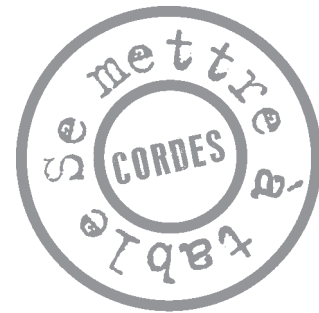
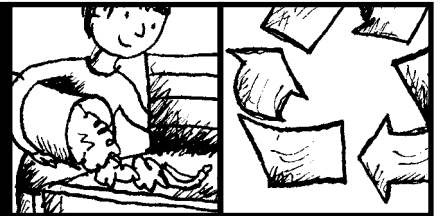


# Fiche focus

numéro 1



# Les déchets

*En abordant la thématique de l'alimentation à l'école, on touche inévitablement à la problématique des déchets : déchets générés lors de la préparation des repas, déchets d'emballages de sandwichs, de collations, de boissons, restes de repas...*

<sup>1</sup>Téret, Céline, Revue SYMBIOSES, Réseau Idée, n° 92, p 6, 2012.

<sup>2</sup> « 89 millions de tonnes de nourriture par an à la poubelle », Brève janvier 2012, ecoconso.

Beaucoup de déchets sont liés à nos modes de consommation. Nous avons accès à une multitude de produits alimentaires emballés, prêts à consommer et faciles à transporter (voir fiche focus n° 11 "circuits de distribution"). Mais ces produits sont aussi source de déchets coûteux,

difficiles à traiter, polluants...

« Les déchets débordent de nos poubelles, polluent sols, air, océans. Leurs formes sont multiples, de même que leur provenance et leur destination. Tantôt recyclés, tantôt enfouis, tantôt brûlés, on les préférerait cependant réutilisés ou, mieux

encore, inexistants. Des solutions se dessinent. Des solutions qui passent aussi par l'éducation, histoire de prendre conscience qu'une ordure, c'est bien plus complexe que le simple geste de jeter à la poubelle. Et de questionner nos modes de production et de consommation »<sup>1</sup>.

Près de 50 % d'aliments sains sont gaspillés chaque année dans l'UE par les ménages, les supermarchés, les restaurants et la chaîne alimentaire, alors que 79 millions de citoyens vivent au dessous du seuil de pauvreté et que 16 millions dépendent de l'aide alimentaire d'œuvres de charité. Dans une résolution adoptée le 19 janvier 2012, le Parlement européen demande des mesures urgentes en vue de réduire de moitié les gaspillages alimentaires d'ici 2025 et d'améliorer l'accès aux aliments pour les personnes démunies. L'année 2014 serait même déclarée « année européenne contre le gaspillage alimentaire »<sup>2</sup>.

## LES DÉCHETS D'EMBALLAGE ET LE SUREMBALLAGE ALIMENTAIRE

Qu'est-ce qu'un déchet ? Tout résidu d'un processus de production, de transformation ou d'utilisation, toute substance, matériau, produit, ou plus généralement tout bien abandonné ou que son détenteur destine à l'abandon.

On l'oublie souvent mais en achetant un produit, on paye aussi son emballage : matières premières, coût de fabrication et de transport, publicité, ... Et ce coût peut parfois représenter plus de 20 % du produit fini!<sup>3</sup>

Le suremballage consiste à ajouter un emballage à un objet qui est déjà emballé. Le but est souvent de l'ordre du marketing : il s'agit d'avoir plus de place pour faire la promotion du produit et de la marque. Pour les emballages surdimensionnés, cela a également l'effet de tromper l'acheteur sur la quantité réelle du produit. Parfois, ces multiples couches d'emballage sont destinées à protéger le produit, voire à le «surprotéger»... Des exemples : le carton qui entoure les lots de quatre yaourts ou la barquette plastique avec des gâteaux, entourée d'un film plastique et emballée dans une boîte en carton.



estime que chaque citoyen gaspille annuellement au moins 15 kg d'aliments parfaitement consommables<sup>5</sup>... ce qui n'est pas rien ! selon une enquête du CRIOC en 2008, si on creuse un peu plus, les produits entamés en représentent près de la moitié, les produits pé-

més, un quart et les restes cuisinés : un autre quart.

Selon une étude menée par le CRIOC dans les écoles pour Bruxelles Environnement, les quantités gaspillées s'élevaient à 6 kg par an par élève. Ajoutons à cela les déchets alimentaires qui sont principalement

## DÉCHETS ALIMENTAIRES : LES PRATIQUES EN QUESTION

Dans nos sociétés, la nourriture, plus qu'abondante, devient souvent un déchet, sans jamais être consommée. De nombreuses études<sup>4</sup> analysent les différents moments, de la production à la poubelle, où l'on gaspille les denrées alimentaires...

Voici quelques chiffres :

– avant même d'être commercialisées, 30 à 40 % des récoltes sont jetées chaque année parce qu'elles ne correspondent pas aux caractéristiques de commercialisation (fruits et légumes sans «coups», sans partie abîmée par tel ou tel insecte...);

– au cours de la transformation (la pomme transformée en compote par exemple), environ un tiers de l'aliment est perdu soit parce que le produit est «mal calibré» ou simplement du fait que les machines de transformation ne savent pas tout récupérer...

– au niveau de la commercialisation, dans les supermarchés, un demi-milliard de tonnes de nourriture par an est invendu, part à la poubelle et est détruit.

– et enfin, à l'école ou à la maison, on jette beaucoup aussi ! A Bruxelles et en Wallonie, on

# & Trucs astuces

- Pour les pique-niques, la variété des boîtes disponibles sur le marché permet de transporter tout type d'aliment sans l'abîmer. Pas besoin de papier d'aluminium ni de film d'emballage... si nécessaire, un élastique suffit ! De plus, l'aluminium est fortement toxique pour la santé : autant l'éviter ! Les sachets de pain peuvent être réutilisés.

- La promotion de l'usage de gourdes, la mise à disposition de fontaines à eau sont des alternatives réductrices de déchets. Les Régions et les P.O. soutiennent parfois ce type d'initiatives. En mobilisant tous les acteurs de l'école, il est possible d'éduquer à un usage respectueux de l'eau et une utilisation correcte de ces fontaines à eau. Une alternative peut être d'installer des robinets faciles d'usage dans les couloirs de l'école ou d'instaurer «le libre service» dans les classes équipées.

- Plutôt que «chacun son emballage», organiser des quatre heures «collectifs» préparées par l'un ou l'autre parent, à tour de rôle ? Manger des fruits et légumes comme collation ☼ (voir fiche focus n° 6 "collation à l'école") et mettre les déchets au compost. ☼ (voir fiche focus n° 8 "potager").

- Pour mieux comprendre où vont les déchets et leur avenir, faire avec les élèves, avec les parents, avec le personnel de l'école... la visite guidée d'un centre de tri régional ; on y découvrira la vie de nos déchets ainsi que mille et une idées pour que jeter ne soit plus si irréfléchi.

- Du côté de la gestion des cantines scolaires et des cuisines de collectivité, s'informer des possibilités de formation et se procurer des documents de référence<sup>6</sup> comme le cahier spécial des charges pour l'alimentation des enfants de 3 à 18 ans permettant de mieux évaluer les achats en fonction des besoins nutritionnels tout en variant les préparations et les saveurs.



<sup>3</sup> <http://fr.ekopedia.org/Emballage>

<sup>4</sup> SIWI. Saving Water: from field to fork. Curbing losses and wastage in the Food Chain, Stockholm, 2008, cité dans l'étude du CRIOC, «Le gaspillage alimentaire, mieux le comprendre pour mieux le prévenir», 2008

<sup>5</sup> «composter pour réduire ses déchets», Bruxelles Environnement et Ecoconso : [www.ecoconso.be/Gaspillage-alimentaire](http://www.ecoconso.be/Gaspillage-alimentaire)

<sup>6</sup> Téléchargeable sur [www.sante.cfwb.be](http://www.sante.cfwb.be), cette publication (voir rubrique alimentation) peut servir de référence que ce soit pour négocier avec un fournisseur ou pour modifier l'offre des cantines.

les «tetra pak», les emballages des collations, les bouteilles en plastique, les emballages de conditionnement et les résidus liés à la fabrication des repas et enfin les restes de repas chauds (les tartines non mangées restent souvent dans la boîte à pique-nique et sont jetées à la maison...). Un bel exercice sans nul doute que d'estimer le nombre de kg de déchets alimentaires produits au sein de l'école annuellement...

## GESTION DES DÉCHETS : LES ALTERNATIVES

Depuis quelques années, des filières de recyclage se sont mises en place et permettent aujourd'hui de recycler 39 % de nos déchets. En effet, en Belgique, sur 100 % de déchets ménagers, 4 % seront enfouis (décharges), 34 % incinérés, 39 % recyclés et 23 % iront droit au compost. La Belgique est, au niveau européen, le deuxième meilleur élève lorsque l'on considère le recyclage et le compostage (62 %).<sup>7</sup>

Cependant, le recyclage est un processus fort coûteux en énergie et il a donc un impact important du point de vue environnemental. D'autres possibilités à coûts réduits comme la réutilisation des déchets ou simplement la limitation des

## TABLEAU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET ÉNERGIE

Gaspiller un pain équivaut à :	Gaspiller un steak de bœuf équivaut à :
Rouler en voiture pendant : 2.24 km	Rouler en voiture pendant : 4.89 km
Allumer une lampe pendant (60W) : 32.13 heures	Allumer une lampe pendant (60W) : 70.05 heures
Faire tourner un lave-vaisselle : 1.93 fois	Faire tourner un lave-vaisselle : 4.20 fois

Source : IBGE

achats permettent de diminuer les déchets tout en permettant de faire de sacrées économies ! On se tourne alors vers ce que d'aucuns ont baptisé « la politique des 3 R ».

## RÉDUIRE — RÉUTILISER — RECYCLER

Aujourd'hui, en effet « le système linéaire de notre économie de consommation (production – consommation- rejet ) est révolu ; il faut passer à un système circulaire ou rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme ». <sup>8</sup> Une nouvelle forme de consommation est en train d'émerger, qui fait la part belle à cette politique des 3R :

**Recycler :** par la mise en place d'un tri sélectif au sein de l'école, certains déchets peuvent être valorisés (recyclage, compostage). Mettre en place le tri des déchets au sein de l'école, à la maison, permet déjà de participer aux filières de recyclage et de réduire l'impact des déchets sur notre environnement. Mais comment prendre en compte cette dimension de recyclage dans l'organisation des repas dans l'école ? Autour des déchets liés à l'alimentation, la création et valorisation d'un compost à l'école pourrait accueillir les déchets végétaux de la cantine, des collations saines... il pourrait être réutilisé, s'il y a à l'école un petit bout de terre ou la possibilité de



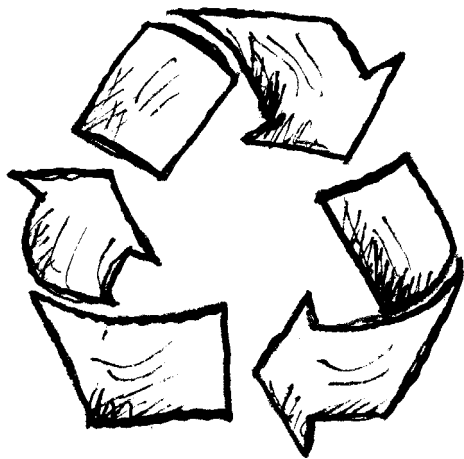
<sup>7</sup> source : [www.belgium.be](http://www.belgium.be)

<sup>8</sup> Céline Télet, op. cit. p9.

faire un petit potager dans les environs. En partant donc d'une envie de recycler ses déchets, on pourrait en arriver à produire nous-mêmes quelques fruits ou légumes pour les collations: déchets zéro, production locale/bio/solidaire garantie, plaisirs d'apprendre et plaisirs du palais en prime! ☼ (voir fiche focus n°4 "repas de midi")

**Réduire:** la meilleure option reste cependant la prévention. Comment faire les bons choix pour limiter les déchets dès l'achat? ☼ (voir fiche focus n°9 "consommateurs").

**Réutiliser:** S'il est parfois difficile de réduire drastiquement nos déchets, une piste de solution réside



dans la réutilisation des déchets. Un déchet n'est en réalité considéré comme tel que s'il n'est plus proposé à être utilisé. Or nombre de nos déchets pourraient finir ailleurs que dans nos poubelles! La cagette qui contient les fruits peut avoir mille et une utilités! Par contre pour les surplus et les déchets alimentaires, les normes d'hygiène de l'AFSCA en vigueur actuellement compliquent la possibilité de réutiliser des restes. Mais sans doute faudrait-il les interpellier afin de définir les conditions d'hygiène à respecter pour d'éventuelles réutilisations d'aliments dans le cadre de la restauration de collectivité en prenant en compte le côté éducatif potentiel tout en préservant la santé, l'environnement et la qualité des repas. Les mesures pour réduire les déchets alimentaires, le gaspillage, passent bien entendu par la sensibilisation de chacun et de tous: P.O., enseignants, élèves, parents, personnel éducatif, de cuisine et d'entretien. ■

# Oui Mais...

**Oui...** la vente de boissons par l'intermédiaire de distributeurs ou du petit magasin permet d'engendrer un bénéfice intéressant, souvent utilisé pour financer tel ou tel voyage scolaire ou autre projet. Cette possibilité d'achat et de consommation est souvent appréciée des élèves et parfois des parents.

**Mais...** les cannettes et autres sodas ou jus de fruits sont généralement très sucrés (les produits light ne sont pas mieux pour la santé, ils ne font que déplacer le problème ☼ (voir fiches focus n°18 "sucré" et n°2 "additifs"). Par ailleurs, ils génèrent beaucoup d'emballages et sont coûteux pour les élèves et leurs parents. De plus, cela pointe du doigt les incohérences entre ce qui est enseigné (alimentation saine, respect de l'environnement,...) et ce qui est proposé dans l'école au quotidien.

**Oui...** les fontaines à eau ne génèrent pas d'emballages et permettent un accès à l'eau gratuit et en permanence, ce qui incite à boire souvent. L'eau est meilleure pour la santé que les boissons sucrées.

**Mais...** les frais d'installation/d'entretien (vandalisme, pannes fréquentes) peuvent devenir élevés et difficiles à prendre en charge par l'école.

**Oui...** l'utilisation de boîtes à tartine et de gourdes permet la réduction des déchets d'emballages et des coûts individuels liés à ceux-ci.

**Mais...** en secondaire, c'est souvent mal perçu chez les jeunes. Pourtant on peut les inclure dans la réflexion, ce qui permettrait à tous de mieux cerner les enjeux, les obstacles; par exemple: que fait-on de sa boîte à tartine quand on mange à l'extérieur de l'école, dans la rue, au parc...? Comment trouver ensemble des solutions?

**Oui...** réduire le gaspillage alimentaire par des mesures organisationnelles et de sensibilisation (réduction des portions servies, système de commande, durée des repas, convivialité, qualité des repas...) permet d'assurer une prévention à la source et une responsabilisation des élèves.

**Mais...** des normes d'hygiène (HACCP) et l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité Alimentaire) imposent un mode de gestion des restes qui ne tient pas compte du gaspillage alimentaire. La sous-traitance de la préparation des repas à des sociétés extérieures suppose aussi de respecter les éventuelles indications de leur cahier de charges à ce sujet. D'où l'importance d'impliquer tous les acteurs concernés pour envisager des mesures qui favorisent la prévention du gaspillage alimentaire en respectant la santé tout comme l'environnement et prennent en compte leur impact éducatif.

## Pour aller plus loin

- [www.coren.be](http://www.coren.be) : propose une animation sur le gaspillage alimentaire (12-18 ans) avec un jeu de rôle mettant en lumière la complexité de la thématique, la multitude des facteurs qui interagissent et les pistes d'actions concrètes.
- Dossier pédagogique «Déchets: prévenir c'est réduire», IBGE 2010, disponible sur [bruxellesenvironnement.be](http://bruxellesenvironnement.be)
- «Gérer les déchets ménagers - guide de l'éco citoyen», cette publication est téléchargeable sur [www.environnement.wallonie.be](http://www.environnement.wallonie.be).
- «Cahier de préconisations pour la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective», mai 2012, publié par le Conseil Général de la Gironde en France.
- [www.espace-environnement.be](http://www.espace-environnement.be): présente des expériences menées aux niveaux belge et européen dans des communes, des ménages, des écoles... pour faire de la prévention des déchets.
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be): le site de l'Agence Fédérale Belge pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire a publié en décembre 2012 un document précisant sa politique en matière de pertes alimentaires et les possibilités pour les entreprises de fournir des aliments à des associations caritatives tout en permettant la traçabilité des aliments.