**Chapitre 18**

**16856\_C18\_Synth\_23sa53 Le développement durable**

**Synthèse rédigée et audio**

**1. Le tri sélectif et le gaspillage**

La détérioration de notre environnement, les bouleversements climatiques (réchauffement planétaire, sécheresse, pénurie d’eau…) nous amènent à une prise de conscience collective et individuelle. L’objectif du développement durable est de répondre aux besoins actuels sans compromettre les ressources pour les générations futures.

**⮊ Le tri sélectif**

Le **tri des déchets et le recyclage** permettent d’éviter le gaspillage des ressources naturelles (matière première, énergie), afin de diminuer l’impact environnemental. Les déchets (ex. : emballages papier, cartons, consignes) sont réutilisés (ex. : bouteille de verre consignées) ou pour produire de nouveaux emballages, objets (ex. : boîtes à œufs, papier, vêtement polaire, bouteille en verre …). Le recyclage consiste donc à revaloriser et à transformer les déchets ainsi que les déchets organiques, afin d’éviter le gaspillage des ressources naturelles.

Dans le secteur d’activités de l’hôtellerie, de la restauration et des cafés (domaine de l’Horeca) de nombreux emballages sont recyclables (ex. : boîtes de conserves, bidons, emballages papier, carton, canettes, bouteilles en verre…). Les déchets organiques dits « biodéchets » sont compostables (ex. : épluchures de fruits et légumes, coquilles d’œufs, mouchoirs, marc de café et dosettes souples, thé, feuilles, plantes fanées…) et revalorisés en composte.

⮊ **Le gaspillage alimentaire**

* **Réglementation et objectif :** la loi du 10 février 2020 prévoit la généralisation de la lutte contre le gaspillage ainsi que le tri des biodéchets à la source d’ici au 1er janvier 2024 pour tous les producteurs de déchets en France (collectivités, administrations, ménages, professionnels), afin de préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat.

Pour limiter les formes de gaspillage, l’objectif est d’amener les individus et les professionnels vers le changement de leurs habitudes de vie, de les rendre acteurs et impliqués sur les gestes quotidiens (consommation de l’eau et de l’énergie, limitation du gaspillage alimentaire et des déchets, diminution des emballages et les recycler…).

* **Constat et solutions :** les pertes et gaspillages sont plus importants en restauration, car ils représentent 42 % pour seulement 15 % des repas pris.

Pour limiter le gaspillage alimentaire de nombreuses solutions existent (ex. : proposition de doggy bag pour emporter les restes de repas, transformer les aliments abîmés, gérer le stock (1er rentré - 1er sorti), ne pas proposer des portions trop importantes, mettre l’accent sur la qualité…).

Le gaspillage, c’est aussi consommer inutilement une source d’énergie (gaz, électricité, eau…). De nombreuses solutions permettent l’économie des ressources énergétiques (ex. : ne pas faire couler l’eau inutilement, éteindre les lumières et appareils non utilisés, limiter le chauffage et les climatisations…).

**2. Les circuits de distribution et l’impact environnementale sur le choix des aliments**

⮊ **Le circuit de distribution :** il regroupe l’ensemble des canaux de distribution que parcourt un produit. Il part du fabriquant-producteur, arrive au consommateur et inclut l’ensemble des intermédiaires potentiels. On distingue 3 canaux de distribution :

⮊ **Le circuit direct** mise sur une relation directe entre producteur et consommateur, ce qui limite l’impact carbone, les intermédiaires et favorise un canal de distribution local (ex. : vente à la ferme ou sur le marché).

⮊ **Le circuit court** est un circuit de distribution simple avec un détaillant ou un distributeur (détaillant-distributeur) comme intermédiaire (ex. : vente de vin par un détaillant dans un restaurant).

⮊ **Le circuit long** est celui qui aura le plus fort impact environnemental (transport…), puisqu’il révèle la présence de plusieurs intermédiaires en amont du détaillant-distributeur. On trouvera la centrale d’achat/le grossiste**,** parfois d’autres intermédiaires (semi-grossiste, courtier…).

Les principaux acteurs sont le consommateur, le fabriquant-producteur, le détaillant-distributeur, la centrale d’achat et le grossiste.

⮊ **Le rôle de ces principaux acteurs :**

* **Le consommateur** est une personne ou une organisation qui achète un bien ou utilise un service.
* **Le fabriquant-producteur** est une personne qui produit des biens ou des services.
* **Le détaillant-distributeur** achète un produit et le revend au consommateur.
* **La centrale d’achat** négocie et centralise pour les supermarchés (ex. : centrale d’achat d’une grande enseigne de supermarchés).
* **Le grossiste** achète en grande quantités, stocke puis revend au détaillant-distributeur (ex. : grossiste de vaisselle en hôtellerie-restauration).

**3. L’impact environnementale sur le choix des aliments**

Les aliments que nous consommons ont un impact sur l’environnement, car la production d’aliments nécessite d’utiliser de l’énergie, de l’eau, de les transporter parfois à des centaines de kilomètres, de les emballer, de les stocker, parfois en chambre froide. L’ensemble de ces impacts sont donc répartis au cours de la chaîne alimentaire. Ces impacts sont estimés, selon différents modes : gaz à effet de serre, équivalence kilomètre automobile, équivalence CO2…).

La production agricole produit le plus de GES ; environ 70 % des terres agricoles sont dédiées à l’élevage ou à la production d’aliments pour nourrir le bétail. L’élevage bovin a un impact environnemental 5 fois plus élevé qu’un élevage de porc, et l’élevage de porc 10 fois plus que celui des volaille (hors poulet).

Consommer local et de saison est moins polluant, car cela nécessite moins d’énergie, et cette production est moins gourmande en GES.