



D5.5 Climate Commitment Booklet - 2026 – Compiled French version

Dissemination Level: Public



Tiimiakatemia
by jamk





D5.5 Booklet sur l'engagement climatique – Finlande 2026 – version en français

Niveau de diffusion : Public



Tiimiakatemia
by jamk



Informations sur le document

Publié par	Petra Koskinen et Sampo Räsänen
Date de publication	05/05/2026

Historique du document

Version	Date	Modifications apportées par
01	05/05/2026	Petra Koskinen et Sampo Räsänen
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Auteurs

Version	Date	Nom complet (Organisation)
01	05/06/2026	Petra Koskinen et Sampo Räsänen

Réviseurs

Version	Date	Nom complet (Organisation)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Avis de droits d'auteur

Ce contenu a été reproduit et partagé avec vous par ou au nom du projet TEAMIT+ (ID : 10111560) conformément aux lois applicables en matière de droits d'auteur.

Le contenu mentionné ici peut être protégé par les lois sur le droit d'auteur. Toute reproduction ou communication ultérieure de ce matériel par vos soins peut être soumise à la protection du droit d'auteur en vertu des lois applicables.

Ne supprimez pas cet avis.

Le projet TEAMIT+ (ID : 10111560) s'engage à respecter et à faire respecter les lois et réglementations en matière de droits d'auteur.

Table des matières

Informations sur le document	2
Historique du document.....	2
Auteurs	2
Réviseurs	2
Introduction.....	4
Questions de recherche	4
Événement « 24H »	5
Pourquoi le gaspillage alimentaire ?	5
s du gaspillage alimentaire	6
Le rôle des ménages dans la production du gaspillage alimentaire.....	6
Volume du gaspillage alimentaire en Finlande	7
Les sources les plus courantes de gaspillage alimentaire.....	7
Le gaspillage alimentaire en comparaison internationale.....	8
Moyens de réduire le gaspillage alimentaire dans les ménages	8
Collecte des données et entretiens avec des experts.....	9
Sources.....	10

Introduction

Nous faisons partie du programme Teamit+, dans le cadre duquel nous avons participé à l'événement « 24H » organisé en France. Lors de cet événement, nous avons décidé, avec d'autres participants, d'étudier le gaspillage alimentaire en Europe.

Le gaspillage alimentaire désigne les aliments initialement propres à la consommation qui finissent à la poubelle. Le gaspillage alimentaire se produit à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, mais une part importante de celui-ci provient des ménages. En Finlande, la réduction du gaspillage alimentaire est un élément important des objectifs de développement durable, car elle est liée à la fois aux impacts environnementaux et aux pertes économiques.

Les ménages finlandais génèrent chaque année plus de 100 millions de kilos de gaspillage alimentaire. En moyenne, un Finlandais jette environ 20 à 25 kilos de nourriture par an. Cela représente environ une centaine d'euros de nourriture par personne.

Bien que la prise de conscience du gaspillage alimentaire se soit accrue ces dernières années, celui-ci reste important. Le gaspillage alimentaire résulte souvent d'habitudes de consommation quotidiennes, telles que des achats excessifs, une conservation inadéquate des aliments ou le fait qu'il reste des restes de repas préparés.

Questions de recherche

- ⊕ Quelle est l'ampleur du gaspillage alimentaire dans les foyers finlandais ?
- ⊕ Quelles sont les causes les plus courantes du gaspillage alimentaire à la maison ?
- ⊕ Quels sont les aliments les plus souvent jetés dans les ménages et pourquoi ?
- ⊕ Dans quelle mesure les consommateurs comprennent-ils les dates de péremption indiquées sur les produits alimentaires ?
- ⊕ Quelles mesures concrètes les ménages peuvent-ils mettre en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire ?

Événement « 24H »

Le programme TEAMIT+ a réuni des étudiants de différents pays européens les 4 et 5 décembre à Bidart pour l'événement « 24 Hours of Innovation ». En l'espace d'une journée, les participants devaient identifier un défi climatique majeur et élaborer une solution pour y répondre. Le calendrier serré a imposé une collaboration, une réflexion créative et une prise de décision rapides. Les discussions avec les étudiants des différents pays ont mis en évidence que les problèmes climatiques se manifestent souvent dans des pratiques quotidiennes qui passent inaperçues. Nous avons choisi le gaspillage alimentaire comme sujet d'étude.

Pourquoi le gaspillage alimentaire ?

L'UE génère chaque année environ 58 millions de tonnes de gaspillage alimentaire, soit environ 130 kilos par personne. Une part importante de ce gaspillage provient des services de restauration, tels que les cantines scolaires et universitaires. Ce problème nous concernait tous, c'est pourquoi nous avons choisi de nous pencher dessus.

Le gaspillage alimentaire n'est pas uniquement imputable aux individus, mais à l'ensemble du système. La production alimentaire consomme beaucoup de ressources, telles que l'eau, l'énergie et la main-d'œuvre, et le gaspillage entraîne une utilisation inutile de ces ressources. De plus, la décomposition des biodéchets augmente les émissions de gaz à effet de serre.

La réduction du gaspillage alimentaire est donc un moyen efficace d'agir sur le climat.



Les impacts environnementaux du gaspillage alimentaire

Lorsque l'on jette de la nourriture, toutes les ressources utilisées pour sa production sont également gaspillées. La production alimentaire nécessite notamment de l'eau, de l'énergie, des terres agricoles et des moyens de transport. C'est pourquoi le gaspillage alimentaire augmente inutilement la pression sur l'environnement.

Les impacts du gaspillage alimentaire sur le climat sont considérables. En Finlande, on estime que l'empreinte carbone du gaspillage alimentaire des ménages équivaut aux émissions annuelles de gaz à effet de serre d'environ 139 000 voitures particulières.

De plus, le gaspillage alimentaire augmente la quantité de déchets et génère des émissions de méthane issues des déchets organiques, qui accélèrent le changement climatique. La réduction du gaspillage alimentaire est donc l'un des moyens les plus efficaces de diminuer l'impact environnemental de la consommation alimentaire.

Le rôle des ménages dans la production du gaspillage alimentaire

Les ménages constituent la principale source de gaspillage alimentaire en Finlande. Selon les estimations, les ménages génèrent environ 107 à 137 millions de kilos de déchets alimentaires chaque année.

Le gaspillage alimentaire résulte souvent de petites situations du quotidien. Les causes les plus courantes du gaspillage alimentaire sont :

- ⊕ la détérioration des aliments avant leur consommation
- ⊕ une mauvaise interprétation des dates de péremption
- ⊕ la préparation de portions trop importantes
- ⊕ le fait d'oublier des aliments dans le réfrigérateur
- ⊕ le fait de ne pas utiliser les restes

La taille du foyer influe également sur le volume des déchets alimentaires. Selon des études, les ménages d'une seule personne génèrent souvent plus de déchets alimentaires par personne que les ménages plus nombreux.

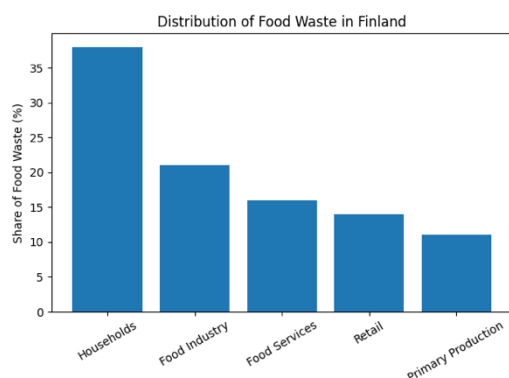
Les ménages ont toutefois de grandes possibilités de réduire le gaspillage alimentaire. Planifier ses achats, conserver correctement les aliments et valoriser les restes peuvent réduire considérablement le gaspillage.

Volume du gaspillage alimentaire en Finlande

En Finlande, environ 360 millions de kilos de déchets alimentaires sont générés chaque année tout au long de la chaîne alimentaire.

Le gaspillage alimentaire se répartit comme suit entre les différentes étapes de la chaîne alimentaire :

- ⊕ Ménages : environ 38 % (155 millions de kg)
- ⊕ Industrie agroalimentaire : environ 21 %
- ⊕ Services de restauration : environ 16 %
- ⊕ Commerce de détail : environ 14 %
- ⊕ Production primaire : environ 11 %



Les ménages représentent donc la plus grande part individuelle du gaspillage alimentaire en Finlande. Cela fait d'eux un acteur clé dans la réduction du gaspillage alimentaire.

Les sources les plus courantes de gaspillage alimentaire

Selon les études, ce sont les groupes d'aliments suivants qui génèrent le plus de gaspillage :

- ⊕ les légumes et les légumes-racines
- ⊕ les fruits et les baies
- ⊕ le pain et les produits céréaliers
- ⊕ plats préparés et restes

Les produits frais, en particulier, se détériorent facilement s'ils sont achetés en trop grande quantité ou mal conservés.

Le gaspillage alimentaire en comparaison internationale

Le gaspillage alimentaire est un problème mondial. Dans l'Union européenne, on enregistre en moyenne environ 131 kilos de déchets alimentaires par personne et par an, en tenant compte de l'ensemble de la chaîne alimentaire. En Finlande, le gaspillage alimentaire des ménages s'élève en moyenne à environ 20 à 25 kilos par personne et par an, ce qui est légèrement inférieur à celui de nombreux autres pays européens. Malgré cela, la réduction du gaspillage alimentaire constitue un élément important des objectifs de développement durable.

Moyens de réduire le gaspillage alimentaire dans les ménages

Il est possible de réduire le gaspillage alimentaire grâce à de nombreuses mesures simples mais efficaces au quotidien. Même de petits changements dans nos habitudes peuvent réduire considérablement le gaspillage.

⊕ Planifier ses achats à l'avance :

Établir un menu hebdomadaire et dresser une liste de courses permet d'acheter uniquement la quantité de nourriture nécessaire. Cela permet d'éviter les achats impulsifs et le gaspillage de produits superflus.

⊕ Vérifier le contenu du réfrigérateur et des placards :

Avant de se rendre au magasin, il est conseillé de vérifier ce que l'on a déjà à la maison. Cela évite d'acheter à nouveau le même produit et permet de consommer en premier les produits les plus anciens.

⊕ Conservation adéquate des aliments :

Des températures et des méthodes de conservation adaptées prolongent la durée de conservation des aliments. Par exemple, les légumes, les produits laitiers et la viande se conservent mieux lorsqu'ils sont stockés dans des conditions qui leur conviennent.

⊕ Valorisation des restes :

Les restes peuvent servir d'ingrédients pour de nouveaux plats, comme des soupes, des gratins ou des rôtis. Ainsi, il n'est pas nécessaire de jeter la nourriture.

⊕ Comprendre les mentions de date :

Il est important de faire la distinction entre « à consommer de préférence avant » et « date limite de consommation ». « *À consommer de préférence avant* » signifie que la qualité du produit (par exemple, son goût ou sa texture) peut se détériorer après cette date, mais que le produit reste

souvent consommable. La « *date limite de consommation* », en revanche, est liée à la sécurité alimentaire, et il n'est pas recommandé de consommer le produit après cette date.

De plus, il est possible de réduire le gaspillage alimentaire, par exemple en congelant les restes, en adaptant correctement la taille des portions et en organisant le réfrigérateur de manière à utiliser en premier les produits les plus anciens.

Collecte de données et entretiens avec des experts

Pour préparer ce travail, nous nous sommes également familiarisés avec le sujet en discutant avec des experts spécialisés dans le gaspillage alimentaire. Nous avons pris contact avec quelques chercheurs du Centre des ressources naturelles qui ont étudié les causes du gaspillage alimentaire en Finlande. Nous leur avons soumis nos questions de recherche et en avons discuté avec eux. Ces discussions nous ont permis d'obtenir des informations plus précises, notamment sur le volume du gaspillage alimentaire des ménages, les causes sous-jacentes de ce phénomène et les moyens de le réduire au quotidien.

Selon les experts, le gaspillage alimentaire résulte souvent de petits choix quotidiens, mais il a un impact global significatif sur l'environnement et l'économie. Ils ont notamment souligné le rôle des consommateurs dans la réduction du gaspillage alimentaire, ainsi que le fait que la sensibilisation, par exemple aux dates de péremption et à la bonne conservation des aliments, est essentielle pour réduire ce gaspillage. Les discussions avec les experts ont corroboré les informations tirées de la littérature et ont permis de mieux comprendre le sujet d'un point de vue pratique.

Nous n'avons pas vraiment appris grand-chose de nouveau, car les réponses à nos questions étaient déjà largement disponibles sur Internet.

Sources

- <https://www.saasyoda.fi/ruokahavikki-suomessa>
- <https://www.luke.fi/fi/ajankohtaista/teemat-ja-kampanjat/ruokahavikki>
- <https://yle.fi/a/74-20113259>

<https://www.sttinfo.fi/tiedote/71468914/kotitalouksien-ruokahavikki-suomessa-on-vuodessa-yli-100-miljoona-kiloa-picadelin-huipputeknologia-vahentaa-havikkia-kotona-ja-kaupoissa>



TEAMIT+ : COOPÉRATIVES D'INNOVATION À IMPACT MULTICULTUREL TEAMPRENEUR



À propos du projet TEAMIT+

TEAMIT+ vise à développer un programme éducatif innovant appliquant une méthodologie pédagogique fondée sur l'approche « apprendre en créant ». Cette méthodologie pédagogique spécifique sera appliquée aux étudiants en formation professionnelle, aux étudiants de l'enseignement supérieur, ainsi qu'aux jeunes immigrés, réfugiés et chômeurs issus de différentes filières. L'objectif est de leur permettre de devenir de futurs « teampreneurs » qui influenceront la société en comprenant l'importance de la transition vers une économie plus verte, fondée sur des compétences en matière d'écologie, de numérique et de résilience climatique.



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne (convention de subvention n° 101111560). Les points de vue et opinions exprimés n'engagent toutefois que leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenues pour responsables.



D5.5 Booklet sur l'engagement climatique - France 2026 - Version en français

Niveau de diffusion : Public



Tiimiakatemia
by jamk



KONFEKOOP
Euskadiko Kooperatiben Konfederazioa
Confederación de Cooperativas de Euskadi

Amplo Kaya

iD Initiative Développement

Information du Document

Publicado por	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
Date	05/05/2026

Historique du Document

Version	Date	Modifications faites par
01	05/05/2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Auteurs

Version	Date	Nom (Organization)
01	05/05/2026	Laowen Piaugeard, Lorea Saint-Val, Ranya Ali.M

Reviewers

Version	Date	Full Name (Organization)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Copyright Notice

This content has been reproduced and shared with you by or on behalf of the TEAMIT+ Project (ID: 101111560) in compliance with applicable copyright laws.

The content referenced herein may be protected by copyright laws. Any further reproduction or communication of this material by you may be subject to copyright protection under relevant laws.

Do not remove this notice.

TEAMIT+ Project (ID: 101111560) is committed to respecting and upholding copyright laws and regulations.



Table de matières

Information du Document	2
Historique du Document	2
Auteurs	2
Reviewers	2
DE L'ASSIETTE À LA PLANÈTE Vers une restauration collective plus durable et solidaire	5
Introduction : Une prise de conscience collective.....	5
S'engager pour agir : une rencontre, 24 heures, une prise de conscience	5
Le gaspillage alimentaire : un enjeu global	6
Pourquoi le gaspillage alimentaire ?	6
Se concentrer sur la restauration collective	7
Les cantines et restaurants collectifs : un levier d'action	7
Notre campagne : une vidéo de sensibilisation	8
Pourquoi le choix du format video :	8
Public cible	8
Message central et positionnement	8
Une démarche de plaidoyer local	9
Les acteurs rencontrés : regards de terrain et réalités institutionnelles	9
Acteurs identifiés et sollicités	9
Méthodologie et questions posées	10
Principaux constats issus des échanges	10



Contraintes institutionnelles et limites identifiées	11
Réception et perception de la campagne	11
Transformer le constat en action : nos recommandations.....	12
Recommandations pour les universités, cantines et CROUS.....	12
Recommandations pour la sensibilisation et l'accompagnement.....	13
Création d'un hub solidaire territorial.....	13
Créer un hub étudiant anti-gaspillage.....	13
Conclusion : agir localement pour un impact durable.....	15
Synthèse des enjeux	15
La restauration collective comme levier stratégique	15
Vers une transformation des pratiques collectives.....	15
Annexes	16
Script de la vidéo	16
Données et sources de terrain	20
Éléments visuels de la campagne et recommandations	25
Mot de fin de l'équipe France	28

DE L'ASSIETTE À LA PLANÈTE Vers une restauration collective plus durable et solidaire

Introduction : Une prise de conscience collective

S'engager pour agir : une rencontre, 24 heures, une prise de conscience

Le programme TEAMIT+ a rassemblé, du 4 au 5 décembre, des étudiant·e·s de plusieurs pays européens dans le cadre des « 24 heures de l'innovation », organisées à l'ESTIA à Biarritz. Parmi eux se trouvaient deux étudiantes françaises qui ne se connaissaient pas avant cet événement. L'une venait de Biarritz, l'autre de Bordeaux. Deux parcours différents, réunis autour d'un même engagement environnemental.

Pendant vingt-quatre heures continues, du jeudi au vendredi, l'objectif était d'identifier une problématique climatique prioritaire et de proposer une réponse concrète. Le temps était court, les décisions devaient être rapides et la coopération immédiate. Il fallait apprendre à travailler ensemble en quelques heures seulement, confronter des idées, construire un projet solide et cohérent.

Les échanges avec les délégations venues d'Espagne, de Grèce et de Finlande ont permis de comparer des réalités nationales différentes. Malgré la diversité des contextes, un constat revenait régulièrement : les enjeux climatiques se manifestent souvent dans des gestes du quotidien que l'on ne questionne plus.

C'est dans ce cadre qu'un moment simple a marqué un tournant. À la fin d'un repas organisé pendant l'événement, un grand plat de paella, presque intact, a été jeté. D'autres aliments non consommés ont suivi. La scène s'est déroulée rapidement, sans réaction particulière. Elle semblait ordinaire.

Pourtant, elle a provoqué un décalage.

Dans un espace consacré à l'innovation et à la transition écologique, voir une quantité importante de nourriture jetée a rendu visible une contradiction concrète. Le gaspillage alimentaire n'était plus une donnée abstraite. Il devenait une réalité immédiate.

Cette situation a d'autant plus résonné que les participantes sont étudiantes, confrontées à des contraintes budgétaires dans leur quotidien. Le contraste entre nourriture jetée et réalités vécues a rendu le gaspillage impossible à ignorer. Le sujet s'est alors imposé.

Le gaspillage alimentaire : un enjeu global

Pourquoi le gaspillage alimentaire ?

Le gaspillage observé pendant les 24 heures de l'innovation n'est pas un cas isolé. Il s'inscrit dans une réalité européenne bien plus vaste.

Chaque année, environ 58 millions de tonnes de nourriture sont gaspillées au sein de l'Union européenne, soit près de 130 kilogrammes par personne. Le secteur de la restauration et des services alimentaires, qui inclut notamment les cantines, représente une part significative de ces pertes.

Ces chiffres traduisent un dysfonctionnement structurel. Le gaspillage alimentaire ne se limite pas aux comportements individuels. Il intervient à différentes étapes de la chaîne, de la production à la distribution, en passant par la restauration collective.

Chaque aliment jeté mobilise des ressources considérables. Il nécessite des terres agricoles, de l'eau, de l'énergie, du transport et du travail humain. Lorsqu'il est gaspillé, l'ensemble de ces ressources l'est également. De plus, la décomposition des déchets alimentaires contribue aux émissions de gaz à effet de serre, notamment sous forme de méthane.

Réduire le gaspillage alimentaire représente donc un levier climatique concret. Il s'agit d'un domaine où des ajustements organisationnels peuvent produire des effets mesurables et rapides.

Dans ce contexte, la restauration collective apparaît comme un espace stratégique. Contrairement aux habitudes domestiques, elle repose sur des décisions institutionnelles et des cadres réglementaires. Cela signifie qu'elle peut évoluer par le biais de choix politiques, organisationnels et éducatifs.

Au-delà de la dimension environnementale, la restauration collective soulève également une question d'exemplarité. Les établissements publics et les structures de restauration collective ont un rôle structurant dans la société. Les pratiques qu'ils adoptent influencent les comportements, façonnent les habitudes et participent à la construction d'une culture commune. Agir dans ces espaces, c'est agir à la fois sur l'impact écologique et sur la sensibilisation des générations futures. C'est à partir de cette analyse que le regard s'est progressivement tourné vers un terrain précis et familier.



Se concentrer sur la restauration collective

Les cantines et restaurants collectifs : un levier d'action

Les cantines universitaires françaises occupent une place centrale dans la vie étudiante. Chaque jour, des milliers de repas y sont préparés et servis. Ces structures assurent une mission essentielle : permettre à tous les étudiants d'accéder à une alimentation équilibrée et abordable.

Cependant, derrière cette fonction sociale indispensable, une réalité persiste. Une partie des aliments préparés n'est pas consommée.

Le gaspillage observé en restauration universitaire ne résulte pas d'un manque d'intérêt pour les enjeux environnementaux. Il s'inscrit dans un fonctionnement structuré. Les portions sont souvent standardisées. Les menus sont définis à l'avance pour répondre à des contraintes logistiques et budgétaires. Les normes sanitaires limitent les possibilités de redistribution des excédents.

Ces mécanismes assurent le bon fonctionnement du service mais peuvent générer des pertes alimentaires devenues presque invisibles. La nourriture non consommée est collectée et jetée sans que les volumes réels soient toujours communiqués ou mesurés publiquement. L'impact environnemental de ces pertes est loin d'être négligeable. Chaque aliment gaspillé représente des ressources mobilisées en amont : terres agricoles, eau, énergie, transport. Réduire ces pertes signifie réduire indirectement l'empreinte carbone associée à l'ensemble de la chaîne alimentaire. Mais l'enjeu ne se limite pas au climat.

Dans un contexte où la précarité alimentaire demeure une réalité en France, la coexistence de nourriture jetée et de difficultés d'accès à une alimentation suffisante met en lumière une contradiction difficile à ignorer. Les structures de restauration collective se trouvent ainsi à la croisée de plusieurs responsabilités : environnementale, sociale et éducative. C'est précisément cette position stratégique qui en fait un levier d'action pertinent. En tant qu'acteurs publics ou semi-publics, ces structures disposent d'une capacité d'adaptation organisationnelle. Des ajustements

dans la gestion des portions, la mesure des déchets ou la consultation des usagers peuvent produire des effets concrets. Agir dans ces espaces ne relève pas uniquement d'une optimisation logistique. Il s'agit d'inscrire la transition écologique au cœur des pratiques quotidiennes.

Notre campagne : une vidéo de sensibilisation

Pourquoi le choix du format video :

Le choix du format vidéo s'est imposé comme une évidence. Le gaspillage alimentaire concerne en grande partie un public jeune, habitué à consommer l'information sous forme visuelle et numérique. Une vidéo permet de transmettre un message de manière accessible, directe et émotionnelle. Contrairement à un rapport écrit, la vidéo donne à voir. Elle rend concret ce qui est souvent ignoré. Elle permet de capter l'attention, de susciter une réaction et d'encourager la réflexion. Dans ce contexte, ce format offre également une capacité de diffusion rapide, notamment à travers les réseaux sociaux et les plateformes étudiantes. La campagne a ainsi pris la forme d'une vidéo d'environ trois minutes, construite à partir d'un script structuré et argumenté. Ce format court impose une sélection rigoureuse des messages et renforce l'impact du propos.

La campagne poursuit trois objectifs principaux :

- ⊕ Rendre visible un phénomène souvent banalisé. Le gaspillage alimentaire est quotidien, mais rarement questionné.
- ⊕ Relier le gaspillage alimentaire aux enjeux climatiques. Chaque aliment jeté représente des ressources mobilisées inutilement et des émissions évitables.
- ⊕ Encourager le dialogue. La vidéo ne cherche pas à désigner des responsables, mais à ouvrir un espace de réflexion partagé entre usagers, professionnels et décideurs.

Public cible

La campagne s'adresse en priorité aux usagers, directement concernés par la restauration collective. Elle vise à encourager une prise de conscience et à susciter une participation active dans la réflexion.

Elle s'adresse également aux responsables de cantines et aux gestionnaires institutionnels. L'objectif est de montrer que des ajustements organisationnels sont possibles.

Enfin, la vidéo peut interpeller les décideurs publics, en soulignant que la restauration collective constitue un levier d'action dans les politiques climatiques et sociales.

Message central et positionnement

Le message central de la campagne est simple : le gaspillage alimentaire en restauration collective n'est pas une fatalité.

Il ne s'agit pas d'un problème individuel, mais d'un mécanisme collectif qui peut être transformé. En agissant sur l'organisation des services, la gestion des portions et la sensibilisation, il est possible de réduire significativement les pertes.

La vidéo adopte un positionnement constructif. Elle ne cherche pas à culpabiliser, mais à responsabiliser. Elle invite à repenser les pratiques existantes et à envisager des solutions concrètes.

Une démarche de plaidoyer local

Au-delà de la sensibilisation, cette campagne s'inscrit dans une logique de plaidoyer. Elle vise à démontrer que la transition écologique passe aussi par des ajustements dans les espaces du quotidien.

En choisissant de se concentrer sur la restauration collective en France, le projet articule action locale et enjeu européen. Réduire le gaspillage alimentaire dans ces structures contribue à des objectifs climatiques plus larges et participe à une transformation progressive des pratiques collectives.

Les acteurs rencontrés : regards de terrain et réalités institutionnelles

Acteurs identifiés et sollicités

Afin de confronter l'analyse théorique aux réalités du terrain, plusieurs catégories d'acteurs impliqués dans la restauration collective ont été identifiées et sollicitées.

L'enquête a d'abord porté sur des acteurs directement impliqués dans le fonctionnement quotidien des cantines, notamment des personnels de restauration en milieu scolaire et universitaire. Cette approche a permis de recueillir des observations concrètes sur les moments de gaspillage, les comportements des usagers et les pratiques déjà mises en place.

Une attention particulière a également été portée aux acteurs institutionnels intervenant à l'échelle territoriale. À ce titre, des échanges ont été menés avec la chargée de mission Économie circulaire et Prévention des déchets de l'Agglomération de Saintes, dont le rôle dans la collecte et le suivi des biodéchets permet d'avoir une vision plus globale du phénomène.

Enfin, le service de restauration collective de l'agglomération a également été sollicité afin de compléter l'analyse par une lecture organisationnelle et stratégique des pratiques de réduction du gaspillage.

Acteurs effectivement rencontrés

Les échanges ont permis de croiser plusieurs niveaux de lecture complémentaires.

Du côté de la restauration universitaire, un retour de terrain a été obtenu auprès d'un restaurant universitaire, apportant des informations précieuses sur l'adaptation des portions, la gestion de fin de service et les outils numériques de suivi du gaspillage.

À l'échelle des cantines scolaires, plusieurs retours ont été recueillis auprès d'acteurs impliqués dans le fonctionnement des écoles primaires. Ces réponses ont mis en lumière les pratiques de pesées régulières, le travail sur les grammages ainsi que l'importance de l'accompagnement des enfants au moment du repas.

Enfin, l'échange avec Madame Fanny Lammin, chargée de mission Économie circulaire et Prévention des déchets, a permis d'intégrer une dimension territoriale plus large. Son retour apporte notamment un chiffre particulièrement significatif : 27 640 kg de biodéchets collectés en cinq mois dans 40 cantines primaires, soit près de 700 kg par cantine.



L'enquête de terrain a été construite autour d'un questionnaire semi-directif, permettant de recueillir à la fois des données concrètes et des retours d'expérience plus qualitatifs. Les questions ont été organisées autour de plusieurs axes : la mesure du gaspillage alimentaire, les causes identifiées, les contraintes organisationnelles, les actions déjà mises en place ainsi que les pistes d'amélioration jugées réalistes par les acteurs.

Cette méthodologie a permis de comparer les pratiques entre différents types de structures de restauration collective, en croisant les observations issues des cantines scolaires, du restaurant universitaire et des services territoriaux en charge de la collecte des biodéchets. L'objectif n'était pas uniquement de quantifier le gaspillage, mais également de comprendre les mécanismes qui le produisent et les marges d'action existantes.

Principaux constats issus des échanges

Les échanges réalisés auprès des différents acteurs ont fait émerger plusieurs constats convergents.

Le premier concerne l'importance de la gestion des portions. Qu'il s'agisse des cantines scolaires ou du restaurant universitaire, la mauvaise adaptation des quantités servies apparaît comme l'une des principales causes du gaspillage. À l'inverse, les structures proposant des portions modulables ou des demi-portions semblent mieux limiter les pertes.

Un second constat majeur porte sur le moment du service. Dans la plupart des structures interrogées, le gaspillage se concentre principalement en fin de service, lorsque certains plats n'ont pas été entièrement consommés ou lorsque les retours de plateaux sont importants.

Les acteurs soulignent également l'impact du comportement des usagers. En milieu universitaire, certains étudiants choisissent des aliments par curiosité sans les terminer. Dans les cantines scolaires, l'accompagnement au goût et la présentation des plats jouent un rôle déterminant dans l'acceptation des repas.

Enfin, plusieurs dispositifs intéressants ont été identifiés : pesées régulières, scan numérique des plateaux, travail sur les grammages, gachimètres à pain, écoles du goût et actions de sensibilisation. Ces initiatives montrent qu'une réduction du gaspillage est possible lorsque l'approche combine suivi des données, organisation du service et sensibilisation des usagers.

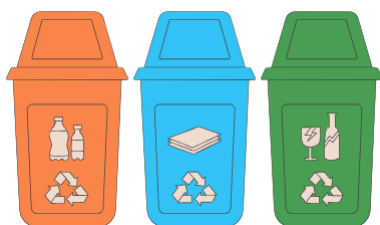
Contraintes institutionnelles et limites identifiées

Au-delà des initiatives déjà mises en place, les échanges ont également permis de faire émerger plusieurs contraintes structurelles qui freinent la réduction du gaspillage alimentaire.

La première limite concerne le manque de données détaillées et harmonisées. Si certaines structures réalisent des pesées régulières ou disposent d'outils de suivi, les résultats restent parfois difficiles à exploiter, soit parce qu'ils ne sont pas communiqués de manière précise, soit parce qu'ils demeurent ponctuels.

Les acteurs interrogés ont également souligné plusieurs contraintes organisationnelles, notamment en fin de service. La gestion du temps, la logistique et l'anticipation des quantités restent des enjeux majeurs. Le budget constitue une autre limite importante. Certains leviers d'amélioration, comme l'achat de balances supplémentaires, le développement d'outils de suivi ou la formation renforcée des équipes, nécessitent des moyens financiers parfois difficiles à mobiliser.

Enfin, les témoignages montrent que la réduction du gaspillage ne peut reposer uniquement sur le personnel de restauration. Elle suppose une coordination plus large entre équipes, institutions, familles et usagers.



Réception et perception de la campagne

Les échanges de terrain ont confirmé la pertinence du message porté par la campagne vidéo. Les acteurs rencontrés partagent le constat selon lequel le gaspillage alimentaire ne relève pas

uniquement de la production ou du service, mais également des comportements des usagers et du niveau de sensibilisation. Les retours obtenus rejoignent directement l'orientation de la campagne : agir sur la prise de conscience, encourager une meilleure adaptation des portions et renforcer la sensibilisation sur la durée.

En milieu scolaire, plusieurs acteurs ont insisté sur la nécessité d'un travail éducatif continu, impliquant l'ensemble de la communauté éducative ainsi que les familles. En restauration universitaire, le besoin de sensibilisation des étudiants apparaît également comme un levier encore insuffisamment exploité.

Ces retours confirment que la vidéo s'inscrit dans une démarche réaliste et complémentaire aux actions déjà menées sur le terrain. Elle constitue un outil de médiation entre institutions, personnels de restauration et usagers, en rendant visible un problème souvent banalisé.

Transformer le constat en action : nos recommandations

Recommandations pour les universités, cantines et CROUS

À partir des constats issus de l'enquête de terrain, plusieurs recommandations concrètes peuvent être formulées afin de réduire durablement le gaspillage alimentaire dans la restauration collective.

- ⊕ Généraliser les portions modulables et les demi-portions, déjà identifiées comme efficaces dans plusieurs structures.

Cette adaptation simple permet de mieux répondre aux besoins réels des usagers et de limiter les restes dans les assiettes.

- ⊕ Ajuster les menus à partir du gaspillage constaté. Certains plats équilibrés mais peu appréciés génèrent des pertes importantes.

Certains plats équilibrés mais peu appréciés génèrent des pertes importantes. Le croisement entre exigences nutritionnelles et préférences des usagers apparaît donc essentiel.

- ⊕ Soigner la présentation des plats et l'organisation du service.

Les retours du terrain montrent qu'un mets mieux présenté, un pain distribué à la demande ou encore une meilleure gestion de la fin de service peuvent réduire significativement les pertes.

- ⊕ Généraliser les outils de mesure et de suivi, tels que les pesées régulières, les scans de plateaux ou les suivis annuels, afin d'objectiver les évolutions et de piloter les actions.

Recommandations pour la sensibilisation et l'accompagnement

Les échanges menés avec les acteurs rencontrés ont également montré que la réduction du gaspillage ne peut reposer uniquement sur l'organisation du service.

- ⊕ Une sensibilisation continue des usagers apparaît indispensable. L'accompagnement au goût, la compréhension des impacts climatiques et la valorisation des bons gestes doivent s'inscrire dans la durée.

La campagne vidéo réalisée dans le cadre du projet peut constituer un premier support de sensibilisation, à diffuser dans les restaurants universitaires, sur les réseaux sociaux étudiants ou dans les espaces communs des établissements.

- ⊕ Mettre en place des sondages réguliers sur les préférences alimentaires, afin d'impliquer les usagers dans l'amélioration des menus et de mieux anticiper les choix les plus générateurs de gaspillage.
- ⊕ Encourager le partage des bonnes pratiques entre établissements, afin de permettre aux structures les plus performantes de diffuser leurs méthodes d'organisation, de service et de sensibilisation.

Cette démarche de sensibilisation s'inscrit directement dans la continuité de la campagne vidéo développée dans le cadre du projet.

Création d'un hub solidaire territorial

À l'échelle des villes et des collectivités, cette logique pourrait être étendue à un hub solidaire territorial de redistribution des surplus alimentaires.

Dans une ville comme Saintes, ce dispositif pourrait connecter les cantines scolaires, restaurants universitaires, maisons de retraite et autres structures de restauration collective afin de mutualiser les surplus encore consommables.

Ces produits pourraient être redistribués à des associations, à des personnes en situation de précarité ou intégrés à des points de récupération solidaires. Dans une logique d'économie circulaire et d'entraide locale, les bénéficiaires ou associations partenaires pourraient, sur la base du volontariat, participer à des actions de sensibilisation, de tri, de compostage ou de valorisation des biodéchets.

Cette recommandation permet de relier enjeu climatique, justice sociale et solidarité territoriale, en donnant à la lutte contre le gaspillage une dimension humaine et collective.

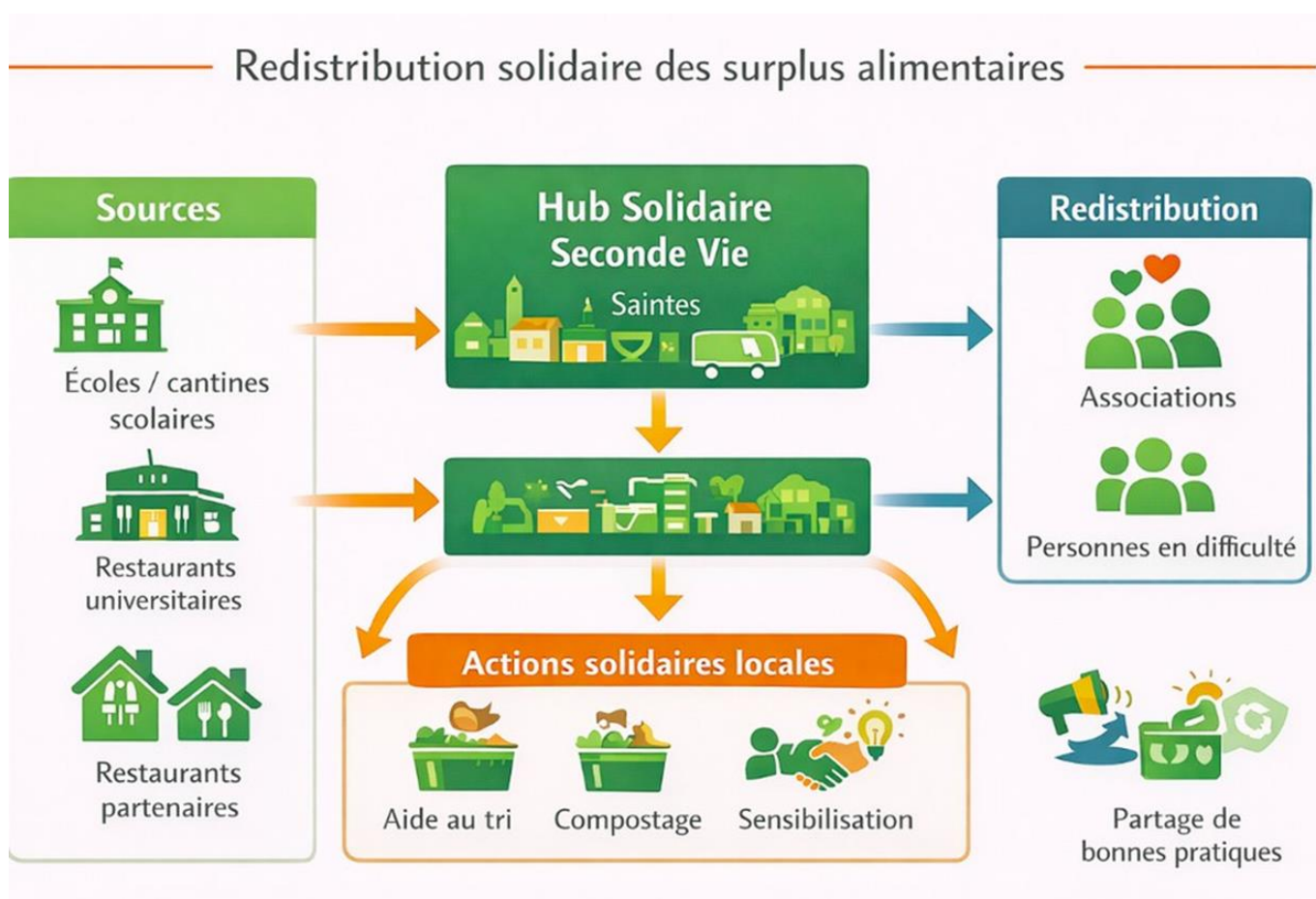
Créer un hub étudiant anti-gaspillage



Au sein des restaurants universitaires, une recommandation particulièrement innovante consiste à créer un hub étudiant anti-gaspillage en fin de service.

Ce dispositif prendrait la forme d'un point de récupération dédié aux surplus encore consommables : plats non mis en service, pains non touchés, fruits ou desserts encore conformes. Les étudiants pourraient venir récupérer ces produits en fin de service, idéalement avec leurs propres contenants, selon un système simple et encadré.

Ce hub permettrait de transformer les excédents en ressource, tout en sensibilisant les étudiants à la valeur de l'alimentation et à la responsabilité collective.



Conclusion : agir localement pour un impact durable

Synthèse des enjeux

Ce projet a permis de mettre en lumière une réalité souvent banalisée : le gaspillage alimentaire en restauration collective demeure un enjeu à la fois environnemental, social et organisationnel.

Les échanges menés avec les différents acteurs rencontrés ont confirmé que ce phénomène ne relève pas d'une cause unique. Il résulte de l'articulation entre portions inadaptées, organisation du service, préférences des usagers, contraintes budgétaires et manque de sensibilisation sur la durée.

L'enquête de terrain, menée à la fois en restaurant universitaire, dans les cantines scolaires de Saintes et auprès des services territoriaux, a permis d'ancrer l'analyse dans des réalités concrètes et mesurables.

La restauration collective comme levier stratégique

Au-delà du constat, la restauration collective apparaît comme un levier d'action particulièrement stratégique. Ces espaces concentrent chaque jour des flux alimentaires importants, des pratiques répétées et une diversité d'usagers. Ils constituent donc des lieux privilégiés pour expérimenter des solutions concrètes, mesurer leur impact et diffuser de nouvelles habitudes.

Les retours obtenus montrent que des actions simples, telles que les portions modulables, le suivi des déchets, le travail sur les menus ou la sensibilisation continue, peuvent déjà produire des effets positifs. Les recommandations formulées dans ce booklet, et en particulier la création de hubs de redistribution à l'échelle étudiante et territoriale, ouvrent la voie à une approche plus intégrée, reliant transition écologique, innovation sociale et solidarité locale.

Vers une transformation des pratiques collectives

Au-delà de la seule réduction des déchets, ce projet invite à repenser le rapport collectif à l'alimentation. Chaque repas servi, consommé ou gaspillé traduit des choix organisationnels, éducatifs et culturels. Agir sur ces pratiques du quotidien, c'est agir concrètement sur la transition écologique.

L'enjeu n'est donc pas uniquement de jeter moins, mais de construire des systèmes plus intelligents, plus solidaires et plus adaptés aux besoins réels des territoires et des usagers. À travers ce projet, la lutte contre le gaspillage alimentaire apparaît comme une opportunité de transformation durable, capable de relier les établissements scolaires, les restaurants universitaires, les collectivités et les citoyens autour d'une même dynamique d'action.

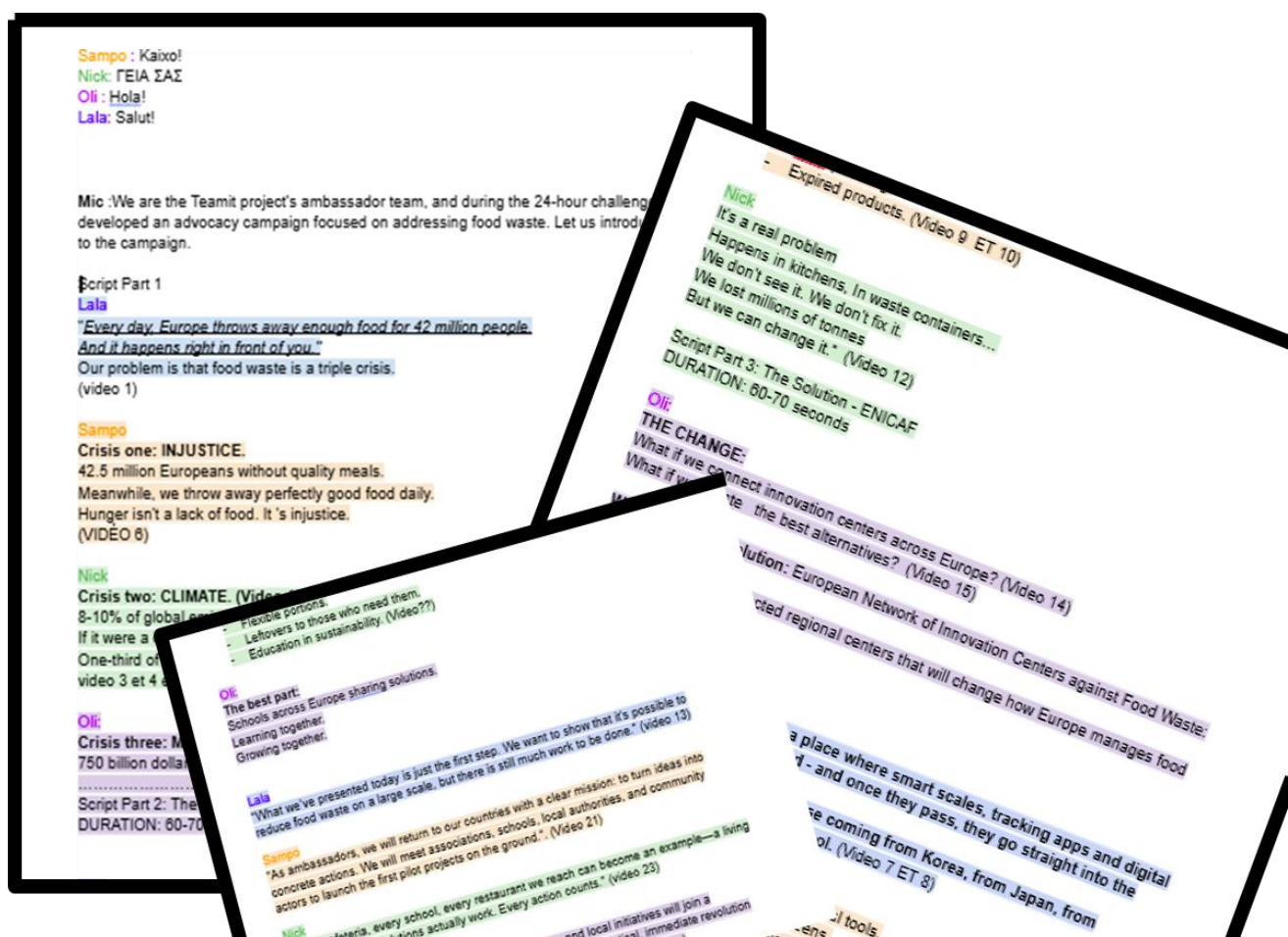
Annexes

Script de la vidéo

Cette annexe regroupe le script complet de la vidéo de sensibilisation réalisée dans le cadre du projet.

Le contenu de cette vidéo s'appuie sur une progression logique, allant d'un constat global du gaspillage alimentaire à l'échelle européenne jusqu'à une mise en perspective plus locale, centrée sur la restauration collective. Une attention particulière est portée aux cantines universitaires et scolaires, identifiées comme des espaces clés d'action.

La vidéo vise à rendre visible un phénomène souvent sous-estimé, en mettant en lumière les impacts environnementaux, sociaux et organisationnels du gaspillage alimentaire. Elle propose également une approche accessible et pédagogique, afin de sensibiliser les usagers et d'encourager des changements de comportement.



Lala, Sampo, Nick, Oli

Script Part 1: The Global Crisis

DURATION: 50-60 seconds

Sampo : Kaixo!

Nick: ΓΕΙΑ ΣΑΣ

Oli : Hola!

Lala: Salut!

Mic :We are the Teamit project's ambassador team, and during the 24-hour challenge we developed an advocacy campaign focused on addressing food waste. Let us introduce you to the campaign.

Script Part 1

Lala

"Every day, Europe throws away enough food for 42 million people.

And it happens right in front of you."

Our problem is that food waste is a triple crisis.

(video 1)

Sampo

Crisis one: INJUSTICE.

42.5 million Europeans without quality meals.

Meanwhile, we throw away perfectly good food daily.

Hunger isn't a lack of food. It 's injustice.

(VIDEO 6)

Nick

Crisis two: CLIMATE. (Video 18)

8-10% of global emissions come from uneaten food.

If it were a country, it'd be the third-largest polluter in the world.

One-third of farmland grows food that goes to trash.

video 3 et 4 et 5

Oli:

Crisis three: MONEY.

750 billion dollars. Lost. Every year. (Video 11)

Script Part 2: The Hidden Culprit

DURATION: 60-70 seconds

Lala

We will focus on the waste generated by restaurants and food services, for example in schools.

(vidéo 2)

Sampo

IN SCHOOLS up to 25% of food served goes to trash.

Where is it lost?

- Portions too large.
- Food children reject.
- Poor planning.
- Expired products. (Video 9 ET 10)

Nick

It's a real problem

Happens in kitchens, In waste containers...

We don't see it. We don't fix it.

We lost millions of tonnes

But we can change it." (Video 12)

Script Part 3: The Solution - ENICAF

DURATION: 60-70 seconds

Oli:

THE CHANGE:

What if we connect innovation centers across Europe? (Video 14)

What if we create the best alternatives? (Video 15)

We bring a new solution: European Network of Innovation Centers against Food Waste:
(Video 16)

A network of interconnected regional centers that will change how Europe manages food waste. (Video 19)

Lala

Here is what it brings.

A technology hub: let's imagine a place where smart scales, tracking apps and digital tools are tested, validated, certified - and once they pass, they go straight into the field.

And then, knowledge transfer: expertise coming from Korea, from Japan, from France... brought directly into your school. (Video 7 ET 8)

Sampo

- **Training:** Chefs, managers, students. Real tools.
- **Real laboratory:** We test in real canteens.
- **European database:** Best practices. Success stories. All shared. (Video 17)

Nick

One of the Immediate pilots:

ZERO WASTE CANTEENS: European certification that rewards schools for taking action.

Imagine your canteen with:

- A Software predicting exact needs.
- Reservation system for zero waste.
- Flexible portions.
- Leftovers to those who need them.
- Education in sustainability. (Video??)

Oli:

The best part:

Schools across Europe sharing solutions.

Learning together.

Growing together.

Lala

"What we've presented today is just the first step. We want to show that it's possible to reduce food waste on a large scale, but there is still much work to be done." (video 13)

Sampo

"As ambassadors, we will return to our countries with a clear mission: to turn ideas into concrete actions. We will meet associations, schools, local authorities, and community actors to launch the first pilot projects on the ground." (Video 21)

Nick

"Every cafeteria, every school, every restaurant we reach can become an example—a living laboratory where solutions actually work. Every action counts." (video 23)

Oli:

"And you can be part of it. Your engagement, ideas, and local initiatives will join a European-wide movement. This isn't just a concept: it's a practical, immediate revolution against food waste. Together, we can make a difference. Join us." (Video)

Données et sources de terrain

Cette annexe rassemble les principaux éléments issus de l'enquête de terrain menée dans le cadre du projet.

Les données collectées proviennent de différents types d'acteurs de la restauration collective, permettant de croiser plusieurs niveaux d'analyse : opérationnel, organisationnel et territorial.

Parmi les résultats marquants, les échanges avec les services de l'Agglomération de Saintes ont permis de mettre en évidence la collecte de 27 640 kg de biodéchets en cinq mois dans 40 cantines scolaires, soit près de 700 kg par cantine. Ce chiffre illustre l'ampleur du phénomène à l'échelle locale.

Cette annexe intègre également :

- ⊕ Les retours d'expérience issus d'un restaurant universitaire
- ⊕ Les pratiques de pesées réalisées dans les cantines scolaires
- ⊕ Les observations liées au suivi des plateaux et des retours en fin de service
- ⊕ Les principaux leviers d'action identifiés
- ⊕ Les contraintes organisationnelles et institutionnelles rencontrées

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels de l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette thématique. Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées structure. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté en octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantine.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types de cantines (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématiquement mis en début de chaîne, mets mal présentés, menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants. Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territorial et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles. En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ?

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ?

3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ?

4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ?

6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de services sont adaptées, avec des demi-portion proposées afin de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage.

2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise.

3. Il est constaté à la fin de service.

4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité.

5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies.

6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage.

7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place.

8. On constate néanmoins une amélioration progressive.

9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget).

10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants.

1. Avez-vous une estimation de la quantité de déchets alimentaires collectés dans les cantines scolaires du territoire ?

Dans une perspective d'exemplarité, l'Agglomération Saintes Grandes Rives a mis en place à l'automne 2024 une campagne de démarchage des cantines scolaires des écoles primaires (qui sont sous sa compétence) pour qu'elles passent au tri à la source des biodéchets (épluchures, gaspillage alimentaire, restes de viandes, poisson, serviettes papier). C'est moi qui ai géré ce lien avec les personnels de cantine. En parallèle, nous avons expérimenté une collecte des biodéchets des acteurs économiques (restaurants, maisons de retraite, cantines...) par l'entreprise Moulinot, entreprise d'insertion spécialisée sur cette filière, qui valorise les biodéchets en méthanisation.

Une plateforme de suivi Moulinot nous permet de suivre les quantités collectées chaque semaine dans chaque structure. Pour les cantines scolaires de l'agglomération, j'ai calculé qu'on a collecté 27 640 kg depuis le 1er octobre 2025 dans les 40 cantines primaires du territoire soit près de 700 kg par cantines en 5 mois.

2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les différents types d'établissements (maternelles, primaires, collèges, etc.) ?

Nous ne gérons que les écoles élémentaires et primaires. Oui, il y a des différences de gaspillage entre les cantines. A noter, certaines produisent les repas, d'autres ne font que servir les repas préparés par d'autres et acheminés sur place. Les raisons sont à creuser avec le service Restauration Collective.

3. Selon votre expérience, quelles sont les principales causes du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

mauvaise adaptation des portions / pain systématisé ou mis en début de chaîne
mets mal présenté

menu « équilibré mais peu apprécié » par les enfants

Mais ça n'est que mon avis pas suffisamment étayé, il vaudrait mieux avoir l'avis de la Restauration Collective.

4. Avez-vous constaté une évolution du volume de déchets alimentaires ces dernières années ?

Restauration collective

5. Des initiatives ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ?

Oui, le service Restauration Collective organise des pesées régulières. Ils animent des écoles du goût en maternelle. Ils travaillent sur des gachimètres à pain. Par ailleurs, dans le cadre du Programme Alimentaire Territoriale et de la Stratégie de Prévention Déchets, nous avons mené sur 2 années scolaires un important projet de sensibilisation des scolaires au gaspillage alimentaire, avec des assos environnementales, des artistes mais aussi les personnels des cantines, des centres de loisirs.

6. Selon vous, quelles actions seraient les plus efficaces pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ?

Ce qu'il ressort des bilans de l'action de sensibilisation au gaspillage alimentaire que je suis cette année, est qu'il faut sensibiliser les enfants sur la durée au sujet, en coopération avec l'ensemble de la communauté éducative et les familles.

En parallèle, cela n'évite pas de poursuivre, au sein du service Restauration Collective, des actions pour retravailler les menus, en fonction du gaspillage constaté, former les équipes à bien présenter les plats et à ajuster le service aux besoins des enfants... permettre l'échange entre cantine qui gaspille peu et cantines qui ont de moins bons chiffres pour partager les bonnes pratiques.

Réponses aux questions

1. Les aliments sont triés au niveau de la plonge. Les portions de servies sont adaptées, avec des demi-portions proposées afin que de répondre au mieux aux besoins des usagers. De plus l'ensemble de la nourriture n'est pas systématiquement mis en service, ce qui permet de limiter le gaspillage
2. Le gaspillage alimentaire est contrôlé environ deux fois par semaines par une entreprise externe. Toutefois ? aucune estimation précise n'est communiquée et il n'y a pas de retour détaillé de la part de cette entreprise
3. Il est constaté à la fin de service
4. Le gaspillage alimentaire chez les étudiants s'explique principalement par le fait qu'ils ne terminent pas leurs assiettes. De plus, certains choisissent des aliments par curiosité afin de découvrir de nouvelles saveurs, sans forcément les consommer ensuite en totalité
5. Les portions sont modulables afin de s'adapter aux besoins des usagers. Par ailleurs, des assiettes témoins sont réalisées pour garantir la quantité et le respect des quantités servies
6. Les équipes ne mettent pas en service l'intégralité des plats préparés, elles conservent une partie des productions afin d'éviter le gaspillage. De plus, un système numérique est utilisé pour scanner les plateaux en plonge et analyser les retours, ce qui permet de mieux évaluer et suivre le gaspillage
7. Aucune action spécifique n'a encore été mise en place
8. On constate néanmoins une amélioration progressive
9. L'organisation de fin de service, l'achat de balance (budget)
10. Proposition des pains tranchés ; faire de la sensibilisation avec les étudiants

Je me permets de vous contacter sur recommandation de Madame Fanny Lammin, dans le cadre d'un projet étudiant mené au sein du programme européen TEAMIT+, coordonné par l'ONG Initiative Développement.

Avec une autre étudiante, nous réalisons actuellement un booklet consacré au gaspillage alimentaire dans la restauration collective. Après une première prise de contact avec Madame Lammin, qui nous a apporté des éléments très utiles sur la collecte des biodéchets, il nous a été conseillé de nous rapprocher de votre service afin d'obtenir une vision plus complète sur le fonctionnement des cantines scolaires.

Dans ce cadre, nous souhaiterions recueillir votre expertise sur les pratiques de gestion du gaspillage alimentaire au sein du service Restauration Collective de l'Agglomération.

Si vous en avez la possibilité, accepteriez-vous de répondre à quelques questions ci-dessous ? Même des réponses synthétiques nous seraient très précieuses pour enrichir notre étude.

1. Les quantités de gaspillage alimentaire sont-elles régulièrement mesurées dans les cantines scolaires ? Si oui, sous quelle forme (pesées, estimations, suivi annuel...) ? **oui nous réalisons 2 pesées par an (une au minimum)**
2. Observez-vous des différences importantes de gaspillage entre les établissements produisant leurs repas et ceux recevant des repas livrés ? **non, aucune différence**
3. Quels sont, selon votre expérience, les principaux facteurs organisationnels influençant le gaspillage alimentaire (menus, portions, logistique, temps de service...) ? **portions, accompagnement des enfants pour goûter**
4. Quelles actions concrètes ont été mises en place ces dernières années pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ? **formation interclasse sur l'importance de faire goûter, travail sur les grammages**
5. Avez-vous constaté des résultats mesurables suite à ces actions ? **difficile à mesurer**
6. Selon vous, quelles pistes d'amélioration seraient les plus réalistes à court terme pour réduire durablement le gaspillage alimentaire dans les cantines ? **l'accompagnement renforcé**



Causes principales du gaspillage :

Catégorie	Causes identifiées
Organisation du service	Mauvaise gestion de fin de service, plats non consommés
Portions	Portions trop importantes ou mal adaptées
Comportement des usagers	Non-consommation complète, curiosité alimentaire
Présentation des plats	Mets peu attractifs visuellement
Menus	Plats équilibrés mais peu appréciés
Pain	Distribution systématique ou en début de chaîne

Impact local du gaspillage :

Indicateur	Valeur
Nombre de cantines étudiées	40
Biodéchets collectés (5 mois)	27 640 kg
Moyenne par cantine	~700 kg
Fréquence de suivi (RU)	2 fois/semaine
Fréquence de pesée (écoles)	2 fois/an

Leviers d'amélioration :

Axe d'amélioration	Action recommandée
Portions	Généraliser les demi-portions
Sensibilisation	Campagnes + actions sur la durée
Menus	Adapter selon préférences et gaspillage
Organisation	Améliorer gestion de fin de service
Données	Généraliser les outils de suivi
Collaboration	Partage des bonnes pratiques

Exemple des questions posées :

Cette annexe présente le questionnaire semi-directif utilisé pour structurer les échanges avec les différents acteurs rencontrés.

Les questions ont été conçues afin de recueillir à la fois des informations factuelles et des retours d'expérience, en s'articulant autour de plusieurs thématiques :

- ⊕ La mesure et le suivi du gaspillage alimentaire
- ⊕ Les causes principales identifiées
- ⊕ Les pratiques et actions déjà mises en place
- ⊕ Les contraintes rencontrées par les structures
- ⊕ Les pistes d'amélioration envisagées

Ce guide a permis d'assurer une cohérence dans les entretiens, tout en laissant une place à des réponses ouvertes et à des observations qualitatives.

1. Comprendre la situation actuelle

1.1 Estimez-vous qu'il existe un problème de gaspillage alimentaire dans votre cantine ?

1.2 Mesurez-vous la quantité de nourriture jetée quotidiennement ou hebdomadairement ?

1.3 À quel moment du service le gaspillage est-il le plus important ?

2. Identifier les causes

2.1 Selon vous, quelles sont les principales raisons du gaspillage alimentaire ?

2.2 Les portions sont-elles modulables ou standardisées ?

2.3 Les préférences des étudiants/élèves sont-elles prises en compte dans la conception des menus ?

3. Contraintes et limites

3.1 Quelles contraintes réglementaires ou sanitaires limitent la redistribution des excédents ?

3.2 Les contraintes budgétaires influencent-elles la gestion des quantités produites ?

3.3 Disposez-vous des moyens humains et matériels nécessaires pour mettre en place des actions de réduction du gaspillage ?

4. Solutions et initiatives existantes

4.1 Des mesures ont-elles déjà été mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire ?

4.2 Avez-vous observé des résultats concrets suite à ces actions ?

4.3 Seriez-vous favorable à l'introduction de portions modulables ou de systèmes de récupération des excédents ?

5. Réaction à votre campagne

5.1 Que pensez-vous de l'idée de sensibiliser les étudiants via une vidéo sur le gaspillage alimentaire ?

5.2 Pensez-vous que la sensibilisation peut réellement influencer les comportements des étudiants ?

5.3 Selon vous, quelles actions seraient les plus réalistes et efficaces à court terme ?

Éléments visuels de la campagne et recommandations

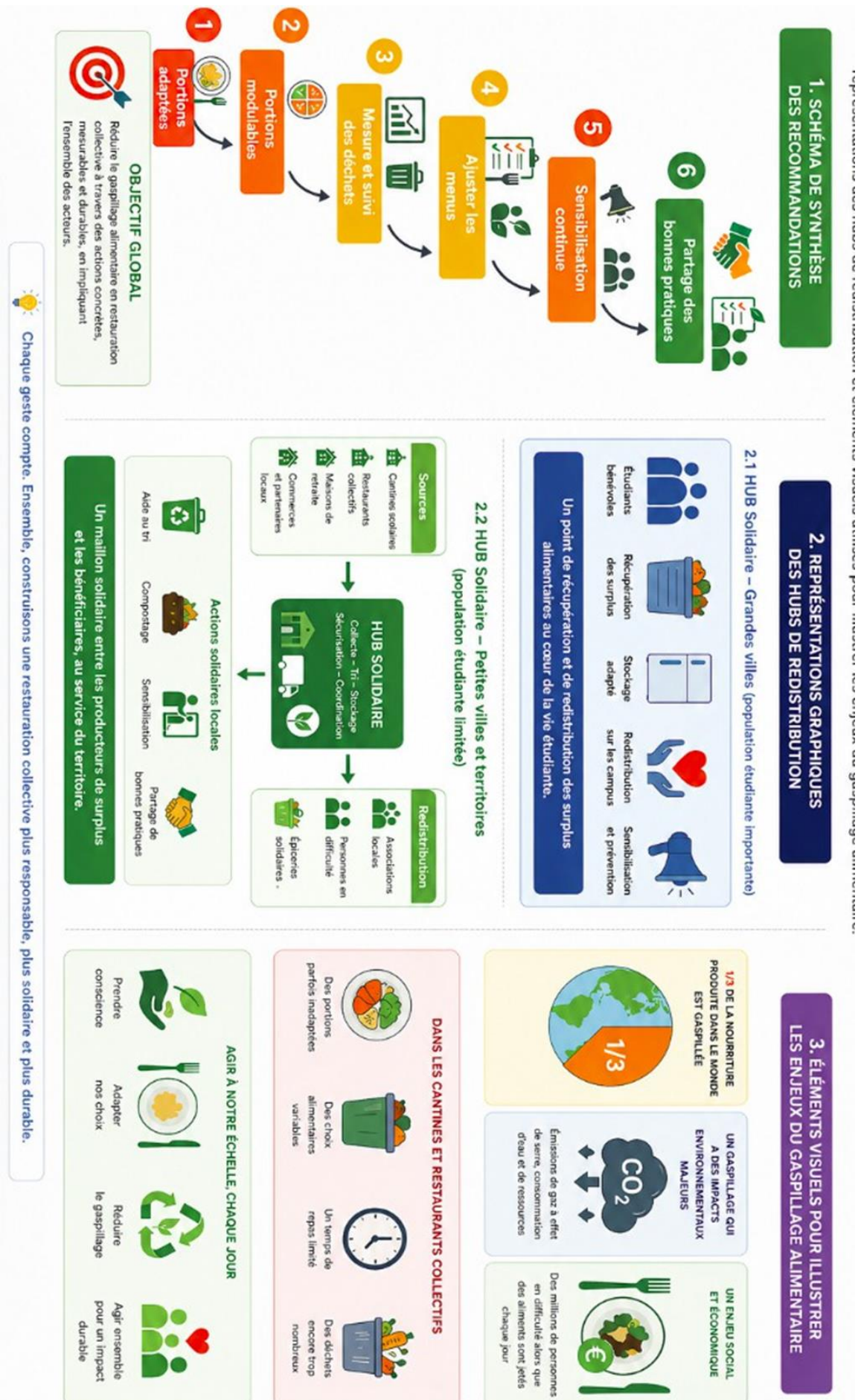
Cette annexe regroupe l'ensemble des supports visuels produits dans le cadre du projet. Elle comprend notamment :

- ⊕ Des extraits ou captures de la vidéo de sensibilisation
- ⊕ Le schéma de synthèse des recommandations
- ⊕ Les représentations graphiques des hubs solidaires (étudiant et territorial)
- ⊕ Les éléments visuels utilisés pour illustrer les enjeux du gaspillage alimentaire

Ces supports permettent de mettre en évidence la cohérence globale du projet, en reliant l'analyse, la démarche de sensibilisation et les propositions concrètes formulées.







Mot de fin de l'équipe France

Ce projet a été bien plus qu'un simple travail académique. Il a représenté une expérience humaine, collective et profondément enrichissante.

L'équipe française, composée de Laowen Piaugeard et Lorea Saint-Val, souhaite adresser ses sincères remerciements à l'ensemble du programme TEAMIT+. Participer à ce projet a été une opportunité unique de s'engager concrètement sur des enjeux actuels et de donner du sens à notre travail. Nous tenons également à remercier chaleureusement nos camarades des autres pays. Malgré les différences culturelles et linguistiques, une véritable dynamique de collaboration s'est installée. La barrière de la langue n'a jamais été un frein, mais au contraire une richesse, rendant cette expérience d'autant plus mémorable et inspirante.

Nous remercions également l'ensemble des acteurs rencontrés dans le cadre de notre enquête de terrain, qui ont accepté de répondre à nos questions et de partager leur expérience. Leurs retours ont été essentiels pour ancrer notre réflexion dans des réalités concrètes.

Nous souhaitons adresser un remerciement particulier à l'ONG Initiative Développement, qui nous a formées aux enjeux de sensibilisation et grâce à laquelle nous avons eu la chance d'être sélectionnées pour participer à ce projet. Nous remercions tout particulièrement Margaux Bonneau et Morgane Bouger pour leur accompagnement, leur écoute et leur engagement tout au long de cette expérience.

Enfin, nous adressons nos remerciements aux organisateurs des 24 heures de l'innovation, qui ont permis de donner naissance à cette réflexion et à ce travail collectif dans un cadre stimulant et engagé.

Cette expérience restera marquante, tant sur le plan personnel que collectif, et constitue une première étape dans une réflexion plus large sur notre rôle face aux enjeux environnementaux et sociaux actuels.

TEAMIT+: TEAMPRENEUR MULTICULTURAL IMPACT INNOVATION COOPERATIVES



About the TEAMIT+ project

TEAMIT+ aims to develop an innovative educational program applying a pedagogical methodology based on the “learning by creating” approach. The specific pedagogical methodology will be applied to vocational training students, to higher education students, as well as to young immigrants, refugees and the unemployed from different academic subjects. The aim is to enable them to become future teampreneurs who will influence society by understanding the importance of the transition to a greener economy, based on green, digital and climate resilience skills.



**Co-funded by
the European Union**

Funded by the European Union (Grant agreement No 101111560). Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



D5.5 Booklet sur les engagements climatiques de la Grèce à l'horizon 2026 - Version française

Niveau de diffusion : Public



Tiimiakatemia
by jamk



Informations sur le document

Publié par	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios
Date de publication	31/05/2026

Historique du document

Version	Date	Modifications apportées par
01	05/05/2026	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Auteurs

Version	Date	Nom complet (Organisation)
01	05/05/2026	Alexandros Loizou, Christina Dilma, Nikolaos Liolios

Réviseurs

Version	Date	Nom complet
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Avis de droits d'auteur

Ce contenu a été reproduit et partagé avec vous par ou au nom du projet TEAMIT+ (ID : 10111560) conformément aux lois applicables en matière de droits d'auteur.

Le contenu mentionné ici peut être protégé par les lois sur le droit d'auteur. Toute reproduction ou communication ultérieure de ce matériel par vos soins peut être soumise à la protection du droit d'auteur en vertu des lois applicables.

Ne supprimez pas cet avis.

Le projet TEAMIT+ (ID : 10111560) s'engage à respecter et à faire respecter les lois et réglementations en matière de droits d'auteur.

Table des matières

Informations sur le document.....	2
Historique du document	2
Auteurs.....	2
Réviseurs.....	2
Introduction	4
La campagne : pendant les 24 heures Objectifs de la campagne	4
Groupes cibles, utilisateurs et participation au portail de la campagne.....	6
Message principal et positionnement.....	6
Une approche locale.....	6
Le résultat.....	7
Le processus.....	7
Le gaspillage alimentaire en Grèce et son lien avec le changement climatique.....	9
Méthodologie de recherche et analyse des parties prenantes concernant le gaspillage alimentaire	11
Analyse et interprétation des résultats concernant le gaspillage alimentaire	13
Restauration	15
Supermarchés.....	18
Restauration rapide.....	21
Conclusions et perspectives pour lutter contre le gaspillage alimentaire	24



Introduction

TEAMIT+ est un programme éducatif qui met en œuvre une méthodologie pédagogique innovante basée sur l'entrepreneuriat en équipe (Teampreneurship). Il repose sur l'approche « d'apprentissage par la pratique » et vise à aider les futurs entrepreneurs à développer leur résilience, ainsi que des compétences numériques et durables.

Parmi les institutions organisatrices figurent l'Université publique de Navarre et l'Université de Monragon, dont je suis moi-même issu, et où je représente le Pays basque au sein de ce groupe d'ambassadeurs. Par ailleurs, l'Université de Macédoine occidentale (Grèce), la Tiimiakatemia (Finlande) et l'ESTIA (France) y participent également. Chaque université compte au moins un représentant au sein de l'équipe d'ambassadeurs.

Le 4 décembre 2025, nous nous sommes réunis à l'ESTIA à Bidart, en compagnie des participants à la deuxième édition et de tous les organisateurs. Pendant 24 heures, nous avons collaboré pour proposer des solutions innovantes et concrètes, en tenant compte des principes de durabilité et des enseignements tirés du cours n° 1. Dans ce cours, à travers des ateliers interactifs et des jeux de rôle, nous avons exploré la complexité des défis environnementaux mondiaux, l'importance de l'action collective et les stratégies pour la transition vers un avenir plus durable.

Contrairement aux participants, l'équipe des ambassadeurs a dû relever un défi supplémentaire, car aucun problème précis ne nous avait été soumis. Nous disposions toutefois d'un avantage stratégique, puisque notre objectif final était clairement défini : l'élaboration d'une campagne de promotion.

La campagne : pendant 24 heures Objectifs de la campagne

Le premier objectif est de démontrer clairement, à l'aide de données, que le gaspillage alimentaire constitue un problème réel et généralisé qui touche l'ensemble de l'Europe. Parallèlement, l'objectif est de sensibiliser le public à un phénomène souvent considéré comme normal.

Le gaspillage alimentaire dans les cantines universitaires et scolaires est un phénomène quotidien, mais il est rarement remis en question. C'est pourquoi l'objectif est de mettre en évidence une réalité concrète et tangible.

Le deuxième objectif est d'établir un lien entre le gaspillage alimentaire et la crise climatique.



Chaque aliment jeté représente des ressources utilisées inutilement et des émissions qui auraient pu être évitées. Cependant, ce lien n'est pas toujours pleinement compris, ce qui renforce la nécessité de le rendre plus clair et plus facile à saisir.

Enfin, le troisième objectif est de présenter notre proposition et d'en expliquer l'importance, en encourageant diverses parties prenantes à s'associer à la solution. Il est essentiel de promouvoir l'innovation collective plutôt que les efforts individuels : de nombreuses communautés sont confrontées au même défi et, grâce à l'échange de solutions, il est possible d'optimiser les ressources consacrées à la recherche et à la mise en œuvre, ce qui permet de réduire à la fois les coûts et les délais.

Le récit suit un fil conducteur logique : il présente d'abord l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle européenne ; ensuite, elle se concentre sur le contexte collectif, notamment les cantines universitaires et scolaires ; et, enfin, elle ouvre le débat sur les pistes d'amélioration possibles grâce à notre proposition de pôle d'innovation.



Groupes cibles, utilisateurs et participation au pôle de la campagne

La campagne s'adresse à divers organismes et profils susceptibles de devenir des utilisateurs de la plateforme. Il ne s'agit pas d'une approche entièrement prédéfinie ; au contraire, l'objectif est que les éléments clés de la proposition créent une convergence et encouragent la participation.

Par exemple, la participation des citoyens est envisagée comme une dimension possible. De plus, on s'efforcera d'impliquer les universités et les centres de recherche, en particulier ceux qui souhaitent collaborer à des projets communs et optimiser leurs ressources par rapport à des initiatives individuelles. Il est également indispensable d'inclure les communautés qui ont une connaissance directe du problème et qui le vivent au quotidien, car elles peuvent fournir des données, soutenir la validation des solutions et contribuer à la production de résultats concrets.

Enfin, le pôle a besoin d'une base solide d'entrepreneurs : des profils capables de transposer les connaissances issues de la recherche sur le marché, en développant des modèles économiques durables selon trois dimensions fondamentales : sociale, économique et environnementale.

Message principal et positionnement

Le message central de la campagne est clair : nous sommes confrontés à un problème commun et important et, en abordant collectivement la recherche de solutions, nous pouvons obtenir des résultats plus efficaces.

La campagne adopte une approche constructive et axée sur les solutions. Elle ne vise pas à susciter la culpabilité, mais plutôt à promouvoir la responsabilité partagée. Elle invite le public à réexaminer les pratiques existantes et à participer activement à cette initiative.

Une approche locale

Au-delà de la sensibilisation, cette campagne s'inscrit dans une démarche de promotion. Son objectif est de montrer que la transition écologique passe également par des changements dans le quotidien.

En abordant des enjeux spécifiques dans différents pays européens, le projet relie l'action locale à un défi européen plus large. Dans ce contexte, la réduction du gaspillage alimentaire contribue aux objectifs climatiques et favorise une transformation progressive des pratiques collectives.



Le résultat

Au terme de 24 heures de travail, nous avons présenté la vidéo que nous avons réalisée à tous les participants du Modèle 2.

Le processus

Ces 24 heures ont été une expérience très exigeante. Il a été difficile de nous coordonner en tant qu'équipe, de nous adapter aux idées des autres et de communiquer de manière fluide et efficace. Les pauses et les différentes activités nous ont aidés à décompresser et, petit à petit, nous avons commencé à fonctionner de manière plus cohérente en tant qu'équipe, ce qui a rendu le processus plus naturel.

Nous avons très peu dormi et, à la fin, toute l'équipe est partie ensemble visiter Mindar. Au départ, il semblait que nous n'allions pas parvenir à trouver un accord, mais, comme le suggère la méthodologie de l'entrepreneuriat collaboratif, il est indispensable de faire confiance au processus. Au final, nous avons tous été satisfaits du résultat final.



La recherche que nous prévoyons de mener porte sur la question du gaspillage alimentaire en Grèce, abordée sous l'angle du changement climatique.

Le gaspillage alimentaire ne constitue pas seulement un problème social ou économique, mais il est directement lié à de graves conséquences environnementales, ce qui le rend particulièrement important pour une campagne de défense du climat.

À l'échelle mondiale, une grande partie des denrées alimentaires produites n'est jamais consommée et finit à la poubelle, contribuant ainsi de manière significative aux émissions de gaz à effet de serre. Lorsque les denrées alimentaires se décomposent dans les décharges, elles produisent du méthane, un gaz bien plus nocif pour le climat que le dioxyde de carbone.

Nous avons choisi ce thème précis car il touche directement la vie quotidienne des citoyens et constitue un problème qui peut être résolu par des changements de comportement et de mentalité. En Grèce, le gaspillage alimentaire est observé à tous les niveaux : des ménages aux secteurs de la restauration et du tourisme. Parallèlement, notre pays est confronté à des défis liés au changement climatique, tels que la hausse des températures, les sécheresses et la pression sur les ressources naturelles. La réduction du gaspillage alimentaire peut contribuer de manière significative à atténuer ces pressions, en économisant des ressources précieuses telles que l'eau et l'énergie.

À travers cette campagne, notre objectif est de mettre en évidence le lien entre le gaspillage alimentaire et le changement climatique, et d'encourager les citoyens à adopter des pratiques plus responsables et durables dans leur vie quotidienne.

Nous sommes convaincus que même de petits changements peuvent avoir un impact significatif lorsqu'ils sont adoptés collectivement, contribuant ainsi à un avenir plus durable

Le gaspillage alimentaire en Grèce et son lien avec le changement climatique

Il s'agit d'un enjeu aux dimensions sociales, économiques et environnementales profondes qui, malgré sa gravité, est souvent sous-estimé ou passe inaperçu dans la vie quotidienne des citoyens. Nous avons choisi ce sujet en particulier principalement parce que le gaspillage alimentaire constitue un problème croissant dans notre pays.

Chaque jour, d'importantes quantités de denrées alimentaires finissent à la poubelle, qu'elles proviennent des ménages, des établissements de restauration, des supermarchés ou des hôtels. Cela est particulièrement préoccupant quand on sait que, dans le même temps, certains groupes sociaux sont confrontés à l'insécurité alimentaire et peinent à subvenir à leurs besoins alimentaires de base.

Cette contradiction souligne la nécessité d'une meilleure gestion des ressources et d'une sensibilisation accrue de la société.

De plus, le gaspillage alimentaire est directement lié aux impacts environnementaux.

La production alimentaire nécessite d'importantes ressources naturelles, telles que l'eau, l'énergie et la terre. Lorsque les aliments sont jetés, toutes ces ressources sont gaspillées inutilement, tandis que les émissions de gaz à effet de serre augmentent en raison de la décomposition des déchets organiques.

À une époque où le changement climatique constitue l'un des plus grands défis mondiaux, la réduction du gaspillage alimentaire représente une étape essentielle vers une société plus durable.

Une autre raison pour laquelle nous avons choisi ce thème est qu'il est directement lié au comportement quotidien des citoyens et qu'il peut donc être modifié grâce à l'information et à la sensibilisation. De petits changements, tels que la bonne planification des achats, la valorisation des restes et la compréhension de la différence entre les mentions « à consommer avant » et « selon les conditions de conservation », peuvent avoir un impact significatif. Cela en fait un sujet idéal pour une campagne de sensibilisation, car il permet la participation active du public et la mise en œuvre immédiate de solutions pratiques.

Enfin, nous pensons que la Grèce, en tant que pays doté d'une solide tradition gastronomique et d'une culture centrée sur l'alimentation, a la capacité de servir d'exemple en matière de bonnes pratiques.

À travers notre campagne, nous souhaitons non seulement mettre en lumière le problème, mais aussi promouvoir une nouvelle culture de responsabilité et de respect envers la nourriture.



Dans l'ensemble, nous avons choisi le gaspillage alimentaire car il s'agit d'un enjeu multidimensionnel qui touche la société, l'environnement et l'économie, tout en offrant de nombreuses opportunités d'intervention concrète et de changement positif par la sensibilisation et l'action.

Il est facile d'attirer l'attention et d'inciter le public à réfléchir et à agir. Grâce à des images dynamiques et à une durée réduite, le message devient plus direct et plus compréhensible, en particulier pour les plus jeunes.

Dans l'ensemble, le choix de la vidéo comme support principal de notre campagne est lié au besoin d'une communication immédiate et émotionnelle et efficace.

L'expérience du concours à Mindar a contribué à l'évolution rapide mais substantielle de notre idée, aboutissant à un résultat qui vise non seulement à informer, mais aussi à mobiliser le public contre le problème du gaspillage alimentaire.



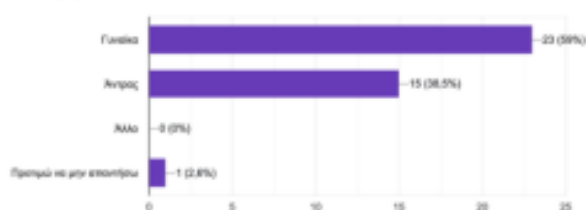
Méthodologie de recherche et analyse des parties prenantes concernant le gaspillage alimentaire

Dans le cadre de notre étude, afin de comprendre le niveau d'information et de sensibilisation du public concernant le phénomène du gaspillage alimentaire, nous avons dans un premier temps conçu et distribué un questionnaire, présenté ci-dessous. Grâce à celui-ci, nous avons cherché à déterminer ce que les gens savent du gaspillage alimentaire, dans quelle mesure ce sujet les préoccupe et dans quelle mesure ils mettent en œuvre des pratiques visant à le réduire dans leur vie quotidienne.

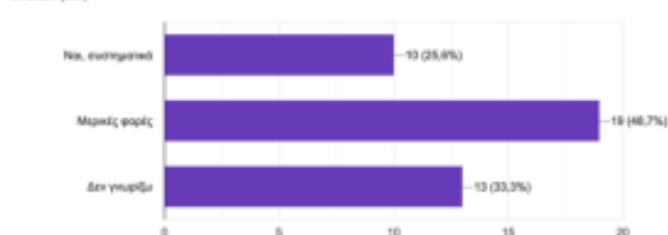
Les résultats de ce questionnaire ont servi de base aux étapes suivantes de notre étude, car ils nous ont permis d'identifier des lacunes dans l'information et de comprendre l'attitude générale du public.

Nous avons ensuite procédé à l'identification des principales parties prenantes (acteurs) directement liées à la production et à la distribution alimentaires. Plus précisément, nous avons classé ces acteurs en trois catégories : les restaurants, les établissements de restauration rapide et les services de restauration collective. Pour chaque catégorie, nous avons formulé des questions ciblées, adaptées aux caractéristiques spécifiques et aux modes de fonctionnement de chaque entreprise. Les sections suivantes du présent travail présentent tout d'abord le questionnaire et ses principaux résultats, puis l'analyse des réponses recueillies auprès des professionnels du secteur de la restauration.

Φύλλο
39 απαντήσεις



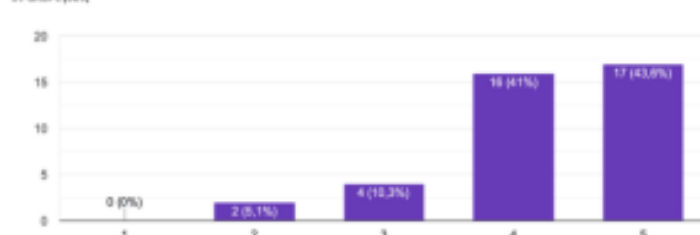
Πραγματοποιούνται δωρεές τροφίμων από τις επιχειρήσεις σε κοινωνικές δομές;
39 απαντήσεις



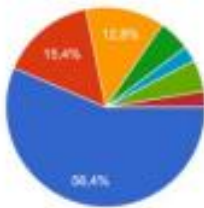
Πιστεύετε ότι η επιβολή προστίμων στις επιχειρήσεις που πετούν τρόφιμα θα έλυσε το πρόβλημα;
39 απαντήσεις



Πόσο μεγάλο θεωρείτε ότι είναι το πρόβλημα της σπατάλης τροφίμων στα supermarket στην Ελλάδα σήμερα;
39 απαντήσεις

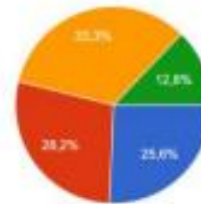


Επάγγελμα / Ιδιότητα
39 απαντήσεις



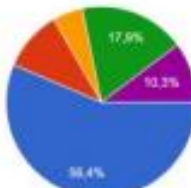
- Φοιτητής / Σπουδαστής
- Ιδιωτικός Υπάλληλος
- Δημόσιος Υπάλληλος
- Ελεύθερος Επαγγελματίας / Επιχειρηματίας
- Απασχολούμενος στον κλάδο της Εστ.
- Άνεργος
- Συνταξιούχος
- Οικιακά
- Μισθωτός

Ποιο είναι το μεγαλύτερο εμπόδιο για τις δωρεές τροφίμων από επιχειρήσεις;
39 απαντήσεις



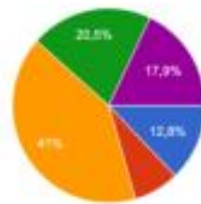
- Λογισμικό ενθέρμης σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων
- Κόστος μεταφοράς και αποθήκευσης των δωρεών
- Έλλειψη κινήτρων από το κράτος
- Δυσκολία επικοινωνίας με κοινωνικούς φορείς

Ηλικιακή ομάδα
39 απαντήσεις



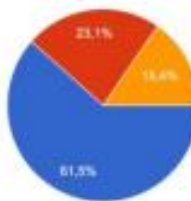
- 18 - 24
- 25 - 34
- 35 - 44
- 45 - 54
- 55 - 64
- 65+

Σε ποιο στάδιο της εφοδιαστικής αλυσίδας πιστεύετε ότι δημιουργείται το μεγαλύτερο ποσοστό σπατάλης;
39 απαντήσεις



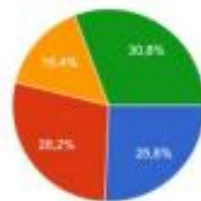
- Επεξεργασία και μεταποίηση τροφίμων
- Πρωτογενής παραγωγή
- Επίσκεψη (καταπορία, ξυνοδοχείο)
- Λανσκή εμπόριο και διανομή
- Νοικοκυριά

Ποια προϊόντα πιστεύετε ότι πετιούνται συχνότερα;
39 απαντήσεις



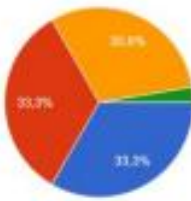
- Φρέσκα φρούτα και λαχανικά
- Προϊόντα αρτοποιίας (ψωμί κ.λπ.)
- Γαλακτοκομικά προϊόντα
- Συσκευασμένα τρόφιμα (κονιότρεψ κ.λπ.)

Ποιο μέσο τεχνολογίας θα χρησιμοποιούσατε για να μειώσετε τη δική σας σπατάλη;
39 απαντήσεις



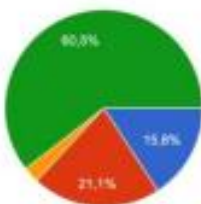
- Εφαρμογή (App) που οδηγεί για τη λήψη των προϊόντων στο φυγείο
- Οπτική πλατφόρμα με εκπαιδευτικές "παρασκευασμένες" φαγητό εστιατορίων
- Εξοπλισμός συσκευής κούζινας
- Καρίνα, προγράμμι την παραδοσιακή οργάνωση

Ποια πρακτική λύση θα βοηθούσε άμεσα στη μείωση της σπατάλης στα supermarket;
39 απαντήσεις



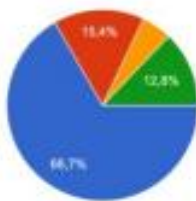
- Μεγάλες εκπαιδευτικές σε προϊόντα κοντά στη λήξη
- Δωρεά όλων των παρασκευασμένων τροφίμων
- Καλύτερη διαχείριση αποβλήτων
- Ενημέρωση των καταναλωτών εντός του καταστήματος

Τι θα σας παρακινούσε περισσότερο να μειώσετε τη σπατάλη τροφίμων;
38 απαντήσεις



- Η εξοικονόμηση χρημάτων (Οικονομική)
- Η βοήθεια προς ανθρώπους που έχουν ανάγκη (Κοινωνική)
- Η προστασία του περιβάλλοντος και του κλίματος (Περιβαλλοντική)
- Όλα τα παραπάνω εξίσου

Ποιος είναι ο κυριότερος λόγος που τα νοικοκυριά πετούν τρόφιμα;
39 απαντήσεις



- Κακή οργάνωση αγορών (αυτοί έχουν περισσότερα από όσα χρειάζονται)
- Ανθοκυμνη κατανομή των ημερομηνιών λήξης
- Μεγάλες συσκευασίες στα supermarket
- Έλλειψη ενημέρωσης για τη σωστή αποθήκευση

Analyse et interprétation des résultats concernant le gaspillage alimentaire

L'analyse des 39 réponses au questionnaire montre que la majorité des participants sont des jeunes âgés de 18 à 24 ans, principalement des étudiants. Cela suggère que l'échantillon est constitué d'une population jeune, particulièrement sensibilisée et confrontée au quotidien à ses habitudes de consommation.

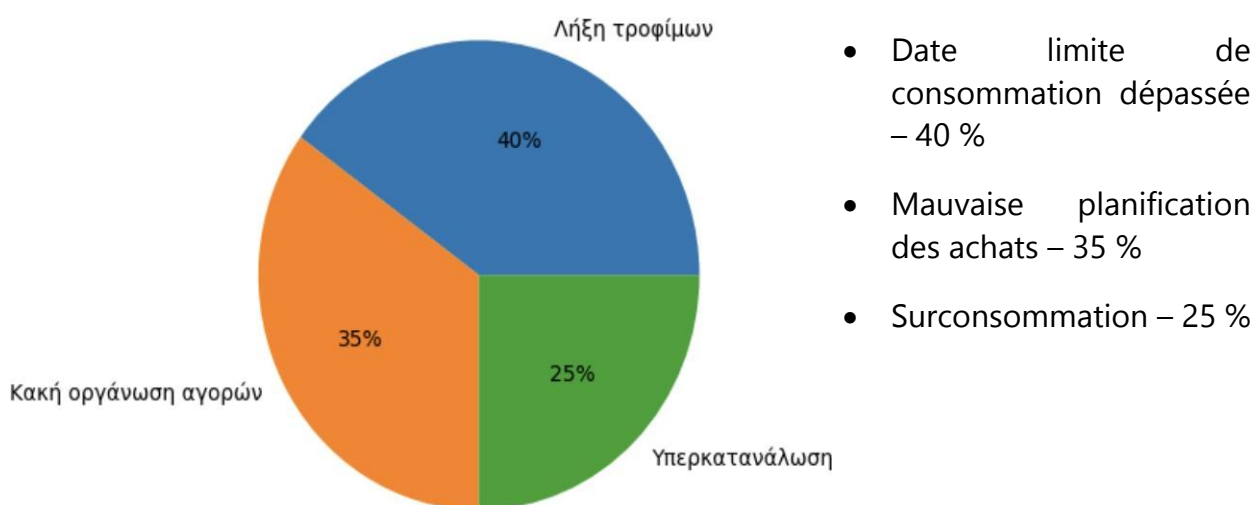
En ce qui concerne le gaspillage alimentaire, la plupart des participants le considèrent comme un problème grave tant à Chypre qu'à l'échelle internationale, une grande partie d'entre eux estimant que cette question est assez importante, voire très importante. Parallèlement, il est reconnu que le gaspillage provient principalement des ménages et des supermarchés, notamment au stade de la consommation et en raison d'achats excessifs.

Les principales causes citées sont la date de péremption des denrées alimentaires, la mauvaise organisation des achats et la surconsommation. Les solutions proposées comprennent une meilleure gestion des denrées alimentaires à la maison, la sensibilisation des consommateurs et des réductions de prix pour les produits dont la date de péremption approche.

De plus, une part importante des personnes interrogées estime que les entreprises font des dons alimentaires à des structures sociales, mais pas dans une mesure suffisante, ce qui suggère qu'il existe une marge d'amélioration dans l'engagement des entreprises en matière de contribution sociale.

Dans l'ensemble, les résultats montrent une forte sensibilisation au problème du gaspillage alimentaire, mais aussi la nécessité de mettre en place des pratiques de prévention mieux organisées, tant au niveau des ménages qu'au niveau des entreprises.

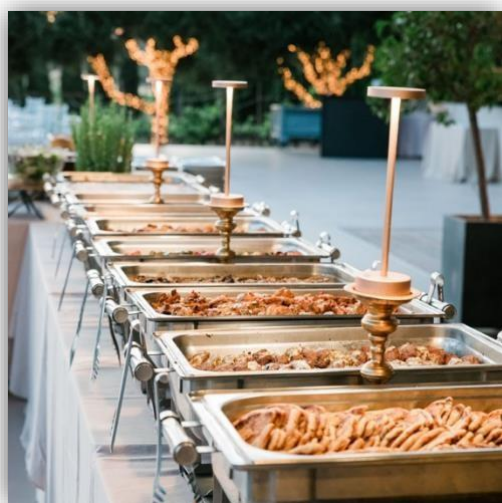
Le graphique ci-dessous présente les principales causes du gaspillage alimentaire.



À la suite de l'enquête générale que nous avons menée sur le gaspillage alimentaire et de l'analyse du questionnaire, nous avons procédé à une étude plus ciblée portant sur trois catégories spécifiques. Plus précisément, nous nous sommes concentrés sur le secteur de la restauration rapide, les supermarchés et le secteur de la restauration.

L'objectif de cette approche était d'acquérir une compréhension plus approfondie des pratiques et des problèmes liés au gaspillage alimentaire dans chacune de ces catégories. Il convient de noter que chaque enquête a été menée de manière anonyme, sur la base de la volonté et du consentement de chaque entreprise.

Les questions posées dans chaque secteur, ainsi que les réponses que nous avons reçues, sont présentées en détail ci-dessous, afin de tirer des conclusions plus précises.



Restauration

Le gaspillage alimentaire est un phénomène particulièrement marqué dans le secteur de la restauration collective, notamment dans les services de restauration assurant le service lors d'événements. Dans les universités, où se déroulent fréquemment des événements, des congrès et des activités sociales, la production de grandes quantités de nourriture en peu de temps augmente le risque de gaspillage. Dans le cadre de cette étude, nous nous sommes rendus au service de restauration de notre université afin de comprendre les pratiques mises en œuvre pour gérer le gaspillage alimentaire et d'évaluer le niveau de sensibilisation à cette question.

Au cours de notre visite, nous avons posé une série de questions concernant le fonctionnement et la gestion des denrées alimentaires avant, pendant et après les événements. Une question fondamentale portait sur la part de la production totale qui finit en déchets. Bien que nous n'ayons pas obtenu de chiffres précis, on estime qu'une part importante des denrées alimentaires non consommées est finalement jetée, principalement en raison de contraintes liées à la sécurité alimentaire.

Les principales causes du gaspillage semblent liées à l'incertitude quant au nombre de participants, aux annulations de dernière minute et à la tendance à la surproduction pour éviter les pénuries. Lors d'événements de grande envergure, les organisateurs préfèrent disposer d'un excédent de nourriture plutôt que d'en manquer, ce qui entraîne souvent une augmentation des restes.

L'un des enjeux majeurs concerne la gestion des denrées alimentaires qui restent en surplus et n'ont pas été servies. Dans certains cas, celles-ci peuvent être stockées temporairement dans des conditions appropriées ; cependant, elles sont souvent jetées en raison de réglementations sanitaires strictes. La possibilité de faire don de ces denrées alimentaires constitue un domaine de recherche crucial. Nous avons demandé s'il existait une collaboration avec des organisations telles que « Boroume » ou d'autres structures de services sociaux, mais aucune réponse claire n'a été apportée quant à savoir si de telles collaborations étaient actives ou systématiques.

Parmi les obstacles majeurs au don de denrées alimentaires figurent les responsabilités juridiques en cas d'altération des denrées, les procédures administratives, ainsi que le manque d'infrastructures adaptées au transport et au stockage des denrées. Ces facteurs dissuadent souvent les entreprises de procéder à des dons, même lorsqu'elles en ont l'intention.

Une autre question portait sur l'utilisation de la technologie pour prévoir les quantités nécessaires. L'utilisation de logiciels de gestion peut contribuer de manière significative à la réduction des déchets, en permettant des estimations plus précises basées sur des données historiques. Cependant, on ne sait pas clairement dans quelle mesure ces systèmes sont utilisés au sein de ce service de restauration en particulier.

La formation du personnel constitue également un facteur crucial. Une bonne gestion des matières premières, la valorisation des restes et la prévention des erreurs lors de la préparation peuvent réduire considérablement les déchets. Nous avons demandé s'il existait une formation structurée sur ces questions, ainsi que si des pratiques telles que la réutilisation des ingrédients (lorsque cela est autorisé) étaient mises en œuvre.

De plus, nous avons examiné la gestion des déchets organiques, tels que les épluchures et les restes alimentaires. Le compostage constitue une solution durable ; toutefois, il nécessite des infrastructures et une collaboration avec les autorités locales. Il n'était pas clair si une telle pratique était mise en œuvre, ce qui suggère un domaine d'amélioration potentiel.

Enfin, nous avons examiné dans quelle mesure les clients s'intéressent à la durabilité de leurs événements. Le concept d'événements « zéro déchet » gagne du terrain à l'échelle internationale, et la sensibilisation des clients peut inciter les entreprises à adopter des pratiques plus responsables. Dans ce même cadre, nous avons ajouté d'autres questions, par exemple pour savoir si des portions plus petites sont proposées ou si les organisateurs ont la possibilité, d'adapter le menu afin de réduire les restes.

Une autre question importante concerne l'impact des déchets sur les coûts financiers. Le gaspillage alimentaire entraîne une perte de ressources et une augmentation des coûts d'exploitation, qui peuvent se répercuter sur les clients. Par conséquent, la réduction des déchets pourrait également contribuer à diminuer le coût des services.

Les questions posées et les réponses apportées par le responsable sont présentées en détail ci-dessous :

Quel pourcentage de la production totale finit à la poubelle ?

Nous ne tenons pas toujours de statistiques précises, mais nous estimons qu'environ 10 % à 20 % de la production totale risque de ne pas être consommée, selon l'événement.

Quelles sont les principales causes de ce gaspillage ?

Les principales raisons sont une mauvaise estimation du nombre de participants, des annulations de dernière minute et une surproduction par mesure de sécurité, afin de s'assurer qu'il n'y aura pas de pénurie.

Gestion des restes alimentaires ?

Les aliments qui n'ont pas été servis et qui sont conservés dans des conditions appropriées peuvent être stockés temporairement ; toutefois, dans la plupart des cas, ils ne sont pas réutilisés pour des événements ultérieurs en raison des réglementations en matière de sécurité alimentaire.

Collaboration avec des ONG ou des banques alimentaires ?

Il existe un intérêt et des discussions concernant des collaborations ; toutefois, il n'existe pas encore de système de dons régulier, stable ou pleinement organisé.

Quels sont les obstacles au don de denrées alimentaires ?

Les principaux obstacles sont la responsabilité juridique, les réglementations sanitaires strictes, ainsi que l'absence d'une infrastructure organisée pour le transport et la livraison immédiats des denrées alimentaires.

Quel pourcentage de la production totale finit à la poubelle ?

Il y a de l'intérêt et des discussions concernant d'éventuelles collaborations, mais il n'existe pas encore de système de dons régulier, stable ou pleinement organisé.

Utilisation d'un logiciel de prévision des quantités ?

On utilise des outils de base pour la gestion des commandes et des données empiriques, mais pas toujours des systèmes spécialisés de prévision artificielle.

Formation du personnel ?

Une formation interne est dispensée sur la bonne gestion des matières premières, le contrôle des portions et les meilleures pratiques pour éviter le gaspillage, principalement par le biais de l'expérience et de consignes.

Supermarchés

Le gaspillage alimentaire est l'un des enjeux les plus critiques de notre époque, avec des répercussions importantes tant sur l'environnement que sur la société. La production alimentaire nécessite des ressources telles que l'eau, l'énergie et la main-d'œuvre. Lorsque ces denrées finissent à la poubelle, ces ressources sont gaspillées inutilement. Parallèlement, le gaspillage est directement lié au problème de la faim et de la répartition inégale de la nourriture.

Dans le cadre de la présente étude, nous avons contacté une grande chaîne de supermarchés en Grèce afin de mieux comprendre les pratiques mises en œuvre en matière de gestion des denrées alimentaires invendues. Cependant, nous n'avons reçu aucune réponse — ce qui limite la possibilité de tirer des conclusions précises, tout en soulignant la nécessité d'une plus grande transparence dans ce secteur.

Les questions posées couvraient les principaux aspects du problème. Dans un premier temps, nous avons cherché à déterminer quelles catégories de produits présentaient les niveaux de gaspillage les plus élevés. Il est généralement admis que les produits frais, tels que les fruits et les légumes, ainsi que les produits laitiers à durée de conservation limitée, sont plus vulnérables en raison de leur nature périssable.

De plus, les produits dont l'emballage est endommagé sont souvent retirés de la vente, même si leur contenu reste propre à la consommation.

Une autre question importante concerne l'efficacité des réductions de prix sur les produits dont la date de péremption approche. Des remises de l'ordre de -30 % ou -50 % peuvent inciter les consommateurs à acheter ces articles, réduisant ainsi le gaspillage. Toutefois, le succès de cette mesure dépend d'une sensibilisation adéquate des consommateurs et de la mise en œuvre en temps opportun des réductions.

En outre, la question de l'existence d'un processus de distribution des produits invendus mais toujours propres à la consommation a été examinée. Dans de nombreux cas à l'échelle internationale, ces produits sont soit distribués au personnel, soit donnés à des organismes sociaux. En Grèce, des organisations telles que « Boroume » et la « Banque alimentaire » contribuent de manière significative à la récupération des denrées alimentaires ; toutefois, la collaboration avec les entreprises n'est pas toujours systématique.

Une question cruciale concerne les critères sur la base desquels le sort d'un produit est décidé. Des facteurs tels que la date de péremption, l'état de l'emballage et les règles d'hygiène jouent un rôle déterminant. Cependant, des produits qui pourraient encore être valorisés finissent souvent à la poubelle en raison de réglementations strictes ou de la crainte de conséquences juridiques.

De plus, parmi les obstacles majeurs au don alimentaire figurent la bureaucratie, le manque d'infrastructures de transport et de stockage, ainsi que les inquiétudes concernant la responsabilité en cas de problèmes de sécurité alimentaire. Parallèlement, l'utilisation de systèmes numériques de gestion des stocks pourrait apporter une aide précieuse, en permettant d'identifier à temps les produits invendus et de prendre des mesures avant leur date de péremption.

Enfin, la gestion des fruits et légumes qui ne répondent pas aux critères esthétiques constitue un enjeu particulier. Bien qu'ils soient parfaitement sûrs, ils sont souvent rejetés. Dans certains cas, ils pourraient être utilisés pour la préparation de plats cuisinés ou d'autres produits, réduisant ainsi le gaspillage.

En conclusion, le gaspillage alimentaire dans les supermarchés constitue un problème multidimensionnel qui nécessite une action coordonnée. Le renforcement de la transparence, l'amélioration des procédures de gestion et la collaboration avec les acteurs sociaux peuvent contribuer de manière significative à sa réduction. Parallèlement, la sensibilisation des consommateurs et la formation du personnel constituent des facteurs essentiels pour une approche plus durable de la gestion des denrées alimentaires.

Les questions posées sont présentées en détail ci-dessous :

- Quelles catégories de produits présentent les taux de gaspillage les plus élevés (par exemple, les produits frais, les produits laitiers en fin de durée de conservation ou les emballages endommagés) ?
- Dans quelle mesure le recours à un étiquetage spécifique et à des prix réduits (par exemple -30 % ou -50 %) est-il efficace pour les produits dont la date de péremption approche ? Existe-t-il une procédure officielle pour les produits destinés à être retirés de la vente (mais qui restent sûrs) afin qu'ils soient mis à disposition gratuitement ou à un prix symbolique pour les employés de l'entreprise ?
- Le magasin collabore-t-il avec des associations (telles que « Boroume » ou la « Banque alimentaire ») pour faire don de produits aux personnes dans le besoin ? Si oui, à quelle fréquence cela se produit-il ? Quels critères stricts sont utilisés pour décider si un produit sera donné, remis au personnel ou finalement mis au rebut ?
- Quels sont les principaux obstacles auxquels vous êtes confrontés en matière de dons alimentaires (par exemple, des responsabilités juridiques complexes en cas de problèmes, le manque de moyens de transport de la part des organisations, la bureaucratie) ?

- Utilisez-vous un système numérique de suivi des stocks qui fournit des alertes en temps utile concernant les produits à faible rotation, afin d'éviter qu'ils n'arrivent à date de péremption ?
- Quel est le sort réservé aux fruits et légumes qui sont comestibles mais « peu attrayants » en apparence ? Finissent-ils à la poubelle ou sont-ils réutilisés (par exemple pour la préparation de plats cuisinés ou de salades au supermarché) ?
- Le personnel des entrepôts et des rayons bénéficie-t-il d'une formation sur la manipulation correcte des produits, afin de minimiser les dommages et l'altération ?
- Pensez-vous que la réduction du gaspillage alimentaire et les dons aux groupes vulnérables améliorent l'image de l'entreprise aux yeux des consommateurs ?



Restauration rapide

Le gaspillage alimentaire ne se limite pas aux supermarchés ; il constitue également un enjeu majeur dans le secteur de la restauration, en particulier dans les établissements de restauration rapide. Ces établissements se caractérisent par des rythmes de production rapides, des produits standardisés et une forte demande — des facteurs qui conduisent souvent à une surproduction alimentaire et, par conséquent, à des niveaux de gaspillage accrus. La nécessité de servir les clients immédiatement conduit souvent à la préparation de produits, sans qu'il y ait toujours la garantie qu'ils seront consommés.

Dans le cadre de notre étude sur ce phénomène, nous nous sommes rendus dans un restaurant de restauration rapide afin de recueillir des informations sur les pratiques mises en œuvre pour gérer le gaspillage alimentaire. Les responsables de l'établissement nous ont demandé de leur envoyer nos questions par e-mail ; cependant, nous n'avons jamais reçu de réponse. Ce fait souligne, une fois de plus, le manque de transparence qui entoure souvent cette question.

Les questions posées visaient à comprendre les procédures internes mises en œuvre au sein du magasin. Dans un premier temps, une question a été posée concernant la politique de gestion des produits déjà préparés mais non vendus dans un délai donné, tels que les frites ou les hamburgers. Dans de nombreux cas, ces produits sont mis au rebut pour des raisons de qualité et de sécurité, car ils ne répondent plus aux normes fixées par l'entreprise, même s'ils restent théoriquement propres à la consommation.

Une autre question importante concerne le contrôle des stocks. L'inspection régulière des matières premières est essentielle pour éviter que les produits n'arrivent à date de péremption et pour réduire les déchets. Dans les chaînes de restauration rapide bien organisées, ces contrôles sont souvent effectués selon des protocoles précis ; toutefois, on ne sait pas clairement dans quelle mesure cela s'applique à tous les établissements.

L'utilisation de systèmes automatisés reliant les commandes à la production constitue une pratique moderne susceptible de réduire considérablement les excédents. Grâce à ces systèmes, la production s'adapte en temps réel à la demande, ce qui réduit la nécessité de préparer de grandes quantités à l'avance.

La gestion de l'huile de friture présente également un intérêt particulier. Si l'huile usagée n'est pas éliminée correctement, elle peut avoir de graves répercussions sur l'environnement. Dans certains cas, il est collecté et transformé en biodiesel, contribuant ainsi à l'économie circulaire. Toutefois, la mise en œuvre de telles pratiques dépend de la collaboration avec des entreprises spécialisées et de la disponibilité des infrastructures nécessaires.

Une autre question portait sur la possibilité pour les clients d'emporter avec eux la nourriture qu'ils n'ont pas consommée (restes). Bien qu'il s'agisse d'une pratique simple et efficace pour réduire les déchets, elle n'est pas toujours encouragée ni mise en place dans tous les établissements. Par ailleurs, les erreurs de commande — telles que la préparation d'un produit erroné — entraînent souvent le rejet de plats préparés, car ceux-ci ne peuvent être servis à un autre client pour des raisons d'hygiène.

Le comportement et la formation du personnel jouent également un rôle déterminant. L'octroi d'incitations ou de récompenses aux employés qui contribuent à la réduction des déchets pourrait renforcer la gestion responsable des denrées alimentaires. Toutefois, on ne sait pas clairement dans quelle mesure ces pratiques sont largement mises en œuvre.

La gestion des déchets organiques pose également des défis importants. Le manque de poubelles spécifiques fournies par les municipalités ou l'absence de systèmes de compostage organisés entrave la bonne gestion des déchets. , une grande quantité de déchets organiques finit dans des décharges, ce qui aggrave encore la pression sur l'environnement.

De plus, la possibilité de proposer des portions plus petites à un prix inférieur a été étudiée comme mesure visant à réduire le gaspillage alimentaire. Cette pratique permettrait de mieux répondre aux besoins des consommateurs et de réduire la quantité de nourriture jetée après consommation.

Enfin, la question de l'importance du label « écologique » a été soulevée. L'adoption de pratiques visant à réduire le gaspillage alimentaire peut améliorer considérablement l'image d'une entreprise aux yeux des consommateurs, qui se montrent de plus en plus sensibles aux questions environnementales. La promotion d'une image responsable et durable peut constituer un avantage concurrentiel sur le marché.

Les questions posées sont présentées en détail ci-dessous :

- Quelle est votre politique concernant les produits qui ont été préparés mais qui n'ont pas été vendus dans un délai donné (par exemple, frites, hamburgers) ?
- À quelle fréquence effectuez-vous un contrôle des stocks dans les locaux de stockage afin d'éviter que les matières premières n'arrivent à date limite de consommation ?
- Utilisez-vous des systèmes automatisés qui relient directement les commandes à la production afin de minimiser les excédents ?
- Quelle est la procédure mise en place pour l'élimination de l'huile de friture usagée (par exemple, transformation en biodiesel) ?
- Offrez-vous à vos clients la possibilité d'emporter les aliments qu'ils n'ont pas consommés en magasin ?
- Comment gérez-vous les erreurs de commande qui entraînent le rejet de plats préparés ?
- L'entreprise offre-t-elle une récompense ou une reconnaissance aux employés qui parviennent à réduire le gaspillage alimentaire en dessous des niveaux moyens ?
- Quel est le principal défi auquel vous êtes confrontés dans la gestion des déchets organiques (par exemple, le manque de poubelles spécifiques fournies par la municipalité) ?
- Avez-vous envisagé de proposer des portions plus petites à un prix inférieur afin de réduire le gaspillage alimentaire ?
- Quelle importance accordez-vous à l'image « écologique » de votre entreprise grâce à la réduction du gaspillage alimentaire ?

En conclusion, le gaspillage alimentaire dans le secteur de la restauration rapide constitue un enjeu complexe lié à la fois à la nature même du fonctionnement des établissements et aux choix de gestion mis en œuvre. Malgré l'absence de réponse de la part de l'entreprise à laquelle nous nous sommes adressés, il est clair qu'il existe une marge d'amélioration importante. Le renforcement de la transparence, l'exploitation de la technologie et l'adoption de pratiques durables peuvent contribuer de manière significative à la réduction du gaspillage et à la mise en place d'un mode de fonctionnement plus responsable

Conclusions et perspectives pour lutter contre le gaspillage alimentaire

En conclusion, le gaspillage alimentaire constitue un problème extrêmement complexe et étendu qui touche de nombreux secteurs du marché alimentaire, tels que la restauration rapide, les supermarchés et la restauration, chaque secteur présentant ses propres caractéristiques et défis. Il convient toutefois de noter que, dans le cadre de notre étude, seul le secteur de la restauration a répondu et fourni des informations substantielles, ce qui nous a permis d'acquérir une compréhension plus approfondie des conditions réelles et des pratiques en vigueur dans ce secteur.

Plus précisément, dans le secteur de la restauration, il a été constaté que le gaspillage alimentaire est directement lié à l'incertitude inhérente aux événements, car il est difficile de prévoir avec précision la consommation. La nécessité de préparer à l'avance de grandes quantités de denrées alimentaires entraîne souvent des excédents qu'il n'est pas toujours facile de valoriser. Les réponses des professionnels ont mis en évidence les efforts déployés pour limiter ce phénomène, tels qu'une meilleure organisation, l'ajustement des quantités et d'éventuelles collaborations en vue de dons alimentaires lorsque cela est possible.

En revanche, le manque de réponse de la part des restaurants de restauration rapide et des supermarchés limite la possibilité de tirer des conclusions directes à partir des données primaires concernant ces secteurs spécifiques. Toutefois, l'analyse générale suggère que, dans ces secteurs également, le gaspillage alimentaire est lié aux pratiques opérationnelles, aux habitudes de consommation et aux lacunes dans la gestion des stocks et des excédents.

Dans l'ensemble, il est clair que la lutte contre le gaspillage alimentaire nécessite une approche coordonnée, qui passe par l'amélioration des procédures de gestion, l'exploitation des technologies, le renforcement de la transparence et la collaboration avec les acteurs sociaux. Parallèlement, la formation des professionnels du secteur et la sensibilisation des consommateurs constituent des éléments essentiels pour la transition vers un système de gestion alimentaire plus durable et plus responsable. C'est pourquoi, grâce à l'étude que nous avons menée, nous sommes prêts à saisir toutes les opportunités pour un avenir meilleur.

TEAMIT+ : COOPÉRATIVES D'INNOVATION À IMPACT MULTICULTUREL TEAMPRENEUR



À propos du projet TEAMIT+

TEAMIT+ vise à développer un programme éducatif innovant en appliquant une méthodologie pédagogique fondée sur l'approche « apprendre en créant ». Cette méthodologie pédagogique spécifique sera appliquée aux étudiants en formation professionnelle, aux étudiants de l'enseignement supérieur, ainsi qu'aux jeunes immigrés, réfugiés et chômeurs issus de différentes filières. L'objectif est de leur permettre de devenir de futurs « teampreneurs » qui influenceront la société en comprenant l'importance de la transition vers une économie plus verte, fondée sur des compétences en matière d'écologie, de numérique et de résilience climatique.



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne (convention de subvention n° 101111560). Les points de vue et opinions exprimés n'engagent toutefois que leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenues pour responsables.



D5.5 Booklet sur l'engagement climatique - Espagne 2026 - Version en français

Niveau de diffusion : Public



Tiimiakatemia
by jamk



Amplo Kaya

iD Initiative Développement

Informations sur le document

Publié par	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
Date de publication	05/05/2026

Historique du document

Version	Date	Modifications apportées par
01	05/05/2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija
02	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Auteurs

Version	Date	Nom complet (Organisation)
01	05/05/2026	Luana Shatila Valle Arias, Olatz Martija

Réviseurs

Version	Date	Nom complet (Organisation)
01	26/05/2026	Initiative Développement – Margaux Bonneau

Avis de droits d'auteur

Ce contenu a été reproduit et partagé avec vous par ou au nom du projet TEAMIT+ (ID : 101111560) conformément aux lois applicables en matière de droits d'auteur.

Le contenu mentionné ici peut être protégé par les lois sur le droit d'auteur. Toute reproduction ou communication ultérieure de ce contenu par vos soins peut être soumise à la protection du droit d'auteur en vertu des lois applicables.

Ne supprimez pas cet avis.

Le projet TEAMIT+ (ID : 101111560) s'engage à respecter et à faire respecter les lois et réglementations en matière de droits d'auteur.

Table des matières

Informations sur le document	2
Historique du document	2
Auteurs	2
Réviseurs	2
Introduction à la campagne de plaidoyer du projet TEAMIT+	5
À propos de nous et de notre problématique	5
Qui sommes-nous ?	5
Pourquoi le gaspillage alimentaire ?	6
Situation au Pays basque et en Navarre	7
La campagne : pendant 24 heures	8
Objectifs de la campagne.....	8
Public cible	9
Message principal et positionnement.....	9
Une approche locale	9
Format et stratégie de communication.....	9
Le résultat	10
Le processus.....	10
Parties prenantes au Pays basque et en Navarre	10
Introduction	10
Les entretiens	11
Conclusions	16

Recommandations.....	16
Bibliographie	18



Introduction à la campagne de plaidoyer du projet

TEAMIT+

TEAMIT+ est un programme de formation qui met en œuvre une méthodologie pédagogique innovante basée sur le « Teampreneurship ». Il repose sur l'approche « apprendre en créant » et vise à aider les futurs entrepreneurs à développer leur résilience, ainsi que des compétences numériques et durables.

Parmi les organismes organisateurs figurent l'Université publique de Navarre et l'Université de Mondragón, dont nous sommes toutes deux issues, représentant le Pays basque et la Navarre au sein de cette équipe d'ambassadrices. Participent également l'Université de Macédoine occidentale (Grèce), Tiimiakatemia (Finlande) et l'ESTIA (France). Chaque université compte au moins une personne représentant au sein de l'équipe d'ambassadrices.

Le 4 décembre 2025, nous nous sommes réunies à l'ESTIA, à Bidart, avec les participantes de la deuxième édition et l'ensemble des organismes organisateurs. Pendant 24 heures, nous avons collaboré pour proposer des solutions innovantes et concrètes, en tenant compte des principes de durabilité et des enseignements du module 1. Dans ce module, à travers des ateliers interactifs et des jeux de rôle, nous avons approfondi la complexité des défis environnementaux mondiaux, l'importance de l'action collective et les stratégies pour avancer vers un avenir durable.

Contrairement aux participants, l'équipe d'ambassadrices a dû relever un défi supplémentaire, car elle ne disposait pas d'une problématique prédéfinie. Nous disposions toutefois d'un certain avantage stratégique, puisque notre objectif final était clairement défini : l'élaboration d'une campagne de plaidoyer (advocacy campaign).

À propos de nous et de notre problématique

Qui sommes-nous ?

Je m'appelle Luana Valle, j'ai 20 ans et je suis étudiante en licence d'économie à l'Université publique de Navarre. Je suis ambassadrice de l'équipe espagnole au sein du programme TEAMIT+ et j'ai rejoint ce programme motivée par mon intérêt pour le développement durable, l'environnement et par l'opportunité de contribuer à un projet ayant un impact social.

De plus, j'ai été séduite par la dimension internationale du programme, car je considère que la diversité des perspectives et des cultures enrichit tant le processus que les résultats. Cette campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire me semble très pertinente, car je considère qu'il s'agit d'un problème proche et urgent qui nécessite à la fois une sensibilisation et des changements structurels.

Je m'appelle Olatz Martija, je suis une entrepreneuse originaire de Bilbao, passionnée par la gestion de projets et la direction d'équipes. J'essaie de tirer le meilleur parti de chaque expérience, toujours avec la volonté de générer un impact positif et de ne jamais cesser d'évoluer.

En 2025, j'ai obtenu ma licence LEINN (Leadership, Entrepreneuriat et Innovation) à l'université Mondragon Unibertsitatea. Au cours de mes études, j'ai fondé Duara, une agence d'innovation durable dont l'objectif est de stimuler le potentiel des personnes pour créer des modèles circulaires et collaboratifs.

J'ai participé à tous les modules de la première édition du programme TEAMIT+ et j'ai décidé de m'impliquer en tant qu'ambassadrice en raison de la valeur que cela pouvait apporter à mon apprentissage en matière de gestion de projets européens. Le thème que nous avons choisi, le gaspillage alimentaire, me semble particulièrement pertinent, car il s'agit d'un problème présent dans notre quotidien. Le gaspillage alimentaire dans les cantines du Pays basque et de Navarre.

Dans le cadre de la campagne de sensibilisation et du module 2, qui consistait en les « 24 heures de l'innovation », l'ensemble du groupe d'ambassadeurs, composé de participants venus d'Espagne, de Grèce, de France et de Finlande, a sélectionné le thème à traiter et a réalisé une analyse générale au niveau de l'Union européenne.

À partir de ce travail collectif, nous avons décidé de consacrer notre livret au problème du gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires. Nous avons notamment choisi d'analyser cette question dans le contexte du Pays basque et de la Navarre, car il s'agit d'un environnement proche et familier.

Ce choix nous permet d'aborder le problème sous un angle concret, facilitant ainsi l'observation directe et la proposition de solutions adaptées à notre réalité locale.

Partant de cette approche, nous analyserons dans les sections suivantes tout d'abord la problématique du gaspillage alimentaire à l'échelle européenne, puis sa situation spécifique dans le contexte étudié.

Pourquoi le gaspillage alimentaire ?

La recherche sur le gaspillage alimentaire, menée lors des 24 Heures de l'Innovation, n'est pas un cas isolé et reflète une situation bien plus répandue en Europe. Chaque année, environ 58 millions de tonnes de denrées alimentaires sont gaspillées dans l'Union européenne, ce qui représente environ 130 kilogrammes par personne, selon Eurostat.

Ces chiffres révèlent un problème structurel, car le gaspillage alimentaire ne peut être attribué uniquement au comportement individuel et se produit à plusieurs étapes de la chaîne, de la production à la distribution, en passant par la restauration collective.

Chaque aliment gaspillé implique l'utilisation de ressources considérables : terres agricoles, eau, énergie, transport et main-d'œuvre. Lorsque les aliments sont perdus, toutes ces ressources sont également gaspillées.

De plus, la décomposition des déchets alimentaires, notamment dans des conditions anaérobies (sans oxygène), contribue aux émissions de gaz à effet de serre, dont une partie se présente sous forme de méthane, un gaz plus puissant que le dioxyde de carbone et qui aggrave le changement climatique, selon l'ONU. Au sein de l'UE, le gaspillage alimentaire est à l'origine de 16 % des émissions totales de gaz à effet de serre du système alimentaire, selon le Conseil de l'Union européenne.

La réduction du gaspillage alimentaire constitue donc un outil concret pour l'action climatique. C'est un domaine dans lequel des ajustements organisationnels peuvent générer des effets mesurables et rapides. Dans ce contexte, bien que les ménages soient responsables de la majeure partie du gaspillage alimentaire, soit 53 %, ce qui équivaut à 69 kg par habitant selon les données d'Eurostat, la restauration collective, qui comprend notamment les cantines, reste un domaine d'intervention clé, représentant 11 % du gaspillage alimentaire, soit environ 14 kg par habitant.

Au-delà de la perspective environnementale, la restauration collective soulève également une question d'exemplarité. Les institutions publiques et universitaires jouent un rôle fondamental dans la société. Les pratiques qu'elles adoptent influencent les comportements, façonnent les habitudes et contribuent à la construction d'une culture commune. Intervenir dans ces domaines implique de prendre en compte non seulement l'impact écologique, mais aussi la sensibilisation des générations futures.

C'est à partir de cette analyse que nous tournons notre attention vers un domaine spécifique et proche de nous.

Situation au Pays basque et en Navarre

Si l'on concentre l'analyse sur notre territoire, la situation ne s'améliore pas de manière significative. Le gaspillage alimentaire dans l'ensemble du Pays basque et de Navarre reflète un problème d'une ampleur considérable, tant en termes de volume que d'inefficacités structurelles dans la chaîne alimentaire. Bien que les chiffres varient en fonction de la méthodologie utilisée, on estime que le volume total dépasse les 300 000 tonnes par an, ce qui équivaut approximativement à plus de 100 kg par personne et par an. De plus, près de 40 % à 45 % du gaspillage est généré dans les foyers, ce qui montre que la consommation finale reste le principal point critique, suivie par l'industrie et le secteur de la restauration.

Dans ces deux régions, les habitudes de consommation et la gestion des denrées fraîches expliquent une part importante du problème. Le manque de planification lors des achats, une conservation inadéquate ou la confusion entre la date limite de consommation et la date limite de conservation entraînent des pertes évitables. À cela s'ajoute une culture gastronomique très développée qui, bien qu'elle constitue un atout différenciateur, augmente également les volumes préparés et, par conséquent, le risque de production d'excédents.

Si l'on se concentre sur les cantines collectives (écoles, universités, hôpitaux ou entreprises), le gaspillage prend une dimension particulièrement stratégique. Ces lieux gèrent d'importants volumes de production quotidiens selon des modèles relativement standardisés, ce qui en fait des environnements idéaux pour mettre en œuvre des solutions évolutives. Dans ce contexte, différentes études indiquent qu'entre 10 % et 20 % des aliments préparés dans les cantines collectives peuvent finir par être gaspillés. Les principales sources de perte se concentrent sur trois points critiques : la surproduction résultant d'une prévision de la demande peu précise, le rejet de certains plats par les usagers et les pertes générées en cuisine pendant la phase de préparation.

Parallèlement à ce contexte, il est important de souligner qu'il existe déjà de multiples initiatives en cours au Pays basque et en Navarre visant à réduire le gaspillage alimentaire, notamment dans le domaine des cantines collectives. Au niveau institutionnel, le gouvernement basque soutient divers projets que nous analyserons plus en détail par la suite. De plus, il mise sur l'investissement dans des start-ups qui s'attaquent à cette problématique, tandis que de nombreuses initiatives indépendantes voient le jour au sein de différents centres et organisations.

Dans ce contexte, une réflexion stratégique pertinente s'impose : quel impact pourrions-nous générer si toutes ces connaissances et tous ces apprentissages étaient partagés et mis en œuvre de manière coordonnée, plutôt que d'opérer de manière fragmentée avec de multiples modèles et axes de travail parallèles ?

La campagne : « Pendant 24 heures »

Objectifs de la campagne

Le premier objectif est de démontrer clairement, à l'aide de données, que le gaspillage alimentaire est un problème réel et généralisé qui touche toute l'Europe. Il vise également à mettre en lumière un phénomène souvent considéré comme normal. Le gaspillage alimentaire dans les cantines universitaires et scolaires est quotidien, mais il est rarement remis en question. C'est pourquoi l'objectif est de mettre l'accent sur une réalité concrète et tangible.

Le deuxième objectif est d'établir un lien entre le gaspillage alimentaire et la crise climatique. Chaque aliment jeté représente des ressources mobilisées inutilement et des émissions qui auraient pu être évitées. Cependant, ce lien n'est pas toujours pleinement assimilé, ce qui renforce la nécessité de le rendre plus explicite et compréhensible.

Enfin, le troisième objectif est de présenter notre proposition et d'en expliquer la pertinence, en encourageant les différents acteurs à se joindre à la solution. Il est essentiel de favoriser l'innovation collective plutôt que les efforts isolés : de nombreuses communautés sont confrontées au même défi et, en partageant des solutions, il est possible d'optimiser les ressources consacrées à la recherche et à la mise en œuvre, ce qui permet de réduire à la fois les coûts et les délais.

Le récit suit une progression logique : il présente d'abord l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle européenne, puis se concentre sur la restauration collective et les cantines universitaires et

scolaires, et enfin ouvre la discussion sur les pistes d'amélioration possibles grâce à notre proposition de pôle d'innovation.

Public cible

La campagne s'adresse à divers organismes et profils susceptibles d'utiliser le pôle d'innovation. Il ne s'agit pas d'une approche entièrement définie ; l'intention est que les éléments clés de la proposition suscitent l'intérêt et encouragent la participation.

Un volet de participation citoyenne est notamment envisagé. De même, nous chercherons à impliquer des universités et des centres de recherche désireux de collaborer à des projets communs, afin d'optimiser les ressources par rapport à des initiatives individuelles. Il est tout aussi essentiel de pouvoir compter sur des communautés qui connaissent la problématique de première main et la vivent au quotidien, en fournissant des données, en facilitant la validation des solutions et en contribuant à la production de résultats applicables.

Enfin, le pôle nécessite une base solide d'entrepreneurs : des profils capables de transposer les connaissances issues de la recherche sur le marché, en développant des modèles économiques durables dans les trois domaines clés : social, financier et environnemental.

Message principal et positionnement

Le message central de la campagne est clair : nous sommes confrontés à un problème commun majeur et, si nous abordons la recherche de solutions de manière collective, nous obtiendrons des résultats plus efficacement.

La campagne adopte une approche constructive et axée sur les solutions. Elle ne cherche pas à culpabiliser, mais à promouvoir la responsabilité partagée. Elle invite le public à repenser les pratiques actuelles et à rejoindre le projet.

Une approche locale

Au-delà de la sensibilisation, cette campagne s'inscrit dans une démarche de plaidoyer. Son objectif est de démontrer que la transition écologique nécessite également des ajustements dans les environnements du quotidien.

En abordant des problématiques spécifiques à différents pays européens, le projet relie l'action locale à un enjeu européen plus large. Réduire le gaspillage alimentaire dans ces espaces contribue aux objectifs climatiques et favorise une transformation progressive des pratiques collectives.

Format et stratégie de communication



La campagne s'articule autour d'un récit court et structuré d'environ trois minutes, conçu pour maximiser la clarté et l'impact. Ce format nécessite une sélection rigoureuse des messages clés et renforce l'efficacité globale de la communication.

Sa nature audiovisuelle permet de transmettre le message de manière accessible, directe et attrayante. Elle rend visible ce qui passe souvent inaperçu, capte l'attention, invite à la réflexion et facilite sa diffusion, notamment via les canaux numériques et les réseaux sociaux dans un environnement universitaire.

Le résultat

Au terme de ces 24 heures de travail, nous avons présenté à tous les participants du module 2 la vidéo que nous avons créée.

Le processus

Ces 24 heures ont été une expérience assez exigeante. Nous avons eu beaucoup de mal à nous coordonner en tant qu'équipe, à faire des concessions sur les idées de chacune d'entre nous et à communiquer de manière fluide. Les pauses et les différentes activités nous ont aidées à déconnecter et, petit à petit, nous avons renforcé notre cohésion en tant qu'équipe, ce qui a permis au travail d'avancer plus naturellement.

Nous avons peu dormi et, à la fin, toute l'équipe est allée visiter Bidart ensemble. Au début, il semblait que nous n'allions pas parvenir à nous mettre d'accord, mais, comme le préconise la méthodologie du « teampreneurship », il faut faire confiance au processus. Finalement, nous avons toutes été satisfaites du résultat.

Parties prenantes au Pays basque et en Navarre

Introduction

Le Pays basque offre un contexte particulièrement favorable au développement d'un pôle européen de recherche sur le gaspillage alimentaire. Il s'agit d'un territoire doté d'une forte tradition de coopération, où le modèle de collaboration entre les acteurs

— largement porté par le mouvement coopératif — a démontré sa capacité à générer de la valeur partagée et des solutions durables à long terme.

Dans cet écosystème, il existe une nette prédisposition à unir les efforts et à optimiser les ressources de manière conjointe, en partant du principe que les défis complexes exigent des réponses collectives. La lutte contre le gaspillage alimentaire exige, en ce sens, la mise en place d'équipes multidisciplinaires réunissant des profils variés : du monde universitaire et scientifique au tissu entrepreneurial, en passant par les administrations publiques et les communautés directement

concernées. Cette diversité permet non seulement de mieux comprendre le problème, mais aussi de concevoir des solutions plus efficaces, applicables et évolutives.

Parallèlement, le territoire compte de multiples initiatives déjà en cours qui abordent le gaspillage alimentaire sous différents angles et à différents niveaux d'intervention. Cette diversité montre qu'il n'existe pas une seule bonne réponse, mais un ensemble de solutions complémentaires qui peuvent se renforcer mutuellement. Dans ce cadre, la création d'un pôle apparaît comme une opportunité pour relier ces efforts, maximiser les synergies et accélérer la transition vers des modèles plus durables à l'échelle européenne.

Les entretiens

Dans le cadre de notre campagne de sensibilisation, des entretiens ont été menés auprès de différentes parties prenantes, qui ont été classées en deux groupes : d'une part, des entreprises ou des établissements scolaires qui mettent en œuvre des solutions pour réduire le gaspillage alimentaire et, d'autre part, des acteurs du secteur alimentaire (tels que les cantines), capables d'apporter un témoignage direct sur cette problématique.

Denis Ugalde-Oreka

Date de l'entretien : 26/02/2026

Selon Denis Ugalde, PDG d'Oreka, le projet vise à réduire le gaspillage alimentaire en collectant les excédents des entreprises et des cuisines pour les distribuer à des associations caritatives. Les entreprises répertorient les aliments disponibles et Oreka se charge de la collecte, du transport et de la livraison en respectant les protocoles de sécurité. Le principal défi réside dans la logistique, car les aliments ont une durée de conservation limitée et doivent être transportés rapidement dans des emballages adaptés.

Entretien :

Comment tout a-t-il commencé ?

Oreka est né du constat que de nombreux restaurants d'entreprise et grandes cuisines gaspillaient de la nourriture encore en bon état. L'objectif était de créer un système permettant de collecter ces surplus et de les redistribuer à des associations caritatives afin de leur donner une seconde vie.

Comment fonctionne ce modèle ?

Les entreprises disposant de surplus alimentaires enregistrent leur disponibilité sur la plateforme. Oreka organise la collecte, le transport et la livraison auprès d'associations ou d'organismes sociaux susceptibles de valoriser ces denrées.

D'où proviennent les aliments et comment sont-ils valorisés ?

La nourriture provient principalement d'hôpitaux, d'écoles, d'entreprises et de services de restauration qui génèrent des excédents. Lorsque la nourriture est en bon état, elle est collectée et redistribuée afin qu'elle puisse être consommée par d'autres personnes.

Comment la transportent-ils et comment s'assurent-ils qu'elle est en bon état ?

Le transport s'effectue dans le respect des protocoles de sécurité alimentaire, en contrôlant les températures et les délais. L'ensemble du processus est consigné afin de garantir que les denrées arrivent dans de bonnes conditions.

Dans quels emballages la transporte-t-on ?

On utilise des récipients professionnels homologués pour les aliments, tels que des barquettes gastronomiques et d'autres emballages adaptés, afin de garantir la sécurité alimentaire pendant le transport.

Quelles sont les faiblesses de ce modèle économique ?

Le principal défi réside dans la logistique, car les plats préparés ont une durée de conservation limitée. Il est également nécessaire de coordonner efficacement les entreprises donatrices et les organismes bénéficiaires.

Comment gèrent-ils les délais pour éviter que les repas ne se détériorent ?

La priorité est donnée à la rapidité de la collecte et de la livraison, souvent le jour même ou le lendemain, afin de garantir que les aliments soient consommés avant qu'ils ne perdent de leur qualité.

Quelle expérience négative avez-vous vécue ?

Au début, un livreur engagé par Oreka, à qui l'on n'avait pas bien précisé comment il devait transporter les repas, est allé récupérer un énorme surplus provenant d'un événement organisé au BEC, mais il est arrivé à moto plutôt qu'en voiture, ce qui l'a empêché d'emporter quoi que ce soit en raison du manque de capacité de transport.

Conclusion

En conclusion, cet entretien montre comment Oreka aborde le gaspillage alimentaire avec une approche pratique et un impact réel, en mettant efficacement en relation les entreprises disposant de surplus et les organismes sociaux capables de les valoriser. Sa valeur ajoutée réside dans la

gestion de l'ensemble des opérations, garantissant la sécurité et la traçabilité tout au long du processus. Cependant, le principal défi reste la logistique, car travailler avec des aliments préparés exige de la rapidité et une coordination très précise. Au fil du temps, ils ont affiné leur modèle et tiré les leçons de leur expérience, ce qui leur a permis de renforcer leur fonctionnement et d'évoluer vers un système de plus en plus solide et efficace.

Egoitz Bikandi - École Atxuri

Date de l'entretien : 05/03/2026

Selon le témoignage d'Egoitz Bikandi, enseignant à l'école Atxuri, le projet de la cantine consiste à valoriser les restes de repas après le service afin d'éviter le gaspillage. Ces restes sont distribués aux familles qui se sont préalablement inscrites sur une liste et sont remis dans des boîtes en plastique afin qu'elles puissent les emporter et les consommer chez elles. L'objectif est de réduire le gaspillage alimentaire et de valoriser les aliments en bon état. Dans l'entretien, il est expliqué que le système repose sur la planification des excédents et la coordination avec les familles, afin que la nourriture soit valorisée au mieux.

Interview :

Comment avez-vous commencé ?

À l'école Atxuri, on a commencé par valoriser les restes de la cantine de l'établissement.

Comment fonctionne ce modèle ?

Le modèle repose sur la collecte des restes de repas de la cantine scolaire qui sont encore en bon état. Ces restes sont placés dans des boîtes alimentaires et remis aux familles inscrites sur la liste afin qu'elles puissent les emporter et les utiliser chez elles.

D'où proviennent les restes et comment les valorisez-vous ?

La nourriture provient exclusivement de la cantine de l'école, lorsqu'il y a des restes après le service.

Comment la transportez-vous ? Comment vous assurez-vous qu'elle n'est pas avariée ?

Les repas sont conservés dans de bonnes conditions dès leur retrait de la cantine. Ils sont répartis dans des boîtes hermétiques et leur état est vérifié avant la livraison, en respectant les délais afin de garantir leur qualité.

Dans quel type d'emballage la transportez-vous ?

Nous utilisons des tupperwares en plastique adaptés à un usage alimentaire. Les familles les emportent chez elles. En réalité, nous avons souhaité mettre en place un système où chaque famille apporterait ses propres tupperwares afin de réduire la production de plastique, mais pour des raisons sanitaires liées à la prévention de la contamination croisée, cela n'est pas possible.

Quelles sont les faiblesses de ce modèle économique ?

L'une des faiblesses réside dans le fait que le modèle dépend de la quantité de restes de repas disponibles à la cantine ; s'il n'y a pas d'excédent, il n'y a pas de produit à distribuer. Il est également important de bien coordonner la liste des familles afin que la distribution soit efficace.

Comment gérez-vous les délais pour éviter que les aliments ne se détériorent ?

La nourriture est distribuée peu après la fin du service de la cantine, afin de réduire au minimum le temps de stockage. De plus, on vérifie qu'elle est en bon état avant de la mettre dans les tupperwares.

Pouvez-vous nous raconter une expérience négative ?

Il est arrivé qu'il y ait plus de nourriture que prévu et pas assez de familles inscrites pour venir la récupérer, ce qui a empêché de valoriser une partie des excédents. Cela nous a montré l'importance de mieux ajuster la planification et la communication avec les familles.

Conclusion

En résumé, l'initiative de la cantine du Collège Atxuri montre qu'avec une organisation simple, il est possible de réduire considérablement le gaspillage alimentaire et, en outre, d'aider directement les familles du voisinage. Le système est pratique et facile à mettre en œuvre, car il valorise les excédents de la cantine elle-même et les distribue rapidement. Cela dépend toutefois beaucoup de la quantité de nourriture restante chaque jour et d'une bonne coordination avec les familles pour que rien ne soit gaspillé. Les expériences vécues montrent clairement qu'une meilleure planification et une meilleure communication peuvent faire la différence pour que le modèle fonctionne de mieux en mieux.

Mónica Aguirre - École publique de Beriain.

Date de l'entretien : 22/03/2026

Mónica Aguirre est animatrice de cantine scolaire depuis 21 ans. Elle travaille actuellement à l'école publique de Beriain, un établissement régional situé dans une localité de la région de Pampelune, où sont dispensés des cours de la 1^{re} année de maternelle à la 6^e année du primaire. Son témoignage offre un aperçu direct de l'organisation du service de cantine scolaire et de la gestion du gaspillage alimentaire dans ce contexte.

Entretien :**Comment fonctionne le menu de la cantine ?**

D'une part, c'est le gouvernement de Navarre qui fixe les directives et les lignes directrices. Derrière chaque menu (de base, sans gluten, sans viande, sans produits laitiers, etc.), il y a une équipe de nutritionnistes chargée d'élaborer un menu équilibré, à base d'aliments authentiques et de produits locaux. Ils s'éloignent des anciens menus destinés aux enfants, qui abusaient des glucides, des fritures, etc., et encouragent, à la place, des habitudes alimentaires conscientes, axées sur le soin de la santé et la découverte des vraies saveurs des aliments, sans en masquer les textures.

Jusqu'à il y a quelques années, les repas arrivaient déjà cuits dans des thermos en provenance de cuisines centrales, mais aujourd'hui, l'établissement dispose d'une cuisine sur place. Cela signifie que chaque jour, une personne responsable prépare et cuisine tous les menus en suivant les directives établies par le gouvernement de Navarre.

Combien d'élèves mangent à la cantine ?

Actuellement, la cantine accueille environ 90 élèves et, selon les jours de la semaine, entre 5 et 6 enseignants y prennent également leur repas.

De nombreux élèves viennent de villages voisins et sont transportés jusqu'à l'école, qui fait office de centre scolaire de référence. Cela permet et garantit le maintien du service de cantine, car ce type d'établissements (régionaux) est soumis à des conditions spécifiques et coordonné par le gouvernement de Navarre, principal organisme chargé de gérer à la fois les services de transport et de cantine pour ces élèves qui viennent d'autres localités. Cela rend possible et viable le maintien du service de cantine, souvent dans des écoles de petite taille.

Quelle quantité de nourriture est gaspillée chaque jour (environ en kg) ?

Il n'y a pas de quantité fixe de gaspillage, car cela dépend beaucoup du menu. Certains plats sont plus appréciés que d'autres, mais on estime qu'entre 2,5 et 3 kg sont gaspillés chaque jour.

Votre établissement dispose-t-il d'une méthode de gestion des déchets alimentaires ?

Actuellement, aucun protocole spécifique n'est en place pour la gestion du gaspillage alimentaire. Cependant, nous savons qu'il existe un projet pilote dans un établissement scolaire de Pampelune, soutenu par le gouvernement de Navarre. De plus, l'entreprise manifeste son intérêt et sa volonté de s'informer et, le cas échéant, de se joindre à cette initiative.

Conclusion

En résumé, l'entretien montre que l'école publique de Beriain est bien organisée et réglementée par le gouvernement de Navarre, avec des menus équilibrés à base de produits de qualité. Cependant, le gaspillage alimentaire reste présent, à des degrés divers, en fonction de l'acceptation des différents menus. Bien qu'il n'existe actuellement aucun protocole spécifique pour le gérer, il y a un réel intérêt à rejoindre les initiatives déjà existantes. L'établissement dispose d'une bonne structure, mais il existe encore une marge d'amélioration en matière de gestion du gaspillage alimentaire.

Conclusions

Les entretiens permettent de dégager assez clairement plusieurs idées clés.

Tout d'abord, le gaspillage alimentaire est un problème présent à différents niveaux du système, des grandes cuisines et entreprises jusqu'aux cantines scolaires. Cela confirme qu'il ne peut être abordé par une solution unique, mais qu'il nécessite des approches adaptées à chaque contexte.

On constate également qu'il existe déjà des initiatives qui fonctionnent et ont un impact, notamment en matière de redistribution des excédents. Cependant, toutes ces initiatives sont confrontées à des défis similaires, tels que la logistique, la gestion du temps ou la coordination entre les différents acteurs impliqués.

D'autre part, bon nombre de ces modèles dépendent de facteurs variables, tels que la quantité de nourriture restante ou la disponibilité de personnes pour la récupérer, ce qui nuit à leur efficacité et à leur évolutivité.

Dans le cas des cantines scolaires, on constate une prise de conscience accrue du problème, mais il reste encore à mieux structurer les processus et à établir des protocoles clairs pour gérer le gaspillage.

Dans l'ensemble, les entretiens confirment l'idée qu'il existe déjà des connaissances et des actions en cours, mais aussi une opportunité évidente de relier les initiatives entre elles, d'améliorer la coordination et de développer des solutions plus efficaces et reproductibles.

Recommandations

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines collectives, il est nécessaire d'adopter une stratégie combinant différentes mesures, notamment des améliorations en matière de gestion, d'éducation et de coordination entre les organisations et les personnes concernées.

Tout d'abord, il est essentiel d'améliorer la planification de la demande, en ajustant les quantités produites aux habitudes réelles de consommation. Cela permettrait de réduire la surproduction, l'une des principales causes du gaspillage. Dans cette optique, il est également important de mettre en

place des systèmes de mesure standardisés permettant de quantifier le gaspillage et de faciliter la prise de décision fondée sur des données.

Deuxièmement, il convient de renforcer les mécanismes de redistribution des excédents. Des initiatives telles qu'Oreka montrent comment les restes alimentaires provenant de cantines d'entreprises et d'hôpitaux peuvent être récupérés et redistribués à des organismes sociaux, ce qui favorise la collaboration et améliore l'efficacité. Dans ce modèle, la logistique et la rapidité sont des facteurs essentiels pour garantir la sécurité alimentaire pendant le transport, étant donné que les denrées alimentaires ont une durée de conservation très limitée.

Au niveau des établissements scolaires, des modèles comme celui du collège Atxuri démontrent que la réutilisation interne des excédents, par leur distribution aux familles, peut constituer une solution efficace. Ce système pourrait être reproduit dans d'autres établissements, comme celui de Beriain, en améliorant la planification avec les familles afin d'éviter qu'une partie de la nourriture ne soit gaspillée.

De plus, la sensibilisation des usagers joue un rôle clé. Les cantines scolaires doivent également être considérées comme des espaces éducatifs, où l'on encourage des habitudes responsables et où l'on recueille des retours d'expérience sur les menus afin de contribuer à réduire le rejet de certains aliments.

Enfin, il est nécessaire d'améliorer la coordination entre les différentes initiatives existantes au Pays basque et en Navarre, afin d'éviter qu'elles ne fonctionnent de manière isolée. Une collaboration accrue entre les centres, les organisations et les administrations publiques permettrait de partager les bonnes pratiques, d'accroître leur impact et de développer des solutions plus efficaces grâce à des politiques, des financements et un soutien institutionnel. À cet égard, outre les initiatives déjà mentionnées, il convient également de souligner des initiatives innovantes récentes, comme celle de la Navarre, qui repose sur des distributeurs automatiques de plats préparés. Ces initiatives démontrent le potentiel de nouveaux modèles permettant de valoriser les excédents de manière sûre et accessible, et pourraient servir de référence pour leur mise en œuvre dans d'autres territoires.

Bibliographie

- ⊕ TEAMIT+ – Learning by Creating. (s. d.). <https://teamit.plus/>
- ⊕ Eitb. (29 septembre 2025). Le Pays basque perd 115 kilos de nourriture par personne et par an à cause du gaspillage alimentaire, soit un total de 244 000 tonnes. EITB. https://orain.eus/es/actualidad/sociedad/2025/09/29/euskadi-pierde-115-kilos-comida-persona-ano-el-desperdicio-alimentario-un-total-244000-toneladas/?utm_source=chatgpt.com
- ⊕ navarra.es. (2 novembre 2022). Le gouvernement de Navarre a approuvé le programme de réduction du gaspillage alimentaire 2022-2027. https://www.navarra.es/es/-/nota-prensa/el-gobierno-de-navarra-ha-aprobado-la-agenda-para-reducir-el-desperdicio-alimentario-2022-2027?utm_source=chatgpt.com
- ⊕ Vasco, E. J.-. G. (8 septembre 2022). Erika chiffre le gaspillage alimentaire au Pays basque. Portail web de l'Administration basque : https://www.euskadi.eus/gobierno-vasco/-/noticia/2022/elika-pone-numeros-al-desperdicio-alimentario-en-euskadi/?utm_source=chatgpt.com
- ⊕ Conseil européen. (2025, 19 février). Gaspillage alimentaire. <https://www.consilium.europa.eu/es/policies/food-waste/#0>
- ⊕ Eurostat. (2025, 16 octobre). 130 kg de nourriture gaspillés par personne et par an dans l'UE.
- ⊕ Eurostat : <https://ec.europa.eu/eurostat/en/web/products-eurostat-news/w/ddn-20251016-2>
- ⊕ Nations Unies. (s.d.). L'alimentation et le changement climatique : une alimentation plus saine pour une planète plus saine | Nations Unies. <https://www.un.org/es/climatechange/science/climate-issues/food>
- ⊕ Le gaspillage alimentaire : le défi urgent qui marque la Journée « Zéro déchet ». (30 mars 2026). Actualités de l'ONU. <https://news.un.org/es/story/2026/03/1541302>

TEAMIT+ : COOPÉRATIVES D'INNOVATION À IMPACT MULTICULTUREL ET ENTREPRENEURIAL



À propos du projet TEAMIT+

TEAMIT+ a pour objectif de développer un programme éducatif innovant qui applique une méthodologie pédagogique fondée sur l'approche « apprendre en créant ». Cette méthodologie pédagogique spécifique s'adressera aux étudiants de la formation professionnelle et de l'enseignement supérieur, ainsi qu'aux jeunes immigrés, réfugiés et chômeurs issus de différentes disciplines universitaires. L'objectif est de les former pour qu'ils deviennent de futurs « teampreneurs » capables d'influencer la société en comprenant l'importance de la transition vers une économie plus verte, fondée sur des compétences écologiques, numériques et de résilience climatique.



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne (convention de subvention n° 101111560). Toutefois, les opinions et points de vue exprimés n'engagent que leurs auteurs et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ni ceux de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenues pour responsables.

Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne peuvent en être tenues pour responsables.