

QU'EST-CE QUE LE PROJET LIFE FOSTER?

## L'objet principal du projet est LA FORMATION, L'EDUCATION, LA PREVENTION ET LA COMMUNICATION.

Aimer la nourriture, réduire les déchets

#LIFEFOSTERPROJECT



# LE PROJET LIFE FOSTER LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Cofinancé par la Commission Européenne Programme « Life » et mené par le réseau italien pour VET, ENAIP NET, le projet LIFE FOSTER vise à réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration. Le projet sera mis en œuvre en France, en Italie, à Malte et en Espagne.

LIFE FOSTER EN CHIFFRES

70 7000 500

CENTRES DE FORMATION VET

**STAGIAIRES** 

**FORMATEURS** 

2000

3600 10.000

DECIDEURS POLITIQUES SOCIETES PROFESSIONNELS

Les informations à propos des actions de LIFE FOSTER sont disponibles sur le site web: http://www.lifefoster.eu/actions

#LIFEFOSTERPROJECT

## POURQUOI LE SECTEUR DE LA RESTAURATION ?

La restauration produit 10.50 millions de tonnes de déchets alimentaires (l'équivalent à 21 kg par personne) chaque année, ce qui signifie qu'il représente 12% du total des déchets alimentaires 'FUSIONS, 2016).

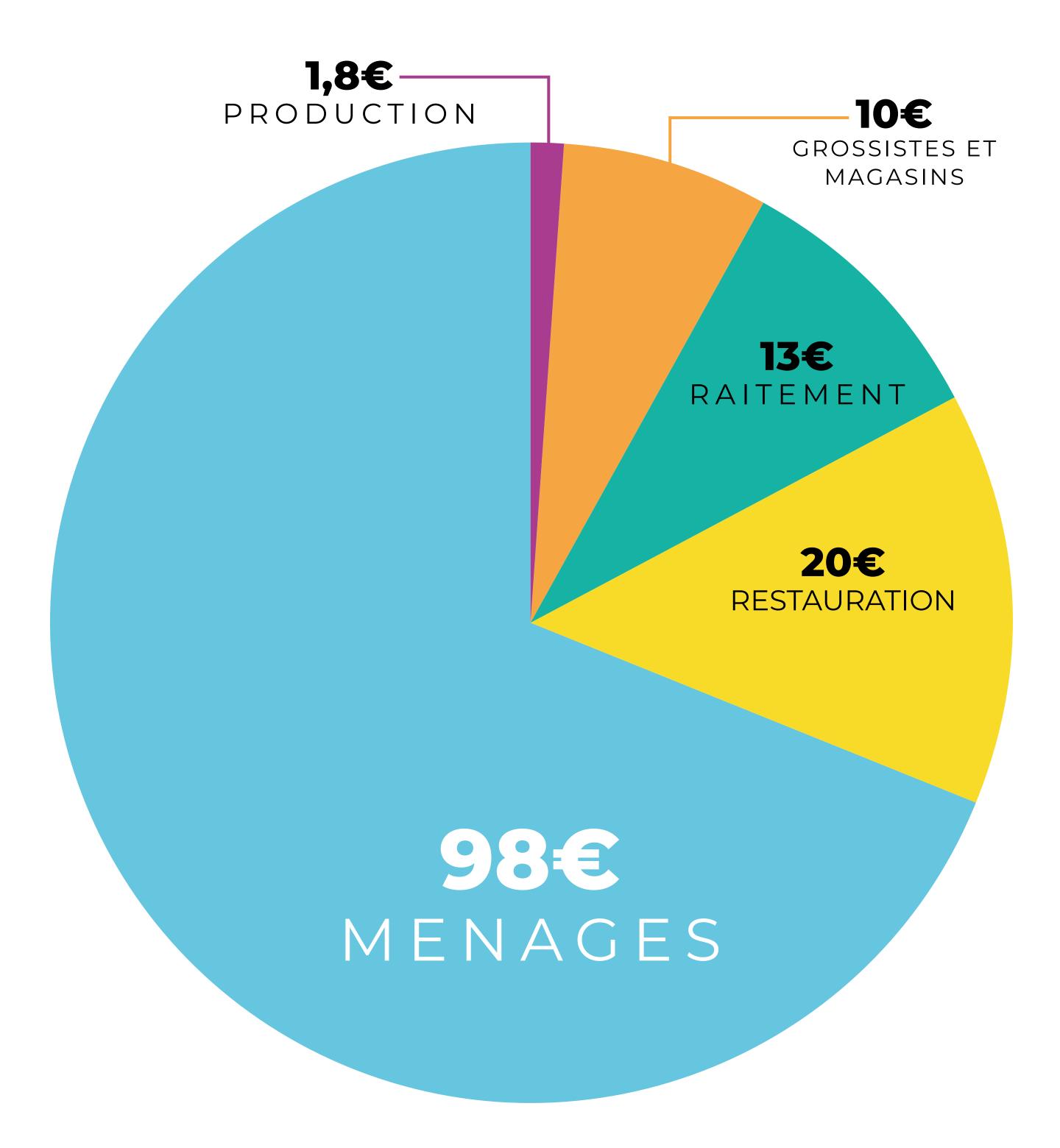
D'autres études estiment sa contribution à 4 à 11 % du gaspillage alimentaire total (ADEME, 2013), 11 % (Garot, 2014), 13 % (Observateur des déchets, 2015) 14 % (Ministère de l'Agriculture, del'Alimentation et de l'Environnement, 2013).

#### ET LES MENAGES?

Bien que les ménages restent les plus importants générateurs de coûts associés aux déchets alimentaires, le secteur de la restauration arrive en deuxième place.



#### FUSION 2016

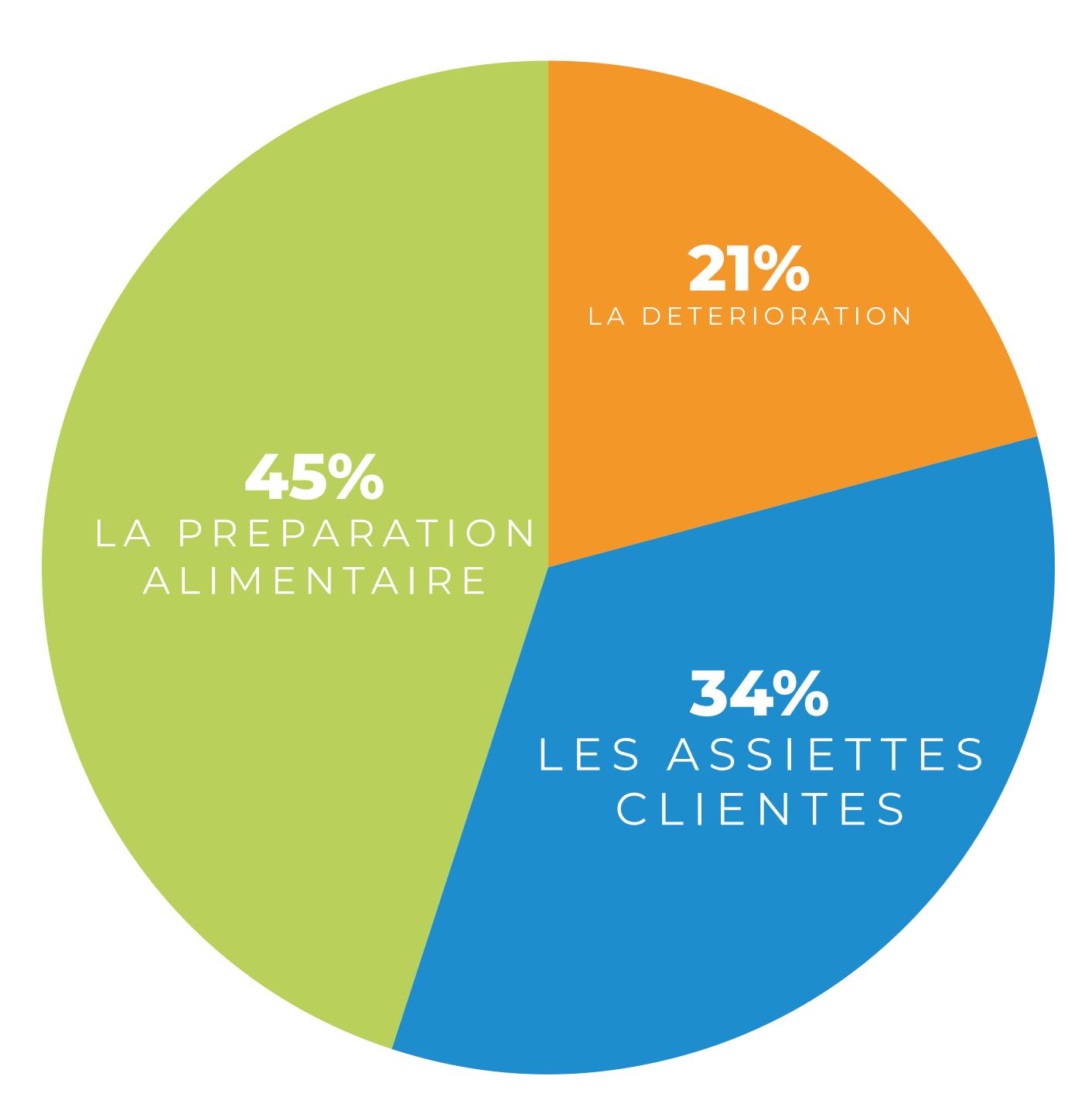


Graphique 1. Coûts associés au gaspillage alimentaire par secteur (valeur en milliards d'euros)

Selon une étude menée au Royaume Uni (Synthèse des déchets dans le secteur de la restauration au Royaume Uni, 2013), les déchets alimentaires dans les restaurants sont générés au stade de la préparation (45 %) ou pour cause de détérioration des aliments (21 %), ou alors ils sont attribués aux restes laissés par les clients (34 %).

#LIFEFOSTERPROJECT

### PERCHÉ IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE DOVREBBE PREVENIRE LO SPRECO ALIMENTARE?



Graphique 2. L'incidence en % au stade de la préparation, de la détérioration et des restes laissés par les clients (Aperçu des déchets dans le secteur de l'hôtellerie et l'alimentation, 2013)

La réduction du gaspillage alimentaire améliore les résultats économiques d'un établissement à caractère alimentaire et le rapport coûts-bénéfices est parlant: pour chaque dollar investi pour la réduction du gaspillage alimentaire, les restaurants peuvent réaliser des économies de 8\$ (REFED, 2018).

Dans un **restaurant moyen jusqu'à 35 -40 % des ventes sont attribuées au coût des aliments et environ 12 %** du coût des aliments est attribué au gaspillage alimentaire.

Un système de suivi des déchets alimentaires **pourrait réduire le coût des aliments de 2 à 6 % en sensibilisant les gens** au gaspillage alimentaire au sein de l'entreprise et en attirant l'attention sur des actions de prevention, à la fois en salle et en cuisine (REFED, 2018).

#### FORMER LES FORMATEURS

La formation des formateurs partenaires se traduira par la formation des stagiaires dans les centres VET qui, à leur tour, mettront en pratique ces connaissances acquises sur leur lieu de travail dans la restauration et ainsi ils les transmettront à leurs collègues.

La formation avait comme objectif d'éduquer les formateurs afin de créer un effet d'entraînement lorsque ces mêmes formateurs formèrent un nombre encore plus important de stagiaires dans les semaines à venir.

# Dans le cadre des diverses formations les formateurs ont reçu une formation sur:

- 1. La hiérarchie du gaspillage alimentaire
- 2. L'analyse des déchets alimentaires dans la restauration : Flux et points de fuite
- Les stratégies et solutions pour prévenir et gérer le gaspillage alimentaire
- 4. Le menu comme outil de planification
- 5. L'équilibrage des menus (le coût des aliments, l'équilibre nutritionnel, les ressources humaines et la gestion d'équipement)
- 6. Simulation de formation sur la conception de menu

#### LISTE DE RÉFÉRENCE

<sup>1</sup> Estimation du niveau du gaspillage alimentaire européenne/ (2016). (ebook) Stockholm, p.33

Disponible sur: <a href="https://www.eu-fusions.org/phocadownload/">https://www.eu-fusions.org/phocadownload/</a>
<a href="Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20">https://www.eu-fusions.org/phocadownload/</a>
<a href="mailto:Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20">Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20</a>
<a href="mailto:levels.pdf">levels.pdf</a>
[Accessed 23 Sep. 2019].

<sup>2</sup> Aperçu du gaspillage dans le secteur de l'hôtellerie et l'alimentation au Royaume Uni, (2013), (ebook) WRAP, p.27

Disponible sur: <a href="http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/">http://www.wrap.org.uk/sites/files/wrap/</a>
<a href="mailto:Overview%20of%20Waste%20in%20the%20UK%20Hospitality%20">overview%20of%20Waste%20in%20the%20UK%20Hospitality%20</a>
<a href="mailto:and%20Food%20Service%20Sector%20FINAL.pdf">and%20Food%20Service%20Sector%20FINAL.pdf</a>
<a href="mailto:[Accessed 23 Sep. 2019]">[Accessed 23 Sep. 2019]</a>.

<sup>3</sup> Vasavada, H, (2018), Carrot Top Pesto, (online) Milk and Cardamom.

Disponible sur: <a href="http://www.milkandcardamom.com/2018/03/21/">http://www.milkandcardamom.com/2018/03/21/</a>
<a href="carrot-top-pesto">carrot-top-pesto</a>

#### CONTACT

### POUR AVOIR PLUS D'INFORMATIONS

MAIL: info@lifefoster.eu

TELEPHONE: +39 049 8658925

LIFE FOSTER : Formation, éducation et communication pour réduire le gaspillage alimentaire dans la restauration. Ce projet est cofinancé par le program LIFE de l'Union Européenne.

Toute communication ou publication inhérente au projet ne reflète que le point de vue de l'auteur et la Commission Européenne n'est pas responsable pour tout usage qui pourrait en être fait de l'information qu'il contient.

© Développé par LIFE FOSTER - 2019

