

## Fiche d'action syndicale: La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines de collectivité

Chaque seconde dans le monde plus de **41200 kilos** de nourritures sont jetés. Cela correspond à un gaspillage alimentaire de **1,3 milliard** de tonnes d'aliments par an, soit 1/3 de la nourriture produite pour la consommation humaine.

### DEFINITION DE LA PROBLEMATIQUE

Le gaspillage alimentaire est l'affaire de tous, autant des particuliers que des collectivités. En Région bruxelloise, on estime à plus ou moins 10.000 tonnes par an, le gaspillage alimentaire des cuisines collectives (entreprise et PME).

Les déchets alimentaires se divisent en 3 parties

- Déchets : peaux de bananes, de melon, coquille d'œuf etc.
- Déchets pouvant être utilisés : croutes de fromage, peau de pommes de terre etc.
- Gaspillage alimentaire : restes de plats, pain...

Le gaspillage alimentaire peut se diviser en 2 grands sous groupes

1. Gaspillage en cuisine : concerne des aliments achetés, préparés (ou non), non servis et donc jetés.
2. Gaspillage de consommation : restes sur les buffets, dans les assiettes

### ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX ET SYNDICAUX

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu à la fois environnemental, social et syndical. Elle s'inscrit dans le processus d'une transition vers une société plus durable.

- **Environnemental** : la lutte contre le gaspillage alimentaire tend à limiter la surconsommation des ressources et la pollution de l'environnement, notamment l'émission de gaz à effet de serre, ainsi que les impacts négatifs des actions humaines sur les écosystèmes.
- **Social** : elle consiste à refuser que des centaines de millions de tonnes de nourriture soient jetées chaque année dans le monde, alors même que la famine règne dans une partie du globe, et que même en Europe de nombreuses personnes ne mangent pas à leur faim.
- **Économique**, enfin, cette lutte vise à l'optimisation de la chaîne alimentaire, et à la limitation des coûts pour tous.

### ORGANES PARITAIRES COMPETENTS

Faire fonctionner le triangle syndical :

- Le CPPT car il est celui qui possède le plus de compétences en terme d'environnement
- Le CE par l'aspect de l'impact financier (achats, économies)
- La DS en cas de conflit (rejet au niveau CPPT et CE) ou pour la négociation d'alternatives écologiques

## LES ACTEURS

---

### ACTEURS INTERNES

---

- La direction de l'entreprise
- La commission cuisine
- Les représentants des travailleurs
- Les travailleurs

### ACTEURS ET RESSOURCES EXTERNES

---

- Le sous-traitant pour la restauration en entreprise
- Les autres entreprises situées sur le site
- Les producteurs et agriculteurs

## LES ACTIONS (INDIVIDUELLES ET/OU COLLECTIVES)

---

1. Créer un groupe de travail
2. Dresser un état des lieux (quantités de produits achetés, préparés et non consommés)
3. Identifier les causes du gaspillage alimentaire de l'entreprise.
  - a. Le repas est-il adapté aux convives (quantité dans l'assiette, goût etc.)
  - b. Quel est l'écart entre le nombre de repas prévu et le nombre de repas consommé ?
  - c. Quels sont les aliments les plus concernés par le gaspillage, (pain, viande, légumes, féculents etc.)
4. Se documenter (comment diminuer les déchets ?, exemples de bonnes pratiques ailleurs...)
5. Mise en place d'un plan d'action visant à diminuer le gaspillage alimentaire. Ce plan doit tenir compte des causes du gaspillage dans l'entreprise.
6. Sensibiliser et informer la direction, les travailleurs des cantines et les travailleurs de l'entreprise sur l'impact du gaspillage alimentaire tant sur le plan environnemental, social et économique.
7. Chaque mois informer l'ensemble du personnel sur l'impact des actions

#### Action en CPPT:

- Réaliser une enquête auprès du personnel pour connaître ses attentes et ses goûts alimentaires.
- Proposer une action de sensibilisation

#### Action en CE :

- Demander une analyse des quantités et des coûts des achats alimentaires et des déchets en cuisine.
- Demander une analyse de ce qui peut être fait des restes alimentaires

## POUR ALLER PLUS LOIN

---

- [www.environnement.brussels](http://www.environnement.brussels)
- [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr)