



COMMUNIQUE DE PRESSE

Bordeaux, le 17 février 2017

Lutte contre le gaspillage alimentaire : les collèges de Gironde s'engagent dans une action collective de grande ampleur !

Depuis le 1^{er} septembre 2016, les établissements de restauration collective gérés par les collectivités ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette obligation fait notamment suite à la loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire qui implique de responsabiliser et de mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire, du producteur au consommateur.

Avec un impact carbone des pertes et gaspillages évalué à 15,3 millions de tonnes équivalent CO₂ (3% de l'ensemble des émissions françaises), l'enjeu environnemental est considérable. De plus, il pose aussi question par rapport aux 8 millions de personnes vivant sous le seuil de pauvreté et dont les conditions d'alimentation peuvent être fortement dégradées. En France, 1 personne sur 10 a du mal à se nourrir.

Soucieux de répondre concrètement au défi de la lutte contre le gaspillage alimentaire en Gironde, le Conseil départemental et la direction régionale Nouvelle-Aquitaine ont décidé d'unir leurs moyens pour lancer une action collective de grande ampleur dans l'ensemble des 104 collèges du département. Une convention a ainsi été signée entre les deux partenaires le vendredi 17 février au collège Saint-André de Bordeaux.

Pour Jean-Luc Gleyze, président du Conseil départemental, « *la Gironde bénéficie désormais d'un programme global concernant la gestion de la restauration et la sensibilisation. L'objectif est de réduire de 30% le gaspillage alimentaire en se dotant de nouveaux équipements et en changeant les habitudes des personnels et des élèves* ».

Michèle Debayle, directrice régionale déléguée de l'ADEME, a précisé que « *l'ADEME déploie auprès des « territoires zéro gaspillage zéro déchet » et des conseils départementaux un dispositif de soutien financier aux démarches les plus ambitieuses comme celles de la Gironde* ». 1 000 restaurants scolaires seront ainsi à terme accompagnés dans toute la France.

Chargée de mission à l'ADEME Nouvelle-Aquitaine, Véronique Bernard a rappelé que le gaspillage alimentaire représentait 10 millions de tonnes perdues et 16 milliards d'euros, soit l'équivalent de 159 euros par personne pour les seuls ménages.

Chiffres clés

La restauration collective sert chaque année en France 3.8 milliards de repas.

Coût complet d'un repas en restauration collective en moyenne = 4.37 €

Coût complet des pertes et gaspillage alimentaire en moyenne = 0.68€

L'Agence De l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) est un établissement public sous tutelle conjointe du ministère de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer et du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enseignement supérieur et de la Recherche. www.nouvelle-aquitaine.ademe.fr

Le Département de la Gironde s'engage depuis 1998 dans une démarche de réduction des besoins en énergie des habitants, des constructions, des activités économiques, des transports et des loisirs. La lutte contre le gaspillage alimentaire entre dans cette logique. www.gironde.fr

Contacts presse

ADEME Nouvelle Aquitaine : Sylvain Krummenacher – Tél. : 05 56 33 80 24 – sylvain.krummenacher@ademe.fr

Département de la Gironde : Typhaine Cornacchiari – Laurent Gazal : 05 56 99 65 26 – gironde.presse@gironde.fr

Horizon Public Conseils – Pierre Chapsal – Tél. : 06 71 59 74 18 – chapsal@horizonpublic.org