

9 Le gaspillage alimentaire

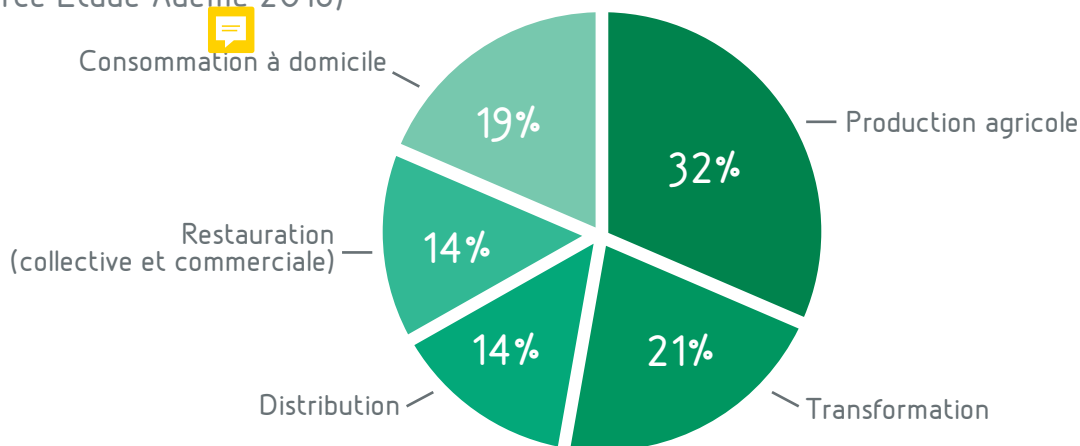
1. LA GESTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Chaque année, **89 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées en Europe soit l'équivalent de 179 kg par habitant.**
- **La France représente près de 10% du gaspillage alimentaire européen** avec plus de 8,6 millions de tonnes de nourriture gaspillées par an. Chaque année près de 20% de la nourriture produite finit à la poubelle. Cela représente 150 kg de nourriture par personne et par an, gaspillés tout au long de la chaîne alimentaire depuis le producteur jusqu'au consommateur, soit environ 16 milliards d'euros, 15 millions de tonnes équivalent CO2, soit 3% des émissions de gaz à effet de serre de l'activité nationale.



Répartition entre les acteurs majeurs du gaspillage alimentaire

(Source Étude Ademe 2016)



Depuis 2013, la France s'est engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Depuis deux ans, cette lutte s'accélère à travers deux lois :

21 octobre 2019 - En application de la loi EGalim,

une [ordonnance](#) relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire rend obligatoire :

- La convention de don à une association d'aide alimentaire habilitée pour les opérateurs de la restauration collective (> 3 000 repas préparés / jour), et aux opérateurs de l'industrie agroalimentaire (> 50M€ de chiffre d'affaire).
- Un diagnostic de mesure du gaspillage.

10 février 2020 - La loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire (loi AGECE) fixe des objectifs de réductions. Elle introduit un label national « anti-gaspillage alimentaire » pouvant être accordé à toute personne contribuant aux objectifs nationaux de réduction du gaspillage alimentaire.

[Décret 2020-1651 du 22 décembre 2020 relatif au label anti gaspi](#)



2. LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

C'EST : - DIMINUER SES DÉCHETS POUR PRÉSERVER LES RESSOURCES DE LA PLANÈTE TOUT EN RÉALISANT DES ÉCONOMIES.
- TRIER SES BIODÉCHETS (DE LA FABRICATION AU SERVICE), LES COLLECTER ET LES VALORISER (CF guide des Biodéchets lien sur site GECO FS).

Vous pouvez agir par des gestes simples :

- Bien gérer les **Dates Limites de Consommation, les Dates de Durabilité Minimale et les rotations de stock** : le 1er entré/ 1er sorti,
- **Filmer et étiqueter les produits en chambre froide** (DLC secondaire)
- **Etre attentif lors de la réception des matières premières** aux aspects des produits (le bon aspect des boites, l'altération des produits, la qualité du sous-vide par exemple)
- Adopter une **bonne gestion des effectifs en prévision des commandes et de la production** (déconditionnement des quantités justes)
- **Adapter sa gestion du service** (carte plus courte, plats du jour...).
- **Bien gérer les invendus et excédents** (pain en pain perdu, etc.) dans le respect des mesures sanitaires. Proposer à vos clients "un gourmet bag" en cas d'assiette non terminée.



Rangement selon le principe du FIFO

(First In First Out - Premier entré Premier sorti)
pour limiter le gaspillage alimentaire.
Vérifiez les DLC et DDM



← **First in**
(Premier entré)

→ **First out**
(Premier sorti)



Pas ou moins de perte économique et gaspillage alimentaire

Pour en savoir + :

- [Guide gaspillage de l'UMIH](#)
- Les fiches de Bonnes Pratiques d'Hygiène :
 - [La maîtrise du stockage](#)
 - [Les éléments de traçabilité](#)
 - [La réception des marchandises](#)
- [Guide CCI Réduction du gaspillage alimentaire](#) restauration commerciale