



Résultats des caractérisations du gaspillage alimentaire Dans les ordures ménagères et assimilées

Verdicté – France Nature Environnement

Décembre 2011

Table des matières

Table des matières	1
Des opérations de caractérisation du « gaspillage » réalisées par FNE et ses partenaires.....	2
Le résultat des opérations de caractérisation.....	3
Répartition du gaspillage alimentaire	4
Des résultats inscrits dans un contexte plus global	4
Les pistes pour agir	6
Annexe 1 : La méthodologie utilisée	7
Annexe 2 : grille d'analyse FNE / Verdicté du gaspillage alimentaire	8
Annexe 3 : présentation des partenaires de FNE pour son action sur le gaspillage alimentaire.....	10

Des opérations de caractérisation du « gaspillage » réalisées par FNE et ses partenaires

FNE a réalisé avec le bureau d'études Verdicité des opérations de caractérisation du gaspillage alimentaire dans plusieurs régions françaises pour identifier ce que l'on gaspille et préciser la quantité de produits alimentaires gaspillés.

Le recueil de ces données permettra à FNE et ses partenaires, d'une part de mieux cibler les actions à mener pour réduire le gaspillage alimentaire et, d'autre part, de sensibiliser le grand public à cet enjeu et aux solutions pour agir.



Benne de déchets alimentaires en vrac chez un distributeur

Le résultat des opérations de caractérisation

Pour les opérations de caractérisation réalisées, le gaspillage alimentaire a été évalué en moyenne à 30 kg/an rapporté à l'habitant. C'est 10% de la poubelle d'ordures ménagères résiduelles¹. Ce gaspillage n'est pas du fait du consommateur uniquement à son domicile mais en relation, selon ses modes de vie, avec son environnement social et économique (restaurants, commerces, restaurations collectives d'entreprises, d'écoles, bureaux, ...). En effet, une partie des déchets de ces activités² est collectée avec les ordures ménagères. Il s'agit donc de résultats « rapportés à l'habitant » et non par habitant.

Sur les 17 collectivités qui ont volontairement participé à cette opération, les résultats varient fortement, entre 17 et 43 kg/an rapporté à l'habitant³. La moitié des déchets alimentaires (épluchures, sachets de thé, croûtes de fromage, carcasses de viande ou de poisson, restes de repas...) contenus dans nos poubelles constituent du gaspillage.

Les tendances observées dans ces échantillons révèlent que le gaspillage se compose de restes de repas (24%), de fruits et légumes non consommés (24%), de produits partiellement consommés, encore contenus dans leur emballage (20%). Suivent ensuite le pain, les produits non consommés non déballés et enfin les liquides alimentaires.



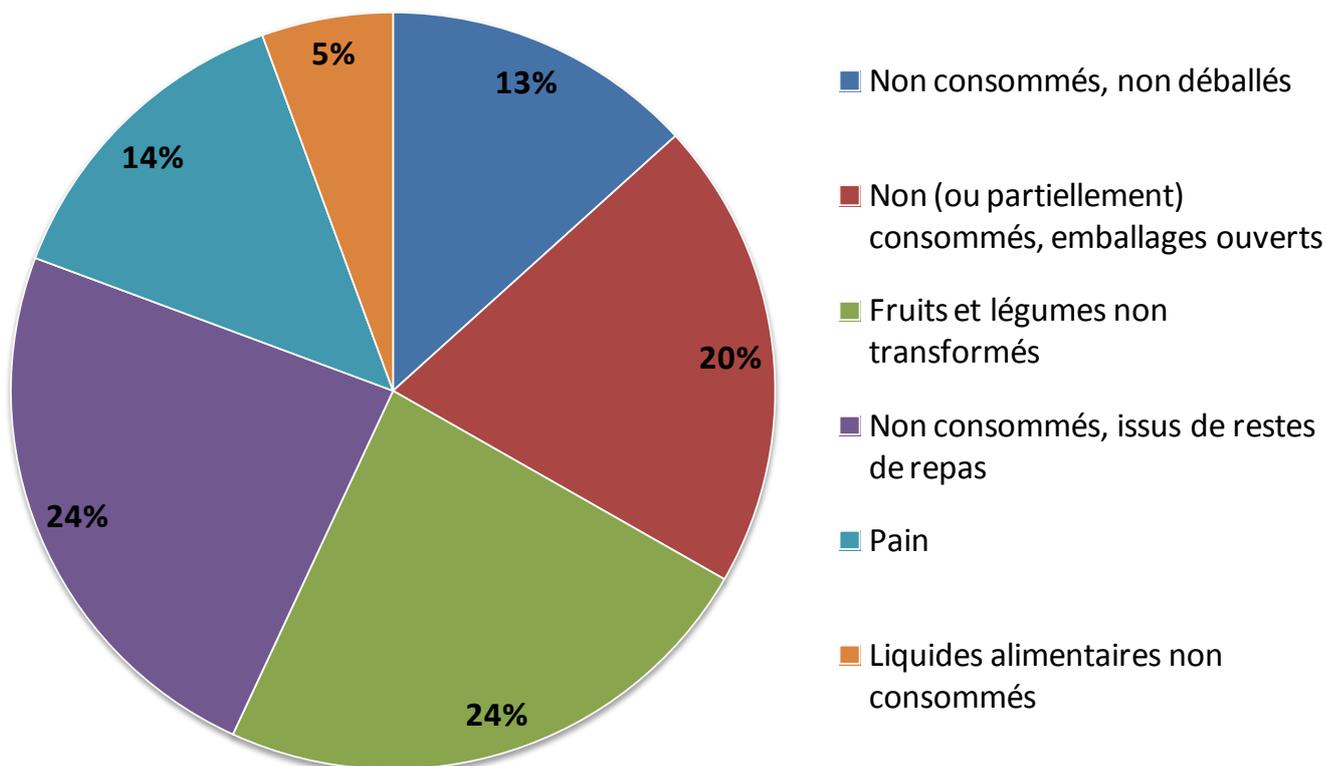
Benne de déchets alimentaires emballés chez un distributeur

¹ Sachant que la poubelle d'ordures ménagères résiduelles pèse en moyenne nationale 299 kg/hab/an selon l'enquête Sinoé 2009 de l'ADEME.

² Notons par ailleurs que les déchets des entreprises hors collecte publique sont 3 fois plus importants que ceux des ménages.

³ Avec 95% de fiabilité dans cet intervalle : ce qui signifie que seuls 5% des résultats sont en dehors de cet intervalle.

Répartition du gaspillage alimentaire

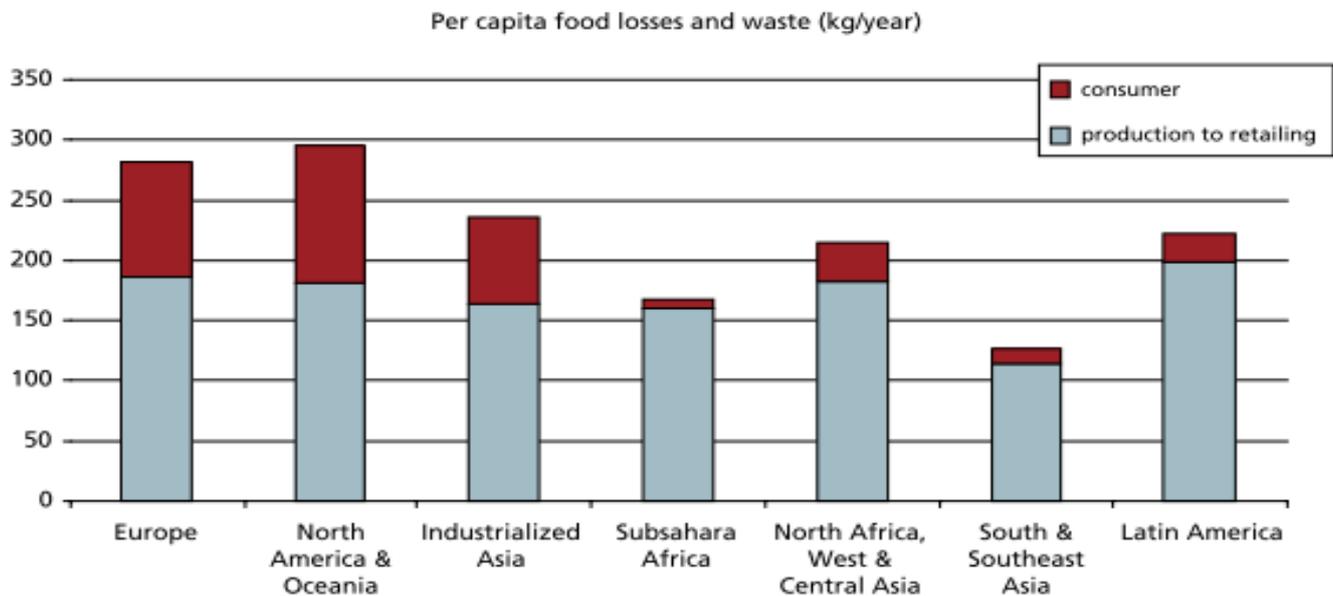


Des résultats inscrits dans un contexte plus global

Ces tendances sont cohérentes avec les études menées par des instituts spécialisés. En effet, l'ADEME a quantifié les déchets alimentaires consommés ou non qui représentent 25% de la poubelle des Français. L'étude réalisée par FNE avec Verdicité obtient des résultats du même ordre de grandeur (21%). D'après une étude⁴ de la FAO (Food and Agriculture Administration), le gaspillage global « du champ à l'assiette » en Europe serait d'environ **280 kg/pers/an**.

⁴ étude « [Global food losses and food waste](#) » – mai 2011

**Pertes et gaspillage de produits alimentaires, aux étapes de consommation
et de pré-consommation, dans les différentes régions (par habitant).**



La partie imputable à la consommation (ici en rouge) serait comprise entre 95 et 115 kg par an et par habitant. L'autre partie (en bleue) correspond aux pertes et gaspillages lors de la production et des récoltes agricoles, lors du stockage et transformation des produits ainsi que lors de la distribution.

Les chiffres de la FAO concernant le gaspillage à la consommation tiennent compte de l'ensemble des lieux de consommation : les foyers mais aussi les restaurants, la restauration collective (scolaire, d'entreprises, d'établissements de santé ou carcéraux...), la restauration rapide...

Ces chiffres prennent en compte de nombreux gisements de gaspillage qui ne sont pas collectés par le service public (notamment la restauration collective privée) et n'apparaissent donc pas dans les échantillons analysés par Verdicité.

En Grande Bretagne, une étude montre que le gaspillage alimentaire augmente de 80% au moment de Noël⁵. Même constat en Belgique où, durant la période de Nouvel-An, on observe 17% de gaspillage (contre 12% habituellement)⁶.

⁵ Etude éditée par WRAP (Waste & Resources Action Programme) dans le cadre de sa campagne Love Food Hate Waste (www.lovefoodhatewaste.com), 2007.

⁶ Fiches « Alimentation et Environnement » Bruxelles Environnement

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/IF_Part_Alimentation_04_FR.PDF

81-83, boulevard de Port-Royal 75013 Paris • Tél. : 01 44 08 02 50 • Fax : 01 44 08 05 48 • Siège social : 57, rue Cuvier 75231 Paris cedex 05
Fédération française des associations de protection de la nature et de l'environnement • Reconnue d'utilité publique depuis 1976



Caractérisations du gaspillage alimentaire
dans les ordures ménagères et assimilées
par Verdicité et France Nature Environnement

Les pistes pour agir

Des pistes pour réduire le gaspillage alimentaire sont disponibles dans le dossier documentaire de FNE sur ce thème <http://preventiondechets.fne.asso.fr/fr/jagis/limiter-le-gaspillage-alimentaire.html> et dans la boîte à outils « gaspillage alimentaire » de l'ADEME (<http://optigede.ademe.fr/bao-gaspillage-alimentaire>).

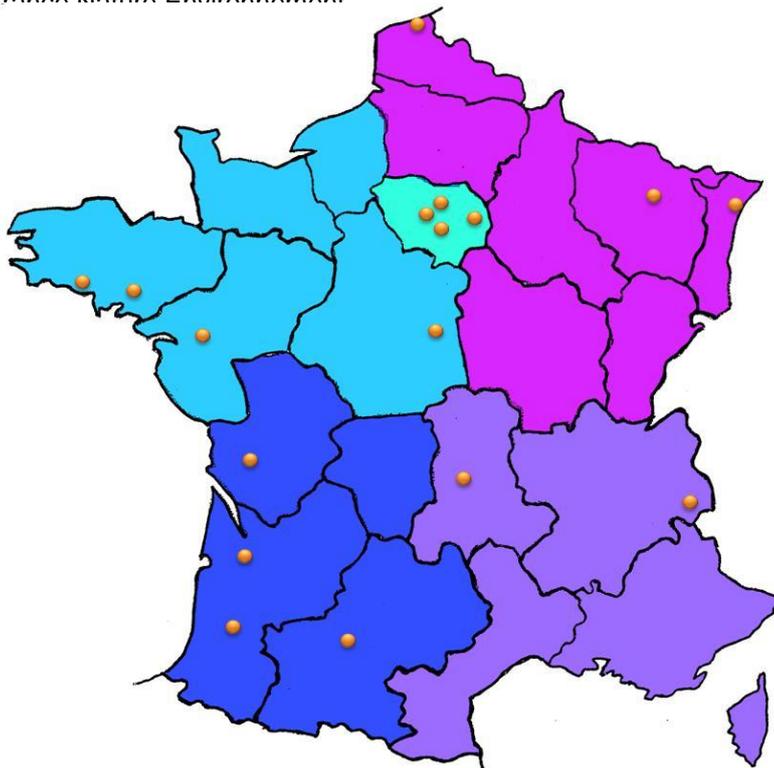
Ces opérations de caractérisation ouvrent la voie pour de nouvelles pistes d'intervention destinées à prévenir le gaspillage alimentaire, en particulier pour les catégories de produits sur lesquelles il faut agir en priorité (restes, fruits et légumes, produits emballés partiellement consommés), sur le gaspillage alimentaire des commerces, des restaurants, ou des cantines qui sont collectés en mélange avec ceux des ménages et que, généralement, on ne distingue pas.

FNE, ses associations membres et ses partenaires vont prochainement réaliser des opérations pilotes sur quelques territoires engagés pour réduire le gaspillage alimentaire des ménages et des activités évoquées ci-dessus.

Plus d'information dans le [dossier de présentation à consulter](#).

Annexe 1 : La méthodologie utilisée

Ces opérations de caractérisation se sont déroulées sur une période de 5 mois, d'avril à septembre 2011. Verdicité a étudié les ordures ménagères résiduelles (ce qu'il reste dans la poubelle après le tri) de 17 collectivités au quatre coins du territoire national (hors DOM-TOM et Corse).



Cartographie des points de prélèvements des échantillons d'ordures ménagères dont le gaspillage alimentaire a été analysé

Au total, soixante douze échantillons ont été analysés, provenant de secteurs urbains, semi-urbains ou ruraux, proportionnellement à la représentativité de ces typologies d'habitat à l'échelle nationale. La méthodologie mise en œuvre pour constituer les échantillons, les trier et les peser a été adaptée du dernier MODECOM®, la campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères réalisée par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) en 2007.

Les échantillons recueillis ont été analysés à l'aide d'une grille (cf. annexe 2) développée par FNE et Verdicité pour identifier le plus précisément possible les produits concernés par le gaspillage alimentaire. Il faut être attentif au contexte de ces interventions.

- Les opérations de caractérisation se sont déroulées dans 17 collectivités ;
- Ces collectivités échantillonnées ne sont pas réparties équitablement sur tout le territoire français car leur participation reposait sur du volontariat ;
- Les données ont été collectées de mars à août, soit la période printemps-été, qui peut introduire un biais sur le gaspillage lié aux fruits et légumes de saison.

Ces résultats ne prétendent donc pas être représentatifs du gaspillage alimentaire pour l'ensemble du territoire national mais ils permettent néanmoins de confirmer et préciser plusieurs observations.



Par ailleurs, les échantillons ont été prélevés lors de tournées de ramassage des camions-poubelles des collectivités. Lors de ces tournées, le service public des déchets collecte les déchets des ménages mais également les déchets de certaines activités économiques, qui représentent environ 22% du total des déchets selon l'ADEME. Le gaspillage étudié est donc « rapporté à l'habitant ». Il n'est pas du fait du consommateur uniquement à son domicile mais en relation, selon ses modes de vie, avec son environnement social et économique (restaurants, commerces, restaurations collectives d'entreprises, d'écoles ...). Les citoyens - consommateurs génèrent également du gaspillage alimentaire indirectement, au travail, à l'école, en faisant ses courses, au restaurant... Notons que les déchets des entreprises, hors collecte publique, sont trois fois plus importants que ceux des ménages.



Annexe 2 : grille d'analyse FNE / Verdicité du gaspillage alimentaire

Catégorie	Sous-catégorie	Exemples	
Produits alimentaires	Non consommés, non déballés	Yaourts pleins fermés, conserves ou produits congelés non ouverts, barquettes d'aliments non ouvertes	Gaspillage alimentaire
	Non (ou partiellement) consommés, emballages ouverts	Idem mais emballages ouverts. Produit encore contenu partiellement dans l'emballage (ex : raviolis encore contenus dans la boîte)	
	Fruits et légumes	Fruits et légumes entiers	
	Non consommés, issus de restes de repas	Restes de repas, biscuit, bout de fromage, de viande, de poisson, de légumes	
	Pain	Entier ou entamé	
	Liquides alimentaires non consommés	Bouteilles d'huile alimentaire, d'eau, de vin non vides	
	Autres produits alimentaires "non consommables"	Epluchures, carcasses	Hors gaspillage alimentaire
Autre	Reste de l'échantillon		



Echantillonnage par tirage au sort aléatoire de bacs de prélèvements (4 échantillons de 50 kg) Crédits : SARL Verdicité

Fruits et légumes
non transformés

Restes de repas



Non ou peu consommés,
emballages ouverts

Pain

Liquides alimentaires

Non consommés, non déballés

Tri des déchets considérés comme du « gaspillage alimentaire » selon la grille d'analyse FNE/Verdicité. Crédits : SARL Verdicité



Annexe 3 : présentation des partenaires de FNE pour son action sur le gaspillage alimentaire

La Fondation MACIF crée, développe, soutient et accompagne des projets relevant de l'innovation sociale, avec une attention particulière portée aux problématiques environnementales. La Fondation Macif est partenaire du projet de France Nature Environnement « Gaspillage alimentaire, pourquoi et comment agir ». Objectif : développer les connaissances sur le gaspillage alimentaire, puis sensibiliser le grand public à cet enjeu. A travers ce projet, le gaspillage alimentaire est abordé comme une problématique transversale (économique, écologique, sociale et sanitaire).

Le **MEDDTL** : Dans la continuité de son étude sur le gaspillage alimentaire, le ministère de l'Ecologie, du Développement durable, des Transports et du Logement souhaite poursuivre son travail et être partie prenante du projet de France Nature Environnement.

VerdiCité est un bureau d'études indépendant en environnement qui accompagne les collectivités locales et les institutionnels depuis plus de 10 ans dans la gestion des déchets. Basés à Montreuil (93) et à Bordeaux (33), l'équipe d'une dizaine de consultants intervient sur tout le territoire national pour, notamment, optimiser la gestion des déchets, mettre en place des tarifications incitatives au tri et à la réduction à la source ou encore des programmes de prévention des déchets.