LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

CONTEXTE

La lutte contre le gaspillage alimentaire est devenue ces dernières années, une priorité internationale, qui touche tous les acteurs de la chaîne alimentaire : de la production agricole, jusqu'aux consommateurs, en passant par toutes les étapes de transformation (industrielle ou artisanale) ou encore de stockage et de distribution.
À partir d'une enquête et des diagnostics réalisés chez des artisans pâtissiers-chocolatiers-confiseurs-glaciers-traiteurs, le CTMP a rédigé une synthèse afin de sensibiliser l'ensemble des artisans du secteur du sucré sur cette problématique et en leur donnant des solutions concrètes et adaptées pour réduire le gaspillage alimentaire dans leur entreprise.

QU'EST-CE QUE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Le gaspillage alimentaire concerne les produits alimentaires encore comestibles qui, à une étape de la chaîne alimentaire sont jetés. La lutte contre le gaspillage comprend la sensibilisation de tous les acteurs, leur mobilisation et une communication régulière auprès des consommateurs.

LA RÈGLEMENTATION SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Pour aider au déploiement des programmes de lutte contre le gaspillage dans les entreprises, la loi n° 2016-138 du 11 février 2016 a inséré de nouveaux articles dans le code de l'environnement. Par exemple, l'article L.541-15-4 indique :
« La lutte contre le gaspillage alimentaire implique de responsabiliser et de mobiliser les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de denrées alimentaires, les consommateurs et les associations. Les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sont mises en œuvre dans l'ordre de priorité suivant :

1. La prévention du gaspillage alimentaire ;
2. L'utilisation des invendus propres à la consommation humaine, par le don ou la transformation ;
3. La valorisation destinée à l'alimentation animale ;
4. L'utilisation à des fins de compost pour l'agriculture ou la valorisation énergétique, notamment par méthanisation.

À NOTER :
Selon cette loi, les établissements possédant une surface de vente supérieure à 400 m² sont contraints de conclure une convention avec une ou des associations caritatives habilitées pour céder à titre gratuit leurs invendus consommables qui ne doivent pas finir à la poubelle.

ÉTAT DES LIEUX DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DU SECTEUR ARTISANAL DU SUCRÉ

© T. Caron

Une profession concernée

Selon une enquête menée par le CTMP[1] les artisans pâtissiers-chocolatiers-glaciers-traiteurs ont compris l'importance de cette problématique et participent à leur échelle, aux efforts de réduction du gaspillage alimentaire.

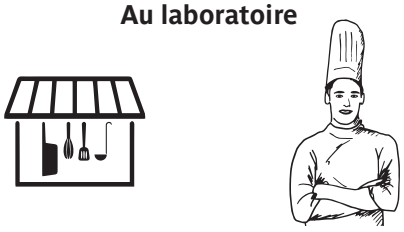
86 % se sentent intéressés et concernés

Bien qu'il ne soit pas calculé de manière précise, la majorité des professionnels interrogés estiment que le gaspillage représente

2 à 5 % de leur chiffre d'affaires.

Des sources de gaspillage identifiées par les professionnels

Bien que la notion de gaspillage soit plus évidente au niveau de la vente, avec la notion d'invendus, les professionnels estiment que le gaspillage peut également avoir lieu au niveau de la phase de fabrication.

Au laboratoire 	**Dans les étapes de fabrication, les pertes les plus importantes proviendraient :** • des matières premières périmées/abîmées/souillées devant être jetées, • des découpes/épluchages, • d'erreurs de fabrication ou encore des manipulations lors des différentes étapes de fabrication, • des pertes liées aux différentes étapes de fabrication (par exemple lors d'un transfert cuve vers doseuse macaron, pâte ou crème restant sur les ustensiles…)
Au magasin	**À la vente, les pertes les plus importantes proviendraient :** • Produits retirés de la vente pour cause de choix commercial (fraîcheur des produits, aspect esthétique, produit cassé…), • Produits invendus pour cause de baisse de fréquentation du commerce (vacances, météo…), • Produits invendus pour cause de congés/fermeture hebdomadaire.

[1] Enquête menée en 2015 sur un échantillon de 78 entreprises

LES SOLUTIONS DÉJÀ MISES EN PLACES PAR LES PROFESSIONNELS DU SUCRÉ POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Dans 93 % des entreprises pour lesquelles il existe du gaspillage alimentaire, des solutions ont été mises en place.

Les cinq principales mesures mises en place citées par les professionnels sont :

1. La sensibilisation des équipes (par la pesée des produits retirés de la vente ou l'affichage de la liste de tous les déchets gaspillés par semaine),
2. La meilleure gestion des stocks de matières premières, produits semi-finis et finis,
3. L'augmentation de la durée de vie des produits par l'amélioration du procédé de fabrication ou par l'emballage (congélation, mise sous-vide…),
4. Le recyclage des invendus (transformation par la cuisson, réutilisation de biscuits en tant que matière première),
5. Les dons à des clients, au personnel, à des associations caritatives, à des éleveurs pour une utilisation en tant que nourriture pour animaux…

Vous avez mis en place d'autres initiatives pour réduire le gaspillage dans votre entreprise, faites-le nous savoir en contactant le CTMP par

E-mail : ***contact@ctmp.org***

Téléphone : ***01 40 89 96 70***

Ces fiches ont été rédigées dans le cadre de l'activité Pôle d'Innovation pour l'artisanat soutenu par la DGE et du projet intitulé « Métiers de bouche et lutte contre le gaspillage alimentaire : diagnostic et solutions », piloté et coordonné par la CGAD et financé par la DRIAAF.

	CAUSES	SOLUTIONS
Stockage	Durée de vie dépassée (matières premières/produits semi-finis ou finis)	• Réaliser un contrôle à réception (durée de vie et température notamment) • Organiser le stockage des marchandises selon la méthode du PEPS (Premier entré Premier sorti) • Faire une vérification des stocks 1 fois/semaine au minimum en notant ce qui est jeté
	Panne de l'enceinte frigorifique	• Mettre en place un plan de maintenance préventive • Faire des relevés de températures réguliers
Fabrication	Fruits abîmés	• Utiliser les fruits abîmés (non moisis) pour réaliser des confitures, des purées de fruits ou des nappages
	Épluchures de fruits	• Utiliser les zestes des agrumes • Utiliser les coques de fruits en décor (exemple : fruits de la passion)
	Erreur de fabrication	• Rédiger et imprimer des fiches de protocole de fabrication • Formuler des recettes avec des valeurs arrondies et si possible avec des contenants entiers (par exemple : 1 brique de lait) pour faciliter l'étape de pesées et minimiser le risque d'erreur
	Chutes/casse de produits	• Utiliser les chutes (exemple : cadre de ganaches) et brisures (exemple : pâte) dans des recettes ou les valoriser vers une filière d'alimentation animale si les quantités sont importantes • Investir dans des machines permettant de réduire les chutes (exemple : découpe jet d'eau)
	Fleurage	• Sensibiliser le personnel pour limiter l'utilisation de la farine lors du fleurage
	Contenants (bols, culs-de-poule) mal vidés	• Sensibiliser le personnel à l'utilisation systématique et efficace des cornes
Magasin	Invendus sur le pain	• Faire une cuisson toute la journée • Proposer les produits secs à des filières animales
	Invendus sur la viennoiserie	• Faire une cuisson 2 fois/jour • Réutiliser les viennoiseries J+1 dans recettes (exemple : croissant amandes, brioches imbibées)
	Invendus sur la pâtisserie	• Faire une gestion des J+1 avec un code couleur par exemple • Noter systématiquement ce qui est jeté chaque soir (produits impropres à la consommation) • Tenir à jour un outil de suivi des commandes entre le laboratoire et le magasin
	Produits abîmés	• Sensibiliser le personnel à la manipulation des produits fragiles • Réserver les produits abîmés pour la dégustation client
Consommateur	Gaspillage chez le consommateur	• Donner des conseils aux clients pour optimiser la conservation des produits (température et conditions de conservation) • Réduire la taille des portions • Proposer des emballages permettant d'optimiser les durées de vie des produits (exemple : gâteaux de voyage sous emballage scellés)

À NOTER :

Liste des outils complémentaires conçus par le CTMP qui peuvent aider à lutte contre le gaspillage

- Fiches outils d'application de l'hygiène du CTMP : Contrôle à réception/Maintenance des enceintes frigorifiques/Relevés de Température/Gestion des stockages/Non-conformité
- Guide du CTMP pour l'optimisation de la conservation par l'emballage
- Fiche de bonnes pratiques du fleurage

Pour se procurer ces fiches, contacter le CTMP par mail : **contact@ctmp.org** ou par téléphone : **01 40 89 96 70**

Centre Technique des Métiers de la Pâtisserie
PÔLE D'INNOVATION
Artisan Pâtissier de France
CONFÉDÉRATION NATIONALE DES ARTISANS PÂTISSIERS CHOCOLATIERS • CONFISEURS • GLACIERS • TRAITEURS