



QUAND T'AS TOUT FINI, T'AS TOUT COMPRIS !

LES COMMUNES ET LA CCMP S'ENGAGENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

Depuis 2014, de nombreuses actions ont lieu au sein des cantines scolaires du territoire afin de sensibiliser les plus jeunes aux enjeux du gaspillage alimentaire et de limiter les restes.

DEFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine, qui à une étape de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée constitue le gaspillage alimentaire »¹

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CHIFFRES :

Dans le monde :

- Un **tiers de la part comestible** des aliments destinés à la consommation humaine est perdu ou gaspillé dans le monde. Cela représente **1,3 milliard de tonnes par an**, ce qui équivaut à plus de 160 kg par an et par habitant.
- Les terres arables inutilement cultivées représentent **1,4 milliard d'hectares**, une surface qui correspond à la Chine, la Mongolie et le Kazakhstan réunis
- Les 3,3 Gt (Gigatonne) de CO² générées par le gaspillage alimentaire en font le **troisième plus gros émetteur mondial de gaz à effet de serre**, après la Chine et les États-Unis.
- Le volume d'eau mobilisé pour cette production non utilisée, **350 km³**, équivaut à **trois fois la capacité du lac Léman**.

En France :

- Chacun de nous jette chaque année de **20 à 30 kg d'aliments dont 7 kg encore emballés** soit l'équivalent de 100 euros par personne et par ménage.
- Si on additionne la part des ménages à la part gaspillée, au niveau des marchés, de la production agricole, des industries agroalimentaires, du commerce, de la distribution et de la restauration, cela représente entre **90kg et 140 kg jetés** par an et par personne.
- On estime que le gaspillage alimentaire coûte à la France entre **12 et 20 milliards d'euros²**.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR LE TERRITOIRE DE LA CCMP

PREMIERE ETAPE : LES PESEES DANS LES CANTINES

2014-2015 : L'histoire commence grâce à l'impulsion de Miribel. La commune souhaite réaliser des temps de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire pour, d'abord à petite échelle, mesurer la quantité de déchets jetés en fin de service, afin tout simplement d'en limiter le volume.

2015-2016 : Beynost, Neyron, Saint-Maurice de Beynost, Thil et Tramoyes rejoignent Miribel dans le projet

Dès la rentrée 2015, la CCMP entame un travail partenarial avec les cinq autres communes de la CCMP. Dès lors, **9 cantines se mobilisent autour du projet** ce qui permet à environ 1 100 enfants de devenir eux-mêmes acteurs de la lutte contre le gaspillage, notamment au travers de différents ateliers qui les ont réunis durant une semaine :

- jeux et ateliers d'expression autour de cette thématique ;
- récolte et mise en scène des idées phares des enfants ;
- pesée quotidienne des déchets.

RESULTATS : Les chiffres présentés ci-dessous représente le poids total des déchets jetés en cuisine ET par les enfants/

Au total, sur le territoire, il est jeté, en une semaine :

➔ **517 kg de nourriture propre à la consommation humaine.**

¹ Définition issue du Rapport « **Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique** » remis le 14 avril 2015 par Guillaume Garot au Premier Ministre.

² Chiffres de la FAO issues du Rapport « **Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique** » remis le 14 avril 2015 par Guillaume Garot au Premier Ministre.

Sur une année (36 semaines pour le calendrier scolaire)
➔ 18 612 kg soit 18,6 tonnes.

DES ACTIONS A LA CARTE POUR LA RENTREE 2016/2017

Suite aux résultats obtenus, élus et agents municipaux (animateurs, personnels de cantine) décident, avec l'appui de la CCMP, de développer davantage les actions dans les cantines, en étant le plus flexible et souple possible. Chaque cantine s'appropriant les solutions pour les adapter à son propre fonctionnement.

A Saint-Maurice de Beynost, Neyron et Tramoyes. En lien avec les prestataires, le personnel de cantine note chaque jour ce qui est jeté, pour ensuite diminuer les achats.

A Beynost, la cantine a été réorganisée et un personnel supplémentaire impliqué pour veiller au bon déroulement du repas des enfants et notamment de l'ordre des plats.

Une banque de service a été installée ainsi qu'une table de don, imaginée par les enfants pour que chaque élève puisse laisser son yaourt à un camarade s'il n'a plus faim.

A Miribel, le pain, le fromage et les fruits qui n'ont pas été mangés sur le temps du midi sont resservis pour le goûter durant les TAP.

RESULTATS :

103.2g par enfant et par jour en 2015/2016 versus 91g par enfant et par jour en 2016/2017

UNE CHARTE COMMUNE ET UNE MASCOTTE CO-CONSTRUITE :

Charte commune :

La loi de transition énergétique pour une croissance verte stipule que « L'Etat et ses établissements publics ainsi que **les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.** »

Cette charte commune, a été rédigée par les élus de toutes les communes, les responsables du temps méridiens et les parents d'élèves mobilisés au sein d'un groupe de travail pour sensibiliser chacun des acteurs de la chaîne à s'impliquer.

Cette charte sera diffusée dans les cantines et auprès de l'ensemble des partenaires.

Mascotte :

Les mascottes qui accompagnent cette charte ont été réalisées en partenariat avec les enfants des temps méridiens. Les mascottes retenues sont celles de l'école de Thil et de l'école E.Quinet.

Ces mascottes seront mises en scène au sein des cantines et accompagneront l'ensemble des actions contre le gaspillage alimentaire.

