



**HAL**  
open science

## De la conception à la conversion

Barbara Redlingshofer

► **To cite this version:**

Barbara Redlingshofer. De la conception à la conversion. *L'autre Cuisine*, 2022, 24, pp.18-29. hal-03955839

**HAL Id: hal-03955839**

**<https://hal.inrae.fr/hal-03955839>**

Submitted on 25 Jan 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# L'AUTRE CUISINE

VERS UNE RESTAURATION  
COLLECTIVE RESPONSABLE

---



2033 l'Odyssée  
de la restauration  
collective

N°  
24

Décembre 2022 – 25 €



Technologie professionnelle d'hygiène  
et de gestion des biodéchets

**m**  
**MEIKO**  
The clean solution



# STOP AU GASPILLAGE PRÉSERVONS LES RESSOURCES

**RDV au salon SIRHA - LYON**  
Stand 5C82

- Maîtriser l'énergie
- Consommer moins d'eau
- Préserver le personnel
- Changer les usages
- Accélérer le réemploi
- Choisir la durabilité



meiko.fr

# ÉDITORIAL

## TOUJOURS PLUS... AVEC MOINS ?



Laurent Terrasson  
Directeur de publication

Les températures baissent et le reste augmente : denrées alimentaires, énergie, transports, ruptures d'approvisionnement, manque de personnel et recherche de compétences dans un secteur qui voit se développer les contraintes et auquel on demande, enfin, plus de qualité et de durabilité, comme si toutes ces contraintes et ces exigences étaient neutres sur le plan économique.

Tout augmente et aussi la précarité, comme celle des étudiants qui sont de plus en plus nombreux à fréquenter les restaurants universitaires : « On constate 17% d'augmentation d'activité [en octobre-novembre par rapport à la même période l'année dernière] »<sup>1</sup>.

Mais alors comment peut faire la France pour préserver ce service public ?

Surtout que, depuis les États Généraux de l'alimentation (2017), l'État s'attache à développer et à initier une restauration sociale de qualité. Les objectifs de la loi EGalim (2018) et les contraintes environnementales accroissent la pression sur tout le secteur : fin des plastiques, traitement des biodéchets, par exemple.

Tout ce qui était envisageable en 2018 pour que le secteur devienne plus vertueux est finalement, quatre ans plus tard, freiné par des crises qui s'accumulent.

Mais alors, quelles solutions pour ce service public qui, depuis des années, n'a fait que rogner des centimes sur les prix de l'alimentation, sur les compétences des ressources humaines, allant jusqu'à discréditer son image en communiquant essentiellement sur le prix « du coût denrée par repas » tellement bien négocié ? Le quoi qu'il en coûte est terminé. Résultat, de nombreuses collectivités font des choix drastiques. À l'instar de David Lisnard, président de l'Association des maires de France, **certains édiles préfèrent investir sur les infrastructures et les ronds-points que sur les surcoûts du repas des enfants**<sup>2</sup>.

Refusant d'ajuster le prix de la prestation de la cantine, la grande majorité des petites sociétés de restauration sont dans une phase critique : « Nous sommes passés en mode survie ! »<sup>3</sup> Même les grands acteurs du secteur « crient famine »<sup>2</sup>.

Certains conflits vont droit aux ruptures de contrats, comme nous l'avions annoncé dès juin 2022 (voir post « Je renonce »<sup>4</sup>). Après la fermeture partielle de certains services de res-

tauration, nous risquons de connaître des arrêts purs et simples des prestations. Pour le secteur privé, des dépôts de bilan s'annoncent déjà pour le début de l'année.

Côté fournisseurs, la situation est identique, même si les trois circulaires et en particulier la dernière<sup>5</sup> « va dans le bon sens »<sup>6</sup> : celle-ci autorise, sous certaines conditions, la modification des contrats en cours.

Preuve de l'accentuation de ces difficultés, le taux d'appels d'offres infructueux dans les marchés. Pour les denrées alimentaires, il est passé de moins de 8% en 2018 à 23% sur le 3<sup>e</sup> trimestre 2022<sup>7</sup>, soit pratiquement un appel d'offres sur quatre sans réponse. Il faut ajouter le fait que près d'un tiers seulement des marchés exécutables en 2023 vont pouvoir être renégociés. On comprend alors que certains patrons de sociétés de restauration adressent des courriers à leurs clients leur demandant de résilier les contrats en cours, ou que les acteurs de la filière s'adressent aux plus hauts responsables de l'État pour « obtenir 40 centimes d'euro supplémentaires par repas ».

Problème, l'État, même s'il apparaît de plus en plus concerné par ce secteur, n'a pas la compétence de la gestion de la restauration collective, en particulier scolaire. **Seules les collectivités territoriales peuvent et doivent décider.**

Il reste donc un gros travail à faire pour convaincre les élus de l'importance du service de la restauration scolaire, avant qu'il ne s'interrompe complètement.

Si l'essentiel se décidera au cas par cas, localement, il est nécessaire d'initier une prise de conscience nationale, de mener des réflexions croisées sur le rôle de cette restauration sociale, son mode opératoire sur les achats alimentaires, son modèle économique et ses objectifs, sur les compétences et l'organisation de la formation, sur la dimension de ce service public. Car comme me l'avouait discrètement le dirigeant d'une grosse société de restauration : « Nous sommes tous responsables de cette crise. Nous avons tellement tiré le prix de la restauration et de l'alimentation vers le bas. »

Pour ne pas s'enfermer dans un simple constat d'échec et imaginer des jours meilleurs, nous vous proposons donc, dans ce numéro, un bon en avant, et nous vous donnons rendez-vous avec les services de la restauration collective dans dix ans. —

<sup>1</sup> Les Crous constatent une fréquentation historique dans les restaurants universitaires, Ouest-France, 04/12/2022

<sup>2</sup> « Du riffi à la cantine », Gazette des communes, 18/11/2022

<sup>3</sup> Commentaire de Thierry Pompanon, directeur général délégué de SHCB, lors du Conseil d'administration du SNERS, 8 décembre.

<sup>4</sup> <https://tinyurl.com/mfmbmrvvm>



<sup>5</sup> <https://tinyurl.com/bddhfnkd>



<sup>6</sup> Commentaire de Pierre Perroy, directeur des Affaires Economiques et Fiscales chez CGF-Confédération des Grossistes de France lors du Conseil d'administration du SNERS, 8 décembre

<sup>7</sup> Source Vecteur Plus.

# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



## ET SES ENJEUX

Jeter des aliments est un non-sens sur les plans social, environnemental, économique et éthique. Un non-sens d'autant plus prégnant compte tenu de l'inflation des prix, de l'augmentation de la précarité alimentaire et des impacts environnementaux de notre système alimentaire.

Si des solutions existent pour lutter contre ce problème, nous avons encore beaucoup de difficultés à l'appréhender, à l'évaluer, comme le démontre Barbara Redlingshöfer, ingénieure de recherche à l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et spécialiste des pertes et gaspillages alimentaires (page 18).

Sujet complexe, le gaspillage alimentaire touche toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production au traitement des déchets. Et comme le définit la Loi du 11 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage, le gaspillage alimentaire concerne : « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée », dont les produits de la mer (page 22).

# DE LA CONCEPTION À LA CONVERSION

Nous sommes à la veille du nouveau seuil réglementaire concernant le tri des biodéchets à la source qui, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2023, concernera tous les professionnels produisant plus de 5 tonnes de biodéchets par an. Ainsi, pratiquement tout le secteur de la restauration se devra de faire collecter l'ensemble de ses biodéchets et huiles usagées pour qu'ils soient valorisés. C'est dans ce contexte que nous avons rencontré Barbara Redlingshöfer, ingénieure de recherche à l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) et spécialiste des pertes et gaspillages alimentaires.



— Barbara Redlingshöfer,  
ingénieure de recherche  
à l'Inrae

**Votre thèse « Pertes et gaspillages alimentaires des villes : une approche de métabolisme urbain appliquée à Paris et en Île-de-France »<sup>1</sup> a été très remarquée et nous aimerions mieux comprendre la genèse de ce travail.**

Depuis plus de 10 ans, je travaille sur les pertes et gaspillages alimentaires afin de mieux comprendre les quantités et les caractéristiques des gaspillages alimentaires. Cette thématique est relativement nouvelle et remonte à la fin des années 2000. À l'époque, nous étions encore peu sensibilisés sur ce sujet, et nous avons mené à l'Inra, entre 2009 et 2011, une réflexion prospective sur l'alimentation durable (duALIne) au regard de la non-durabilité des systèmes alimentaires des pays du Nord et pays du Sud. Il s'agissait, pour l'Inra, de dresser un état des lieux des connaissances et d'élaborer des méthodes d'analyse et de quantification de manière à mieux comprendre les déterminants en jeu au sein de nos systèmes alimentaires. En 2011 a été publié le premier grand rapport de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) sur les pertes et gaspillages alimentaires. Il souligne que 30% de la production alimentaire mondiale est perdue ou gaspillée, un ordre de grandeur récemment confirmé. Il existait alors très peu de données sur ce sujet à l'échelle des pays. J'ai alors identifié un besoin de concevoir des cadres méthodologiques de

quantification des pertes et gaspillages afin de mieux les caractériser et quantifier aux différentes étapes du système alimentaire.

Au cours de ces travaux, j'ai décliné la thématique à deux échelles :

- À l'échelle des filières : avec des collègues de l'Inra, nous avons mené une étude sur les pertes dans les filières animales et végétales en France<sup>2</sup>. Pour donner un exemple de résultats quantitatifs de ces travaux, de la production jusqu'à la transformation, les pertes représentent entre 3 et 12% de la production agricole, le secteur des fruits, légumes et pommes de terre étant le plus concerné.
- À l'échelle des villes : avec un groupe d'experts internationaux, nous avons mené une étude prospective sur des scénarios de réduction du gaspillage dans des contextes urbains contrastés et sur les leviers de réduction mobilisables<sup>3</sup>. Nous nous sommes interrogés sur ce que représentent ces pertes et gaspillages dans les villes, et avons cherché à savoir comment les systèmes alimentaires des villes étaient organisés par rapport à ces thématiques, voire s'il y avait des villes exemplaires en la matière.

Globalement, en matière de déchets et de gaspillage alimentaire, nous manquons de repères, de grands in-

dicateurs par rapport aux quantités alimentaires mises en jeu par les villes. C'est sur cette thématique des pertes, gaspillages et déchets alimentaires en ville que j'ai mené ma thèse – afin de déterminer leurs caractéristiques, les quantités en jeu, les secteurs à l'origine et les politiques publiques en place pour les réduire.

Sans ces données, il n'est pas facile de suivre l'application des politiques publiques et d'évaluer leur efficacité. Les systèmes alimentaires des sociétés industrialisées n'ont rien de durable au regard des consommations de ressources, des pollutions environnementales et de l'accès inégal de la population à une alimentation saine et durable. Les villes ont un rôle à jouer car elles concentrent les

<sup>1</sup> « Food waste in cities : an urban metabolism approach applied to Paris and Île-de-France » sous le co-encadrement de Helga Weisz, Université Humboldt de Berlin, et Sabine Barles, Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne. <https://doi.org/10.18452/24362>

<sup>2</sup> Pertes agricoles et alimentaires, Innovations agronomiques, vol. 48, 2015 <https://tinyurl.com/4uwh9ee3>

<sup>3</sup> (inrae.fr) <https://tinyurl.com/2en9nn6z>



enjeux démographiques et sociétaux liés à la consommation alimentaire et à l'organisation du système alimentaire qui la sous-tend. Beaucoup de villes se sont engagées à agir en adoptant des politiques alimentaires, dont celle de la réduction des pertes et gaspillages.

« *En matière de déchets et de gaspillage alimentaire, nous manquons de repères, de grands indicateurs par rapport aux quantités alimentaires mises en jeu par les villes.*

**Si les villes concentrent ces enjeux, ont-elles les capacités à influencer positivement sur tout notre système alimentaire, à apporter cette connaissance nécessaire à la mise en perspective des données, et à permettre d'agir plus concrètement sur les pertes et gaspillages ?**

La transformation de notre système alimentaire vers un régime plus durable nécessite un changement profond dans la manière dont les sociétés interagissent avec la biosphère. Cependant, la relation physique entre les sociétés urbaines et le monde biophysique sous forme de flux de matière et d'énergie reste assez opaque et invisible pour les décideurs et les institutions.

Si l'on ramène cette idée à l'approvisionnement alimentaire d'une ville, on constate que les villes se sont organisées autour de cet approvisionnement, historiquement, par leur emplacement près des cours d'eau et des grandes voies de circulation. S'il existe un certain nombre de travaux sur l'évolution des systèmes alimentaires des villes, l'origine de l'approvisionnement alimentaire, le rôle des choix politiques et techniques<sup>4</sup>, plus rares sont les études sur les matières qui quittent le système alimentaire des villes, telles que les déchets ou encore les excréta humains.

Les grands enjeux en lien avec la durabilité des systèmes alimentaires

sont bien identifiés par les villes - à l'instar de ces plus de 200 villes dans le monde qui se sont réunies pour signer le Pacte de Milan et déployer des politiques alimentaires durables. Il y a une véritable prise de conscience que la ville peut être un acteur majeur pour favoriser une alimentation saine, équilibrée, durable, équitable et locale.

Depuis ma thèse, je poursuis le travail de recherche avec mes collègues, et nous développons des outils qui peuvent servir les villes en quête de diagnostics de leur système alimentaire, pour appuyer la mise en place des politiques alimentaires. Ces outils sont inspirés de travaux français sur le métabolisme alimentaire des villes.

**Pourriez-vous nous préciser ce terme « métabolisme alimentaire des villes » et votre démarche ?**

Nous parlons plus largement du métabolisme social ou métabolisme de sociétés, c'est-à-dire la mise en jeu socialement organisée d'énergie et de matière d'une société. Il s'agit du métabolisme, au sens figuré, d'une société humaine qui mobilise de l'énergie et des matières pour faire fonctionner l'ensemble de ses activités<sup>5</sup>. Cette analyse permet de comprendre les interactions société-biosphère et ce qu'elles ouvrent comme possibilités dans leur transformation.

Le métabolisme alimentaire est une composante du métabolisme social qui concerne les systèmes alimentaires. Prenant l'exemple de mon travail, le métabolisme alimentaire de Paris et de l'Île-de-France reflète le caractère non durable des systèmes alimentaires des sociétés industrialisées, avec ses quantités de gaspillages, de pertes et de déchets alimentaires au sens le plus large.

Pour représenter le métabolisme alimentaire d'une ville, j'ai développé un outil de quantification sur la base d'une analyse des flux des denrées alimentaires mobilisées par la ville. L'analyse des flux consiste à connecter d'une part les approvisionnements de la ville et la production interne, et d'autre part la consommation alimentaire, les exportations de denrées et les déchets alimen-

taires. L'approche fondée sur les systèmes alimentaires permet de distinguer la contribution des principaux maillons de la chaîne à ces flux alimentaires.

L'analyse permet d'estimer combien représentent les pertes, gaspillages et déchets alimentaires dans l'ensemble des denrées mises en jeu par une ville.

**L'objectif de votre travail a donc été d'analyser ce métabolisme alimentaire des villes par le prisme essentiel du gaspillage alimentaire. Pourriez-vous nous préciser votre démarche ?**

Les travaux sur le métabolisme d'une ville retiennent l'ensemble des matières qui rentrent dans la ville, qui sont mobilisées, consommées ou pas, et qui peuvent quitter la ville sous forme de déchets, voire être transformées. Ce concept est global et permet de mettre en relation des données issues de différents secteurs, comme le transport pour l'approvisionnement, la consommation ou la gestion des déchets.

« *La transformation de notre système alimentaire vers un régime plus durable nécessite un changement profond dans la manière dont les sociétés interagissent avec la biosphère.*

Pour rester dans le champ spécifiquement alimentaire, il a fallu que j'adapte les méthodes disponibles et que j'identifie des sources de

<sup>4</sup> Sabine Bognon. Les transformations de l'approvisionnement alimentaire dans la métropole parisienne. Trajectoire socio-écologique et construction de proximités. Thèse de doctorat en géographie. Université Paris 1, 2014.

<sup>5</sup> Sabine Barles, « Écologie territoriale et métabolisme urbain : quelques enjeux de la transition socioécologique », Revue d'économie régionale & urbaine. 2017/5 (Décembre), p. 819-836. DOI 10.3917/ru.175.0819

données spécifiques aux denrées alimentaires consommées par l'homme.

À ce stade, il y avait plusieurs défis. J'ai constaté qu'il n'existe pas de sources statistiques qui renseignent sur la consommation alimentaire à l'échelle d'une ville. J'ai donc dû estimer la population qui mange dans une ville en tenant compte des touristes, des non-résidents ou navetteurs (personnes qui se déplacent dans le cadre des trajets domicile-travail).

Les résultats montrent l'importance du flux de déchets alimentaires dans le métabolisme urbain. Respectivement 19% et 22% des denrées, hors boissons, qui approvisionnent la population à Paris Petite Couronne et en Île-de-France n'étaient pas consommées en 2014. La majeure partie devient déchet et finit par être incinérée ou mise en décharge. Une faible part, environ 5%, est collectée séparément et valorisée en Île-de-France, essentiellement par méthanisation. Une part qui reste inconnue est certainement acheminée et valorisée en dehors de l'Île-de-France.

L'étape de la consommation, à domicile et hors foyer, génère un flux de déchets important, dont approximativement la moitié consiste en nourriture gaspillée qui pourrait, dans une certaine mesure, être évitée. La consommation alimentaire elle-même est celle d'une population de mangeurs qui inclut des touristes ou personnes venant travailler, ce qui dépasse les seuls résidents.

### Quels constats faites-vous suite à ce travail de recherche ?

La réduction du gaspillage a l'avantage de résulter en une réduction des déchets à traiter, ce qui est pertinent dans un contexte où l'infrastructure de traitement des biodéchets (compostage et méthanisation) est insuffisante. Mais malgré les efforts de réduction du gaspillage dont les résultats sont incertains, et compte tenu de l'extension de l'obligation du tri des biodéchets aux ménages à partir de janvier 2024, la situation risque de se resserrer un peu plus en l'absence d'installations de traitement des biodéchets et de filières de valorisation. Il est impératif d'augmen-

ter les taux de recyclage des biodéchets bien au-delà des niveaux actuels. Pour cela, il faut construire davantage d'unités de traitement biologique, ainsi que des installations de transfert et d'élimination des emballages.

« *les avantages de la prévention des déchets par la réduction du gaspillage dépassent largement ceux du traitement des biodéchets. Le levier de la prévention des déchets par la réduction du gaspillage doit être davantage mobilisé.*

Il s'agit toutefois d'enjeux très controversés entre usagers et gestionnaires dans la mesure où les sites sont proches de zones urbaines denses.

Comme les capacités de traitement sont limitées, les déchets alimentaires collectés en Île-de-France sont en partie transportés et traités ailleurs. Ceci pose la question, par analogie aux zones d'approvisionnement, de la localisation des zones d'évacuation des déchets alimentaires collectés dans le système urbain puis transformés.

Sur le plan environnemental, les avantages de la prévention des déchets par la réduction du gaspillage dépassent largement ceux du traitement des biodéchets. Le levier de la prévention des déchets par la réduction du gaspillage doit être davantage mobilisé. Cependant, les politiques de réduction du gaspillage ne tiennent compte ni des caractéristiques systémiques du métabolisme alimentaire urbain, ni du rôle de l'interconnexion entre les maillons de la chaîne (par exemple, les pratiques alimentaires à domicile dépendent en partie de l'offre alimentaire et de la production en amont). Ces politiques ne prennent pas non plus en compte l'interface entre nourriture et déchets et son importance pour éviter que la nourriture ne devienne déchet, ni même

les multiples déterminants à l'origine des pertes et gaspillages dans la chaîne. En effet, l'ensemble des flux alimentaires sont intégrés dans des pratiques culturelles et dans des institutions sociales. Au stade de la consommation, par exemple, le gaspillage n'est pas seulement le résultat d'actions individuelles, mais de pratiques sous l'effet de processus sociaux plus larges, tels que des changements de styles de vie et des normes de consommation.

### À partir de là, que recommandez-vous ? Que prévoyez-vous pour l'avenir ?

Avec une collègue de mon labo de recherche, Caroline Petit, dans le cadre du réseau de chercheurs POPCORN<sup>6</sup>, nous coordonnons les travaux de développement méthodologique dédiés au diagnostic de systèmes alimentaires à l'échelle des territoires, que ce soit des villes, des territoires péri-urbains ou des espaces ruraux. Ces travaux contribuent à faciliter l'analyse du métabolisme alimentaire d'un territoire et de connecter les flux de l'amont (production agricole) et les flux de l'aval (génération des pertes, déchets et coproduits).

À l'aide du métabolisme, l'analyse d'un système alimentaire pourra nourrir la réflexion et susciter la mise en débat des leviers de changement possibles pour rendre l'alimentation d'une population d'un territoire plus durable, comme celui de l'inflexion vers des régimes sains et durables, de la relocalisation de l'agriculture et du développement de filières de proximité, ou encore celui de la réduction du gaspillage et des déchets.

Partant des enseignements d'une analyse systémique comme celle du métabolisme d'une ville, la conception de politiques alimentaires a des chances de se trouver ainsi enrichie. —

Propos recueillis par  
Laurent Terrasson  
et Dominique Lohnherr

<sup>6</sup> Consortium POPCORN - Réseau de recherche sur la population et sa consommation alimentaire dans les territoires urbains. <https://www6.inrae.fr/better/Nos-actions/Nos-reseaux-consortia/POPCORN-Reseau-de-recherche-sur-la-POPulation>

# TOUS CONCERNÉS !

Le tri des biodéchets par les professionnels « gros producteurs » produisant plus de 5 tonnes devient obligatoire dès le 1<sup>er</sup> janvier 2023. Toute la restauration collective est concernée.

Faisons le point sur ce que dit la réglementation et comment la mettre en œuvre.

Conformément à la loi du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage pour une économie circulaire, dite loi anti-gaspillage, il est prévu que toutes les personnes qui produisent ou détiennent une quantité importante de biodéchets aient l'obligation de les trier et de les faire valoriser dans des filières adaptées (telles que le compostage ou la méthanisation). Cette obligation s'appliquera en effet dès le 1<sup>er</sup> janvier 2023 à tous les professionnels produisant plus de 5 tonnes de biodéchets par an, avant d'être étendue à l'ensemble des acteurs professionnels sans seuil minimum et à tous les ménages, en date du 1<sup>er</sup> janvier 2024.

Sont concernées principalement les entreprises d'espaces verts, la grande distribution, les industries agroalimentaires, les cantines et restaurants, les marchés, par exemple les marchés de gros ou forains, certains restaurateurs et les petites surfaces de distribution alimentaire. Un grand nombre d'acteurs économiques

sont donc d'ores et déjà concernés et se sont organisés en conséquence.

Lutter contre le gaspillage alimentaire évitera, sans nul doute, la production d'une partie de ces déchets organiques. Continuer à incinérer ou à mettre en décharges ces déchets organiques contribue d'ailleurs inutilement au gaspillage. Ces déchets peuvent et doivent davantage être valorisés spécifiquement afin de devenir une ressource importante en matière ou en énergie.

Les biodéchets représentent aujourd'hui un tiers du contenu de la poubelle résiduelle des Français. Ils sont trop peu, voire pas du tout triés par les ménages ; c'est un gisement très important qu'il faut désormais capter pour créer une économie circulaire de la matière organique. —

Arnaud Bernigaud

## Qui dit changement de geste de tri, dit besoin de ressources et de formation

Depuis 2017, Up to Tri propose des solutions innovantes et efficaces de sensibilisation et de Form'Action pour améliorer les gestes de tri au quotidien. Pourquoi ? Car si 9 Français sur 10 déclarent trier leurs déchets, seulement la moitié d'entre eux effectuent ce geste de manière systématique et généralisée, au domicile comme au travail ou à l'extérieur. En lien direct avec les projets de gestion des déchets et biodéchets, Up to Tri accompagne les structures afin de faire évoluer le comportement des collaborateurs et des publics. Une valeur ajoutée ? Sensibiliser efficacement et engager les publics dans un changement de geste de tri durable via du conseil, de la Form'Action, de l'animation et des nudges permet de concrétiser les projets de gestion des déchets et biodéchets. « De grands acteurs tels que Paprec, Veolia,

McDonald, CITEO, ainsi que les métropoles de Lyon et de Bordeaux nous ont déjà fait confiance » déclare Laurence Cinier, directrice d'Up to Tri. Les équipes d'UP to Tri développent et proposent des formations flash sur le tri, des formules d'animation d'ateliers et d'acquisition d'un discours de sensibilisation percutant pour les équipes sur le terrain, et des créations d'outils de communication et de sensibilisation (pictogrammes, signalétique, supports pédagogiques). Elles organisent des visites de centres de tri local pour les équipes, par exemple, et proposent autant de solutions adaptées aux besoins spécifiques de chaque structure de restauration pour une réussite garantie des projets.

Contact : [www.uptotri.fr](http://www.uptotri.fr) et [contact@uptotri.fr](mailto:contact@uptotri.fr).



# PRODUITS DE LA MER, STOP AU GASPILLAGE !



Ce sont près de 35% des produits de la mer (poissons, mollusques et crustacés) qui sont perdus entre la mer et l'assiette sur les 179 millions de tonnes qui sont produits annuellement dans le monde. Non seulement les pertes\* et gaspillage alimentaires\*\* représentent une perte économique, mais aussi un prélèvement inutile de ressources naturelles et des émissions de gaz à effet de serre qui pourraient être évitées.

## Les pertes débutent en mer

En Europe, les **rejets en mer** sont la principale source des pertes et gaspillage de produits de la mer. La pratique des rejets consiste à rejeter à la mer, vivants ou morts, les poissons, mollusques et crustacés dont on ne veut pas, soit parce qu'ils sont trop petits, soit parce que le pêcheur ne dispose pas de quotas, ou en raison d'un moindre intérêt commercial.

Au niveau mondial (période 2010-2014), **les rejets de produits de la mer sont évalués à 9,1 millions de tonnes<sup>1</sup>** (10,1% des prises annuelles) par an. En Atlantique Nord, les rejets étaient estimés à plus de 1,5 million de tonnes par an (2010-2014). **Trente cinq pourcent des stocks de produits de la mer sont surexploités dans le monde.** La consommation d'espèces méconnues du grand public, telles que le tacaud, le mullet et le congre, peut constituer une alternative à la consommation d'espèces surexploitées et permettre de limiter les rejets. En effet, ces espèces actuellement de faible intérêt commercial sont souvent rejetées, mais si la demande augmente, une filière de valorisation pourrait se mettre en place. Attention toutefois car ces espèces sont bien souvent non suivies scientifiquement ; l'état de leur stock étant par conséquent inconnu, leur consommation doit se faire avec modération par mesure de précaution.

Les produits de la mer sont des denrées fragiles. La manipulation, la transformation, l'emballage, le stockage et le transport nécessitent des précautions pour conserver leur qualité et ainsi éviter pertes et gaspillage. Même si des améliorations technolo-

## Politique commune de la pêche

La politique commune de la pêche prévoit depuis janvier 2015 une obligation de débarquement dans l'Union européenne. Afin que les pêcheurs puissent s'adapter à ce changement, l'obligation de débarquement a été introduite progressivement, entre 2015 et 2019, pour l'ensemble des pêcheries commerciales (espèces soumises aux TAC<sup>2</sup> ou aux tailles minimales) de l'Union européenne. Cette obligation de débarquement est également obligatoire depuis 2019 en Méditerranée, pour les espèces soumises aux TAC.

Dans le cadre de cette obligation, toutes les captures doivent être conservées à bord, débarquées et imputées sur les quotas. Les poissons n'ayant pas la taille requise ne peuvent pas être commercialisés aux fins de la consommation humaine. Ils seront transformés en farine et huile de poissons pour nourrir les animaux d'élevage (aquatiques et terrestres) ou utilisés pour d'autres usages (fertilisants, par exemple).

Les États membres doivent s'assurer que leurs flottes respectent cette interdiction sous peine de sanction.

L'obligation de débarquement, n'ayant fait l'objet d'aucun dispositif d'accompagnement ou de dialogue, a été largement rejetée par les pêcheurs et reste encore peu appliquée.

giques ont permis d'améliorer ces procédés, ce sont encore des millions de tonnes de produits issus de la pêche et de l'aquaculture qui sont perdus chaque année : entre 30 et 35% de la production (pêche et aquaculture confondues)<sup>3</sup> est perdue ou gaspillée dans la plupart des régions du monde. Les taux de gaspillage les plus élevés sont enregistrés en Amérique du Nord et en Océanie : près de la moitié des produits de la mer sont perdus ou gaspillés avant la consommation.

**En Europe, les pertes et gaspillage de produits de la mer s'élèvent à près de 30%<sup>4</sup> sur les 5,3 millions de tonnes produites :**

- Près de 10% sont perdus en mer avec la pratique des rejets (530 000 tonnes)
- Moins de 1% sont perdus lors de la manutention et du stockage (53 000 tonnes)
- Près de 5% sont perdus lors de la transformation industrielle (ex : mise en conserve, fumage) (265 000 tonnes)
- Près de 7% sont gaspillés lors de la distribution (ex : supermarché, détaillant) (371 000 tonnes)
- Près de 7% sont gaspillés par les consommateurs (371 000 tonnes)

En France, la restauration collective sert 3,8 milliards de repas par an<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, FAO, 2020

<sup>2</sup> Total admissible de captures

<sup>3</sup> La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture, FAO, 2022

<sup>4</sup> Global food losses and food waste, FAO, 2011

À ce jour, il n'existe pas d'étude indiquant les quantités de produits de la mer gaspillés dans ce secteur. Cependant, selon une étude de l'ADEME<sup>6</sup>, 18% des aliments achetés et jetés entrent dans la catégorie « viande, poisson, œufs »<sup>7</sup> et cette catégorie représente :

- 21% de la nourriture totale gaspillée
- 46% des coûts perdus en matière première
- 77% des émissions de gaz à effet de serre induits par les pertes et gaspillage alimentaires

Des études plus précises sur l'origine des pertes et gaspillage de produits de la mer à chaque niveau (production, transformation, consommation) en France permettrait de trouver des leviers adaptés pour réduire ces pertes de ressources naturelles et ainsi préserver notre océan et ses richesses.

Dans les pays en développement, le manque de savoir-faire et d'infrastructures de service (électricité, eau potable, routes, équipements de fabrication de glace, entrepôts frigorifiques et transport réfrigéré) sont des obstacles à la préservation de la qualité des produits de la mer et sont des leviers à actionner pour réduire le gaspillage.

« La réduction des pertes et du gaspillage des produits alimentaires d'origine aquatique permet potentiellement de diminuer la pression sur les stocks halieutiques et de contribuer à améliorer la durabilité de la ressource ainsi que la sécurité alimentaire et nutritionnelle »<sup>1</sup>. —

Alessia Bacchi & Aurélie Duriez,  
Ethic Ocean

<sup>5</sup> Infographie : le gaspillage alimentaire en restauration collective, ADEME, 2018

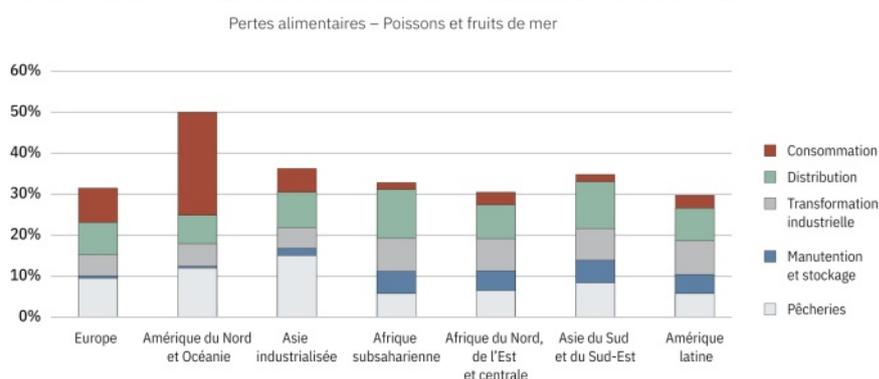
<sup>6</sup> Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie

<sup>7</sup> Approche du coût complet des pertes et gaspillage alimentaires en restauration collective, ADEME, 2016

<sup>8</sup> \* Les pertes alimentaires ont lieu du stade de la production jusqu'à celui du commerce de détail (à l'exclusion de ce dernier)

\*\*Le gaspillage alimentaire se produit lors de la vente au détail, dans les services de restauration et au niveau du consommateur

Part des captures initiales (poissons et fruits de mer) rejetée, perdue et gaspillée dans différentes régions et à différents stades de la chaîne d'approvisionnement alimentaire



Source : Global food losses and food waste, FAO 2011

### Trop de nourriture dans les poubelles !

Quatorze pour cent des denrées alimentaires produites dans le monde (tous aliments confondus) sont perdues avant leur arrivée en magasin, soit une perte estimée à 400 milliards de dollars par an<sup>8</sup>, et 17% sont gaspillées lors de la vente au détail et par les consommateurs<sup>9</sup>. Avec l'ensemble de la nourriture perdue et gaspillée, la FAO estime qu'il serait possible de nourrir 1,26 milliard de personnes souffrant de la faim chaque année.

Ces pertes et gaspillages de nourriture représentent 8 à 10% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde.

La réduction du gaspillage alimentaire est une préoccupation mondiale et dans le cadre de la réalisation des 17 objectifs de développement durable, les 193 États membres des Nations Unies s'engagent à « réduire de moitié à

l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et à réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement d'ici à 2030 »<sup>10</sup>.

Les pertes\* et gaspillage\*\* alimentaires représentent en France 10 millions de tonnes d'aliments par an<sup>11</sup>, pour une valeur estimée de 16 milliards d'euros : 3,2 millions de tonnes perdues lors de la production, 1,4 million de tonnes perdues lors de la distribution, 2,1 millions de tonnes perdues lors de la transformation et 3,3 millions de tonnes gaspillées lors de la consommation.

Au stade du consommateur, cela représente 50 kg de nourriture jetés par personne et par an<sup>12</sup>.

Situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture, FAO, 2019

<sup>9</sup> Rapport sur l'indice du gaspillage alimentaire, PNUE, 2021

<sup>10</sup> Indicateur 12.3.1 - Pertes et gaspillage alimentaires mondiales, Organisation des Nations Unies

<sup>11</sup> État des masses des pertes et gaspillage alimentaires : état des lieux par étapes de la chaîne alimentaire, ADEME, 2016

<sup>12</sup> Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire, ADEME, 2016



Rejets chalut sélectif / chalut classique