

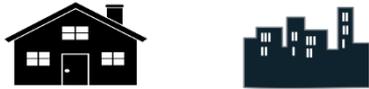
Etude des impacts du gaspillage alimentaire des ménages

comprendre, quantifier et analyser

► Jeudi 26 novembre 2015



Recherche d'une **diversité** des foyers témoins



**Habitat
social**



Pavillons



**Collectif de
centre ville**

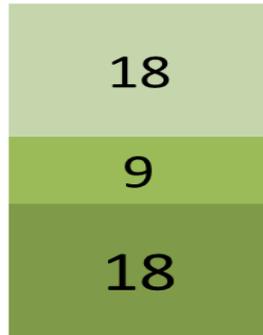


La méthode de caractérisation

- **3 Semaines** de caractérisation sans changer les habitudes puis **2 semaines** de caractérisation avec application de gestes de réduction entre avril et juillet 2014.
- 27 foyers recrutés mais finalement seulement **20 foyers aux résultats exploitables** (complets et cohérents) soit **66 personnes** dont 41 adultes et 25 enfants. En France un foyer moyen est constitué de 2,3 personnes (3,3 personnes pour ces foyers).
- Des caractérisations par le Bureau d'étude toutes les fins de semaines à l'aide d'une grille de 33 catégories de produits dont 2 pour le potentiellement évitable (épluchures légumes et épluchures fruits) et 1 catégorie pour le non consommable (noyaux, peau de banane, os, etc)
- Un questionnaire très complet pour chaque foyer au début de l'opération et des sacs pour remettre chaque jour à la collectivité les restes de préparation, de fin de repas et ce qui avait été jetés en dehors des repas.

Le redressement des données

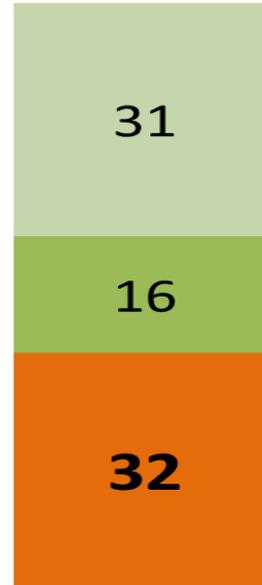
45 kg de déchets
alimentaires



Etude FT



79 kg de déchets
alimentaires

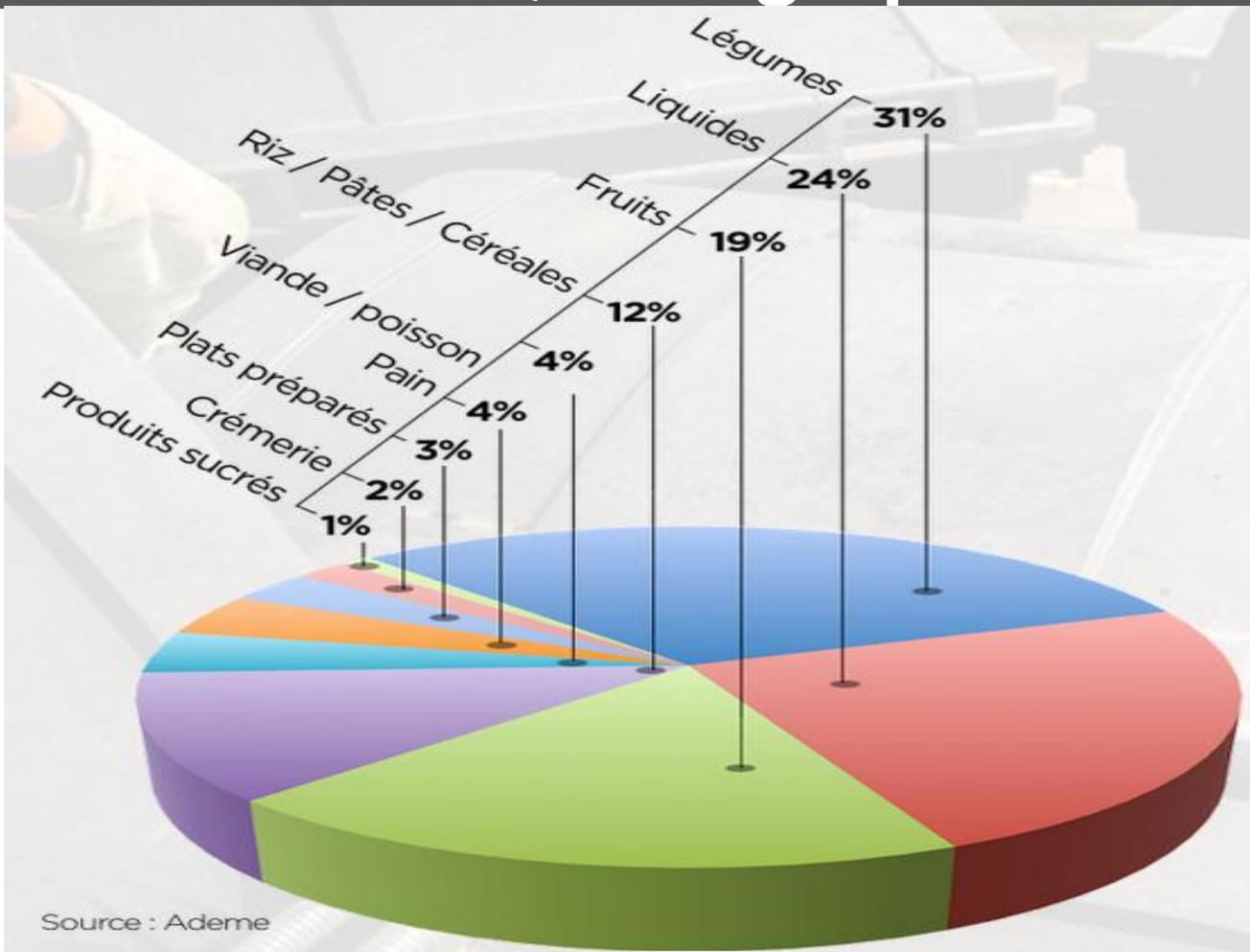


Chiffres redressés avec les
proportions MODECOM

Les foyers étaient très sensibilisés.
Pour avoir des données plus
conformes à la population
française, toutes les données ont
été multipliées par 1,75 (niveau de
déchets alimentaires des foyers
français)

- Non évitable
- Potentiellement évitable
- Gaspillage

Qu'ont gaspillé ces foyers ?

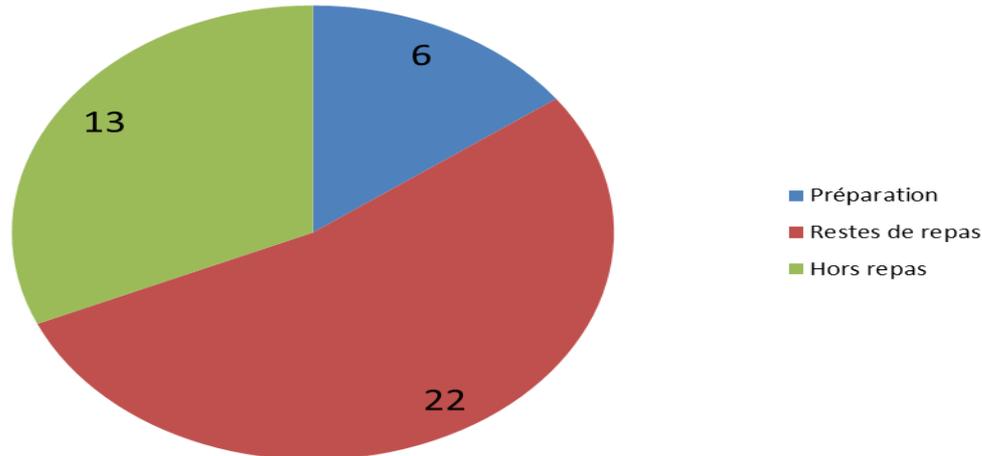


Source : Ademe

Un gaspillage peu visible pour les familles

Le gaspillage alimentaire est de
41 g/repas/convive

Répartition des g/repas/convive de gaspillage alimentaire



En gramme/repas/convive, le gaspillage est relativement faible notamment par rapport au ratio que l'on peut observer en restauration collective.

Cela peut expliquer **l'impression des ménages de ne pas gaspiller** d'autant que ce gaspillage est diffus : restes de repas, hors repas, préparation.

De plus, ce gaspillage est parfois généré par un problème ponctuel dont le poids est important (gâteau raté, soupe oubliée, etc)

Le coût complet du gaspillage alimentaire

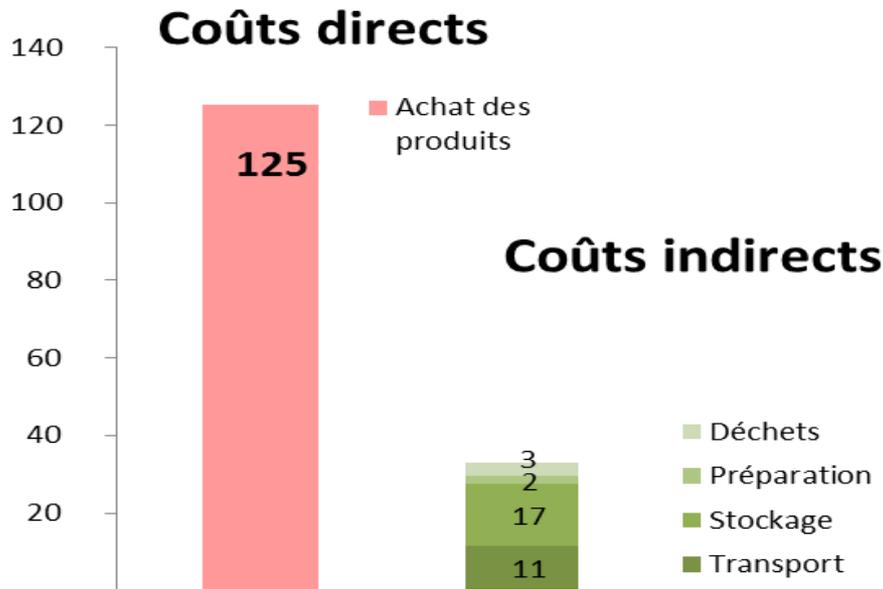
Coût complet du gaspillage alimentaire * par an par

personne : **159 €**

Entre **52 €** et **292 €**

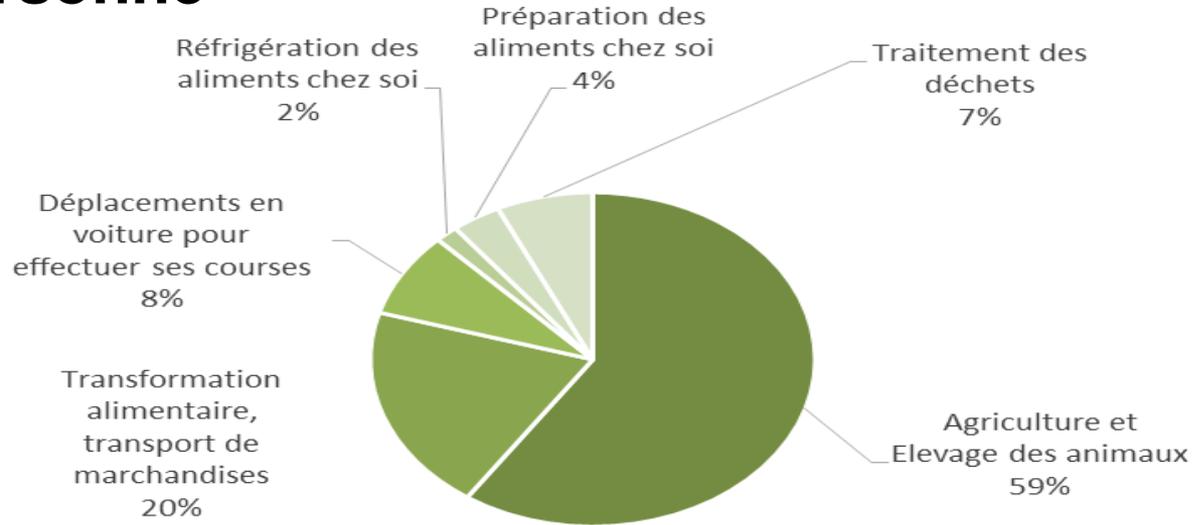
Représente **7,7 %** des dépenses alimentaires

** Sans le potentiellement évitable*



Les impacts environnementaux

Sur une année, ce gaspillage alimentaire génère :
60 kg_{eq}CO₂/personne

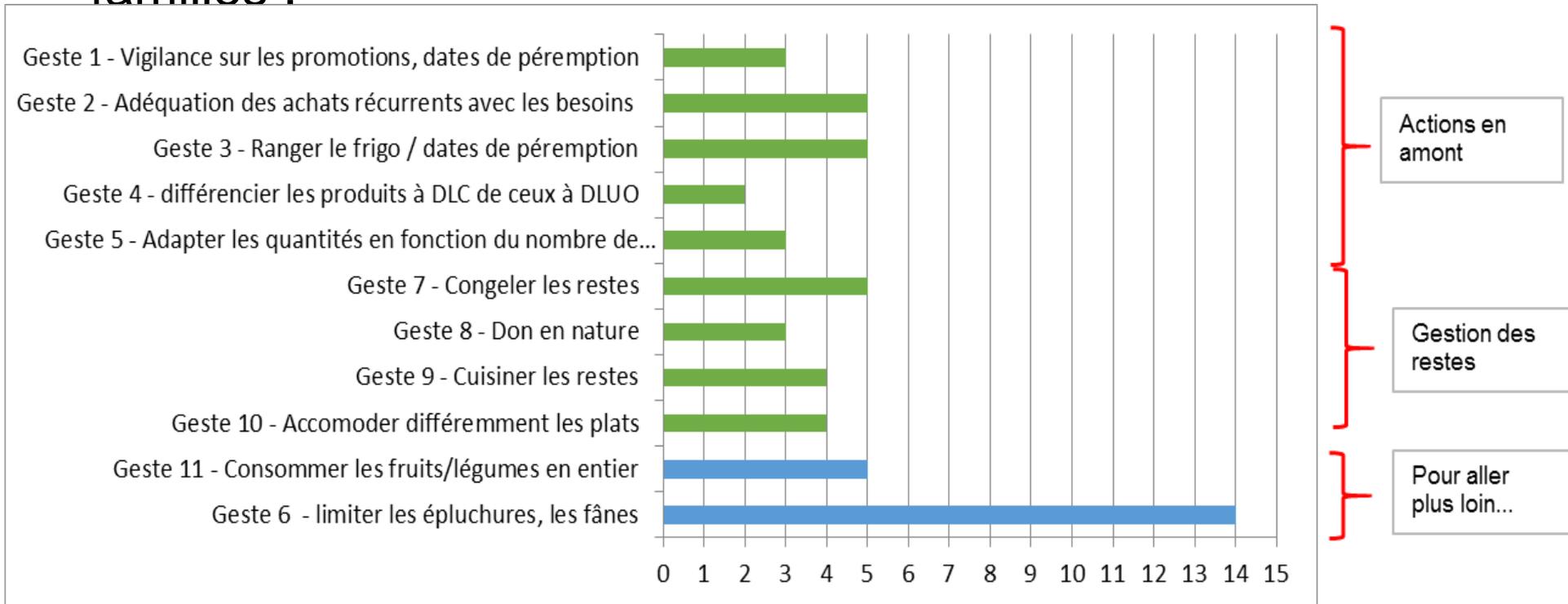


Soit l'équivalent de **463 km en voiture/an/personne**.

C'est aussi l'équivalent de **56 210 L**, soit plus que les 50 005 l d'eau consommés chaque année par les français pour leurs usages courants (douches, arrosage, vaisselle, linge, toilettes, etc).

Liste des gestes choisis

En nombre de gestes par thématique choisis par les familles :

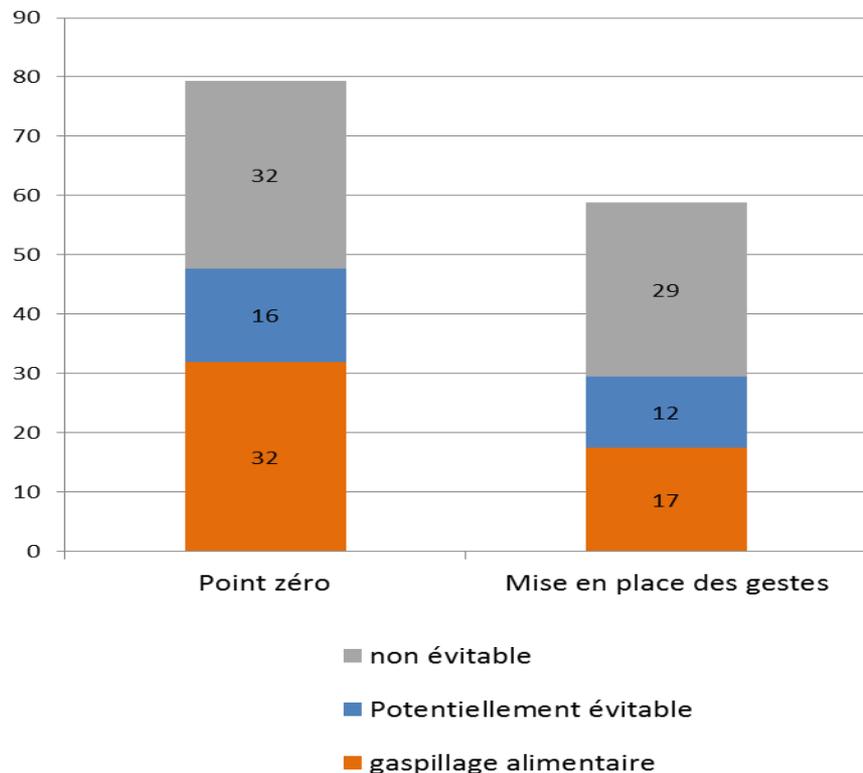


Les quantités de déchets

Pour les 20 foyers
témoins

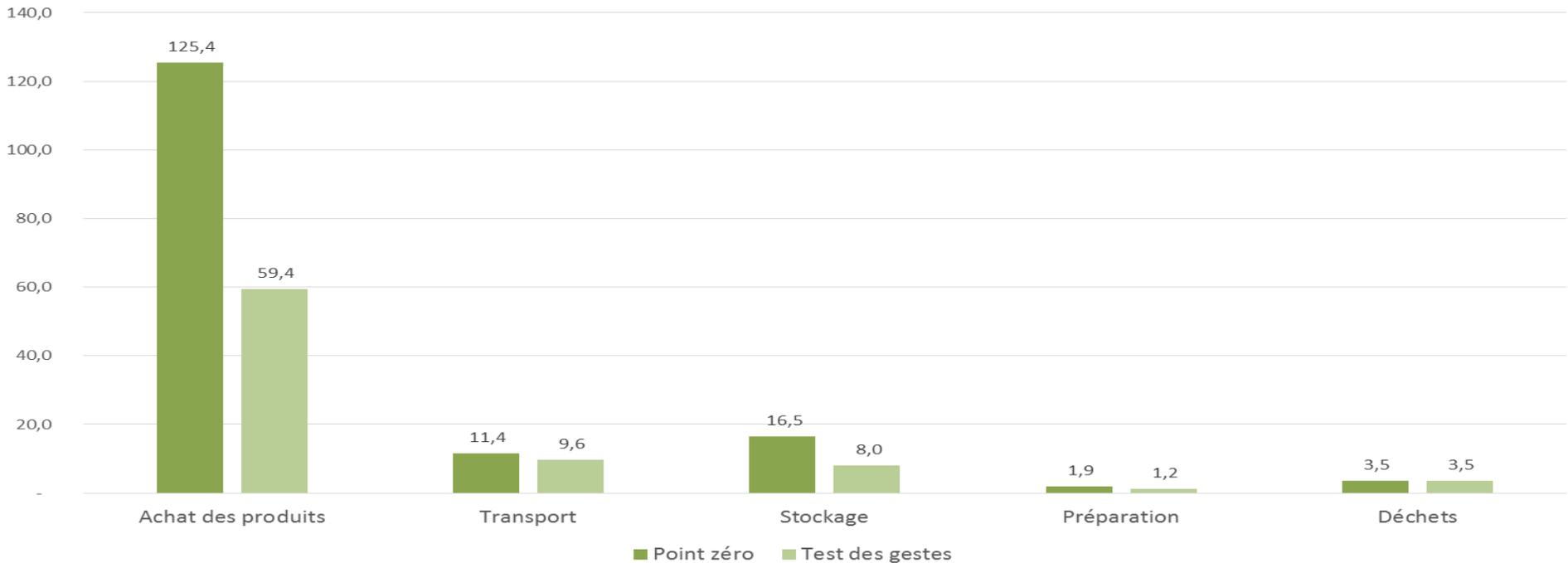
**Diminution globale du
gaspillage alimentaire
de – 45 %**

*- 37 % de réduction avec le
potentiellement évitable.*



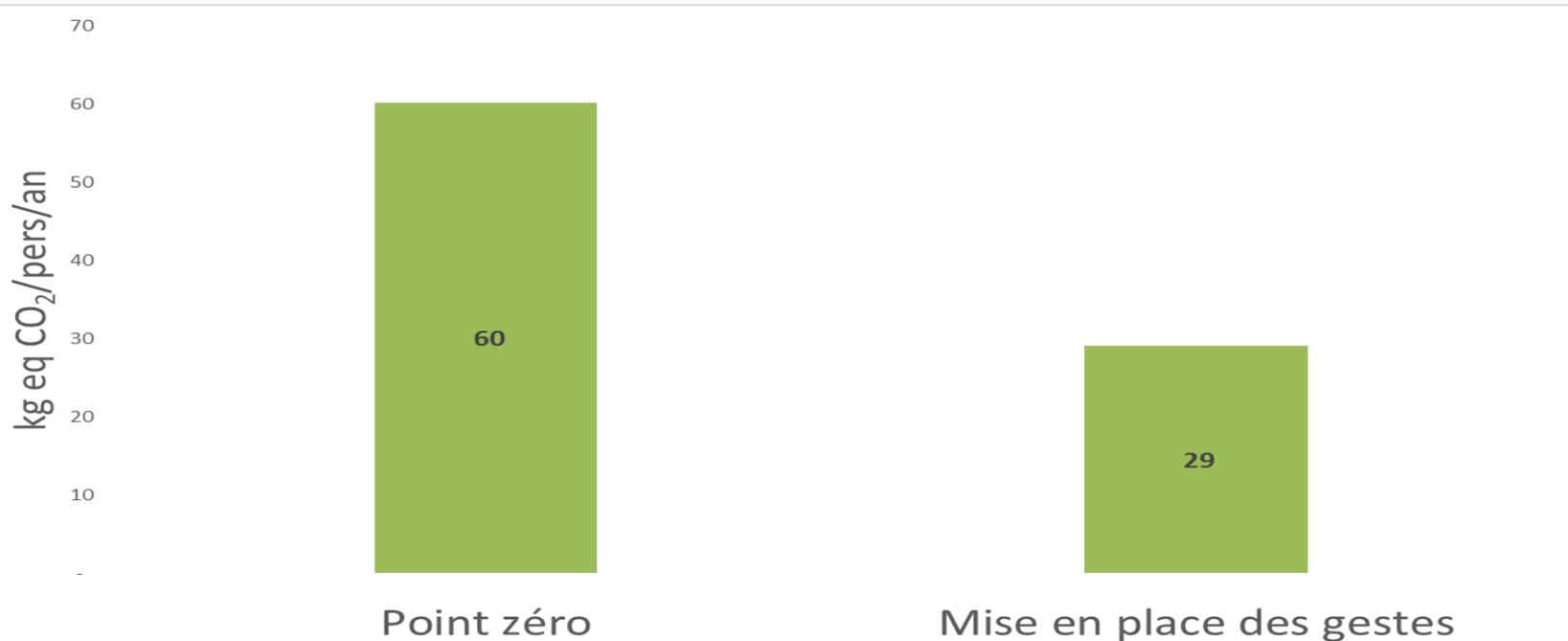
**De 79 kg à 59 kg de
déchets alimentaires**

Le coût du gaspillage alimentaire a baissé de - **49 %**



Les impacts environnementaux

De 60 à 29 kg de CO₂ entre les deux phases : - **52 %**



Où retrouver l'étude et les outils ADEME sur ce sujet ?

- **La Boîte à outils Gaspillage alimentaire** : repères méthodologiques, outils, exemples + l'étude complète sur l'impact du gaspillage pour les ménages, les fiches de chaque foyer et une méthode simplifiée pour réaliser cette opération au niveau d'un territoire.
- <http://optigede.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-0>

Exemple de communication : Les résultats pour Nantes

Nantes Métropole est une collectivité de 560 000 habitants

Le GA constaté est de 38 kg/pers/an

- Coût par personne et par an : **161 €**

Pour donner un ordre de grandeur à l'échelle de Nantes Métropole, si on multiplie ces résultats par sa population les impacts de ce gaspillage sont :

- **95 M€/an.**
- 41 800 tonnes d'équivalent CO2 soit l'équivalent de 25 125 voitures

Réduire ce gaspillage est-ce possible ?

- Les foyers témoins ont en moyenne réduit leur GA de - **39 %**

Si cette réduction du GA était mise en œuvre à l'échelle de Nantes Métropole, cela signifie que chaque année elle économiserait :

- **46 M€/an**
- **13 700 T de déchets** en moins à traiter par an, soit aussi **24 millions de repas** en moins à produire.

L'acte de gaspillage : un non choix

- Les individus non **pas conscience** de jeter *(chacun sa définition et faible volume)*
- Connoté économiquement et moralement, les **individus** sont de **bonne volonté**.
- Le GA est lié à la **complexité des coordinations au sein du foyer** (temps et personnes) qui produit des désajustements entre les quantités achetées, cuisinées et consommées.
- Et à des **références normatives** en matière d'hygiène, de variété et de convivialité.

➔ Redonner de la **valeur** à l'alimentation, aider à **rendre visible** le GA, **communiquer positivement** sur les solutions pratiques

Merci de votre attention !

Antoine VERNIER

Service Consommation et Prévention

Antoine.vernier@ademe.fr