



Edito

Il y a un peu plus d'un an, la Lettre abordait une première fois le thème du gaspillage alimentaire. C'était au moment où l'EHPAD Emmaüs-Diaconesses Koenigshoffen et une dizaine d'autres structures strasbourgeoises gérant des restaurations collectives s'engageaient dans un travail sur le sujet à l'initiative de la municipalité.

L'EHPAD a ainsi été accompagné par un bureau d'études, le Cabinet Bio by Deloitte, pour un travail en trois phases : état des lieux, réflexion et actions, bilan. L'action s'est terminée le 30 juin dernier par une rencontre des structures participantes qui a permis un riche et intéressant échange d'expériences.

Outre un retour sur le travail effectué au sein de l'EHPAD EK, cette Lettre évoque aussi d'autres actions et avancées dans le domaine du gaspillage alimentaire dans notre ville : en effet, bonne nouvelle, la mobilisation est significative et les choses avancent. A chacun de poursuivre l'effort à son niveau !

Paul Hege

Gaspillage alimentaire : les choses avancent !

Retour sur le travail au sein de l'EHPAD EK (d'après le rapport rédigé par le Cabinet Bio by Deloitte)

Trois étapes : **état des lieux, réflexion et l'action, bilan.**

- Une opération **pesées des restes de repas**, en avril 2014, a permis d'évaluer le niveau du gaspillage alimentaire au sein de l'EHPAD : environ **90 grammes par repas** en moyenne, 60 à 65 dans les salles à manger et 90 à 110 dans les étages ¹. A titre de comparaison, le chiffre moyen pour les EHPAD en France est d'environ 150 grammes par repas.
- Après analyse de ces chiffres, plusieurs actions ont été entreprises afin de les améliorer :
 - des **affiches** pour sensibiliser à la question,
 - un meilleur **suivi des commandes** de repas par les services.
- Aujourd'hui, ce sont environ 800 kg par mois de biodéchets qui sont compostés, soit quelques **75 grammes par repas** servi. Ce chiffre est en **net progrès** par rapport à celui d'avril 2014, d'autant plus qu'il inclut aussi les biodéchets de la cuisine.

Les très bons résultats de l'EHPAD EK et les progrès réalisés s'expliquent par :

- une nourriture de qualité : plus c'est bon, moins on jette !
- l'implication du personnel pour servir les résidents selon leurs besoins et leur appétit ;
- l'excellent travail de l'équipe SODEXO et la qualité du dialogue entre celle-ci et l'EHPAD ;
- l'intérêt et la mobilisation largement partagés pour le projet compost et la qualité du tri effectué dans les lieux de restauration.

¹ Ces chiffres incluent les restes non consommables comme les os, les pelures d'oranges... par contre, il ne prennent pas en compte les biodéchets de la cuisine (épluchures...)



N'EN PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE !



Les illustrations proviennent d'une campagne de sensibilisation du ministère de l'agriculture : « Manger c'est bien, jeter ça craint ! » Voir : agriculture.gouv.fr/manger-cest-bien-jeter-ca-craint

J'AIME LA NOURRITURE, JE LA RESPECTE.



OUI JE SAIS, JE N'AI PAS UN PHYSIQUE FACILE



MA BEAUTÉ EST INTÉRIEURE



Le gaspillage alimentaire en bref

Selon un rapport des Nations Unies, environ **1,3 milliards de tonnes de nourriture** sont perdues chaque année dans le monde, soit environ un tiers de la production alimentaire totale. C'est aussi plus du double de ce qu'il faudrait pour nourrir le milliard d'humains qui ne mangent pas à leur faim !

En France, les études montrent que **nous jetons en moyenne 79 kg de nourriture par personne et par an** (soit un budget d'environ 430 €), dont 7 ne sont même pas débballés.

C'est d'abord un **scandale humain**. Mais c'est aussi une **aberration environnementale et économique** : que d'eau, d'énergie, de terre agricole utilisées pour cette production perdue ! et que de déchets inutiles produits, transportés et en grande partie incinérés...

Comment ne pas réagir ?

D'autres initiatives à Strasbourg

- Plusieurs **cantines scolaires** municipales se mobilisent pour améliorer la distribution des repas aux enfants, mieux leur faire apprécier ce qu'ils mangent par des explications et une présentation soignée, créer du lien entre eux et le personnel de cuisine, composter les restes.
- La **Maison d'arrêt** expérimente des actions permettant aux détenus qui le souhaitent d'apprendre à cuisiner et de se préparer eux-mêmes une nourriture de qualité. Elle a aussi commencé de composter ses biodéchets.
- Le **Centre Hospitalier Régional Universitaire** a établi un partenariat avec l'association Abribus et la Banque Alimentaire pour donner les repas préparés et non consommés à des personnes dans le besoin.
- Une « **Tente des glaneurs** » est en train de voir le jour. Il s'agit d'une association (comme il en existe déjà dans d'autres villes) qui organise la redistribution des invendus des marchés.



simple, concret et éco-responsable