

LES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Note de cadrage préparatoire à la rencontre plénière du 15 juin 2023

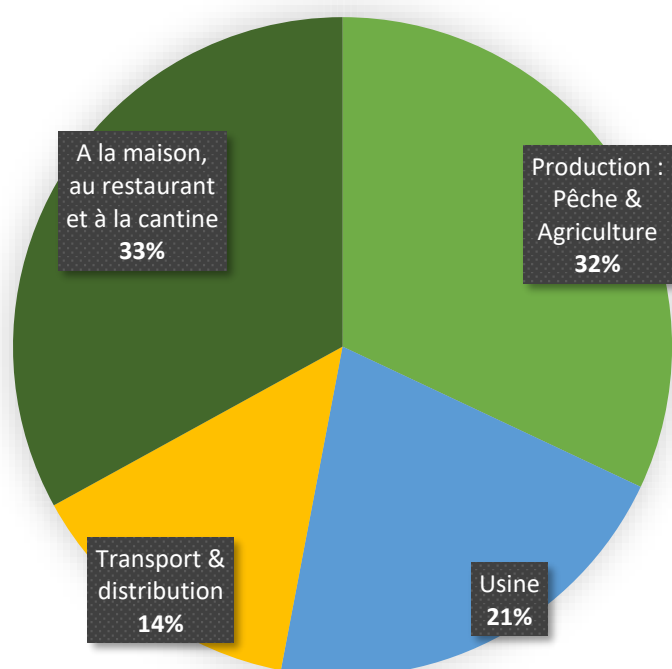
Les enjeux liés à la réduction et la gestion des déchets alimentaires sont investis par la Métropole depuis longtemps. En 2022, le Club T&R avait permis d'aborder la question de **la réduction de tous les types de déchets dans les écoles et les crèches**. Cette année, le deuxième cycle du Club T&R de l'année 2023 a souhaité élargir la vision en structurant les réflexions autour de **3 axes** :

- (1) Valoriser les déchets alimentaires par le compostage de proximité et la collecte ;
- (2) Lutter contre le gaspillage alimentaire pour réduire les déchets à la source ;
- (3) Éviter et prévenir la production de déchets alimentaires dès le champ.



Décryptage, chiffres et concepts clés

Source : Etude ADEME, « Pertes et gaspillages alimentaires : état des lieux et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire », mai 2016



Comment une salade sur deux peut-elle finir à la poubelle ? En France, sur l'ensemble de la chaîne, de la production à la consommation, **10 millions de tonnes d'aliments** sont gaspillés chaque année, soit **150 kg par personne**. Sur ces 150 kg, ce sont environ **50 kg de nourriture** qui sont gaspillés par chacun de nous sur l'année lors des repas à la maison, au restaurant ou à la cantine, soit l'équivalent d'**une centaine de repas** ! Et c'est à la maison que nous gaspillons le plus : chaque Français jette à la poubelle **29 kg d'aliments par an**. Heureusement, il est possible de changer nos comportements afin de réduire les impacts de notre alimentation. **De nombreuses solutions existent, au quotidien, pour limiter le gaspillage.**

Répartition du gaspillage, du champ à l'assiette (ADEME)



L'article L. 541-1-1 du code de l'environnement définit les **biodéchets** comme : « *Les déchets non dangereux biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine provenant des ménages, des bureaux, des restaurants, du commerce de gros, des cantines, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires* ». Dans ce cycle du Club T&R, nous nous focaliserons sur **les déchets alimentaires ou de cuisine** (et non sur les déchets issus des jardins et des espaces verts).

Quelles sont les priorités en matière de traitement des biodéchets (hiérarchie des modes) ?

Priorité à l'évitement, c'est-à-dire à la lutte contre le gaspillage. Dans le cadre de cette lutte contre le gaspillage, **on privilégie la consommation humaine puis la consommation animale**

Si les denrées ne sont plus consommables, **priorité à la gestion sur place**, c'est-à-dire au **compostage de proximité**, qui peut être individuel ou collectif

Si la gestion sur place n'est pas possible, **priorité à la valorisation matière : compostage industriel**

Si aucune valorisation matière n'est possible, la **valorisation énergétique (méthanisation)** est envisageable

En tout dernier recours, il reste **le traitement (incinération ou enfouissement)**, si et seulement si aucune valorisation n'est possible.

Que dit la loi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire ?

En **2016**, la loi n°2016-138 du 11 février 2016, dite « **loi Garot** », a introduit l'obligation pour les commerces de détail alimentaires d'une surface de plus de 400m² de proposer à une ou plusieurs associations d'aide alimentaire habilitées de conclure une convention pour leur donner les invendus propres à la consommation humaine.

En **2020**, la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la **lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire** est venue renforcer la lutte contre le gaspillage et favoriser le don alimentaire en étendant cette obligation : *aux opérateurs de la restauration collective* (préparant plus de 3000 repas/jour), *aux industries agroalimentaires* et *aux opérateurs de commerce de gros* (>50M€ de chiffre d'affaires annuel).

Qu'est-ce qui changera en 2024 ? La loi AGECE rend obligatoire le tri à la source des biodéchets, dès le 1^{er} kg produit !

L'objectif ? Offrir à tous les citoyens la possibilité de séparer leurs biodéchets de leurs ordures ménagères dans un but de valorisation des premiers. Les solutions à mettre en place sont à la discrétion des collectivités locales, en fonction du contexte local : **compostage individuel** et/ou **collectif**, **collecte séparée** des biodéchets qui peut s'effectuer en porte-à-porte ou via des points d'apport volontaire (ramassage par camion)...

Un webinaire faisant le point sur la réglementation a eu lieu le 7 juin 2022. Le compte-rendu est disponible sur [le blog du Club T&R ici](#).

Concernant les **professionnels**, aujourd'hui, seuls ceux qui produisent plus de **5 tonnes de biodéchets par an** doivent trier à la source en s'appuyant sur une filière de valorisation adaptée (compostage ou méthanisation). **Au 1^{er} janvier 2024, tous les professionnels seront soumis à cette obligation.**

AXE 1 Valoriser les déchets alimentaires par le compostage de proximité et la collecte

| Les initiatives en cours sur la Métropole du Grand Lyon | Précisions sur ce mode de gestion |
|---|--|
| Compostage individuel | Permet d'éviter les coûts de collecte et de traitement des biodéchets. |
| Compostage partagé et collectif | Le compostage partagé / collectif est vecteur de lien social. Les composteurs partagés doivent être bien gérés et suivis. |
| Bornes à compost | Dans les centres urbains denses , où l'on dispose de moins d'espace pour composter, la collecte des biodéchets est privilégiée. |
| Distribution de poules | Attention à ne pas oublier que les poules sont des animaux qui ont aussi besoin d'apports nutritifs ! |

AXE 1 Valoriser les déchets alimentaires par le compostage de proximité et la collecte



Exemples de visuels communicants édités par la Métropole du Grand Lyon

BREF RETOUR SUR LE WEBINAIRE

Le vendredi 26 mai 2023, de 9h30 à 11h, un webinaire dédié à la valorisation des déchets alimentaires par le compostage de proximité et la collecte a permis de : (1) présenter le panorama des solutions et dispositifs mis en place par la Métropole du Grand Lyon, (2) mettre en avant certaines initiatives portées par des communes. Ainsi, la commune de **Dardilly** est revenue sur son action en faveur de la réduction des déchets alimentaires des ménages via la mise en place de composteurs de quartier et de copropriété. L'importance des temps festifs et d'animation organisés pour remettre les composteurs individuels a également été soulignée. La commune de **Francheville** a quant à elle présenté son action, aux côtés de Trièves Compostage, auprès des groupes scolaires. Enfin, la commune de **Sathonay Camp** est revenue sur les composteurs partagés qu'elle a installés.

« A **Irigny**, nous avons mis en place des composteurs dans chaque école et nous avons reçu une formation et un suivi de l'installation. Les enfants réalisent du jardinage en atelier périscolaire. Ce qui est récolté est proposé aux enfants lors du repas à la cantine (radis, salade, fraises...). Ils apprécient énormément cette initiative. Ils confectionnent soupes et gâteaux que l'on partage avec les familles lors de la présentation de ces ateliers (2 fois par an) », M. Bonon.

Si vous l'avez manqué, n'hésitez pas à visionner le webinaire du 26 mai en replay, [disponible ici](#).

AXE 2 Lutter contre le gaspillage alimentaire pour réduire les déchets à la source



Lutte contre le gaspillage dans les restaurants collectifs

La Métropole du Grand Lyon assure la compétence de la restauration collective dans les collèges. Dans le cadre des 24 délégations de service public qui ont démarré à partir de l'année scolaire 2018-2019, l'exécution des prescriptions définies sur la prévention et la gestion des déchets est effective. Ainsi, sur chaque site, des tables de tri sont déployées, une semaine de pesée des déchets est organisée a minima sur chaque trimestre, une sensibilisation est effectuée quotidiennement sur le gaspillage du pain, des recettes anti-gaspi sont proposées aux convives et des animations sont réalisées plusieurs fois dans l'année sur la thématique de la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Lutte contre le gaspillage auprès des habitants

Des actions de sensibilisation au gaspillage alimentaire ont été proposées aux différents acteurs du territoire dans le cadre du marché public de lutte contre les gaspillages. Au total, près de 33 ateliers (18 en 2020), animés par Récup et Gamelles, et 21 stands (13 en 2020), animés conjointement par AREMACS et Récup et Gamelles, ont été assurés. Ainsi, déjà plus de 1 300 personnes ont été sensibilisées à la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'association Récup et Gamelles anime également des buffets « zéro déchet et zéro gaspillage » auprès des acteurs du territoire. L'objectif de ces buffets est d'amener les participants à s'interroger sur les modes d'alimentation pour réduire le gaspillage, par la découverte de mets faits à base d'invendus alimentaires. En 2021, 10 buffets, regroupant au total 700 personnes, ont été réalisés et ont permis de sauver 125 kg de denrées alimentaires.



Lutte contre le gaspillage dans les commerces

Sur le périmètre de la Métropole du Grand Lyon, il existe des initiatives associatives - Récup et Gamelles, Les Petites Cantines – et de nombreuses plateformes numériques et applications - To Good To Go, OptiMiam, Mummyz, Pepino, Phénix, etc. - qui permettent de mettre en relation les commerces alimentaires d'une part et des associations, professionnels et particuliers d'autre part, afin d'écouler les surplus alimentaires et de limiter le gaspillage.



Lutte contre le gaspillage alimentaire et structures de l'aide alimentaire

Depuis 30 ans, la Banque Alimentaire du Rhône lutte contre le gaspillage alimentaire, via la collecte, le tri et la redistribution d'aliments consommables non commercialisables. Les Restos du Coeur comme l'association Entraide Majolane sont également des acteurs clés et historiques de l'aide alimentaire sur le territoire. Une plateforme numérique gratuite « ProxiDon » a été créée récemment et est en fonctionnement sur la Métropole de Lyon depuis le 1er janvier 2017. Cette plateforme internet permet aux commerces alimentaires de proximité de faire don de leurs surplus et de leurs invendus aux associations d'aide alimentaire des environs.

Dans le cadre de ce cycle du Club T&R, une visite de la Banque alimentaire du Rhône est prévue le 15 juin après-midi, en présence d'autres acteurs de l'aide alimentaire. N'hésitez pas à vous y inscrire, le formulaire est [ici](#) !

AXE 3 Éviter et prévenir la production de déchets alimentaires dès le champ

La **surproduction au champ est un phénomène difficilement contrôlable par les agriculteurs et agricultrices**. Elle est souvent liée aux attentes des industries et distributeurs en termes de **calibre** des produits, les **fruits et légumes** hors calibres étant jetés. Cette surproduction peut aussi être causée par des **conditions météorologiques inattendues** ou une surproduction par rapport aux **capacités de vente**.

La première solution pour écouler la production excédentaire et limiter le gaspillage alimentaire est celle du **don alimentaire**. Il est important de rappeler que les exploitations agricoles, comme les grandes surfaces, peuvent bénéficier d'une défiscalisation pour les dons de denrées aux structures de l'aide alimentaire. Ces dons sont toutefois encadrés par les règles de sécurité alimentaire qui s'appliquent au droit commun (étiquetage, date de conservation, stockage approprié, etc.).

Une deuxième solution correspond au **soutien à la valorisation des surplus** produits (transformation en jus, conserves, etc.). Il est possible d'accompagner les producteurs à la mise en place d'ateliers individuels ou collectifs de transformation. Des aides existent en ce sens, notamment régionales.

Il est également possible de **valoriser les invendus par le biais d'acteurs locaux** comme le propose Récup et Gamelles à travers sa Bocalerie solidaire. L'objectif de la Bocalerie solidaire est de revaloriser des produits destinés à être jetés en les réinscrivant dans le circuit économique et social, liant ainsi les enjeux de qualité nutritionnelle, d'économie solidaire, de création d'emplois et d'efficacité environnementale. Les communes peuvent appuyer ce type d'initiative, notamment en mettant à disposition des locaux de vente de ces produits locaux.

Enfin, des actions de **sensibilisation des acteurs de la restauration collective** peuvent être menées pour créer des équilibres alimentaires entre les communes, y compris en viandes et produits laitiers, et ainsi éviter des pertes conséquentes : coordination des achats/commandes (pour éviter que le même repas, préparé à base des mêmes aliments, soit commandé pour le même jour par différents sites d'un même secteur), incitation à préparer différentes parties/pièces d'un aliment (pas uniquement le filet pour le poulet par exemple).

Connaître quelques acteurs locaux :

- **SOLAAL AURA** – [Par ici pour en savoir plus](#)

L'association SOLAAL **facilite et organise les dons des filières agricoles et alimentaires vers les associations d'aide alimentaire**. L'association met en place des glanages solidaires encadrés par des conventions entre les producteurs et organismes.

- **ATYPIQUE** - [Par ici pour en savoir plus](#)

Atypique, basé à Lyon, est un **grossiste de fruits et légumes déclassés**. Il s'agit de produits gustativement parfaits, en excédent de récolte, mais ayant un défaut esthétique, de calibre ou de forme.

- **BIO À PRO** - [Par ici pour en savoir plus](#)

BIO A PRO est une **coopérative locale de producteurs bio** du Rhône et de la Loire qui livre les professionnels de la restauration en direct (depuis les fermes).

- **RÉCOLTER** - [Par ici pour en savoir plus](#)

L'association ReColTer, basée à Vienne, met en relation des **producteurs locaux** du territoire Rhône Pluriel et des **restaurations collectives**, notamment **scolaires**.



Atypique



