

ENVIRONNEMENT

PORTES D'ENTRÉES PRINCIPALES DANS LA THÉMATIQUE

... Lutte contre le gaspillage :

- Réduction de la production de déchets dans les établissements scolaires : modifier les proportions, les modalités de service ou les contenants
- Sensibilisation des consommateurs

... Promotion de systèmes productifs plus respectueux de l'environnement :

- Sensibilisation des agriculteurs à la mise en place de pratiques culturales écologiquement responsables : agro-écologie, réduction des pesticides, rotation et diversification
- Promotion de l'installation ou de la conversion en agriculture biologique



VECTEURS ET CIBLES

Les actions de lutte contre le gaspillage et de réduction des déchets observées dans les PAT sont essentiellement menées dans le cadre de la restauration collective, et plus particulièrement, à l'échelle des établissements scolaires (primaires et collèges). La restauration scolaire est appréhendée comme le vecteur le plus pertinent et adapté pour sensibiliser de futurs consommateurs.

S'agissant de la promotion de pratiques culturales plus respectueuses de l'environnement, ce sont évidemment les acteurs du monde agricole qui sont les cibles privilégiées.



POINTS DE VIGILANCE

- **Ne pas stigmatiser ou opposer des/les modèles agricoles mais intégrer tous les acteurs**

A travers l'ambition de promouvoir des systèmes productifs plus respectueux de l'environnement, il peut être tentant de privilégier l'accompagnement des exploitations en agriculture biologique au détriment d'autres systèmes d'exploitation. L'enjeu est ainsi de **veiller à ne pas opposer les modèles agricoles et à ne pas stigmatiser certaines formes d'agricultures** mais bel et bien **d'encourager l'ensemble des acteurs du monde agricole** à évoluer vers des pratiques plus vertueuses pour multiplier les impacts des projets.

- **Ne pas limiter les actions de lutte contre le gaspillage à l'amont** (phase de production) **et l'aval** (consommation) de la filière

Peu de PAT mettent l'accent sur la réduction du gaspillage à l'échelle des autres maillons de la chaîne alimentaire (transformation, transport/logistique, distribution). Plusieurs études et rapports (GIEC, FAO, CITEPA, etc.) ont mis en avant le rôle de l'agriculture, notamment de l'élevage dans la production de gaz à effet de serre (GES). Cependant, les autres étapes de la chaîne alimentaire participent aussi à la production de GES (transformation, emballage, gestion des déchets, transport jusqu'au lieu d'achat, commercialisation, etc.). Pour optimiser les impacts environnementaux des PAT, le reste de la filière ne doit pas être écarté et une réflexion doit être engagée en concertation avec ces autres acteurs.

PROJETS INTERESSANTS OU ACTIONS INNOVANTES



- **La démarche « Eau en saveur » de la Ville de Rennes et de la Collectivité Eau du Bassin**

Fruit d'un partenariat entre la Ville de Rennes et la Collectivité Eau du Bassin Rennais (CEBR), cette démarche a pour ambition d'améliorer la qualité de l'eau d'une partie du territoire à travers l'achat de denrées alimentaires à destination de la restauration collective rennaise. Via un cahier des charges très strict (absence d'OGM, d'antibiotiques, de produits phytosanitaires nuisibles aux pollinisateurs, etc.), l'idée est d'inciter les agriculteurs situés sur les bassins versants et zones de captage à s'orienter significativement vers des pratiques plus vertueuses en leur assurant des débouchés. Respectant le code des marchés publics, la qualité de l'eau devient ainsi un critère pour l'achat des denrées. Deux types de productions sont pour l'instant concernés : les produits laitiers et la viande porcine. <https://www.eaudubassinrennais.fr/>

- **Les actions de l'entreprise Phenix :** (<http://www.wearephenix.com/presentation/>)

Phenix est une entreprise sociale dont l'ambition est d'aider des acteurs économiques et des collectivités à réduire leur gaspillage, valoriser leurs déchets et améliorer leur empreinte écologique et sociétale tout en profitant de gains économiques. *A titre d'exemple, l'action menée par Breizh Phenix et la Ville de Rennes*

Une expérimentation reposant sur l'évolution des modes de service des repas a été développée par la Ville de Rennes dans 5 établissements scolaires pour évaluer l'impact de ce facteur sur la réduction du gaspillage alimentaire. Chacun des établissements s'est vu proposer différents dispositifs. Par exemple un self-service pour les entrées, deux assiettes pour le plat (« grande faim » et « petite faim »), etc. Malgré des résultats disparates, cette expérimentation a démontré que l'évolution des modes de service a permis une diminution de 26% du gaspillage des entrées et de 36 % du gaspillage des plats. breizh@wearephenix.com

RESSOURCES ET OUTILS DISPONIBLES

Textes réglementaires, avis institutionnels

- **CESE. 2016.** *La transition agroécologique : défis et enjeux.* Les avis du CESE. novembre 2016
- **Guillaume Garot. 2015.** *Lutte contre le gaspillage alimentaire : propositions pour une politique publique.* avril 2015
- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. 2010.** Loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de 2010, Le Programme National de l'Alimentation : Dispositifs relatifs à l'axe 3 du PNA « la lutte contre le gaspillage alimentaire »
 - **2011.** *Programme National de l'Alimentation : les fiches actions.* 2011
 - **2012.** *Le Projet Agro-écologique pour la France.* 2012
 - **2017.** Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire 2017-2020

Rapports, études

- **ADEME. 2016 (a).** *Pertes et gaspillages alimentaires : l'état des lieux et leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire.* Rapport d'étude. mai 2016
 - **2016 (b).** *Manger mieux, gaspiller moins. Pour une consommation alimentaire plus durable.* Les achats. AGIR !. juin 2016
 - **2016 (c).** *Réduire ses déchets et bien les jeter. Des déchets moins abondants et mieux valorisés.* Les déchets. AGIR !. juillet 2016
- **Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt. 2011.** *Pertes et gaspillages alimentaires : Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective.* Rapport final. novembre 2011

Guides et outils

- **ADEME. 2016 (a).** *Alimentation et environnement. Champs d'actions pour les professionnels.* Clé pour agir. octobre 2016
 - **2016 (b).** *Gérer les déchets organiques sur un territoire,* Fiche technique, 2016
 - **2017.** *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, Guide pratique, Clé pour agir,* avril 2017
- **Réseau des CPIE. 2012.** *Comment réduire le gaspillage alimentaire au sein de sa restauration collective ?.* Eléments de méthode et recueil de pratiques auprès des CPIE, décembre 2012
- **Chambre d'agriculture Normandie. 2017.** Guide régional de la conversion en agriculture biologique. avril 2017
- **REFEED. 2012.** *Gaspiillage alimentaire.* Guide de sensibilisation. mai 2012

Sites internet

- ADEME : <http://www.ademe.fr/>
- Ministère de la Transition Ecologique et Solidaire : <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/>
- Agence Bio : <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/>