



Cuisine zéro gaspi pour lutter contre le gaspillage alimentaire à Orléans (45)



■ Déchets

■ Centre

Pourquoi agir ?

La communauté d'agglomération Orléans Val de Loire regroupe un ensemble de 22 communes représentant 275 000 habitants. Dans le cadre de ses compétences, elle intervient notamment en matière de gestion des déchets en assurant leur collecte, leur tri, leur valorisation et leur traitement. En 2009, elle s'engage dans un programme local de prévention des déchets qui vise à réduire le tonnage d'ordures ménagères et assimilées de 7%. Lors d'une campagne de caractérisation des ordures ménagères résiduelles (OMR) en 2010, la collectivité constate que la part des déchets organiques est élevée, ce qui la conduit à mettre en œuvre des actions en faveur du compostage individuel et collectif. Fin 2012, elle décide d'aller plus loin en ciblant le gaspillage alimentaire.

Chaque jour, d'importantes quantités de nourriture sont jetées: pertes liées aux préparations en cuisine, restes de repas, aliments dont la date limite de conservation est dépassée. Ce gaspillage est un phénomène qui a des conséquences économiques (coût de la collecte et du traitement des déchets), environnemental (transport et traitement des déchets), social et même éthique dans un contexte où la pauvreté et la précarité se développent, sans compter un effet dévalorisant pour les aliments. Réduire le gaspillage alimentaire domestique peut en outre générer de réelles économies pour les familles. Pour toutes ces raisons, la communauté d'agglomération Orléans Val de Loire a créé des outils inédits de sensibilisation et d'animation en direction des ménages, en particulier une « cuisine zéro gaspi ». L'enjeu pour le territoire est d'autant plus important que le gaspillage alimentaire sur l'agglomération est évalué à 32 kg par an et par habitant, ce qui est nettement supérieur à la moyenne nationale (20 kg par an et par habitant).

Dans le cadre de son soutien aux actions de prévention des déchets, la direction régionale de l'ADEME a apporté un appui financier à la communauté d'agglomération Orléans Val de Loire pour cette action.



Organisme

Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire

Partenaire

ADEME Direction régionale Centre

Coût (HT)

Coût global : 14 k€

- Cuisine, animation et formation : 4 000 €
- Communication : 10 k€

Temps humain :

- 1 animatrice prévention des déchets
- 1 chargé de communication
- 8 coachs animateurs déchets

Financement :

- ADEME : 288 k€ sur 4 ans au titre du programme de prévention

Bilan en chiffres

- 8 animateurs déchets formés
- 4 400 personnes sensibilisées
- 113 structures consultées

Date de lancement

2012

Exemples à suivre téléchargeables sur le site de l'ADEME (www.ademe.fr).

Enseignements :

Mme Héléne Peroceschi, animatrice du programme local de prévention des déchets à la communauté d'agglomération Orléans Val de Loire :

« Le gaspillage alimentaire est devenu en quelques années un véritable sujet de société. A notre niveau, il était évident de l'intégrer dans notre stratégie de développement durable et d'engager des actions concrètes, de proximité, faciles à mettre en œuvre, marquant le public par leur originalité et leur efficacité. La cuisine zéro gaspi répond parfaitement à cette attente. De plus, l'opération a permis de créer des liens avec des acteurs locaux qui n'étaient pas encore mobilisés sur la prévention des déchets, par exemple des acteurs médico-sociaux. »



La cuisine zéro gaspi

Credit photo : Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire

POUR EN SAVOIR PLUS

Sur les sites internet de l'ADEME :
www.ademe.fr/dechets
www.reduisonsnosdechets.fr

- ⦿ Le site de l'ADEME Centre : www.centre.ademe.fr
- ⦿ Le site de la communauté d'agglomération Orléans Val de Loire : www.agglo-orleans.fr

CONTACTS

- ⦿ Communauté d'agglomération Orléans Val de Loire
Tél : 02 38 56 99 00
hperoceschi@agglo-orleans.fr
- ⦿ ADEME Direction régionale Centre
Tél : 02 38 24 00 00
ademe.centre@ademe.fr

Présentation et résultats

La cuisine zéro gaspi se présente sous la forme d'un stand qui restitue le décor et l'univers d'une cuisine familiale. Prévu aussi bien pour un milieu ouvert, en extérieur, qu'un milieu fermé en intérieur, le stand est conçu pour pouvoir être facilement installé, démonté et transporté. Il est ainsi utilisé sur des marchés, dans des grandes surfaces, dans des restaurants d'entreprises, dans des cantines scolaires ou lors d'événements locaux, sur demande des entreprises ou des collectivités situés sur le territoire de l'agglomération.

Sur le stand, les animateurs déchets spécialement formés rencontrent les habitants, les clients ou les usagers pour leur parler de façon ludique du gaspillage alimentaire, donner des conseils personnalisés et distribuer des « fiches zéro-gaspi » qui ont été rédigées par l'animatrice du programme local de prévention de la communauté d'agglomération :

- une fiche générique sur le gaspillage alimentaire rappelant les bons réflexes et couvrant l'ensemble de la chaîne de consommation (achats, quantités, stockage, conservation, gestion des restes) ;
- une fiche pédagogique sur les fruits et légumes de saison ;
- des fiches thématiques avec des recettes permettant de réutiliser les déchets de pain, de fruits et légumes, d'épluchures et de viande.

En parallèle, la communauté d'agglomération a réalisé une campagne d'information pour identifier et impliquer 113 structures relais (acteurs médico-sociaux ou éducatifs, collectivités, associations). Ces structures ont été associées à une consultation locale qui a permis de réaliser des mini-formations en direction de leurs salariés, et des animations clé en mains auprès de leurs publics. Au final, 4 400 personnes ont ainsi été sensibilisées à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Focus

L'action de la collectivité contre le gaspillage alimentaire ne concerne pas seulement les ménages, mais aussi les gros producteurs de biodéchets qui ont désormais l'obligation d'assurer leur tri et leur traitement en vue d'une valorisation. Ces derniers ayant tout intérêt à réduire le volume de denrées jetées (par exemple lorsqu'il s'agit d'invendus), la communauté d'agglomération Orléans Val de Loire va à leur rencontre pour leur montrer les bénéfices de la lutte anti-gaspillage.

Facteurs de reproductibilité

Toutes les collectivités peuvent mettre en œuvre des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, une problématique mise au premier plan par les pouvoirs publics qui ont décidé de réduire de moitié les volumes de denrées jetées d'ici à 2025. Pour sa part, en partenariat avec la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF), la Direction régionale de l'ADEME lance régulièrement des appels à projet pour encourager la réduction du gaspillage alimentaire. Sont éligibles les associations, les fédérations professionnelles, les collectivités locales, les établissements scolaires, les organismes consulaires ainsi que les entreprises.