



Tous acteurs de notre alimentation !

Projet Alimentaire Territorial

Lundi 6 septembre 2021 - **Compte rendu**

Temps n°2 d'ateliers : Tous acteurs pour accompagner l'ensemble des acteurs de la filière agricole et alimentaire au changement vers une alimentation saine, durable et locale

Atelier n°3 : La lutte contre le gaspillage alimentaire

Comment mieux collecter et valoriser les déchets alimentaires sur notre territoire ?

Intervenants :

Matthieu le Diascorn, Chef de projet économie circulaire, Amiens Métropole
Joséphine Halle, Cofondatrice, Les Recyclettes

Matthieu Le Diascorn : *Amiens Métropole, territoire engagé dans la prévention des déchets et la lutte contre le gaspillage*

Les objectifs :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de la métropole (école, restauration, particulier) avec pour objectif de réduire de 50% le gaspillage à horizon 2025 par rapport au niveau de 2015. Entre novembre 2018 et mars 2020, la Métropole a accompagné 42 établissements scolaires dans cette démarche : les quantités jetées ont été réduites de 15% et le gaspillage du pain de 40%,
- Développer le réemploi, la réparation et l'économie de la fonctionnalité en s'appuyant sur les entreprises de l'économie sociale et solidaire pour favoriser la création d'emploi d'insertion,
- Développer l'émulation du territoire "Zéro déchet Zéro gaspillage" auprès des populations.

Joséphine Halle, *Les Recyclettes, ça roule pour vos déchets*

Les objectifs : réduire le transport des biodéchets, favoriser leur retour au sol et donner à chacun le pouvoir d'agir sur ses ordures en proposant :

- Un service de collecte à vélo pour les professionnels de la restauration,
- Un accompagnement à la mise en place de composteurs et des formations au compostage ainsi qu'au tri des déchets. Les établissements produisant plus de 10 tonnes de biodéchets/an sont en effet dans l'obligation de mettre en place un tri à la source mais à partir de 2024, cette obligation sera étendue.

Les échanges :

LE DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE, PREMIÈRE ÉTAPE ESSENTIELLE

Il a été souligné que la lutte contre le gaspillage est un processus sur lequel on commence par travailler en amont. Réaliser un diagnostic du gaspillage alimentaire semble primordial car il permet de pointer du doigt les fragilités et définir les actions à mettre en œuvre (notamment dans la restauration scolaire : réduction des portions, adaptation des produits ou encore changement de présentation des assiettes). Ce projet doit cependant être porté par un ensemble d'acteurs afin qu'il ait la possibilité de voir le jour.

LA COLLECTE ET LA VALORISATION DES DÉCHETS, DES INITIATIVES EN DÉVELOPPEMENT

De nombreuses initiatives de valorisation des déchets existent sur le territoire d'Amiens Métropole.

Ont été énoncés :

- Le compostage permettant de valoriser les biodéchets restants. Il a été rappelé que des bacs de compostage ont été installés dans les 10 communes d'Amiens Métropole les plus peuplées. Il ne faut cependant pas oublier que certains aliments ne sont pas compostables comme la viande, qui est souvent l'aliment le plus gaspillé.
- Les dons. La Cuisine Centrale d'Amiens sollicite les Restos du cœur par exemple.
- La méthanisation. Nos déchets alimentaires non compostés, sont méthanisés. Une question a cependant été soulevée, celle du transport de ces déchets vers les méthaniseurs dont la gestion demande des moyens humains, matériels et financiers importants.

ÉDUCATION ALIMENTAIRE : RECONNECTER LES CONVIVES AVEC LEUR ASSIETTE

La clef semble demeurer dans la sensibilisation des publics sur les produits consommés pour moins gaspiller. Dans cette démarche, il est notable de constater qu'un des leviers est l'information des plus jeunes qui adoptent volontiers ce type de comportement alimentaire lorsqu'ils sont accompagnés d'une formation aux goûts, à la cuisine et aux produits de saison par exemple. Un travail régulier d'accompagnement et de sensibilisation semble important à développer. Il est cependant rappelé que la lutte contre le gaspillage alimentaire concerne tous les publics, il ne faut pas oublier les EHPAD ou encore les hôpitaux.