

CAP VERS UNE ALIMENTATION DURABLE



Étape 1 : Le gaspillage alimentaire

En France, en 2022, **9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires** ont été produits ; parmi eux, **4 millions de tonnes étaient encore comestibles** : produits abîmés, restes de repas, etc. Chaque année, **un Français jette 58 kilos de déchets alimentaires**, dont 24 kilos de nourritures encore comestible. Ce gaspillage engendre un **coût économique de 16 milliards d'euros** et un **impact environnemental significatif**, avec **8% des émissions de gaz à effet de serre imputables à la production et au transport des aliments gaspillés**. (Source : ADEME)

Le **gaspillage se produit à tous les stades de la chaîne alimentaire** : production agricole (14%), transformation (20%), distribution (12%), restauration (14%) et consommation (40%). Les **causes** sont multiples : surproduction, défaut de calibrage, emballages inadaptés, erreurs de stockage, dates de péremption trop strictes, achats excessifs, etc.

Depuis 2016, la France s'est dotée d'un **cadre législatif** pour y répondre: La loi Garot de 2016 a instauré **l'obligation pour les grandes surfaces de faire don de leurs invendus encore consommables à des associations caritatives**. La loi Egalim de 2018 a renforcé ces dispositions en étendant **l'obligation de don aux acteurs de la restauration collective** et en **favorisant la contractualisation entre donateurs et associations**.



LE GASPILLAGE DANS L'AIDE ALIMENTAIRE

En France, près de 9 millions de personnes vivent sous le seuil de pauvreté et ont besoin d'une assistance pour se nourrir. Les associations comme la Banque Alimentaire jouent un rôle crucial dans la redistribution des surplus alimentaires.

Bien que la loi Garot et diverses initiatives locales aient dynamisé le volume des dons, l'accroissement des besoins appelle à des mesures complémentaires. Dans cette optique, la réduction du gaspillage alimentaire se révèle un levier stratégique. En optimisant la redistribution des produits encore propres à la consommation au lieu de les jeter, il est possible d'amplifier l'impact des dons existants.

Les associations dédiées à l'aide alimentaire sont également confrontées à des défis logistiques et financiers. La gestion des flux de dons, notamment en termes de dates de péremption et de contraintes de stockage, exige une organisation rigoureuse et des moyens adaptés, souvent complexes à mobiliser.

Le gaspillage se manifeste également chez bénéficiaires. En effet, il arrive que les personnes, ne connaissant pas les denrées ou manquant de compétences culinaires, ne sachent comment les utiliser. C'est particulièrement vrai pour les aliments frais et peu transformés, qui nécessitent de savoir comment les préparer et les conserver.

Cette action du CEAS72 est soutenue par :



**Banque Alimentaire
de la Sarthe**

Affiliée à la Fédération Française des Banque Alimentaires (FFBA), la Banque Alimentaire de la Sarthe a été créée en 1986.

Sa mission : collecter des denrées alimentaires et les redistribuer à 105 partenaires (CCAS, épicerie solidaire et associations) sur tout le département. Cela représente environ 18 000 bénéficiaires en Sarthe. Elle distribue aussi bien des produits alimentaires (sec, frais et surgelés) que des produits d'hygiène, afin de répondre au mieux aux besoins des bénéficiaires des partenaires. La Banque Alimentaire mène également des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans les écoles.

Limiter le gaspillage en transformant les aliments :

En 2023, la Banque alimentaire de la Sarthe a mis en place une légumerie, permettant de transformer et conditionner les fruits et légumes récupérés auprès de grandes surfaces, d'entreprises agroalimentaires ou d'agriculteurs. Ces légumes sont ensuite lavés, épluchés puis découpés pour être conditionnés sous vide.

Un atelier confiture a ensuite été ouvert à l'été 2024, où les fruits qui ne peuvent pas être distribués dans les temps ou trop mûrs sont transformés en confitures qui sont ensuite proposées aux bénéficiaires.

Cette démarche permet ainsi de valoriser les fruits et légumes qui seraient autrement jetés, tout en proposant des aliments de qualité faciles à utiliser et avec une plus longue durée de conservation.

Les critères d'innovation sociale du projet :



Réponse nouvelle

Création d'une légumerie et d'un atelier confiture



Besoin social

Limiter le gaspillage
Faciliter l'utilisation
des denrées par les
bénéficiaires



Démarche participative

Atelier animés par
des bénévoles



Ancrage local

Lien aux producteurs locaux
Adaptation aux besoins des
bénéficiaires des épiceries



RESSOURCES

- Banque alimentaire de la Sarthe : <https://ba72.banquealimentaire.org/>
- Dossier de l'ADEME sur le gaspillage alimentaire : <https://economie-circulaire.ademe.fr/gaspillage-alimentaire>