

DOSSIER DE PRESSE

ANGERS LOIRE METROPOLE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE



36

Je suis le chef...

pour sublimer les restes

ZÉRO GASPI

MASTER RESTES

Recette n°1

Recette n°2

Restatouille

Ingrédients: - Restes de jeudi
- Restes de vendredi

ASTUCES ET RECETTES

ZÉRO GASPI

www.angersloiremetropole.fr

© Angers Loire Métropole / Photos: Communication / Photos: photos / Images: G. Lambert

- de déchets + d'avenir



MA VILLE
+ **J'Y PARTICIPE**
+ **ELLE ME SOURIT**

Yaourts, viande, plats préparés... En un an, chaque Français jette en moyenne 7 kg de produits encore emballés, non entamés ! Autre chiffre éloquent : 13 kilos de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés sont mis à la poubelle. Chaque ménage jetterait donc en moyenne l'équivalent de 175€ par an. Et c'est sans compter les productions agricoles jetées directement sans passer par les étals. Le gaspillage alimentaire représenterait ainsi au minimum une vingtaine de kilos de déchets par an et par personne.

Depuis plusieurs années déjà, Angers Loire Métropole met en œuvre une politique incitative de gestion responsable des déchets. Les objectifs : réduire la quantité de déchets, et améliorer leur valorisation pour maintenir un coût de traitement le plus faible possible pour la collectivité. Ceci accompagné par des campagnes de communication régulières pour consommer plus responsable (exemple : la campagne sur la consommation de l'eau du robinet.)

Afin de répondre aux enjeux environnementaux actuels et fournir aux habitants de l'agglomération une solution pérenne en matière de valorisation des déchets, Angers Loire Métropole a également fait le choix de se doter de Biopole, un équipement de haute technologie, et d'expérimenter sur son territoire de nouvelles méthodes de tri en lien avec Eco-Emballages.

Aujourd'hui, et toujours dans l'esprit d'accompagner ses habitants, la métropole angevine lance une grande campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Contact Presse

Corine Busson-Benhammou

Tél. 02 41 05 40 33 / 06 12 52 64 98

corine.busson-benhammou@ville.angers.fr

De quoi se compose le gaspillage alimentaire ?

La France ne dispose pas de chiffres très précis quant à la quantité globale d'aliments gaspillés par les ménages. Il est toutefois intéressant de se pencher sur quelques chiffres fournis par l'étude MODECOM (campagne nationale de caractérisation des ordures ménagères) lancée en 2007 par l'Ademe. Pour la première fois, l'Ademe a aussi mesuré une fraction du gaspillage alimentaire dans cette étude : chaque Français jette chaque année 7 kilos d'aliments non consommés et encore emballés. Ce qui, il faut le préciser, ne tient pas compte, à titre d'exemple, du pain rassis ou des fruits jetés en vrac. 13 kilos de restes de repas, de fruits et légumes abîmés et non consommés sont mis à la poubelle. Le gaspillage alimentaire représente ainsi au minimum une vingtaine de kilos de déchets par an et par personne.

Il ne faut pas oublier que le gaspillage intervient également à chaque étape de la chaîne alimentaire, depuis la culture du produit, jusqu'à la consommation par les ménages. Une quantité importante de nourriture est perdue à chaque étape (lors de la transformation du produit, de son transport, mais aussi chez le détaillant, les restaurants, les foyers etc.)

On estime ainsi que la moitié de la nourriture produite dans le monde finit à la poubelle...

Les causes du gaspillage sont multiples

Causes sociologiques : modification des structures et de l'organisation familiale, des rythmes de vie, des perceptions développées vis-à-vis des denrées alimentaires.

Méconnaissance sur la conservation des aliments : mauvaise interprétation des dates de consommation, mauvaise gestion du réfrigérateur...

Pratiques commerciales (promotions, incitations à l'achat...) : de nombreuses pratiques commerciales encouragent l'achat. Elles n'entraînent pas directement le gaspillage. Mais il est évident qu'un achat ne correspondant pas, en qualité et/ou en quantité, aux besoins du ménage entrainera plus facilement le gaspillage alimentaire.

Pratiques de la restauration (notamment collective) : quantités de nourritures servies non-ajustées aux besoins des clients, plats ne correspondant pas au goût des clients, gestion des stocks, organisation en cuisine centrale etc.

Les enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire

90% des gens n'auraient pas conscience de la quantité de nourriture qu'ils jettent. Peu de personnes sont également conscientes de la valeur environnementale des produits qu'elles consomment. Qui aurait imaginé que derrière une baguette de pain rassis jeté à la poubelle, c'est une baignoire d'eau que l'on jette indirectement, volume d'eau qui a été nécessaire à sa production ? La lutte contre le gaspillage alimentaire reste un enjeu largement transversal : environnement, économie, sécurité alimentaire, éthique...

Une agglomération qui fait plus... pour inciter à produire moins de déchets

En matière de gestion des déchets, Angers Loire Métropole s'engage pour intervenir sur l'ensemble de la chaîne, de l'achat en magasin jusqu'au geste expédiant un déchet vers la poubelle. L'objectif tient en un mot : réduire.

Réduire la quantité de déchets bien sûr, mais aussi réduire leur toxicité et d'une manière générale limiter notre impact environnemental. Cela se traduit d'abord par un programme de prévention engagé, incluant la promotion du compostage à domicile et en pied d'immeubles, l'information sur les déchets dangereux, la sensibilisation à l'éco-consommation ou par des opérations d'étiquetage en grandes surfaces... le gaspillage alimentaire fait partie de ces thématiques de sensibilisation pour accompagner les Angevins vers des gestes quotidiens plus économiques et écologiques !

Angers Loire Métropole s'engage également à accompagner les Angevins dans l'amélioration du tri par :

- l'installation de conteneurs enterrés
- la gestion de huit déchèteries
- la promotion du compostage domestique
- des actions de prévention pour la réduction des déchets.

Les actions autour du gaspillage alimentaire

- à l'occasion de la semaine de réduction des déchets du 17 au 25 novembre : animation à Carrefour Grand Maine
- en 2013 : animations sur les marchés, atelier de sensibilisation dans les communes de l'agglomération et quartiers d'Angers, atelier culinaire (ces opérations ne sont pas conçues encore)
- création d'une exposition et document d'accompagnement (ex. : carnet de courses avec focus sur gaspillage)
- sensibilisation dans les écoles
- soutien de la Jeune chambre économique qui a réalisé notamment un petit guide « jette pas, mange tous ! » : en ligne sur le site www.angersloiremetropole.fr
- une campagne de communication pour attirer l'attention sur le sujet et renvoyer les habitants sur des informations pratiques et des astuces.

Des ambassadeurs à la rencontre des Angevins

A partir du 17 octobre les ambassadeurs du tri seront présents dans les marchés angevins et bientôt dans les communes de l'agglomération pour sensibiliser les habitants aux bons gestes de tri et au gaspillage alimentaire.

Tout le monde peut agir !

Tous les acteurs de la société sont concernés par ce défi, de la grande distribution au consommateur, en passant par les agriculteurs, les entreprises de l'agroalimentaire, de la distribution, de la restauration, les pouvoirs publics... Des gestes simples existent pour éviter ce gaspillage.

Ce pourquoi Angers Loire Métropole poursuit ces actions de sensibilisation, d'animation pour accompagner le changement des pratiques.

Partagez vos astuces et vos recettes Zéro gaspi sur :
www.angersloiremetropole.fr/zeroqaspi

Et venez échanger sur facebook : <http://www.facebook.com/ville.angers>

Site Ademe : <http://www.reduisonsnosdechets.fr/jaais/home-gaspillage.html>

La politique de prévention des déchets

d'Angers Loire métropole

Afin d'affirmer sa volonté de s'engager durablement dans la prévention des déchets, **Angers Loire Métropole se fixe pour objectif de réduire de 7% sur cinq ans sa production d'ordures ménagères d'ici à 2013.**

Entre 1999 et 2011, la production de déchets sur l'agglomération d'Angers a augmentée régulièrement de 20.8 % en 12 ans. Cependant, le gisement d'ordures ménagères résiduelles diminue (- 27.9 %). Le programme local de prévention des déchets d'Angers Loire Métropole avec l'Ademe a été validé au conseil communautaire de septembre 2009 et engagé pour cinq ans. En 2008, étaient comptabilisés 307 kilos d'ordures ménagères par habitants, en 2011, 289,4 kilos par habitants, l'objectif fixé par l'agglomération est de descendre au dessous de 285,2 kilos par habitants d'ici fin 2013.

Dans le cadre du nouveau dispositif de l'ADEME et des objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement, sept actions phares sont retenues :

- **Poursuivre la sensibilisation à l'éco-consommation** : boire l'eau du robinet, limiter les emballages et suremballages, privilégier les produits éco-labellisés, réutilisables, concentrés...
- **Poursuivre la promotion du compostage domestique** : mise à disposition de composteurs individuels, collectifs et lombricomposteurs, promotion de broyeurs à végétaux et formation de guides-composteurs.
 - 776 composteurs distribués en habitat individuel et jardins familiaux.
 - 46 lombricomposteurs mis à disposition en habitat individuel ou collectif
 - Poursuite du compostage collectif en pied d'immeuble : 18 nouvelles résidences équipées, soit 176 nouveaux foyers et 21,5% d'usagers participants.
- **Promouvoir le réemploi et la réparation** : développer la réparation, le réemploi, la cession et l'achat d'occasion, le don, l'emprunt et la location.
Partenariat avec Emmaüs depuis 2010 dans deux déchèteries, reconduit en mars 2011
- Partenariat avec Apivet depuis mars 2011 dans les 7 déchèteries d'Angers Loire Métropole
- **Poursuivre la promotion d'alternatives aux produits dangereux** : diminuer la production de déchets dangereux.
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire** : apprendre à mieux gérer l'achat, le stockage et l'utilisation de denrées périssables.
- **Poursuivre la sensibilisation en milieu scolaire**: renforcer les thématiques développées sur la prévention des déchets et mobiliser les enfants sur des événements.
Animations auprès des écoles primaires, collèges et lycées lors des interventions des ambassadeurs du tri: *jeu de l'éco-consommation, informations sur le compostage, la réparation, échanges autour des campagnes d'affichage et des guides diffusés...*
- **Développer une politique d'exemplarité d'Angers Loire Métropole en matière de prévention des déchets** et plus largement de développement durable (en lien avec les 33 communes de l'agglomération et le Centre Communal d'Action Social) : achats publics éco-responsables, réduction de la consommation de papier, privilégier les produits réutilisables.

La politique de prévention des déchets permet aussi d'impacter sur d'autres volets que le volet environnemental :

- **Le social** : elle implique la participation de relais et donc la création de lien social (sur les thèmes du compostage ou de la réparation,...)
- **L'économie** : elle permet le développement d'activités économiques et solidaires (travail en lien avec des associations et entreprises d'insertion)