



# LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE, C'EST L'AFFAIRE DE TOUS !

## Le gaspillage alimentaire, c'est quoi ?

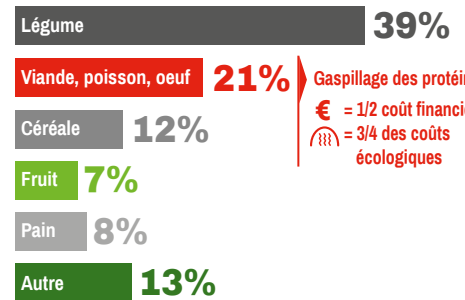
“ Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ou dévorée par les ravageurs — hors parties non-comestibles (peaux, feuilles, graines, queues, trognons, os, noyaux) ”



En France, chaque année :  
**10 millions de tonnes**  
= 20 kg par personne  
= 400 € par foyer

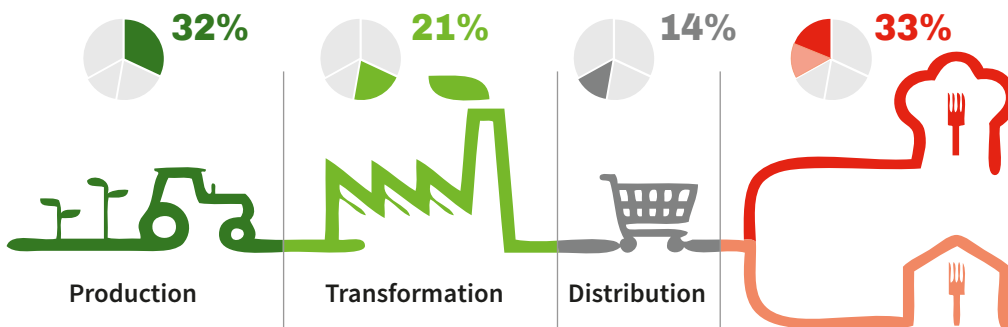
**1/3** de la production mondiale est gaspillé

Proportion des aliments gaspillés lors de la consommation en restauration collective



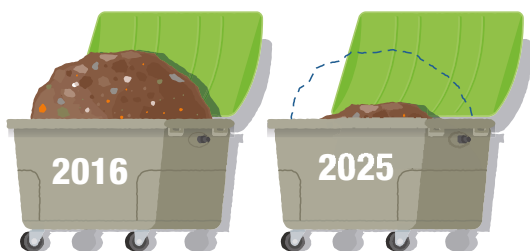
Gaspillage des protéines :  
€ = 1/2 coût financier  
♻️ = 3/4 des coûts écologiques

## Répartition du gaspillage tout au long de la chaîne



## Des actions en région Occitanie

Objectif : réduire de moitié le gaspillage alimentaire d'ici 2025



Plus de 250 initiatives antigaspi fleurissent en Occitanie. L'ADEME (Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie) et la DRAAF (Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) Occitanie accompagnent les acteurs régionaux — collectivités, associations, agriculteurs et entreprises — pour développer leurs actions locales de lutte contre le gaspillage, sur l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire :

- Appel à projet économie circulaire
- État des lieux
- Annuaire et réseau d'acteurs locaux
- Infos réglementaires
- Valorisation des initiatives (communication, colloque, relations médias...)





## ← AGRICULTURE ET AGROALIMENTAIRE

Dans la vallée de la Têt (66), des arboriculteurs se regroupent pour transformer leurs fruits refusés par la distribution en jus et compotes. Dans les basses Cévennes (30), des associations récupèrent les invendus de fin de marché, comme les surplus ponctuels de production et les cuisinent pour concocter les repas de « table ouverte ». Sur le bassin de Thau, on teste l'élevage de poissons (muges) avec des granulés contenant du pain non-distribué des cantines.

## RESTAURATION COLLECTIVE →

Des établissements de formation agricole échangent leurs pratiques pour faire évoluer l'organisation des selfs, et faire « boule de neige » auprès d'autres établissements. Le Pays de l'Or mobilise tous les acteurs de l'école pour adapter le fonctionnement de la cantine et sensibiliser les élèves via des pesées et des mallettes de jeux.



L'hôpital de Perpignan comme les foyers pour handicapés en Lozère affinent leur processus pour réduire drastiquement leur gaspillage. Ils améliorent ainsi la qualité des plateaux-repas et la convivialité du service.

## ← RESTAURATION COMMERCIALE

Toulouse Métropole, la Lozère, le Lot ou encore les Pyrénées-Orientales mettent à disposition des restaurants des kits de prévention, en proposant notamment des « gourmet bag » ludiques pour remporter les restes de repas. Dans l'Aude, une association incite les restaurants ambulants à utiliser de la vaisselle biodégradable et à affiner leurs pratiques antigaspi.

## SENSIBILISATION GRAND PUBLIC →

Des associations d'éducation populaire ou à l'environnement développent des jeux liés à l'alimentation, des « défilés de fruits et légumes moches » ou « smoothies parties », et créent du lien autour des recettes antigaspi. Dans l'Aude, des foyers-témoins décryptent leurs poubelles, et on améliore les repas des fêtes de village.



## ← REDISTRIBUTION SOLIDAIRE

La Banque alimentaire de l'Hérault crée des tournées pour récupérer plus de denrées auprès des supermarchés, en faveur de populations rurales délaissées. En Lozère, le Secours populaire réorganise ses flux logistiques pour proposer des produits frais à ses bénéficiaires.



## PAROLES D'ACTEURS

### Main dans la main

*Un partenariat étroit entre les équipes de la DRAAF et de l'ADEME Occitanie.*

Virginie Grzesiak, **DRAAF Occitanie**  
virginie.grzesiak@agriculture.gouv.fr  
www.draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr

Christiane Chartier, **ADEME Occitanie**  
christiane.chartier@ademe.fr  
www.languedoc-roussillon.ademe.fr



*« Le gaspillage alimentaire devient un véritable sujet de société ! »*

Ne pas gaspiller, cela paraît consensuel. Mais la prise de conscience est en fait récente : jusqu'aux années 1970, le gaspillage a parfois été l'apanage de la richesse, alors qu'aujourd'hui, il devient, pour tous, une aberration... et le non-gaspillage un signe de bon sens. La lutte contre le gaspillage dépasse les approches de « l'environnement », parfois très techniciennes, pour toucher des aspects sociétaux et comportementaux, de façon transversale. C'est ce qui rend ce sujet passionnant !

La lutte contre le gaspillage alimentaire devient une clé pour décloisonner les interventions publiques tout au long de la chaîne alimentaire – diététique, santé, déchets, énergie, agriculture, social... Nous pouvons ainsi agir plus efficacement, avec une réelle dimension territoriale.

Dans la région Occitanie, les acteurs s'emparent réellement de ce sujet depuis 2013, avec une progression très rapide. Mais les actions restent encore ciblées sur l'aval : la sensibilisation des publics, la redistribution via le don, la gestion des déchets,... D'où notre appui à des actions en amont de la filière : optimiser les pratiques à la source, sur l'exploitation agricole, dans les industries ou dans les restaurants collectifs, c'est notre priorité !

Ces actions sont également trop peu évaluées : nous insistons pour que les acteurs créent des outils de mesure du gaspillage et évaluent l'efficacité de leurs démarches. Et bien entendu, la lutte contre le gaspillage n'est qu'une « porte d'entrée » : nous encourageons les démarches plus globales, dans le sens de la transition écologique et énergétique et pour une alimentation de qualité. Le côté fédérateur de l'antigaspi rend ce sujet très sympa : nous ne rencontrons que de l'enthousiasme !