



Plénière Conseil Agricole et Alimentaire

26 Juin 2025 – Salon d'Honneur



© Charlotte Barbier





Mot d'accueil

Patrick PAPADATO

Vice-Président de Bordeaux Métropole en charge de la stratégie « Nature, Biodiversité et Résilience Alimentaire »

Meriem BOZZO-REY

Co-Présidente du Conseil Agricole et Alimentaire



ORDRE DU JOUR

Entre enjeux de réduction et actions concrètes, comment les territoires s'emparent du sujet pour diminuer, traiter et valoriser les pertes alimentaires ?

- > Présentation des actions de Bordeaux Métropole (Projet Alimentaire Territorial et Direction des Déchets)
- > Introduction et propos de contexte par Dominique NICOLAS – Président du CREPAQ et membre élu du Comité Technique du CAA
- > Ateliers – Quels leviers et actions pour traiter la question des pertes alimentaires :
 - Des professionnels du système agricole et alimentaire
 - Des citoyens



Bordeaux Métropole en action

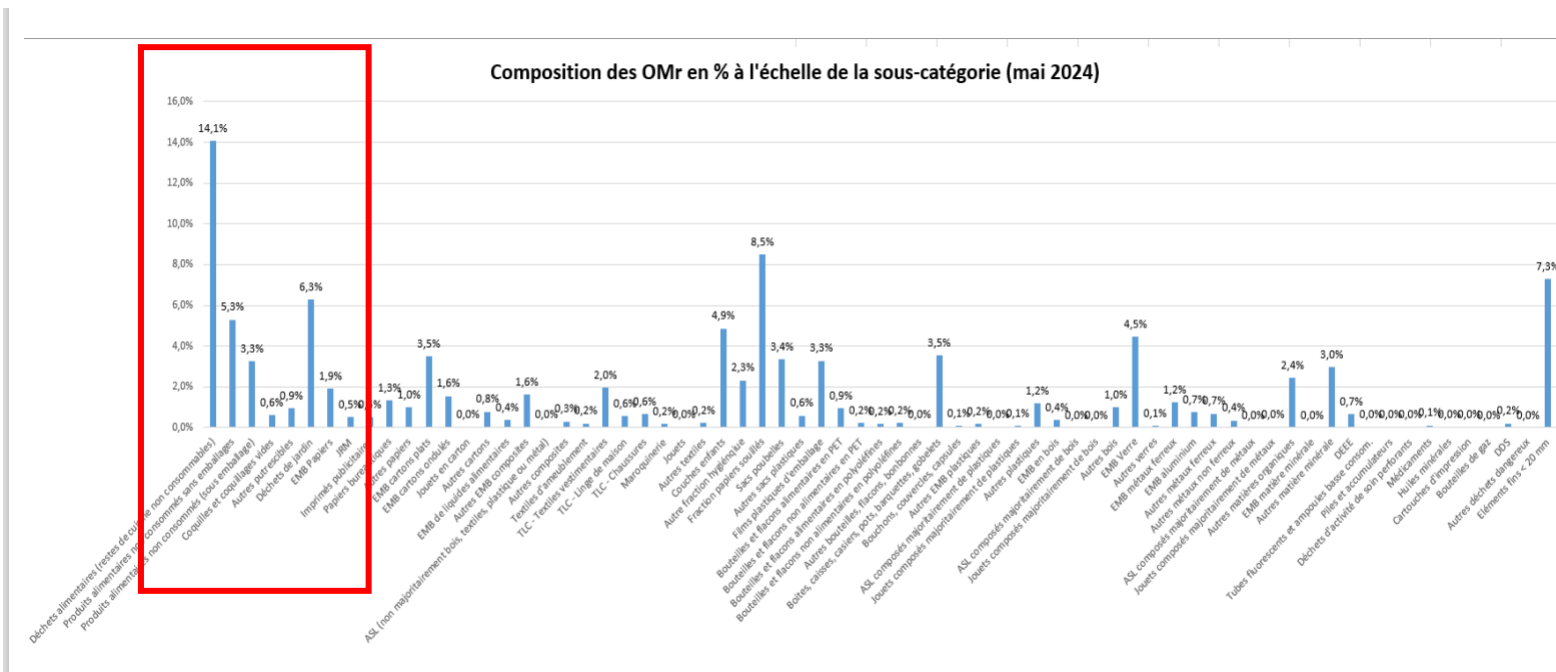
Zoom sur les actions du PAT et de la Direction des déchets

Les actions de Bordeaux Métropole pour réduire les pertes alimentaires

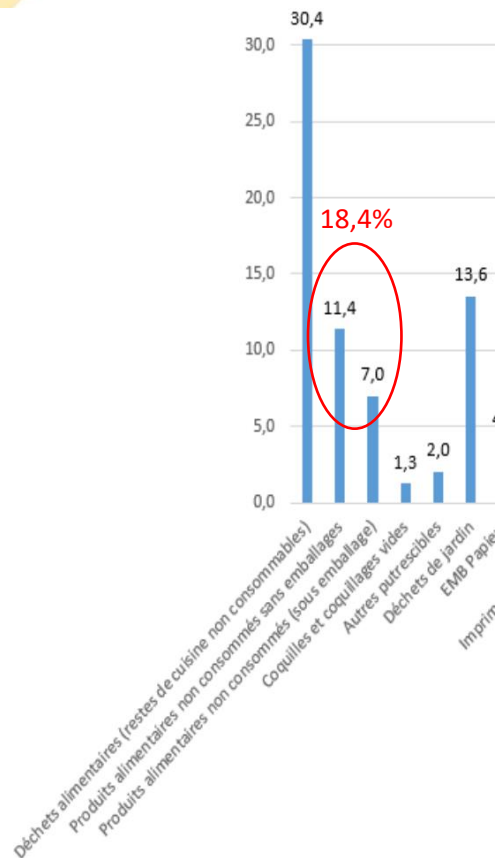
SOMMAIRE

- Caractérisation des ordures ménagères
- Actions de Bordeaux Métropole visant la réduction du gaspillage alimentaire
 - Subventions aux associations
 - Actions directes auprès des usagers

Résultat de la caractérisation des ordures ménagères – Mai 2024



Résultat de la caractérisation des ordures ménagères – Mai 2024



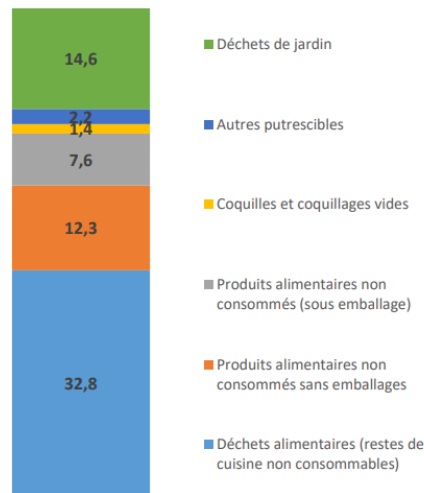
Résultat de la caractérisation des ordures ménagères – Mai 2024

Le gisement de putrescibles, catégorie la plus représentée, est estimé à 70.9 kg/hab/an.

Il comprend :

- Le **gaspillage alimentaire** (produits alimentaires non consommés avec ou sans emballage) est estimé à **19,9 kg/hab/an**. Il est estimé par l'ADEME en moyenne nationale à des ratios variant entre 20 et 30 kg/hab/an
- Les déchets alimentaires non consommables mais compostable, constitués des épluchures et restes de préparation des repas, représentent le gros du gisement avec **32,8 kg/hab/an**
- Enfin, les **déchets de jardin** sont assez **fortement représentés** dans cette **campagne printanière** avec un gisement de 14,6 kg/hab/an.

Focus sur la catégorie "Putrescibles" - kg/hab/an



Production d'OMR sur
Bordeaux métropole en 2023:
216 kg/hab/an

Le gaspillage alimentaire
représente 19,9 kg/hab/an

Actions de Bordeaux métropole

Subventions annuelles aux associations

Demandes à faire chaque année

Date limite 2025: 10 juillet

En 2024, Le PPGD a accordé
83 000 € aux associations

- Dépôt du dossier sur la plateforme E-partenaire disponible sur le site bordeaux-metropole.fr



Guide pratique à disposition

Subventions annuelles aux associations

Demande de subvention pour la réduction et la valorisation des déchets

- Lutter contre le gaspillage alimentaire des ménages :

Le gaspillage alimentaire est un sujet qui concerne toutes les étapes de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Nous soutenons les initiatives visant à **éviter les restes alimentaires déposés dans les ordures ménagères, composteurs et bornes à restes alimentaires**. Elles peuvent prendre la forme d'ateliers de cuisine anti-gaspillage, d'outils incitant à la consommation de fruits et légumes abimés ou déformés ou améliorer le stockage des denrées, par exemple.

Critères d'éligibilité (Guide des aides publiques – Prévention des déchets)

Dans le cadre de son plan stratégique, Bordeaux Métropole met en place une politique ambitieuse de réduction et de valorisation des déchets des ménages. Son action porte notamment sur 4 gisements de déchets prioritaires (emballages et plastiques, végétaux, encombrants et restes alimentaires).

Bordeaux Métropole se positionne aussi comme accompagnateur et/ou animateur de l'ensemble des acteurs qui connaissent le territoire, travaillent en proximité des habitants et sont porteurs de solutions de manière plus efficiente et pertinente sur les autres gisements.

Ainsi, **des subventions seront allouées à des structures proposant des actions de prévention prioritairement**, mais aussi en second lieu des actions de valorisation matière, portant sur des gisements secondaires ou minoritaires.

Subventions annuelles aux associations

Critères d'éligibilité

- Cohérence/ Sérieux/ crédibilité
- Complémentaire avec les actions du PPGD
- Evite les Déchets Ménagers et Assimilés
- Faisabilité
- Innovation
- Réplicabilité

Actions directes auprès des usagers

Prestation de service pour de la sensibilisation au gaspillage alimentaire (Association Egraine)

Ateliers, dégustation de recettes de cuisine avec les restes.

- En 2024 : 10 animations – 245 personnes sensibilisées



Les actions auprès de la restauration collective

Axe C du PAT de Bordeaux Métropole

=> Accompagnement à l'alimentation de qualité

Action	Réalisé en 2024
Accompagner la diminution du gaspillage alimentaire en restauration collective	Lancement d'une étude de qualification du gaspillage alimentaire en restauration collective

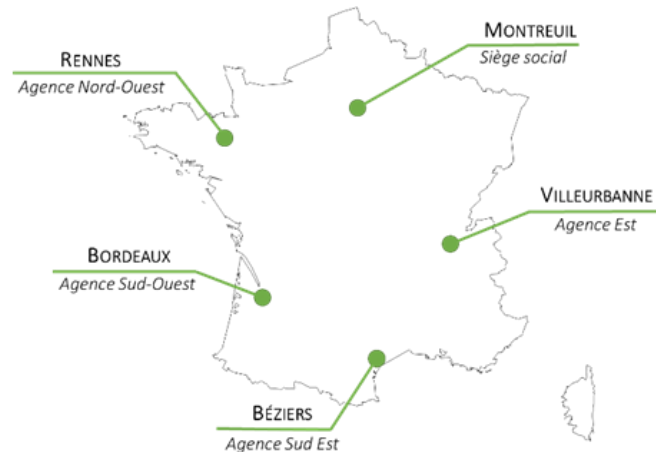


PRÉSENTATION DE VERDICITÉ

VERDICITÉ est un bureau d'études techniques, de conseils et de formation spécialisé en environnement qui travaille depuis 25 ans avec des collectivités locales et des entreprises, en particulier sur la gestion de leurs déchets.

Nos principaux domaines d'intervention :

- Accompagnement des établissements à la **lutte contre le gaspillage alimentaire**
- Accompagnement aux **programmes de prévention**
- Actions de **formations et sensibilisation** à la prévention
- **Caractérisation** de déchets (MODECOM de l'ADEME Guyane en 2023 et Métropolitain en 2024),
- Mise en place et **optimisation de collectes** de déchets auprès des collectivités,
- **Assistance à la passation de marchés** de collecte,...



Grande expertise
sur le GA



ÉTUDE SUR LA « QUALIFICATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET PLAN D' ACTIONS SUR BORDEAUX MÉTROPOLE »

Communes Étudiées

93%

Communes Non Étudiées

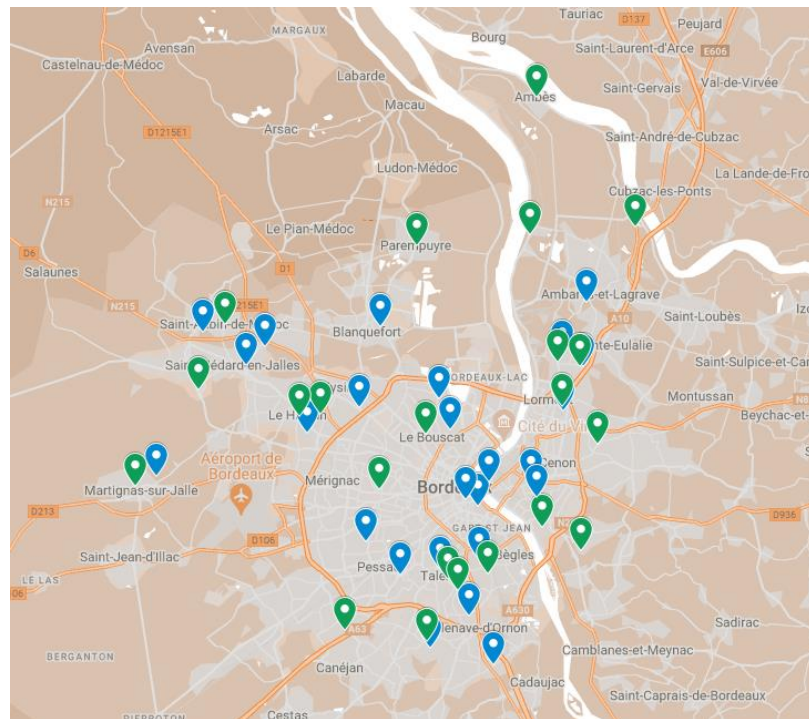
7%

Sites de production

100%



1 Restaurant
Administratif



Sites satellites



Cuisines Centrales



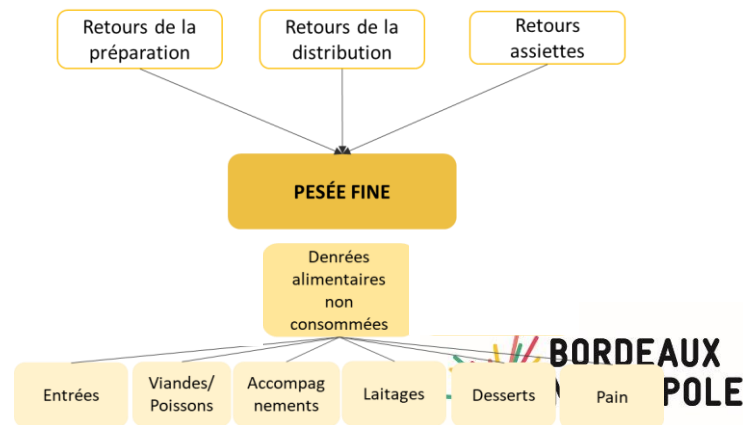
PLANNING ET MÉTHODE

Planning



Méthode

- Accompagnement sur 1 journée par établissement – 3 jours en autonomie
- Formation à la méthodologie de pesées (pesées dites « fines ») + formation à l'outil Green Menu
- Pour chaque poste, pesées de chaque composante



TAUX DE SURPRODUCTION ALIMENTAIRE

Cuisines Centrales et
syndicats

1.37 %

Taux de
gaspillage



5 g/convive

Niveau de
gaspillage



292320.58 €

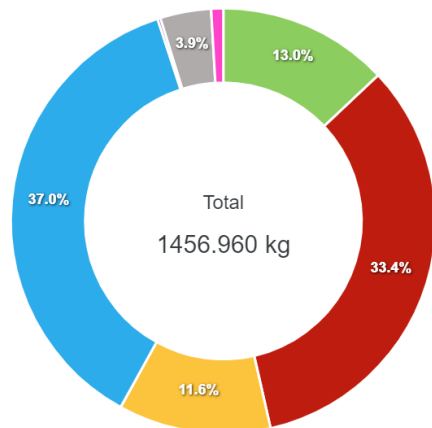
Valeur du
gaspillage annuel



Moyenne des pertes alimentaire sur l'ensemble des sites de production
audités (g/convive)



Répartition du gaspillage sur la campagne



- entrée
- plat
- plat végétarien
- accompagnement
- produits laitiers
- dessert
- pain

Une comparaison du GA entre liaisons
froides et liaisons chaudes a également
été réalisée

→ Outil Green Menu permet de réaliser
diverses comparaisons



**BORDEAUX
MÉTROPOLE**

TAUX DE PERTES ALIMENTAIRES SUR BORDEAUX MÉTROPOLE

Sites Satellites

32.78 %
Taux de
gaspillage

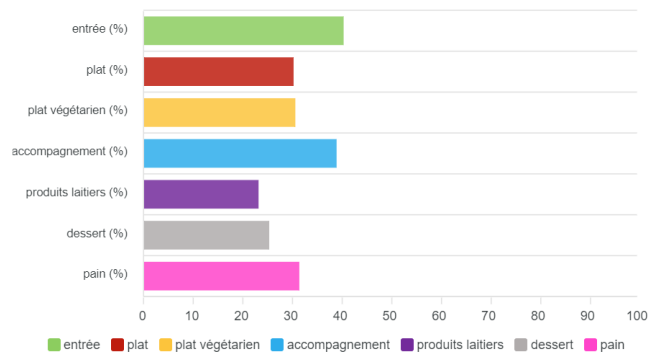


154 g/convive
Niveau de
gaspillage



Moyenne nationale
100 g/convive

Taux de gaspillage par composante

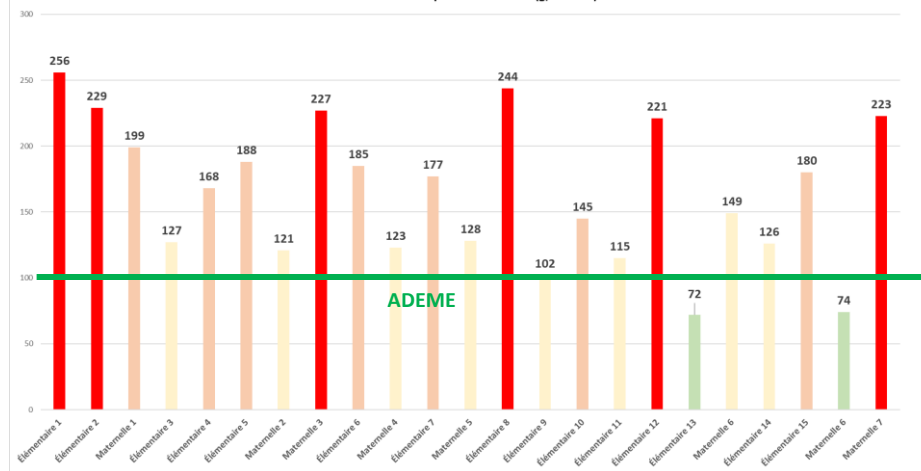


458904.95 €

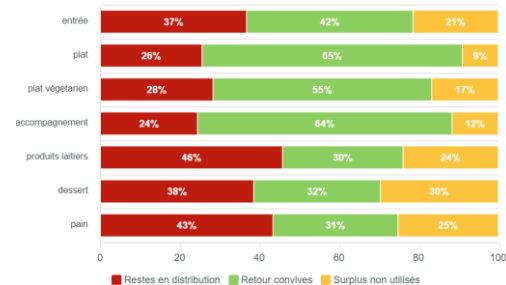
Valeur du
gaspillage annuel



Restes Alimentaires par sites satellites (g/convive)



Répartition du gaspillage par composante et par poste



TAUX DE PERTES ALIMENTAIRES SUR BORDEAUX MÉTROPOLE

RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette

60 %

Préparé non servi

34 %

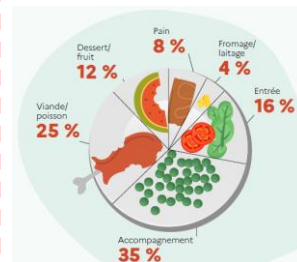
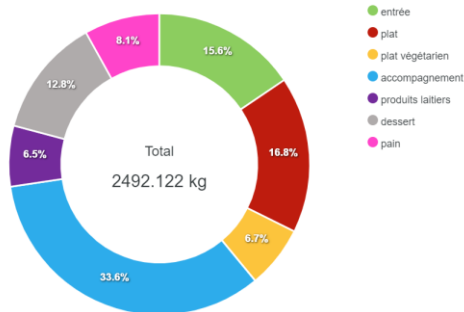
Préparation

5 %

Moyennes Nationales (source : ADEME)

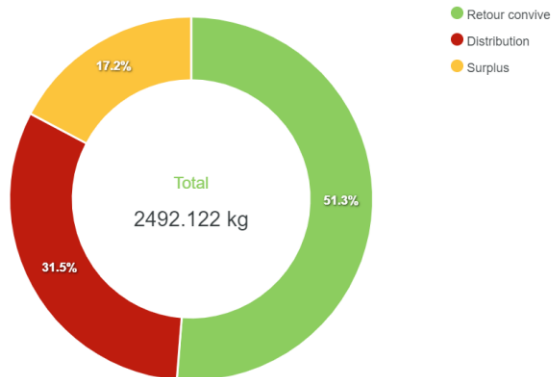
Sites Satellites

Répartition du gaspillage sur la campagne



Moyennes Nationales (source : ADEME)

Répartition du gaspillage par source



Comparatifs réalisés via Green Menu :

- ✓ Ecoles maternelles (137g/convive) VS écoles élémentaires (161 g/convive)
- ✓ Liaisons chaudes (112g/convive) VS liaisons froides (145g/convive)
- ✓ Concédées (138g/convive) VS autogérées (172g/convive)

Les actions auprès de la restauration collective

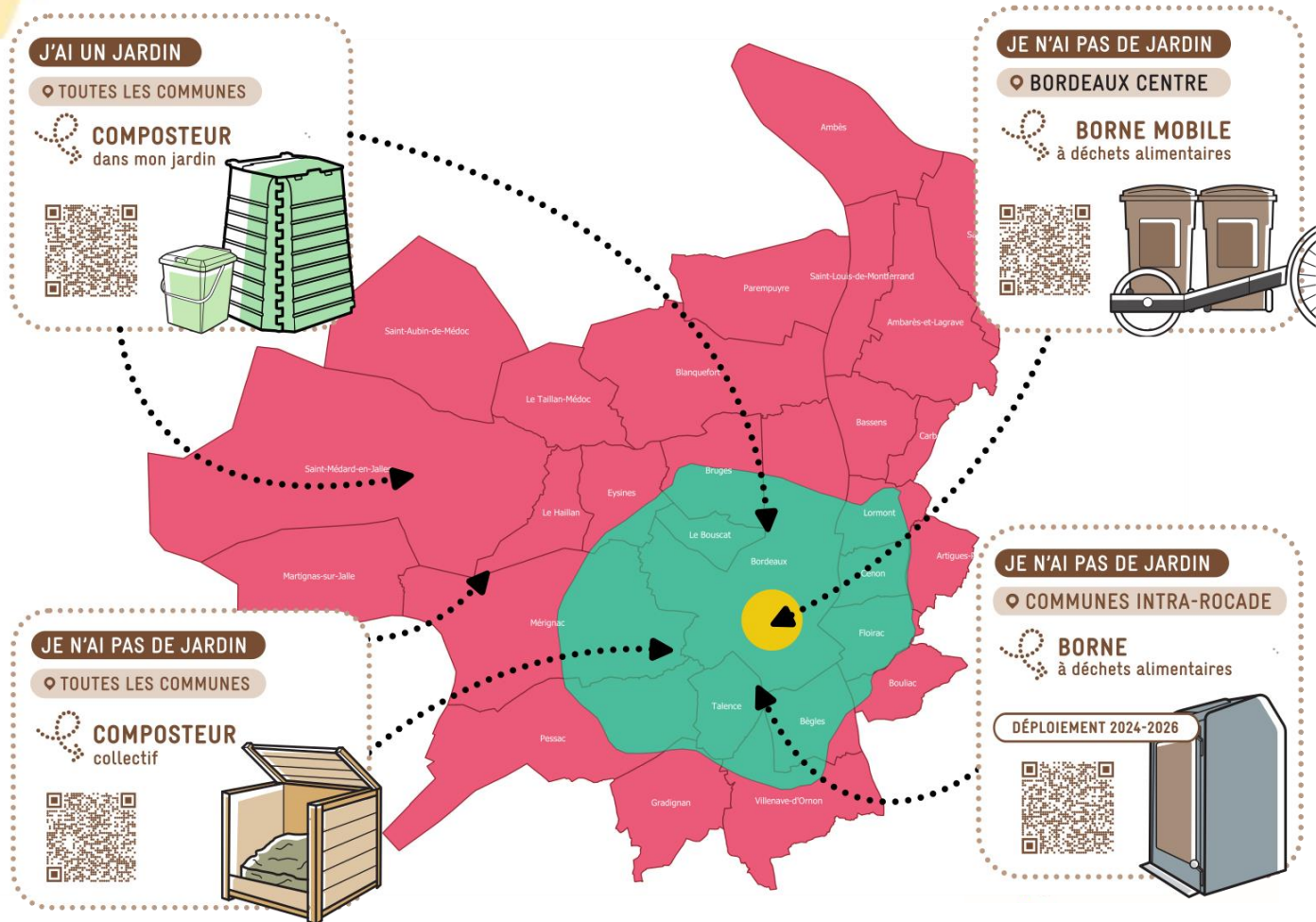
Axe C du PAT de Bordeaux Métropole

=> Accompagnement à l'alimentation de qualité

Action	Perspectives 2025-2026
Accompagner la diminution du gaspillage alimentaire en restauration collective	<p>Lancement d'actions spécifique à 3 ans :</p> <ul style="list-style-type: none">- Accompagnement sur le don alimentaire des surplus des pertes de la restauration collective- Formation des agents de pause méridienne- Lancement de travaux sur l'identification d'une filière d'approvisionnement en pain de qualité

Les actions de Bordeaux Métropole pour trier les pertes alimentaires auprès des usagers

Plan stratégique déchets: 4 solutions pour trier ses déchets alimentaires



Généralisation du tri des biodéchets :

% Avancement du déploiement - mai 2025

*150 000 foyers desservis par une borne sur un total de 350 000 foyers intrarocade

COMPOSTAGE INDIVIDUEL

PSD

95% de l'habitat individuel extrarocade



Mai-25

Taux de dotation extra :

60%

COMPOSTAGE COLLECTIF

100% de l'habitat vertical extrarocade



Taux foyers HV couverts extra :

12%

BORNES À DÉCHETS ALIMENTAIRES

Ensemble des foyers intrarocade



Taux de foyers intra couverts :

43%

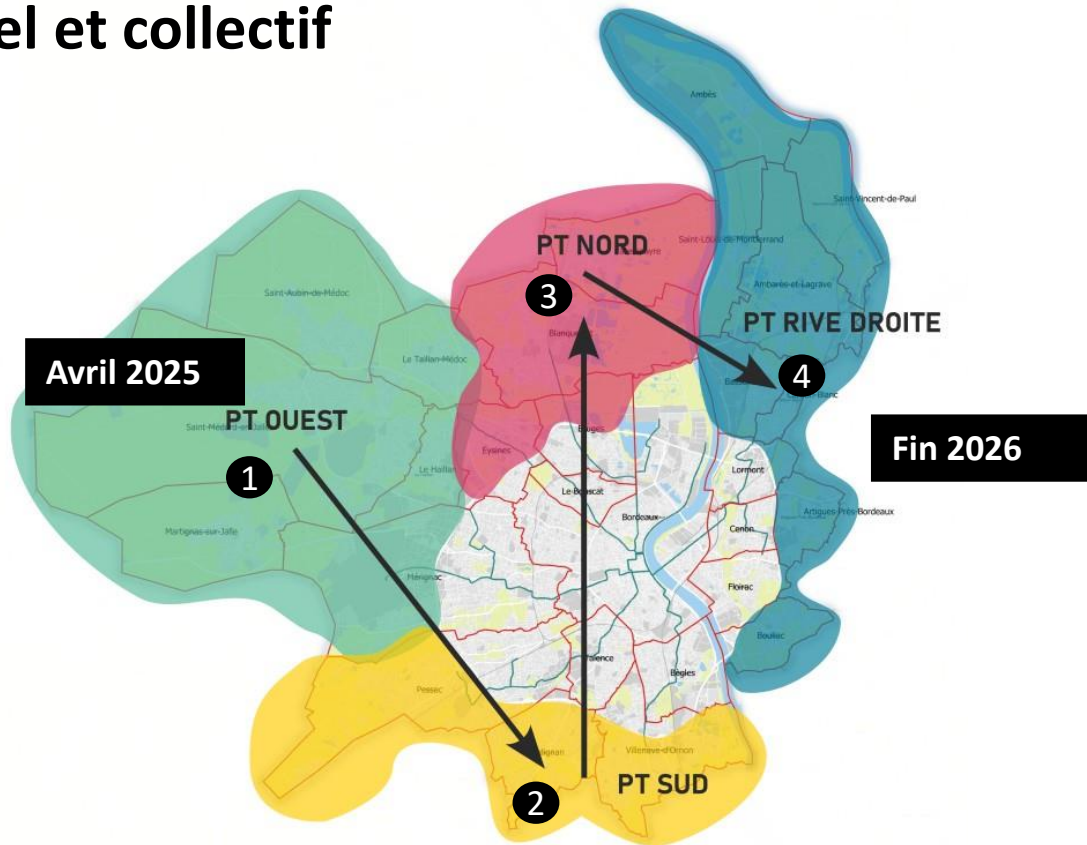
Un modèle BM dit « professionnalisé » du compostage collectif, **en circuit court**



Un déploiement à l'échelle prévu en 2 ans en extrarocade avec le compostage individuel et collectif

Principes de déploiement :

- ✓ Par grande zone et commune*, sur un temps ramassé
- ✓ Double dispositif : compostage individuel (en PAP et distri) et collectif (en gestion professionnalisée)



*ajustements possibles en fonction de la volonté des communes, des contraintes d'implantation et de la montée en puissance des prestataires (notification du marché en juin 2025)

La solution privilégiée en zone urbaine dense : les bornes à déchets alimentaires

**1600 à
2000
bornes
d'ici 2026**



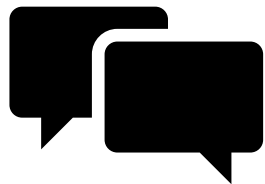
**Accès
24h/24**

**Méthanisation
à Saint Laurent
du Médoc**

**Création
de biogaz**

**Sur le mois d'avril :
185,58 Tonnes
→ soit par projection,
– 7,7 kg / habitant
deservi / an**

Une sensibilisation multicanale souhaitée auprès de tous les métropolitains pour adopter ce nouveau geste



Face à face



**Mail et
Téléphone**



**Animations/
Formations**

**Les actions de Bordeaux Métropole pour traiter les
pertes alimentaires
auprès des professionnels et des communes**

Des sites de compostage collectif à destination des agents des communes



Double objectif :

- 1 – Avoir une continuité entre le geste de tri à la maison et au travail
- 2 – Faire de nos agents des Ambassadeurs Biodéchets

En 2024 : 5 sites installés (ST, archéologie...)

Au S1 2025 : 4 sites installés (PT, ST, CCAS)

Au S2 2025 : + 5 sites (ST, mairie, Bibliothèque)

Retours positifs :

- Bonne participation des agents
- Entraîne un lien convivial
- Peu d'erreurs
- Compost utilisé dans projet de jardin partagé

Retours négatifs :

- Turn over des équipes peut entraîner un essoufflement
- Certains sites ont peu de quantité => peu utilisé par les agents
- Logistique à déterminer en amont

Un groupement de commande pour une collecte en porte à porte des biodéchets

- 11 communes membres
- 7 autres acteurs (MIN, CROUS, SIVU, CHU, EHPADD, CCAS)
- 7 collègues

Artigues-près-Bordeaux

Bègles

Bordeaux / PT Ville de Bdx

Carbon-blanc

Gradignan

Le Bouscat

Le Haillan

Mérignac

Saint-Aubin-de-Médoc

Talence

Villenave-d'Ornon

2 attributaires / 3 lots :

- Moulinot
- Détritivores

- Collecte en camion benne roulant au GNV ou Possibilité de réaliser une collecte à vélo via Les Détritivores
- Déconditionnement et hygiénisation à Eysines
- Soupe de biodéchets transportées jusqu'à Saint Laurent du Médoc sur un méthaniseur agricole
- Double valorisation : fertilisants et énergie

Quelques chiffres :

- 223 points de collecte
- 44 045 bacs collectés
- 1 318 tonnes de biodéchets valorisés depuis 1er janvier 2023





Introduction et propos de contexte

*Dominique NICOLAS – Co- Président du CREPAQ
et membre élu du Comité Technique du CAA*

CREPAQ

Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique de Nouvelle-Aquitaine

Fabrique citoyenne de biens communs



Pertes alimentaires, Gaspillage, comment s'y retrouver ?

**Dominique NICOLAS, co-président du
CREPAQ**

**Plénière du Conseil agricole et alimentaire
de Bordeaux-Métropole
27 juin 2025**



Etat des lieux des pertes et du gaspillage alimentaires

Pertes et gaspillage alimentaires mondiaux par an

1^{environ}
/3 de la nourriture produite
dans le monde est
gaspillée, soit

1,3 milliard de tonnes de
nourriture gaspillée pour,
un coût

1^{d'environ}
000 milliards de dollars

Source | www.fao.org/save-food/resources/infographic/en/



45% de tous les **fruits et légumes**



35% de tous les **poissons et
produits de la mer**



30% de toutes les **céréales**

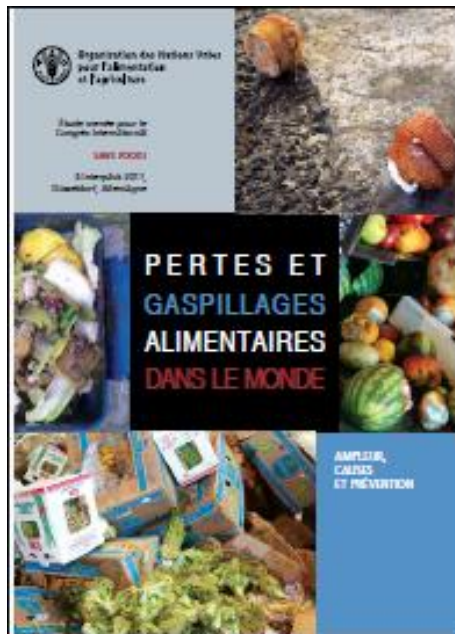


20% de tous les **produits laitiers**



20% de toute la **viande et la volaille**

Pertes et gaspillage alimentaires selon la FAO



Les pertes alimentaires correspondent à la diminution de la masse des denrées comestibles en amont de la chaîne alimentaire destinées à la consommation humaine, au stade de la production, de l'après récolte et de la transformation

Les pertes constatées des denrées comestibles en aval de la chaîne la alimentaire, au stade de la distribution et de la consommation finale, sont généralement appelées « gaspillage alimentaire »

Définition du gaspillage alimentaire

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine
qui, à une étape de la chaîne alimentaire,
est perdue, jetée ou dégradée. »



2020

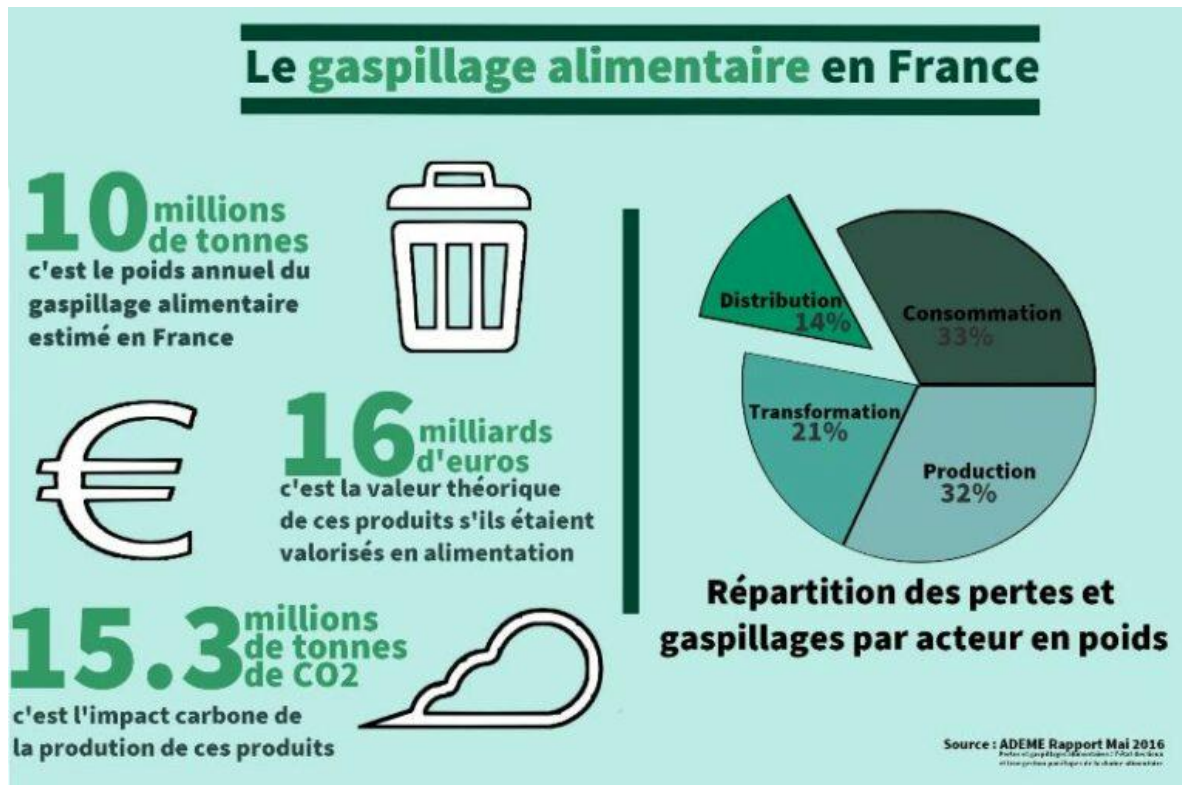
Cette définition considère l'ensemble de la chaîne alimentaire, sans faire de distinction entre l'amont et l'aval, donc sans distinguer les pertes alimentaires amont et le gaspillage alimentaire aval.

Il apparait donc que la frontière est très tenue, mouvante, voire contestable, entre les définitions des « Pertes alimentaires » et du « Gaspillage alimentaire »

Ce sont des définitions à géométrie variable suivant les jugements de valeur, les méthodologies des études, les acteurs, les motifs financiers et économiques, la prise en compte des impacts écologiques...

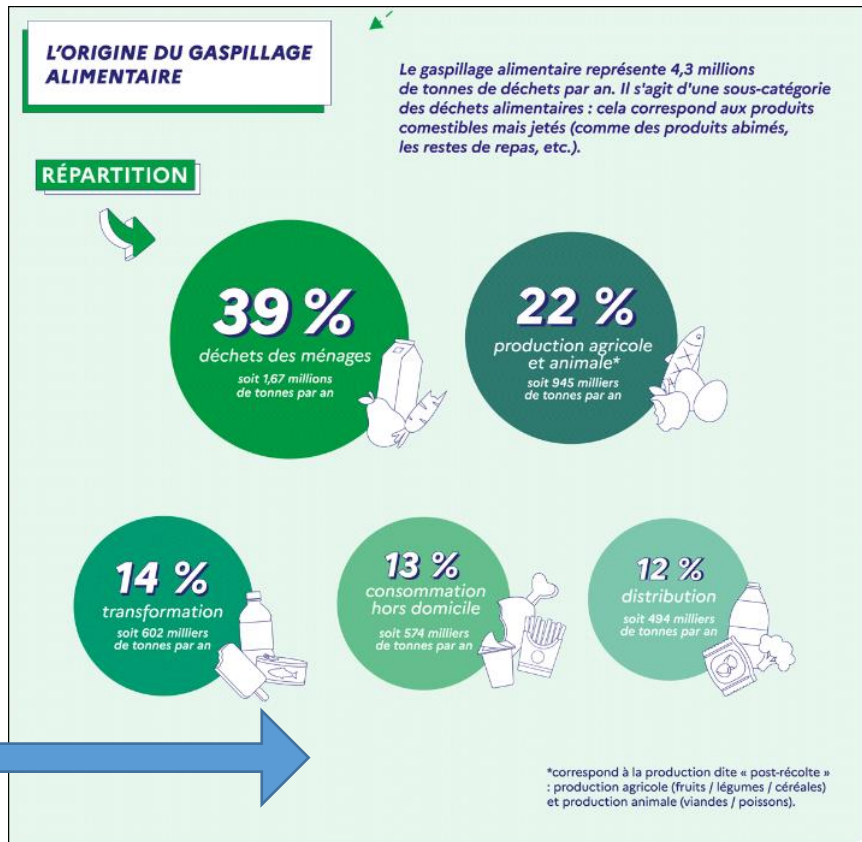
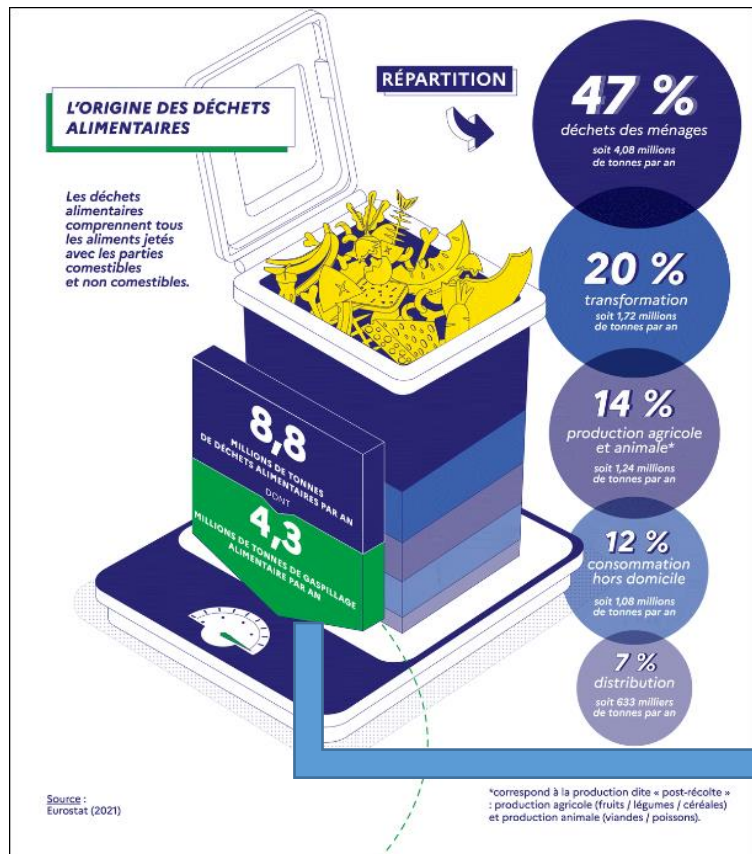


Des données tout aussi à géométrie variable



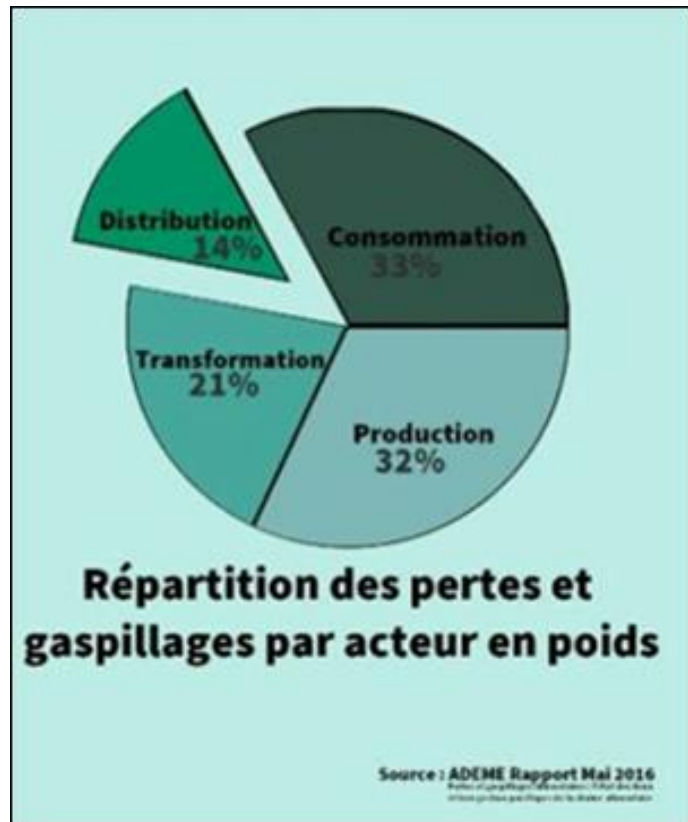
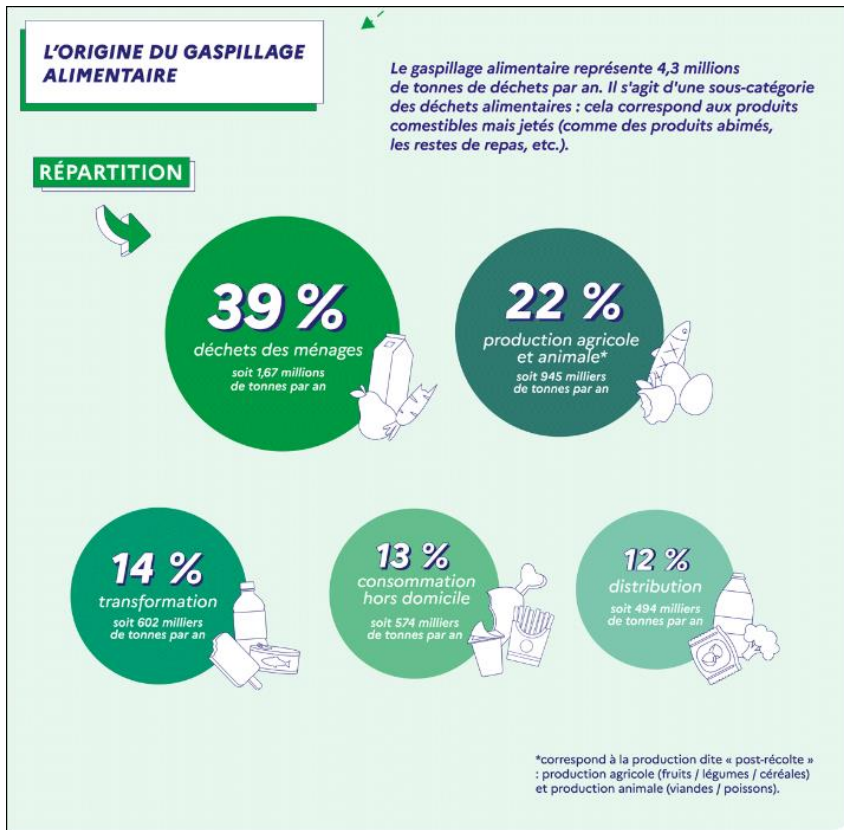
2016 - Etude ADEME qui était la référence jusqu'à peu

Des données tout aussi à géométrie variable 2021 : Les déchets alimentaires entrent en jeu !



Des données tout aussi à géométrie variable

De 2016 à 2021, cherchez les différences !



Les nouvelles données, du fait du changement de périmètre de mesures, tendent à faire peser indûment sur les consommateurs finaux la responsabilité de la part la plus importante du gaspillage

Les périmètres à géométrie variable

Données ADEME 2016

**10 millions de tonnes
de gaspillage alimentaire**

Sont comptabilisés :

- Les déchets alimentaires comestibles
- Les pertes à la récolte
- Le détournement vers la consommation animale

Ne sont pas comptabilisés :

- Les déchets alimentaires non-comestibles

Données ADEME 2023

**4,3 millions de tonnes
de gaspillage alimentaire**

Sont comptabilisés :

- Les déchets alimentaires comestibles

Ne sont pas comptabilisés :

- Les pertes à la récolte
- Le détournement vers la consommation animale
- Les déchets alimentaires non-comestibles

Les définitions des déchets alimentaires comestibles et non comestibles sont elles-mêmes à géométrie variable (par ex. fanes de radis, pelures de fruits, feuilles d'artichaut)



Le consommateur final, un bouc-émissaire du gaspillage !

**DANS LA POUBELLE PERSONNELLE
D'UN FRANÇAIS, IL Y A :**

60 kg de déchets
alimentaires
par an
dont
25 kg de gaspillage
alimentaire

Source :
ADEME (enquêtes Collecte 2021
et Modecom 2017 et enquêtes sur
le compostage à domicile)



Le consommateur final, en bout de chaîne, cumule toutes les incohérences et tous les dysfonctionnements du système alimentaire : vulnérable mais par coupable !

Les définitions à géométrie variable à l'épreuve du terrain

Hierarchie des actions pour lutter contre le gaspillage (Loi Garot) 2016)

1

PREVENTION

Mesures prises avant la création du gaspillage pour le prévenir et/ou le réduire

2

TRANSFORMATION DON

Dispositions prises une fois le gaspillage alimentaire constaté, afin que les denrées alimentaires soient destinées à la consommation humaine

3

CONSOMMATION ANIMALE

Les détournements vers la consommation animale si la consommation humaine est impossible

4

VALORISATION

La valorisation (compostage et méthanisation) a lieu lorsque les 3 actions précédentes n'ont pas été possibles

Vers un observatoire du gaspillage alimentaire en Nouvelle-Aquitaine

L'évaluation et la quantification du gaspillage alimentaire nécessite d'aller au-delà des freins rencontrés sur le terrain :

- Mauvaise connaissance des gisements de la part des acteurs
- Non réalisation des diagnostics complets de gaspillage pourtant obligatoires
- Opposition de certains acteurs à communiquer leurs données sous les prétextes de la confidentialité (industrie agro-alimentaire et grande distribution notamment)
- Clarification à faire des paramètres des pertes et gaspillage par secteur d'activités
- Non respect de la hiérarchisation des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire

Tout cela handicape l'objectif de la loi de diminuer de 50% le gaspillage alimentaire en 2025 pour les secteurs de la distribution et de la restauration collective et en 2030 pour les autres secteurs. Comment savoir si on va atteindre cet objectif si on ne sait pas d'où on part...

Le CREPAQ, dans le cadre de son animation du RÉGAL Nouvelle-Aquitaine, a pour projet de mise en place d'un observatoire du gaspillage alimentaire en 2025, en partenariat avec l'AREC, la Région et l'ADEME pour recenser, collecter et traiter les données afin de pouvoir fournir des bilans chiffrés, des indicateurs et ratios aux acteurs régionaux de la chaîne alimentaire.



En guise de conclusion

Le gaspillage est le révélateur des nombreux dysfonctionnements et aberrations d'un système agricole et alimentaire mondialisé qui marche sur la tête

Réduire drastiquement le gaspillage n'est possible qu'à travers la transformation profonde de ce système vers plus de résilience et de durabilité dans un cadre de démocratie alimentaire

Ce n'est donc plus du « Champ aux assiettes » qu'il faut raisonner et agir mais de « l'Assiette aux champs »

Les mangeuses et mangeurs – et en particulier celles et ceux habitant Bordeaux-Métropole - y ont un rôle essentiel !



Ateliers

Quels leviers et actions pour traiter la question des pertes alimentaires auprès des professionnels du système agricole et des citoyens

Présentation des ateliers

Atelier 1 – La gestion des déchets et le lien vers les professionnels du système agricole et alimentaire

Tour de table :
nom/prénom/fonction/leur territoire
d'action → Carte avec zonage en
parallèle

Vos ambition/vos besoins : lien avec
le déchet alimentaire/retour au sol/la
matière organique (producteur ou
consommateur)

Atelier 2 – La gestion des pertes alimentaires vers les citoyens. Comment et qui doit les impliquer ?

Tour de table :
La gestion des pertes alimentaires
vers les citoyens.

- Comment impliquer les citoyens ?
- Qui doit les impliquer ?

Salles des ateliers et animateurs

Atelier 1 – La gestion des déchets et le lien vers les professionnels du système agricole et alimentaire

Suivre Claire/Hélène

Salle Commissions Réunies



Atelier 2 – La gestion des pertes alimentaires vers les citoyens. Comment et qui doit les impliquer ?

Suivre Carla/Dominique

Salle Commissions Réunies



Atelier 1bis – La gestion des déchets et le lien vers les professionnels du système agricole et alimentaire

Suivre Elise/Anna

Salon d'Honneur

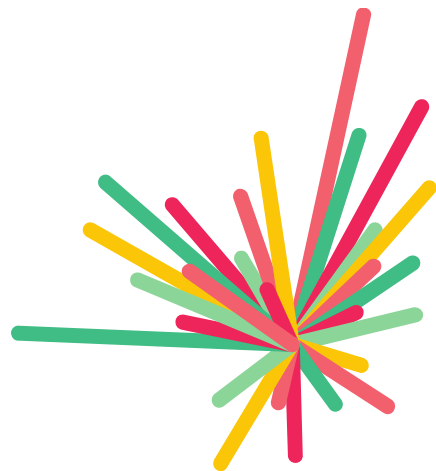


Atelier 2bis – La gestion des pertes alimentaires vers les citoyens. Comment et qui doit les impliquer ?

Suivre Astrid/Gaëlle

Salon d'Honneur





**BORDEAUX
MÉTROPOLÉ**