fois la taille de la France. Il ne s'agit pas d'un amas de bouteilles, flacons ou encore sacs plastiques mais plutôt « d'une soupe de plastique » où l'on retrouve des milliers de particules de plastique. Ces particules se trouvent en surface mais aussi jusqu'à 30 mètres de profondeur. Ce 7<sup>ème</sup> continent se trouve à la rencontre de nombreux courants océaniques. Ces déchets qui peuplent les océans proviennent à 80 % des terres, emportés par le vent ou les rivières, le reste tombe des navires de commerce. La production mondiale de plastique représente aujourd'hui 300 millions de tonnes, dont 30 millions finissent tous les ans dans les océans. De nombreuses espèces marines en sont les premières victimes.

## LE COMPOST

Les déchets organiques peuvent représenter jusqu'à 40 à 60% en poids des déchets d'un foyer. Il existe une solution pour les valoriser : les composter ou les donner aux animaux : poules, chiens, chats...

**Composter, c'est transformer et valoriser les déchets organiques en un engrais naturel appelé le compost.** Grâce à l'action de l'oxygène et au travail des bactéries, des champignons, des insectes et des vers, ces déchets organiques se décomposent pour devenir, après plusieurs mois, un compost riche en humus. Ses bienfaits sur le sol et les plantations sont nombreux. **Il entraîne une meilleure croissance des plantes, améliore la fertilité des sols, sa structure et limite l'érosion.**

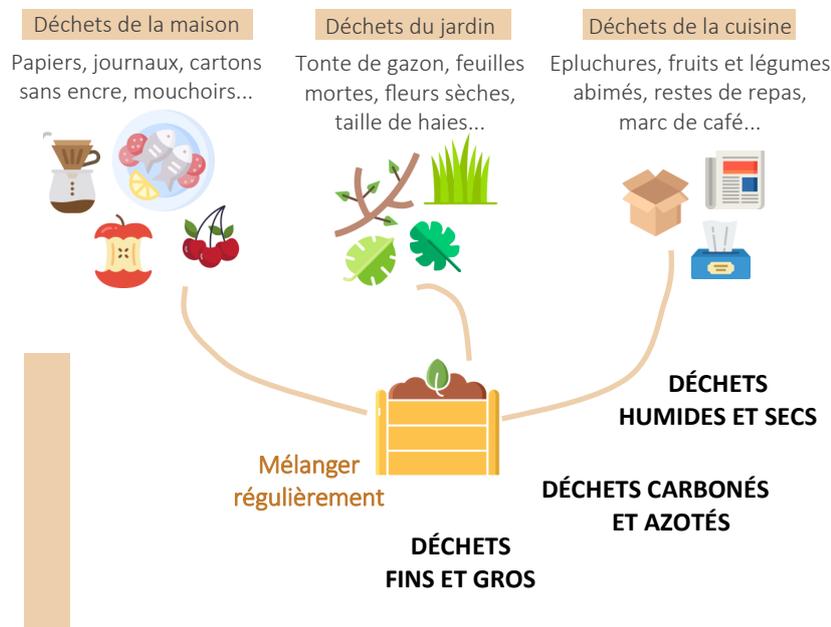
Même si **presque tous les déchets organiques peuvent se composter**, mieux vaut suivre quelques règles pour avoir un bon compost. Chaque type de déchets est indispensable : les déchets de cuisine et autres déchets trop fins seuls s'entasseraient, étoufferaient et dégageraient de mauvaises odeurs à cause du manque d'oxygène, alors que des déchets trop grossiers comme les branches mettraient beaucoup de temps à se décomposer.

**Oxygéner son compost est l'une des clés de réussite.** Les micro-organismes présents dans le compost ont besoin d'oxygène pour continuer leur travail. En intégrant quelques branchages ou éléments grossiers et en brassant régulièrement, le compost sera suffisamment oxygéné. Il faut aussi trouver le bon taux d'humidité. Un compost trop humide est moins aéré, il fonctionne au ralenti et de mauvaises odeurs se dégagent tandis qu'un compost trop sec empêche le développement des micro-organismes. Pour réguler l'humidité, on peut l'assécher en l'exposant au soleil ou l'arroser de temps en temps.

Attention, pour la bonne santé du compost, il est parfois préférable de ne pas ajouter les morceaux de viande, les branches d'arbre trop grosses, les mauvaises herbes...

Il n'est pas nécessaire d'avoir un jardin pour avoir un compost, même en ville c'est possible. En mettant en place un compost partagé en bas de son immeuble, en se procurant un lombricompost... des solutions existent. Dans une maison avec jardin, il est possible de composter en tas ou dans un bac, différentes techniques peuvent créer un très bon compost.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, **la loi européenne sur le gaspillage** est entrée en vigueur. **Tous** les déchets **organiques, alimentaires et végétaux** doivent être triés hors des déchets ménagers pour le **compost**, à l'aide de l'état les collectivités doivent mettre en place des solutions pour leurs habitants.



Au bout de quelques mois, **le compost est mûr et prêt à l'emploi.** Lorsque c'est le cas, son aspect est homogène, les différents déchets ne sont plus reconnaissables, il sent comme la terre de forêt, sa structure est fine. C'est à ce moment qu'il peut être utilisé en le mélangeant avec de la terre.



## LE COMPOST EN AGRICULTURE

Le compost produit est très souvent employé dans les jardins familiaux mais aussi en agriculture. Il est utilisé pour les mêmes raisons, **son apport en matière organique et ses propriétés fertilisantes pour les sols.** Les agriculteurs ont longtemps produit leur propre compost dans chaque ferme. Aujourd'hui, ils sont de plus en plus sollicités par les collectivités pour récupérer du compost venant de plateforme de compostage, extérieure à l'exploitation. Cette production collective de compost nécessite une réelle vigilance sur l'origine et la nature des déchets organiques acceptés. Il contient souvent beaucoup de morceaux de plastique. Dans les fermes, le compost est appliqué sur les cultures ou les prairies à des moments précis de l'année.



## LES DÉFINITIONS

### Recyclable

Un emballage ou un papier est dit recyclable quand il peut être transformé en une nouvelle matière première grâce à des usines spécialisées.

### Emballage

C'est un objet destiné à contenir et/ou protéger un autre produit de sa conception à son utilisation chez le consommateur.

### Recyclé

Produits conçus avec de vieux emballages triés.

### Déchets

Il correspond à tout matériau substance ou produit qui a été jeté ou abandonné car il n'a plus d'utilisation précise. Un déchet ultime est le reste d'un déchet dont une partie a été recyclée/valorisée et dont les parties polluantes ont été traitées mais qu'il subsiste un morceau du déchet.

### Gaspiller

Faire un mauvais emploi de quelque chose, de telle sorte qu'il se perd en partie, dépenser, jeter inutilement.



## SYNTHÈSE

Les enjeux autour du gaspillage alimentaire et de la gestion des déchets sont nombreux lorsque l'on sait qu'un tiers de la production alimentaire produite est jetée. Ils sont étroitement liés à ceux des trois piliers du développement durable : sociaux, environnementaux et économiques. **L'objectif d'ici 2025 : réduire de 50% le gaspillage alimentaire.** Producteurs, transporteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs et encore consommateurs, tous **les maillons de la chaîne sont concernés**. Chaque déchet prend un chemin : celui de la poubelle, des bacs de tri, du compost ou encore de la déchèterie. Actuellement, près d'un tiers des déchets sont encore enfouis ou incinérés. Le chemin est encore long pour **améliorer le tri des déchets, mieux recycler et moins gaspiller**, même si chaque année les chiffres évoluent plutôt positivement. Malgré toutes les solutions qui existent, **le meilleur déchet est celui qu'on ne produit pas.**

## SOURCES

### Le gaspillage alimentaire

#### Les chiffres du gaspillage en France et dans le monde

- ▲ [https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/06/07/le-gaspillage-alimentaire-en-france-en-chiffres\\_5311079\\_4355770.html](https://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2018/06/07/le-gaspillage-alimentaire-en-france-en-chiffres_5311079_4355770.html)
- ▲ <https://www.fne.asso.fr/dossiers/gaspillage-alimentaire-d%C3%A9finition-enjeux-et-chiffres>

#### Liste d'astuces pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison

- ▲ <https://www.fne.asso.fr/actualites/50-astuces-pour-r%C3%A9duire-votre-gaspillage-alimentaire>

#### Guide réalisé par l'ADEME pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.

- ▲ <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.pdf>

#### Guide réalisé par l'ADEME Manger mieux, gaspiller moins

- ▲ <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-manger-mieux-gaspiller-moins.pdf>

#### Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, « La France pionnière de la lutte contre le gaspillage alimentaire »

- ▲ <https://agriculture.gouv.fr/la-france-pionniere-de-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

#### Affiche informative sur les dates de conservation des aliments, la différence entre DLC et DDM

- ▲ <https://agriculture.gouv.fr/infographie-le-gaspillage-alimentaire-les-dates-de-conservation-des-aliments>

### Les déchets

#### Les déchets en quelques chiffres clés

- ▲ [https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets\\_chiffres\\_cles\\_essentiel2018\\_infographie\\_010691.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/dechets_chiffres_cles_essentiel2018_infographie_010691.pdf)

#### Mini vidéos pour présenter le parcours des différents déchets

- ▲ <http://www.sidompe.fr/trier-et-recycler/le-cycle-de-vie-dun-dechet/>

#### Plateforme à destination des enfants sur le tri des déchets

- ▲ <https://www.clubciteo.com/recyclage-a-la-loupe/du-tri-au-recyclage-parcours-dun-emballage/>

#### L'ADEME, réglementation européenne sur les déchets

- ▲ <https://www.ademe.fr/expertises/dechets/elements-contexte/politique-vigueur/dossier/cadre-reglementaire/grands-principes-reglementation-europeenne-dechets>

## Zéro déchet

- ▲ <https://www.zerowastefrance.org/>
- ▲ <https://planetezerodechet.fr/guide-du-zero-dechet/>
- ▲ <https://www.zerowastefrance.org/wp-content/uploads/2019/01/guide-enfants-zd.pdf>

## Le compost

### Dossier de l'ADEME sur le compost

- ▲ <https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/guide-pratique-compostage-et-paillage.pdf>

### Dossier réalisé par la Chambre Régional d'Agriculture d'Occitanie sur le compost et l'agriculture

- ▲ [https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user\\_upload/National/FAL\\_commun/publications/Occitanie/Agroenvironnement/Guide-compostage-crao2019.pdf](https://occitanie.chambre-agriculture.fr/fileadmin/user_upload/National/FAL_commun/publications/Occitanie/Agroenvironnement/Guide-compostage-crao2019.pdf)