



## RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE UNE OPÉRATION TESTÉE, RÉUSSIE, ADOPTÉE PAR 243 FOYERS !

### SYNTHÈSE

*Réduire le gaspillage alimentaire est une démarche écologique et économique, accessible pour chacun d'entre nous. Les participants à la Zéro Gâchis Académie ont montré que c'est possible en 2019.*

*Il ne reste plus qu'à généraliser ces pratiques !*

#### Contexte de la Zéro Gâchis Académie

Le gaspillage alimentaire est une préoccupation nationale. En France il représente 150 kg par an et par personne de nourriture perdue tout au long de la chaîne alimentaire. Les pertes liées à la consommation au domicile sont estimées à près de 30 kg de nourriture par personne et par an. Outre la perte de nourriture et l'impact négatif sur le budget des ménages, il représente également un gaspillage de matières premières et d'énergie devenu incompatible avec les objectifs de développement durable fixés tant au niveau local qu'à l'échelle internationale.\*

*L'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire se sont engagés à **réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025.***

L'ADEME accompagne régulièrement les acteurs dans l'atteinte de ces objectifs et travaille avec des associations de consommateurs dans la sensibilisation à une consommation plus responsable.

(\*Source : Pacte National de Lutte Contre le Gaspillage Alimentaire)



## La Zéro Gâchis Académie EN BREF

### 1. La Zéro Gâchis Académie, c'est quoi ?

Afin de diffuser des messages anti-gaspillage alimentaire et marquer les esprits sur la faisabilité d'une lutte à grande échelle, l'ADEME a été sollicitée par trois associations de consommateurs (*Familles Rurales, la CSF et la CLCV*) pour les accompagner dans une opération d'envergure et démontrer, par l'exemple, que près de 250 foyers témoins qui réduisent leur gaspillage alimentaire, c'est possible !

Ainsi 243 foyers se sont engagés à évaluer, dans un premier temps, le gaspillage alimentaire produit au foyer en pesant les aliments jetés (*liquides et solides*). Dans un second temps, chaque foyer a choisi 3 gestes anti-gaspi à mettre en œuvre (*parmi 9 proposés*) avant de procéder à nouveau à la pesée des produits alimentaires jetés.

Cette opération s'est déroulée d'octobre 2018 à octobre 2019.

### 2. Objectif et enjeux

La Zéro Gâchis Académie est la première opération anti-gaspillage alimentaire qui réunit autant de foyers témoins en France.

Son objectif est de voir si la mise en place de quelques gestes simples par 243 foyers permet de réduire leur gaspillage alimentaire. Cet objectif est largement atteint.

### 3. Des acteurs complémentaires

#### 3.1 L'ADEME

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait partie des missions du service Consommation et Prévention de l'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie. La collaboration avec les associations de consommateurs était donc une évidence pour l'ADEME dont l'objectif est d'atteindre les objectifs du Pacte National de Lutte contre le gaspillage alimentaire mais aussi de promouvoir les actions sur le terrain et d'inviter aux changements de comportements pour limiter les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire.

#### 3.2 Les associations de consommateurs

Trois associations de consommateurs sont partenaires de l'opération. Elles se sont engagées à recruter et à accompagner les foyers témoins dans 4 zones géographiques :



- La CLCV (*Consommation, Logement et Cadre de Vie*) a suivi une centaine de foyers en **Bretagne** (autour de Rennes) et dans les **Hauts-de-France** (autour de Lille)



- Familles Rurales a suivi une centaine de foyers en **Normandie** (dans les 5 départements)



- La CSF (*Confédération Syndicale des Familles*) a suivi une cinquantaine de foyers à **Bayonne** et ses alentours

#### 3.3 Les foyers témoins

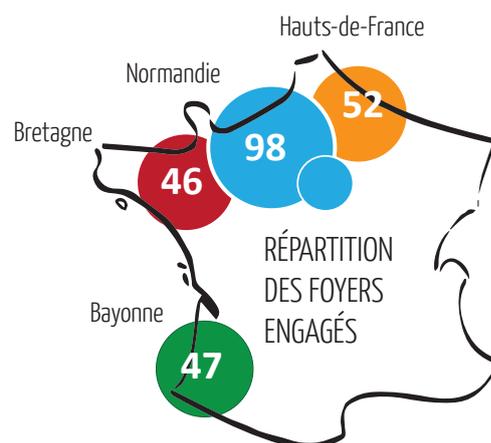
**243 foyers témoins**, représentant 744 personnes ont participé à l'opération.

### 4. Mode d'emploi

#### 4.1 Le périmètre de l'évaluation du gaspillage

Chaque foyer pèse, chaque jour, 4 catégories de gaspillage alimentaire :

- Les restes alimentaires solides
- Les restes alimentaires Liquides
- Les produits encore emballés solides
- Les produits encore emballés liquides



Le matériel de pesée remis à chaque foyer.

## 4.2 Les grandes étapes de l'opération :

- La phase de recrutement des 243 foyers
- La phase T0 : c'est l'état des lieux du gaspillage alimentaire par chaque foyer à son domicile
- Le choix de 3 gestes anti-gaspi par chaque foyer (parmi les 9 présentés ci-contre)
- La phase T1 : C'est la mise en œuvre des 3 gestes de lutte contre le gaspillage
- La phase d'enquêtes qualitatives pour évaluer la facilité et l'efficacité des gestes puis sur la poursuite des gestes 3 mois après la fin de l'opération.

## 4.3 Les 9 gestes anti-gaspi :



## D'excellents résultats : une réduction de 59 % du gaspillage\*



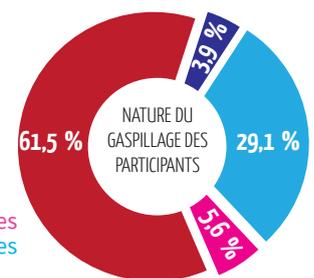
### 1. Objectif atteint !

Les foyers de la Zéro Gâchis Académie ont réduit leur gaspillage alimentaire de 59%, passant de 25,5 kg à 10,4 kg par personne et par an (la moyenne nationale est de près de 30 kg par personne et par an). A l'échelle d'une année, **les 243 foyers participants** (744 personnes) **ont évité la perte de 10,7 tonnes de nourriture** soit l'équivalent de **21 400 repas**.

### 2. Les liquides : le gaspillage ignoré :

La répartition du gaspillage alimentaire a été une grande surprise pour les participants ! Les aliments représentent un 1/3 du gaspillage alimentaire (lait, café, sauce, soda, soupe...). Ils sont souvent peu visibles et donc négligés car ils sont jetés dans l'évier.

Les restes alimentaires solides - Les restes alimentaires Liquides  
Les produits encore emballés solides - Les produits encore emballés liquides



### 3. Le palmarès des gestes anti-gaspi

- Le geste jugé le moins facile ► « j'établis les menus à l'avance »
- Le geste jugé le plus facile ► « je conserve les restes de repas »
- Le geste jugé le plus efficace ► « je prépare les bonnes portions »

\*Les chiffres ci-dessus sont basés sur le taux de réponse à l'enquête qui est de 95 % des foyers.

### 3 mois après, les foyers continuent à appliquer les gestes anti-gaspi

- Trois mois après, les 243 foyers continuent à appliquer au moins 3 gestes. Aucun abandon n'a eu lieu après la fin de l'opération. Ils sont donc **engagés dans un changement durable et global !**
- Les gestes sont entrés dans les habitudes des foyers : Ils appliquent en moyenne, au moins « de temps en temps », **plus de 8 gestes anti-gaspillage.**
- 92 % des foyers sont satisfaits de l'opération et recommandent à d'autres foyers de la réaliser.

### Dans chaque région, une belle mobilisation!

CLCV, Réunion à Lille le 19 janvier avec la remise du matériel de pesée



« Il y a d'abord eu une prise de conscience à la vue des pesées et de l'échange en réunion ». *Valérie. Hauts-de-France*

« Nous faisons déjà attention, avant l'opération, maintenant cela devient automatique, même si on ne pèse plus, cela nous permet de rester vigilants, cela n'est quand même pas inné ». *Daniel. Hauts-de-France*

CLCV, Réunion à Rennes le 25 mai, restitution des résultats



« Je suis déjà dans une démarche anti-gaspillage mais j'ai besoin de connaître des astuces » *Léa. Bretagne*



CSF > Réunion à Bayonne le 2 mars, choix des gestes

« L'action m'a obligée à réfléchir au-delà de l'économie individuelle pour me projeter sur une vision écologique globale en préservant la santé. Très intéressante opération. Reste à réfléchir sur l'économie d'eau. ». *Sylviane. Bayonne*

« En fait, [quand on pèse], on a fait naturellement attention à notre gaspillage sans le vouloir. ». *Sophie. Normandie*

« Nous avons appris grâce à la prise de conscience induite par l'opération à mieux conserver nos restes. Nous gardons à présent en tête la problématique du gaspillage lorsque nous cuisinons. ». *Bernard. Normandie*

« Je faisais à manger pour 5, aujourd'hui je suis seule et je cuisine en trop grande quantité. » *Nadia Normandie*

Familles rurales, Réunion à Louvigny, le 4 mai, restitution des résultats et repas anti-gaspi



### POUR ALLER PLUS LOIN

[www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)