

# Rencontre Territoire Engagé Transition Ecologique

*Alimentation durable et gaspillage alimentaire :  
comprendre les outils et engager mon territoire ?*

Marseille, Provence-Alpes Côte d'Azur  
Journée n°1 | 1er avril 2025



# Bienvenue à cette Rencontre !

**Cécile CHERY,**  
Directrice régionale adjointe, ADEME



# Bienvenue à cette Rencontre !

## CO'ALIM

# Les Rencontres Territoire Engagé de l'ADEME

Des Rencontres de 0,5 à 2 jours à destination de toutes les **collectivités territoriales**, dans **votre région**, pour vous accompagner dans votre **montée en compétences** sur des sujets d'expertise thématique (Climat, Air, Energie, Economie Circulaire)

Les Rencontres Territoire Engagé Transition Ecologique de l'ADEME vous permettront :



**De gagner en expertise,  
par un apprentissage basé  
sur l'expérimentation**



**D'échanger et de partager  
avec les autres collectivités  
de votre région**



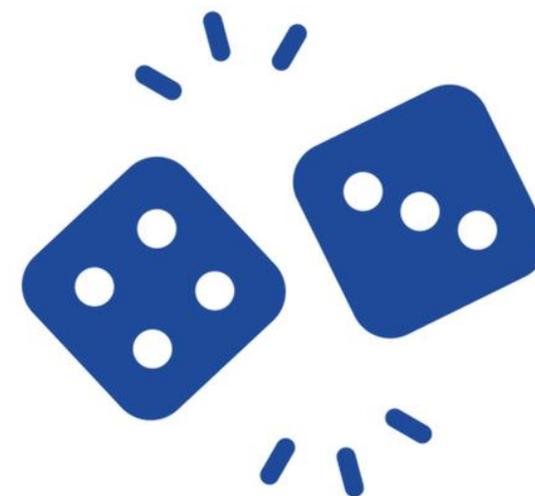
**D'explorer de nouvelles  
pratiques, de vous inspirer  
de collectivités exemplaires**



**De vous mettre en  
action dès votre retour  
dans votre collectivité !**

# Règles du jeu

- Assurer sa présence pendant tout le temps de la Rencontre
- Écouter avec attention, parler avec intention
- Fermer son PC et son téléphone (pour une fois vous n'en aurez pas besoin !)



# Planning des deux jours

Formation divisée  
en 4 demi-journées :

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire

Module 3 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 4 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective



# Programme du jour

## Séquence 1

9h30 - 11h

**Rappel des enjeux  
de l'alimentation  
durable et  
prospective**

## Séquence 2

11h15 – 12h15

**Présentation des  
outils et des  
leviers d'actions  
citoyennes**

## Séquence 3

13h45 - 15h30

**Les enjeux et  
outils de gestion  
du gaspillage  
alimentaire**

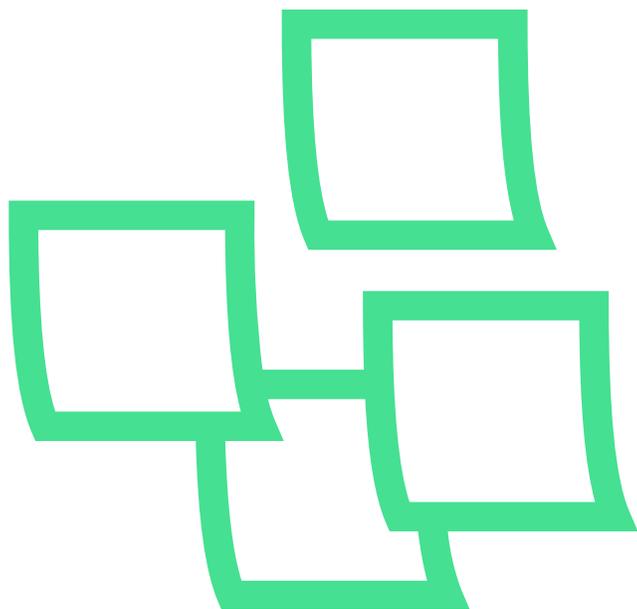
## Séquence 4

15h45 - 17h

**Session de  
témoignages**



# Brise-glace



**Vos attentes pour cette  
rencontre :**

- **Un objectif pour la fin de la Rencontre**
- **Un point de connaissance que vous souhaitez approfondir lors de cette Rencontre**

# Réponse sur Wooclap



- 1 Allez sur [wooclap.com](https://wooclap.com)
- 2 Entrez le code d'événement dans le bandeau supérieur

Code d'événement  
**ALIMDURABL**



# 1

## Les enjeux de l'alimentation durable

- Rappel des enjeux de l'alimentation durable et des scénarios prospectifs de l'Ademe
- Atelier de mise en pratique
- Présentation des leviers d'action et témoignage



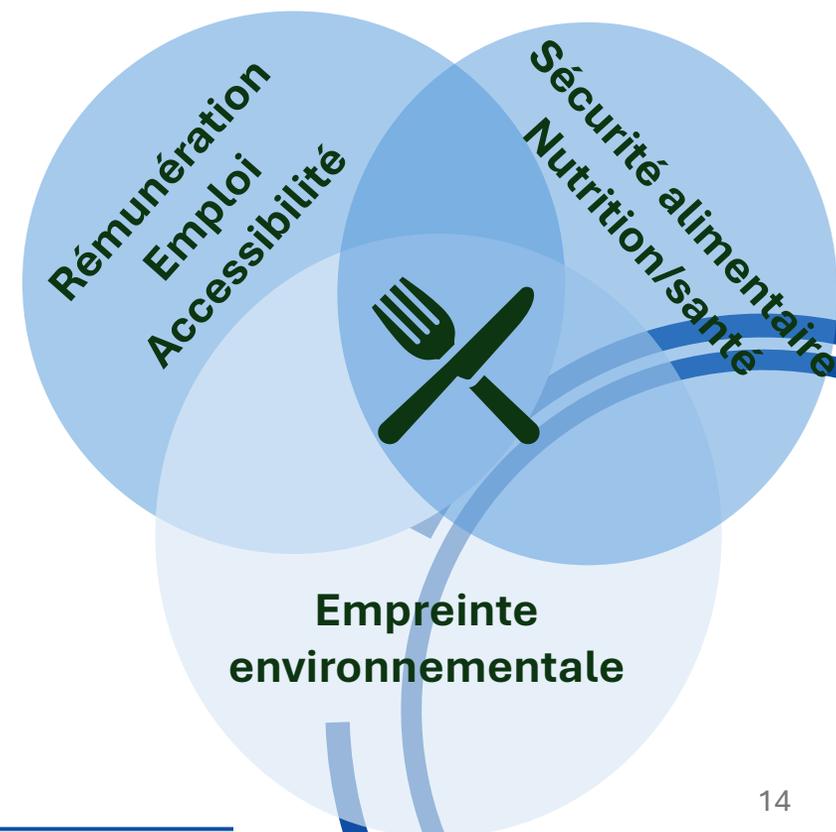
# Wooclap Quizz : Comment définir l'alimentation durable, selon vous ?



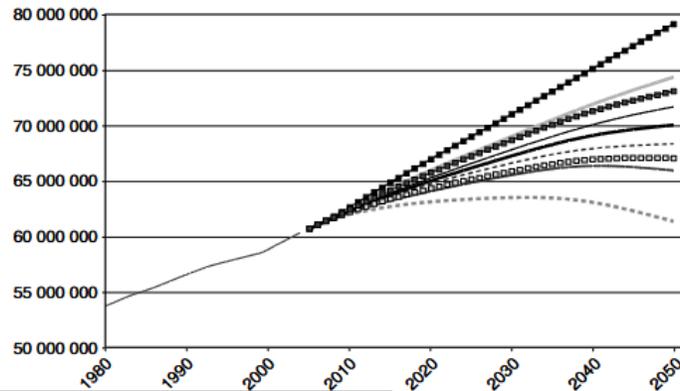
**L'alimentation durable désigne l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement.**

Elle doit :

- Contribuer à la **sécurité alimentaire** des pays et des populations.
- **Limiter les impacts** environnementaux, **préserver les ressources** naturelles et **respecter le vivant**.
- Être, pour chaque individu, de bonne **qualité nutritionnelle et sanitaire**.
- Être **accessible économiquement et rémunératrice** sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.
- Être en **adéquation avec la diversité des attentes** sociales et culturelles.
- Maintenir la **capacité des générations futures** à produire.



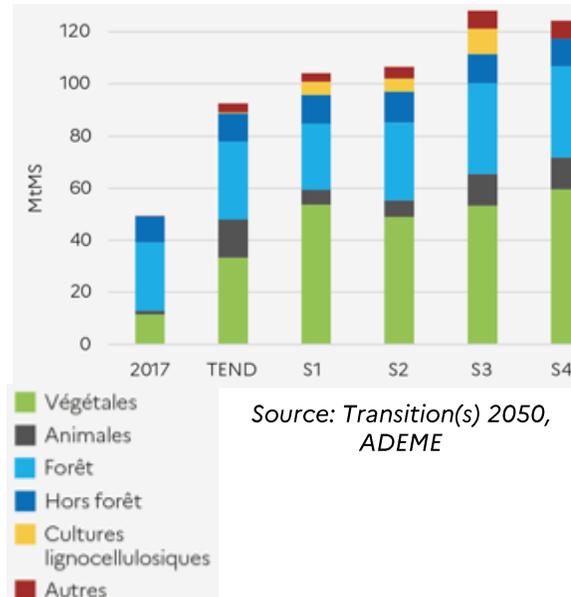
# Sécurité alimentaire : une demande en hausse



— Population observée de 1950 à 2005  
 — Population haute  
 — Fécondité haute  
 — Migrations hautes  
 — Espérance de vie haute  
 — Projection centrale  
 ..... Espérance de vie basse  
 ..... Migrations basses  
 ..... Fécondité basse  
 ..... Population basse

Source : projections de population 2005-2050, Insee.

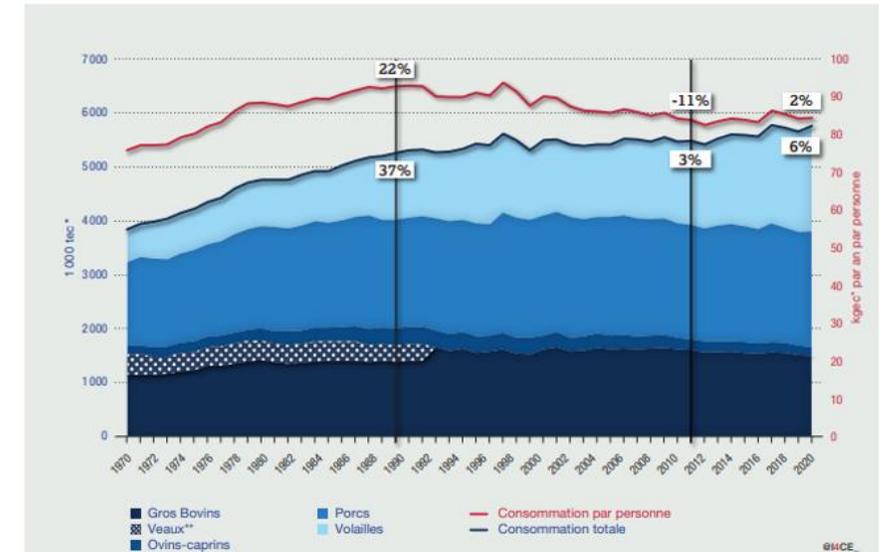
**Croissance de la population métropolitaine selon 9 scénarios**



Source: Transition(s) 2050, ADEME

**Hausse de la demande en biomasse pour des usages non alimentaire**

ÉVOLUTION DE LA QUANTITÉ TOTALE ET INDIVIDUELLE DE VIANDE DISPONIBLE À LA CONSOMMATION EN FRANCE DEPUIS 1970, DÉCOMPOSITION PAR TYPE D'ANIMAUX



Source: FranceAgriMer, I4CE

**Augmentation de la consommation de viande en lien avec la hausse démographique et l'évolution des régimes alimentaires**

# Santé : un lien avéré avec l'alimentation

Consommation excessive de certains aliments :

- **Sucre**: 20% des Français (75% des enfants 3-7 ans)
- **Viande rouge**: 1/3 des adultes
- **Charcuterie**: 2/3 des adultes

Sources: Santé Publique France, Anses, 2017



Part de la population française en situation d'obésité :

- **1997** : 8,5%
- **2020** : 17%
- **2030** : 25-29 %

Source : ObEpi – Roche 2020

Source: projection OMS

Développement des maladies chroniques en lien avec mauvaise alimentation :

- Certains cancers
- Maladies cardio-vasculaires
- Diabète type 2



**Un enjeu de santé publique**  
Dernières recommandations nutritionnelles : janvier 2019, PNNS4)





# Accessibilité économique : pour un accès équitable a une alimentation saine



Quelle est la part du budget des ménages français allouée à l'alimentation ?



**20 % environ**  
des dépenses de consommation  
des ménages consacrées  
à l'alimentation



Le premier poste de  
dépense alimentaire  
sont les produits  
carnés

Une part budgétaire globalement stable depuis la fin des années 1990,  
remontée à **22 %** en 2022 en période de forte inflation

Source : [INSEE 2019](#)



Quelle est la part de la population française en situation de précarité alimentaire ?

**16 % en 2022**

Source : CREDOC

En augmentation ces dernières années, ce qui s'est traduit par une hausse de la fréquentation des centres d'aide alimentaire (entre 2 et 4 millions en 2021)



# Rémunération et répartition de la valeur ajoutée au sein du système alimentaire

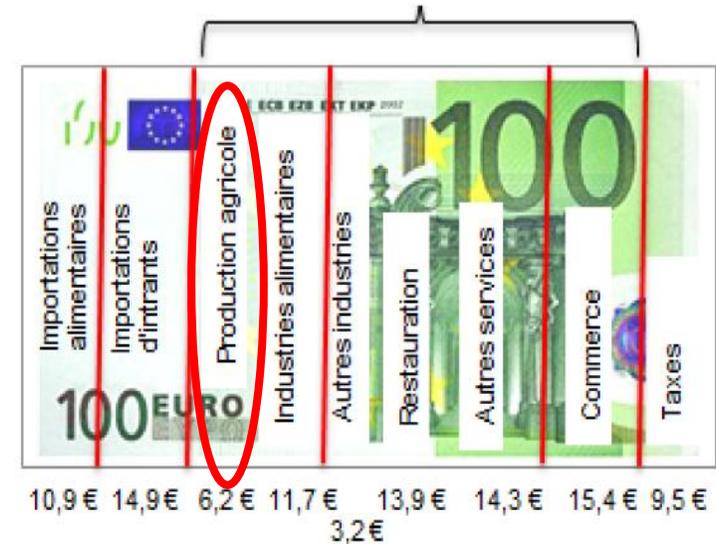


Sur 100 euros de dépenses alimentaires, quelle part constitue le revenu de l'agriculteur ?

- Le revenu de l'agriculteur représente environ 6 euros (pour 100 euros de dépense alimentaire)
- Depuis 40 ans, la valeur ajoutée se déplace vers l'aval

L'euro alimentaire 2013 décomposé en valeurs ajoutées, importations et taxes

Valeurs ajoutées : 64,7 €



Source : calculs FranceAgriMer – OFPM, données Insee et Eurostat

## Les enjeux liés à l'alimentation et l'environnement sont nombreux et complexes

- **Changement climatique**
- **Consommation énergétique**
- **Sols**
- **Biodiversité**
- **Eau**
- **Pollution de l'air**
- ...



# Une approche cycle de vie des impacts, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire : *Exemple de la viande*

## 1 - Production de la viande

Impacts de la fabrication des engrais, de la culture des aliments du bétail, de l'élevage des animaux.

## 2 - Fabrication des steaks hachés

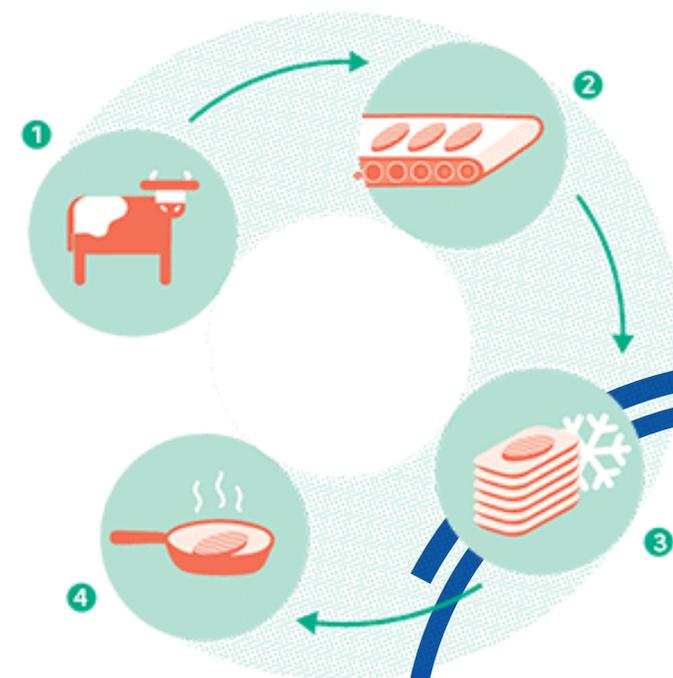
Impacts du transport des animaux, de la transformation du bœuf en steaks hachés, de l'emballage des steaks.

## 3 - Distribution

Impacts du transport réfrigéré et du stockage réfrigéré en supermarché.

## 4 - Consommation

Impacts du transport par le consommateur, de la conservation réfrigérée à la maison, de la cuisson, du gaspillage alimentaire, des emballages des steaks.





**Wooclap quizz :**  
**Quelle est la part de l'alimentation dans  
l'empreinte carbone moyenne des  
Français ? (en %)**



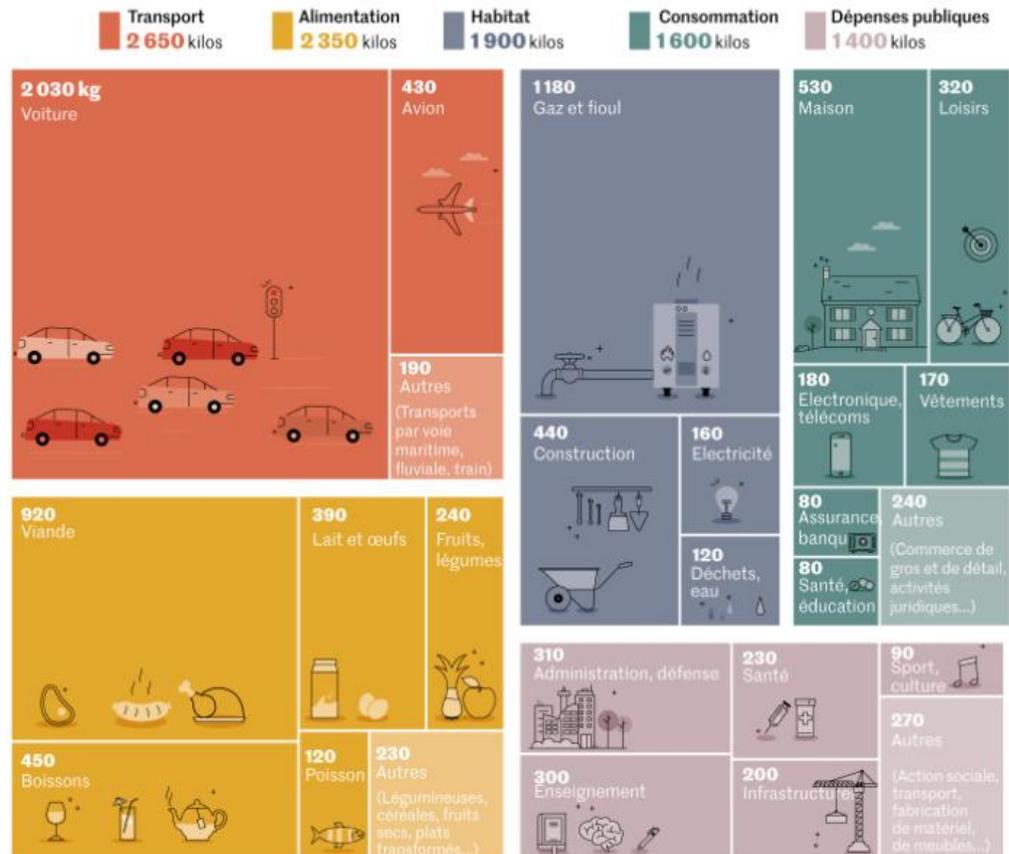
# Du champ à l'assiette, l'alimentation a un poids important

Les principaux postes de consommation contribuant à l'empreinte carbone sont **les transports (25%), l'alimentation (23%), le logement (18%) et les services sociétaux (18%)**

**1/4** des émissions de gaz à effet de serre des ménages sont liées à l'alimentation

## Les leviers pour agir sur son empreinte carbone

Répartition des **9,9 tonnes** d'émissions en kilos équivalents CO<sub>2</sub> par habitant en France, en 2019



Source : Le monde Le défi de la sobriété pour répondre à l'urgence climatique

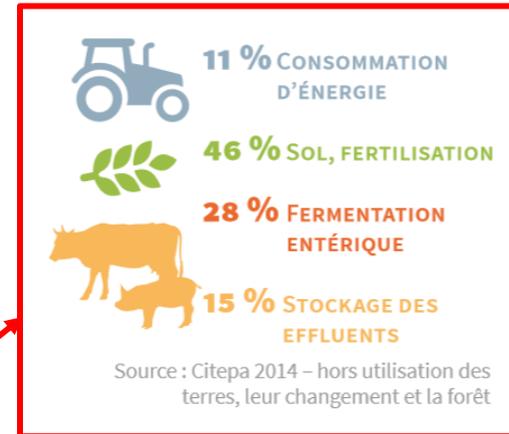
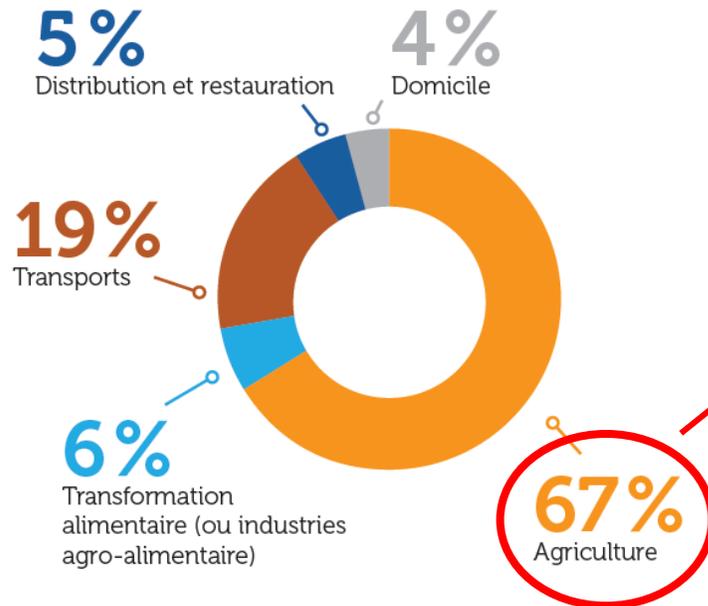




## Quel maillon du système alimentaire a la plus grande empreinte carbone ?



Deux tiers de l'empreinte carbone de nos repas sont liés à la **production agricole**.



Répartition des émissions françaises de l'agriculture

# Toutes les productions agricoles n'ont pas les mêmes impacts :

## Au niveau des produits utilisés :

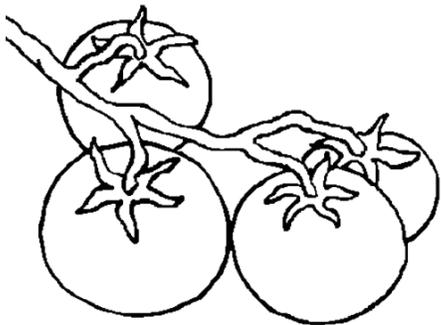
### BIO :

- Pas d'OGM, pas de pesticides et d'engrais de synthèse.
- Moins d'impacts sur la biodiversité, l'eau et les sols,
- Moins de risque pour la santé des agriculteurs

### Agriculture intensive:

- Utilise des pesticides et engrais de synthèse
- Meilleurs rendements
- Moins de main d'oeuvre et d'énergie
- Plus d'impact nocifs sur la biodiversité, l'eau et les sols

## Au niveau de la manière dont les produits sont cultivés :



Une tomate produite en France sous serre chauffée émet jusqu'à 7x plus de gaz à effet de serre qu'une autre produite sous serre non chauffée

## Agribalyse : la base de données française de référence sur les impacts environnementaux des aliments

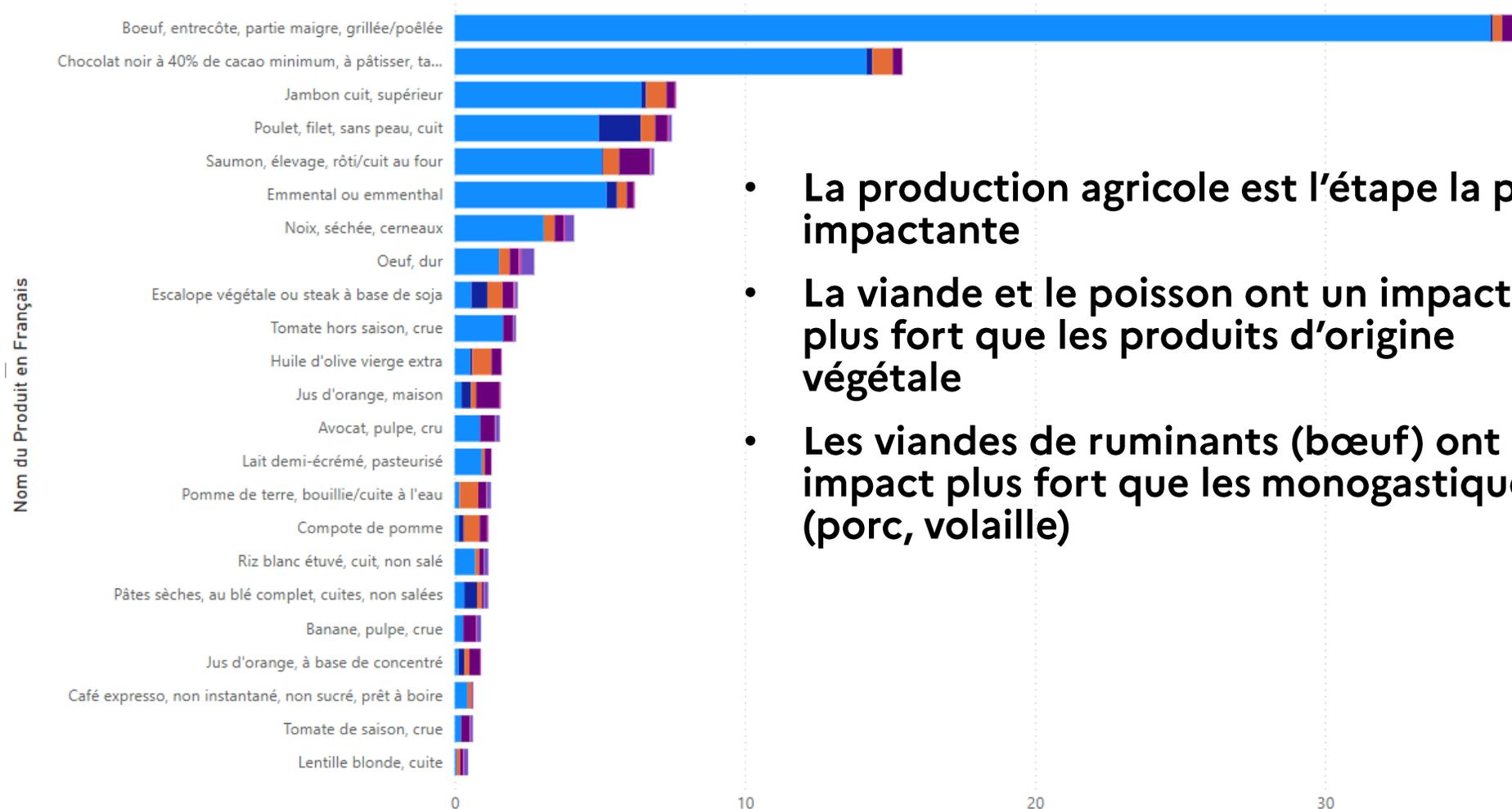
- Cadre ACV normalisé: multi-étapes et multi-critères (changement climatique, biodiversité...)
- Open data
- Transparence et robustesse
- Accessible selon plusieurs formats
- 200 produits agricoles
- 2500 produits alimentaires
- 16 indicateurs environnementaux (dont GES)



# Agribalyse – exemple de résultats pour le changement climatique

(en kg eq CO<sub>2</sub>/kg de produit)

● Agriculture ● Transformation ● Emballage ● Transport ● Supermarché et distribution ● Consommation



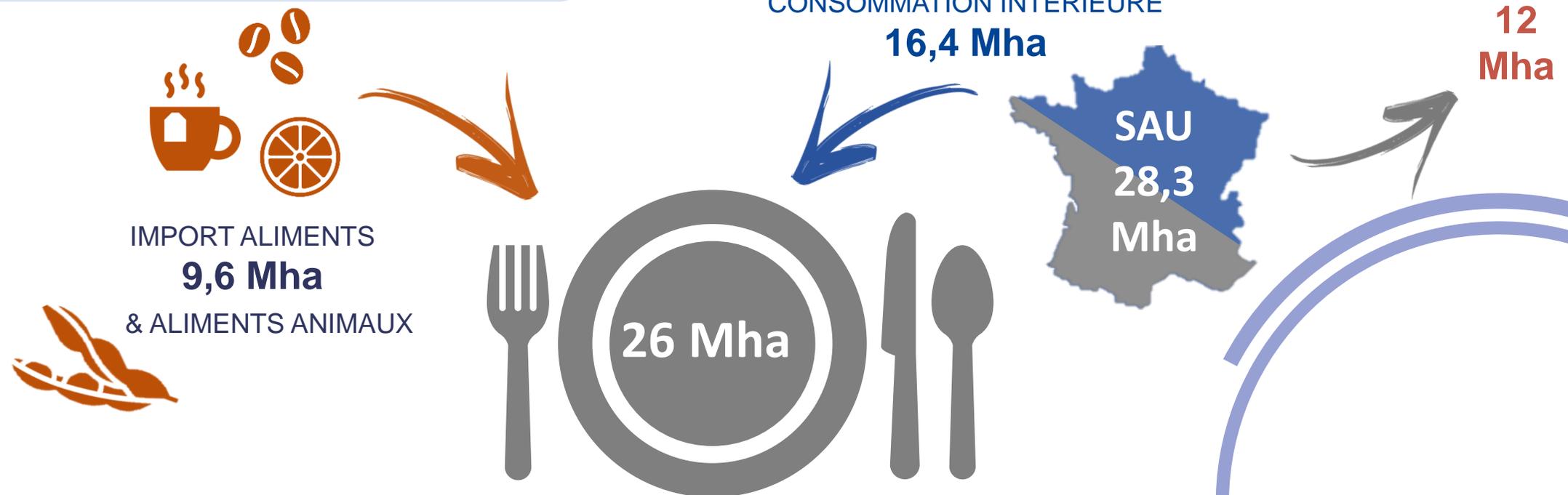
- La production agricole est l'étape la plus impactante
- La viande et le poisson ont un impact plus fort que les produits d'origine végétale
- Les viandes de ruminants (bœuf) ont un impact plus fort que les monogastrique (porc, volaille)



# Empreinte sol de notre alimentation



Quelle est la surface agricole nécessaire à l'alimentation des Français ?





# Les scénarios prospectifs Transition(s) 2050

## En quoi consiste ces scénarios ?

# TRANSITION(S) 2050

CHOISIR MAINTENANT  
AGIR POUR LE CLIMAT

### OBJECTIFS

- Illustrer le **champ des possibles** à long terme pour atteindre la « neutralité carbone »
- Eclairer les **décisions incontournables** à *court* et *moyen terme* (élection, SFEC...)

### CADRAGE GLOBAL

- 4 scénarios contrastés de **neutralité carbone** en France
- Horizon 2050, inspirés du GIEC
- Scénarios transversaux **énergie, climat, ressources, pollutions, économie, modes de vie...**



# 4 scénarios de société neutres en carbone

## HYPOTHÈSES COMMUNES DE SCÉNARISATION

1

- Récits
- Grandes orientations
- Conditions cohérentes

## S1 GÉNÉRATION FRUGALE



Des transformations importantes dans les façons de se déplacer, de se chauffer, de s'alimenter, d'acheter et d'utiliser des équipements permettent d'atteindre la neutralité carbone uniquement avec des puits naturels (forêts et sols), préservant ainsi les services écologiques associés.

## S2 COOPÉRATIONS TERRITORIALES



Pour atteindre la neutralité carbone, la société mise sur une évolution progressive, mais à un rythme soutenu du système économique vers une voie durable alliant sobriété et efficacité.

## S3 TECHNOLOGIES VERTES



C'est davantage le développement technologique qui permet de répondre aux défis environnementaux plutôt que les changements de comportements vers plus de sobriété.

## S4 PARI RÉPARATEUR



La société place sa confiance dans la capacité à gérer, voire à réparer les systèmes sociaux et écologiques avec plus de ressources matérielles et financières pour conserver un monde viable. Les technologies de captage et stockage de CO<sub>2</sub>, indispensables, sont incertaines et consommatrices d'électricité.

# 4 scénarios de société neutres en carbone



**SOBRIETE**



**GOUVERNANCE**



**IMPACTS ENV.**



# Quel narratif pour l'alimentation durable ?

« Sobriété comportementale, renforcement du rôle social d'une alimentation saine et durable »

- **Ajustement des quantités** consommées au besoin
- **Réduction forte des quantités de produits animaux** consommées
- Redéveloppement de la consommation de **légumineuses**
- Demande majoritaire en **produits issus de l'agro-écologie**
- **Reterritorialisation de l'alimentation** (provenance locale ou nationale, points de vente de proximité)
- Produits peu transformés, réduction des volumes d'emballages
- Rôle social de la restauration collective renforcé



- Division par 3 de la consommation de viande
- Part du bio : 70 %



- Division par 2 de la consommation de viande
- Part du bio : 50 %



Objectif de réduction de 50% des pertes et gaspillages



# Quel narratif pour l'alimentation durable ?

## « Gains d'efficacité, intelligence artificielle... »

- Maintien des **surconsommations** caloriques
- Faible réduction des quantités de produits animaux consommées
- Apparition de **produits technologiques de substitution** (simili-carnés)
- Efficacité par effet d'échelle, produits très transformés
- **Demande duale** : produits issus de l'agroécologie (éventuellement importés) / produits conventionnels
- Dualité des provenances et maintien / développement des importations (logique économique)
- Grandes surfaces et vente à distance dominantes
- Développement de la restauration commerciale (loisir et quotidien) – dont livraisons de repas à domicile



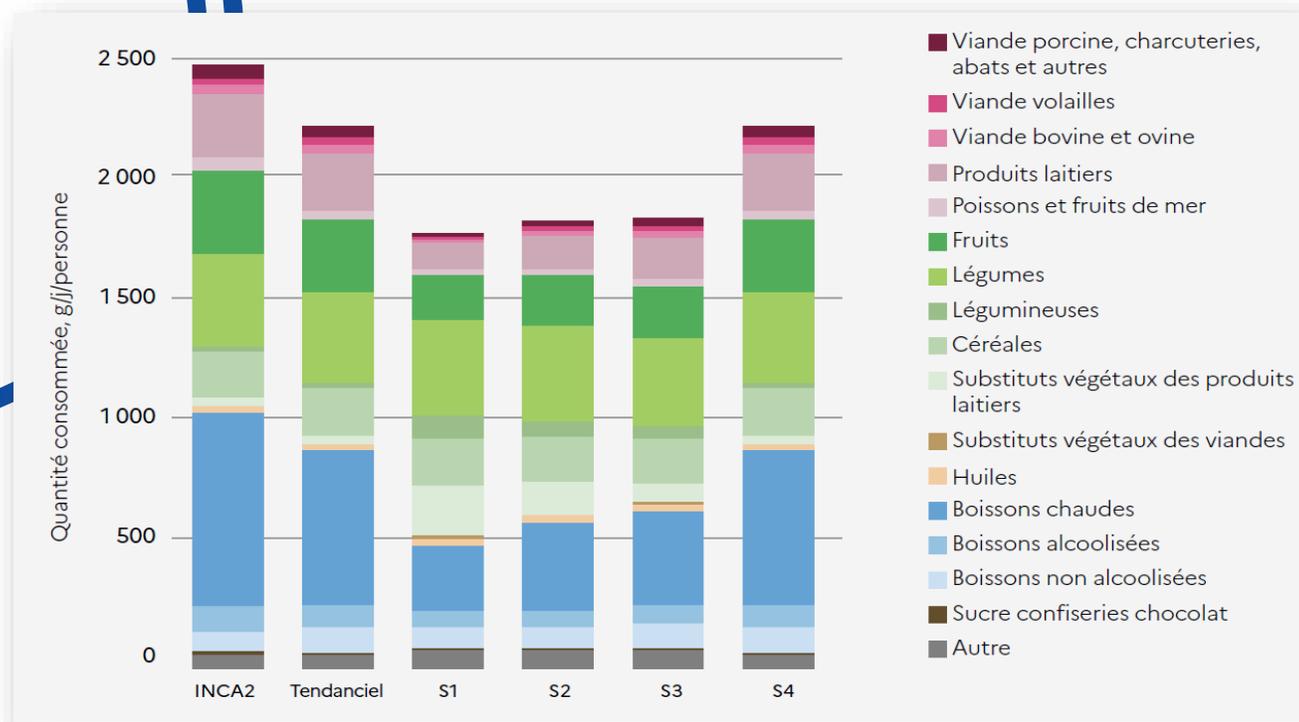
- Baisse de 30 % de la consommation de viande
- Part du bio : 30 %



- Consommation de viande quasi-stable (baisse de 10 %), complétée par des protéines de synthèse ou végétales



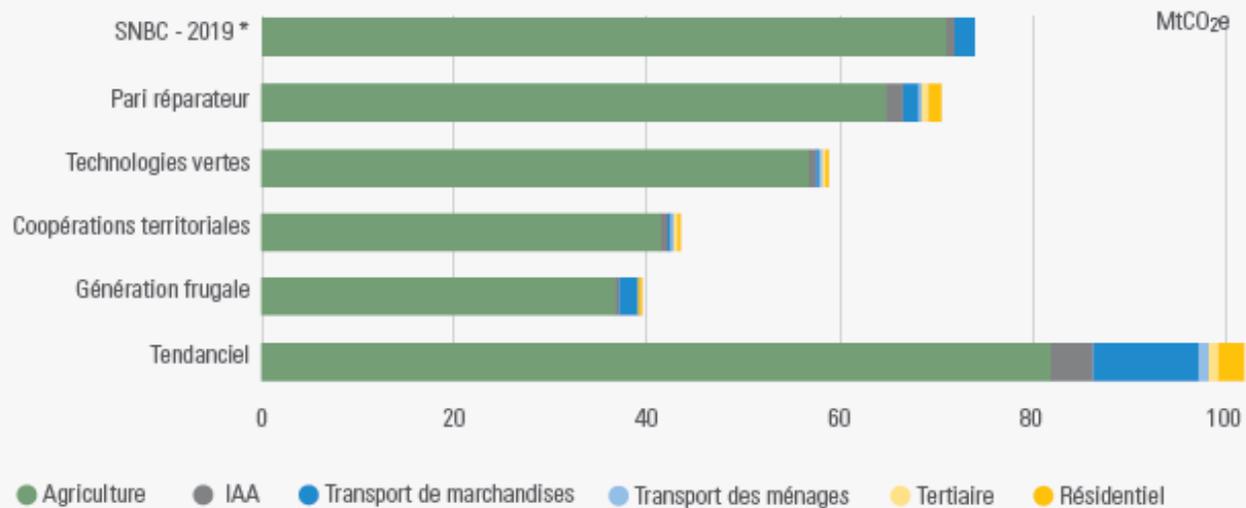
## Composition de l'assiette moyenne en 2050



- Ajustement des quantités de viandes et produits laitiers consommés
- Hausse des légumineuses
- Réduction des boissons chaudes café/thé/chocolat

# Evolution de l'empreinte carbone des systèmes alimentaires en 2050

Figure 126. Empreinte carbone des systèmes alimentaires



\* les secteurs résidentiel, tertiaire et mobilité des ménages n'ont pas été évalués pour ce scénario



# Conclusion : Messages clés pour une alimentation durable et résiliente

## EQUILIBRER

Régimes alimentaires,  
apports végétaux et  
animaux

## ORIENTER

Par la demande,  
Vers des productions bas  
intrants, reterritorisées

## REDUIRE

Pertes et gaspillages  
alimentaires



## CONCILIER

Santé, environnement,  
économie, pratiques  
sociales...

## PRENDRE EN COMPTE

Demandes en biomasse non alimentaire  
Puits de carbone naturels  
Adaptation aux changements climatiques

# TRANSITION(S) 2050

CHOISIR MAINTENANT  
AGIR POUR LE CLIMAT

## Pour en savoir plus...

- Tous les documents Transition(s) 2050 sont disponibles sur :  
<https://transitions2050.ademe.fr/documents>
- Rapport, synthèse, résumé, infographies...
- Mais aussi des **feuilletons thématiques**
- **Et sur la librairie ADEME:**





50 minutes



# Atelier de mise en pratique

# Consigne de l'atelier

Dans le tableau qui suit, il vous faudra placer des fiches d'initiatives mises en place en lien avec l'alimentation durable selon leur appartenance aux scénarios de l'ADEME. Il est également encouragé de renseigner d'autres initiatives auxquelles vous pensez pour compléter le tableau.

## Déroulé :

- 5 minutes de consignes
- 30 minutes de prise de connaissance des initiatives, proposition de nouvelles initiatives et placement de ces dernières dans le tableau
- 5 min de debrief après la pause

## Scénario 1 Génération frugale & Scénario 2 Coopération territoriales

## Scénario 3 Technologies vertes & Scénario 4 Pari réparateur



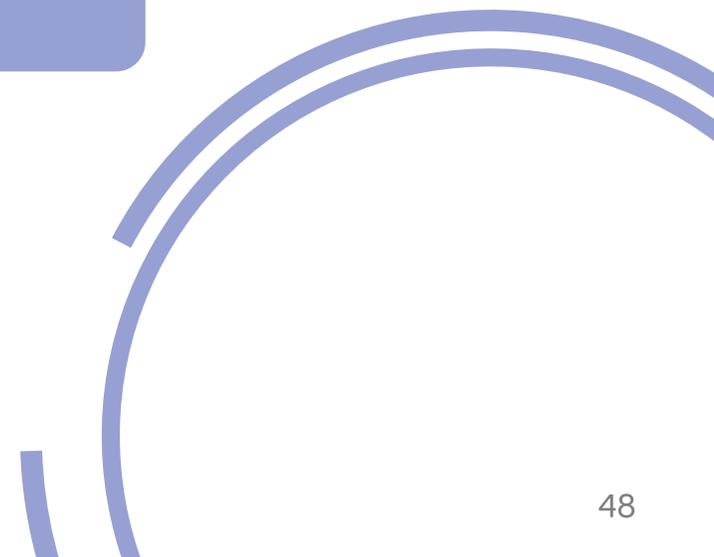
5 minutes

# Débrief

- A-t-il été compliqué de placer les initiatives ?
- A-t-il été compliqué d'en rajouter de votre côté ?
- Trouvez-vous les scénarios de l'ADEME plus concrets / clairs à présent ?

# Pause café

*Retour en salle à 11h15*





# Les différents leviers d'actions

# Une co-responsabilité des acteurs sur l'ensemble de la chaîne alimentaire



# Les moyens d'action spécifiques des collectivités

- **Animer son territoire** : PAT\* et autres approches territoriales (PCAET\*\*, programme TETE\*\*\*...)
- **Orienter les politiques et les budgets** : politique foncière, soutien aux agriculteurs, coopératives, associations, unités de transformation, restaurateurs...
- **Acheter durable** : investissements et approvisionnements en restauration collective



- \* PAT: projet alimentaire territorial
- \*\*PCAET : *Plan Climat Air Energie Territorial* ;
- \*\*\* TETE: *Territoire engagé pour la transition écologique*

# Les moyens d'action spécifiques des collectivités abordés lors de l'évènement



**Module 3 :** Les démarches territoriales (PAT), la mise en place, les outils de gestion



**Module 2 :** Zoom sur la restauration collective et ses enjeux (loi Egalim, AGEC)



**Module 4 :** Le gaspillage alimentaire, son impact, comment l'éviter (label anti-gaspi, diagnostic)

## Liens utiles :

- Centre de ressources ADEME / page Collectivités dédiée à l'alimentation durable: <https://economie-circulaire.ademe.fr/collectivites/alimentation-durable-collectivites>
- Page ADEME sur les aides pour les collectivités: <https://agirpourlatransition.ademe.fr/collectivites/amenager-territoire/alimentation-durable>
- S'abonner à la lettre d'actualités trimestrielle « Alimentation Durable » de l'ADEME : <https://cloud.contact.ademe.fr/inscriptionAD>



# Témoignages

**Ecolieu Plan du Pont, Hyères-les-Palmiers (83)**

**Coraline BONNET**

# L'origine de l'association



Créée en 2021, l'association l'Ecolieu du Plan du Pont est un tiers-lieu nourricier qui se veut suivre les méthodes agroécologiques pour remettre en culture des terres agricoles.

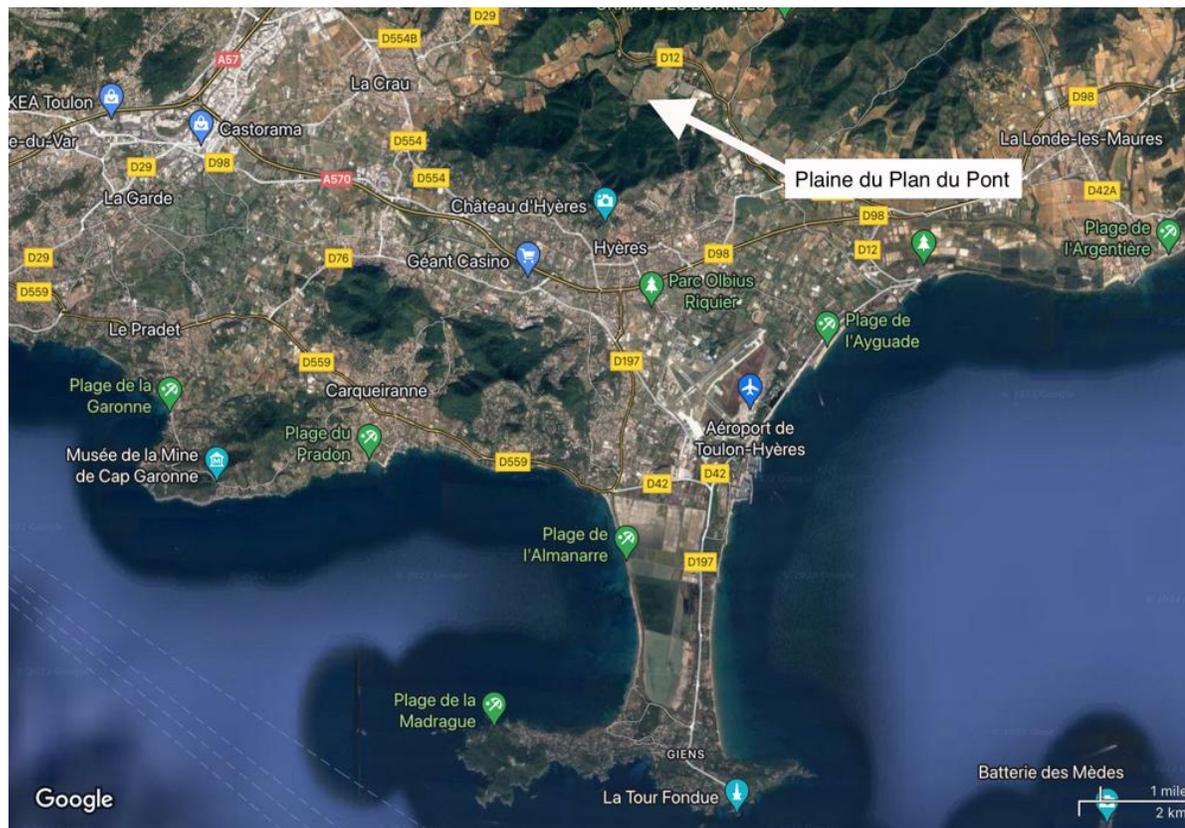
L'association est installée sur des terrains mis à disposition par un particulier.

Ces terrains représentaient 40ha de verger des années 50 aux années 90 et étaient exploités par la famille Boissonnet pour une production locale. Dans les années 90, la Politique Agricole Commune subventionne l'arrachage des vergers, sous le prétexte d'une surproduction européenne, et une culture de céréales les remplace sur une partie des terres.

En 2020, conscient que la préservation et la remise en production des terres agricoles sont essentiels pour l'avenir de notre région et sa résilience face à la crise environnementale et sanitaire, un petit collectif se crée.

# L'origine de l'association

A 2km du centre de la ville d'Hyères-les-Palmiers, la plaine agricole du Plan du Pont est située en bordure du Gapeau et d'une zone naturelle "Natura 2000". Dans ce petit paradis de verdure quelques exploitations agricoles se côtoient.



# Nos Missions

Remettre en culture de friches  
en agriculture bio en suivant les  
principes de l'agroécologie  
(permaculture et agroforesterie)



Lutter contre la précarité  
alimentaire

en permettant aux personnes en  
précarité de participer aux sessions  
jardinage et de bénéficier des fruits  
et légumes bios cultivés.

Sensibiliser le grand public  
sur l'alimentation durable et les  
enjeux de la biodiversité via  
l'accueil de familles, scolaires,  
touristes



# Nos Projets

## Un jardin collectif

### Parcelle n°1 (1 ha)

- Un espace de production maraichère en agroécologie & permaculture avec un mandala et un verger en agroforesterie (83 arbres fruitiers plantés)
- Cultivé par et pour les adhérent.e.s de l'association
- Aménagement d'une serre, d'une mare écologique, d'un compost



## Un conservatoire méditerranéen

### Parcelle n°3 (3,5 ha)

- Aménagement des restanques et structures en pierres sèches
- Plantation d'une « forêt comestible »
- Culture de plantes aromatiques et médicinales
- Parcours pédagogique



## Un verger solidaire en agroforesterie

### Parcelle n°2 (3,5 ha)

- Plantation d'un verger en agroforesterie (900 arbres)
- Cultures maraichères entre les arbres par et pour les personnes en précarité via des partenariats
- Installation d'une bergerie, d'un rucher et d'un poulailler
- Aménagement d'une cuisine collective

# Des citoyen.ne.s mobilisé.e.s

## Au sein de l'association avec ....



### Une charte partagée

Qui repose sur les grands projets de l'Ecolieu, des valeurs basées sur les principes de la permaculture et des maximes communes.

Parmi les maximes phares du lieu :

« C'est celui qui dit qui fait »

### Des commissions par thématique pour une gouvernance partagée

Les thématiques

- Agroécologie
- Communication
- Bricolage & entretien
  - Cuisine

Se réunissent une fois par mois et sont animées par un.e référent.e

### Une réflexion collective en 2024

L'occasion de faire le bilan collectivement après 3 ans d'existence, de questionner et de faire évoluer le fonctionnement de

- l'association sur 4 sujets :
- La démocratie & la prise de décision
- L'Ecolieu et ses projets
- La communication interne
- La communication externe

# Des citoyen.ne.s mobilisé.e.s

## Pour une dynamique territoriale

### Des rendez-vous réguliers

- Sessions jardins les lundis & jeudis après midi
- Des chantiers participatifs tous les premiers week-ends du mois
- Des ateliers techniques tous les 3èmes samedis de 14h à 17h

### Des partenariats variés

Développement de partenariats pour développer des projets  
Présence dans différents réseaux locaux et régionaux

### Une dynamique citoyenne

Lors du 1<sup>er</sup> festival « Mieux Manger pour tous.tes organisé en Septembre 2024 , une dynamique citoyenne s'est créée afin de réfléchir et agir pour rendre accessible une alimentation saine et durable pour toutes et tous sur notre territoire

### Une campagne de financement

Pour mener à bien l'aménagement du verger solidaire une campagne de financement participatif a été menée de Février à Avril 2024. Mobilisant la presse locale & nationale et rassemblant 137 contributeur.rice.s .



# Merci de votre attention

[Ecolieu.plandupont@protonmail.com](mailto:Ecolieu.plandupont@protonmail.com)



# Avez-vous des questions ?



Pause déjeuner  
... jusqu'à 13h45



# Planning des deux jours

Formation divisée en 4 demi-journées :

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire

Module 3 : les outils de gestion et démarches territoriales

Module 4 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective



# 2

## Module n°2

- Définition du gaspillage alimentaire, enjeux et cadre réglementaire
- Atelier de mise en pratique
- Session de témoignages

# Quizz time !



1

Allez sur  
[wooclap.com](https://www.wooclap.com)

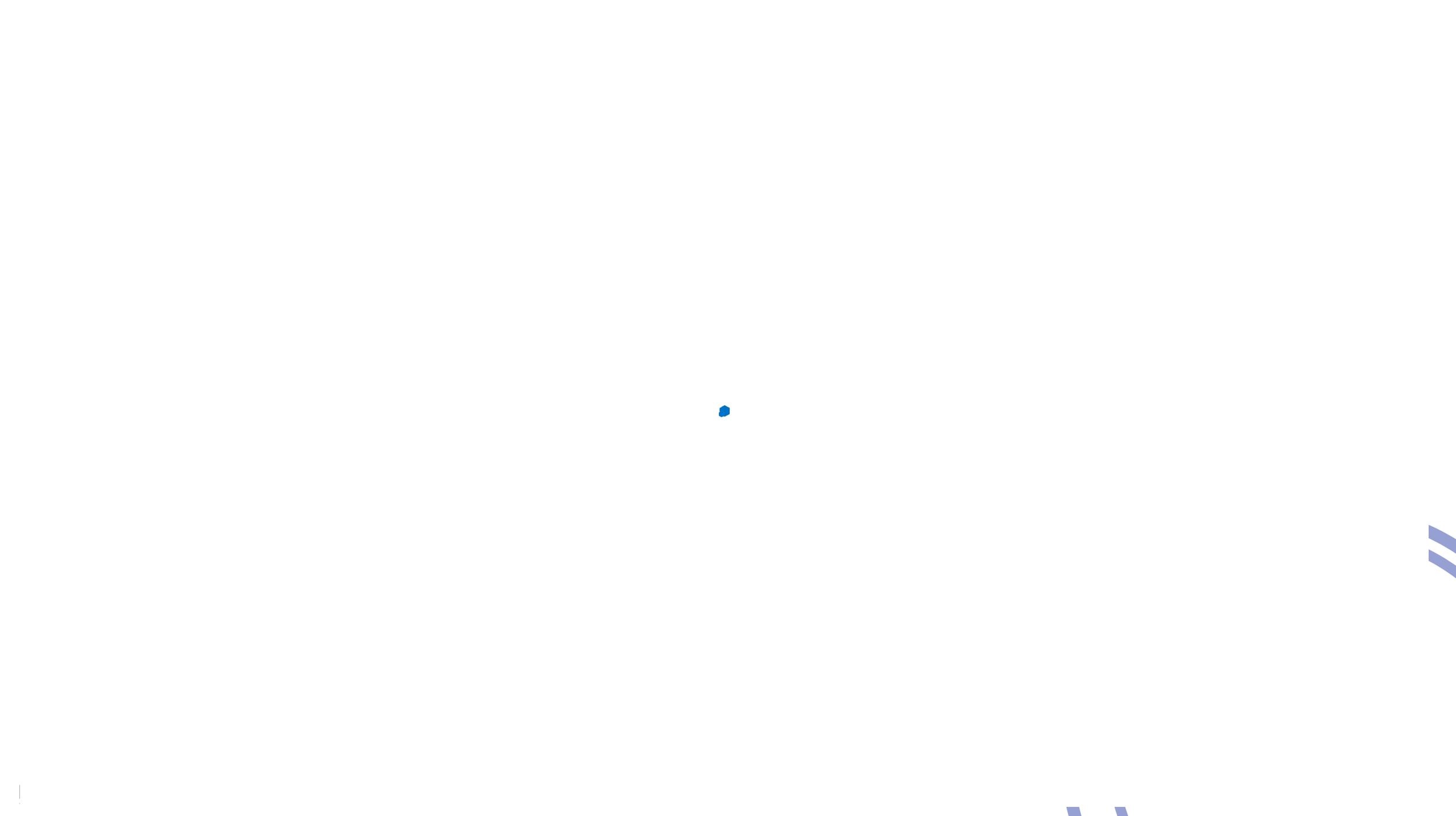
2

Entrez le code  
d'événement dans le  
bandeau supérieur

Code d'événement

**ALIMDURABL**













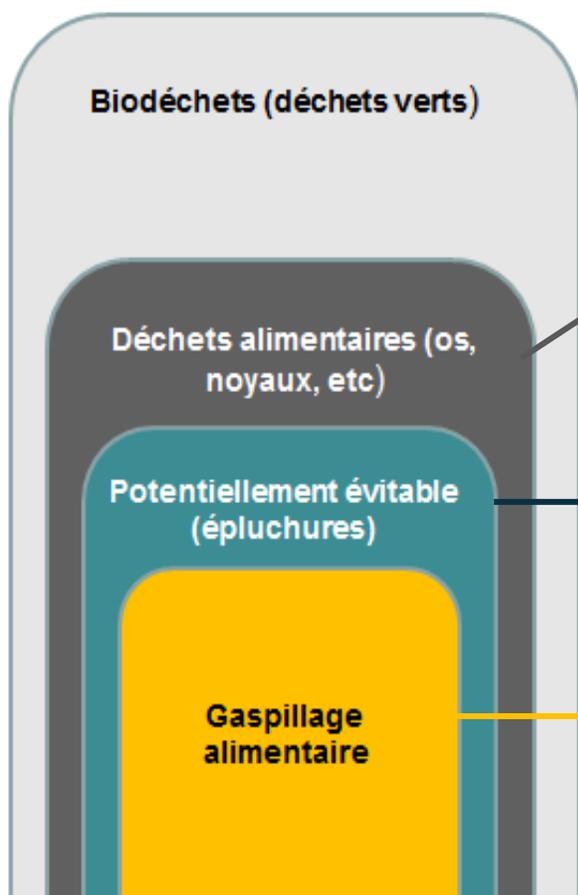


## Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

La définition officielle  
en France :  
*Loi AGEC (Fev. 2020)*

**« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à un endroit de la chaîne alimentaire est perdue, jetée, dégradée, constitue le gaspillage alimentaire »**

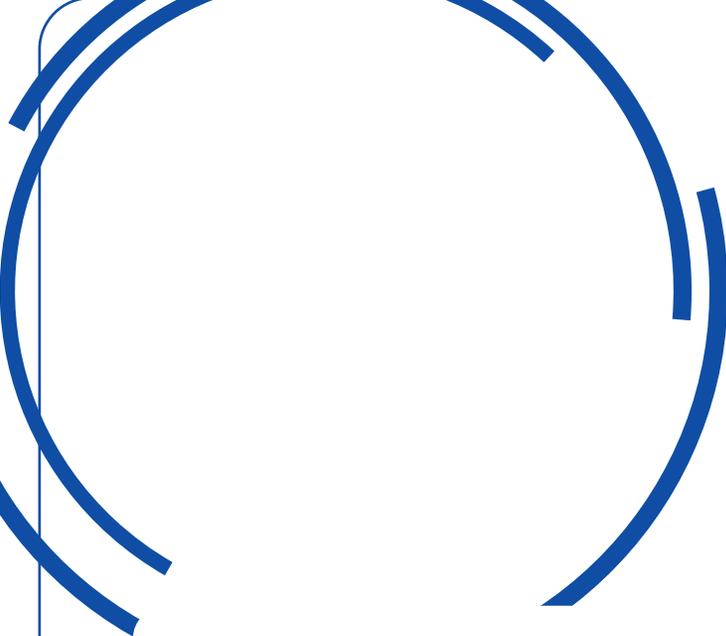
## Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?



Déchets inévitables : épluchures de bananes, peau de melon, coquille d'œufs, os,...

Déchets potentiellement évitables : peau de pomme de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage,...

Déchets évitables, consommables : restes de plats, de pain,...



# Enjeux en matière de gaspillage alimentaire

## Les enjeux : Vidéo AGATHE LA PATATE



J'ai encore eu les yeux  
plus gros que le ventre !



# Déchets alimentaires et Gaspillage alimentaire : quelle différence?

En France, **9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires** ont été produits, parmi eux, **4 millions de tonnes** étaient encore comestibles = **Gaspillage alimentaire**

**9,4** millions de tonnes de **déchets alimentaires** ont été produits en France en **2022**

La **moitié**, soit **4, Mt** est du **gaspillage alimentaire**

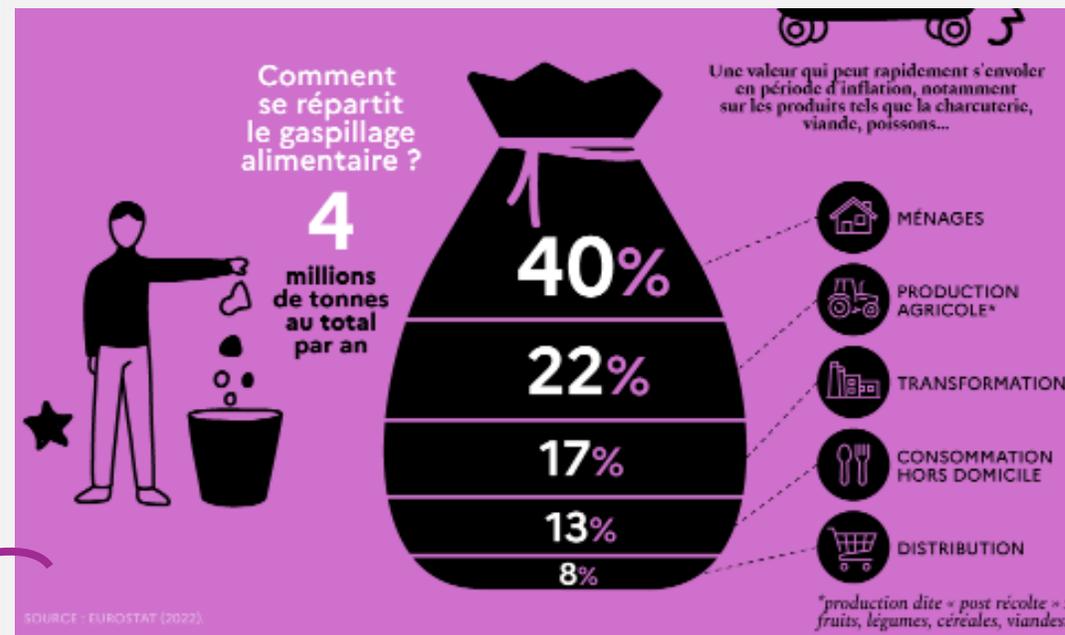
**Non comestibles**

(os attachés à la viande, peaux de certains fruits et légumes, coquilles d'œufs...)



**Comestibles**

(restes de repas, fruits et légumes dégradés, date limite de consommation dépassée...)

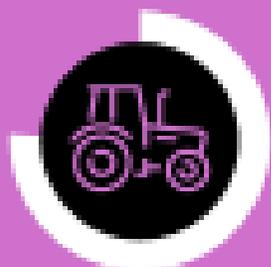


*A noter : depuis 2022, la France remonte tous les ans à l'UE des données sur les déchets alimentaires*

# Dans quels secteurs retrouvent-on le plus de gaspillage alimentaire ?

Pour chaque secteur, quelle est la part  
du gaspillage\* sur le total des déchets alimentaires ?

\*produits comestibles jetés SOURCE : ADEME (2022)



PRODUCTION  
AGRICOLE

76%



CONSOMMATION  
HORS DOMICILE

49%



MÉNAGES

41%



DISTRIBUTION

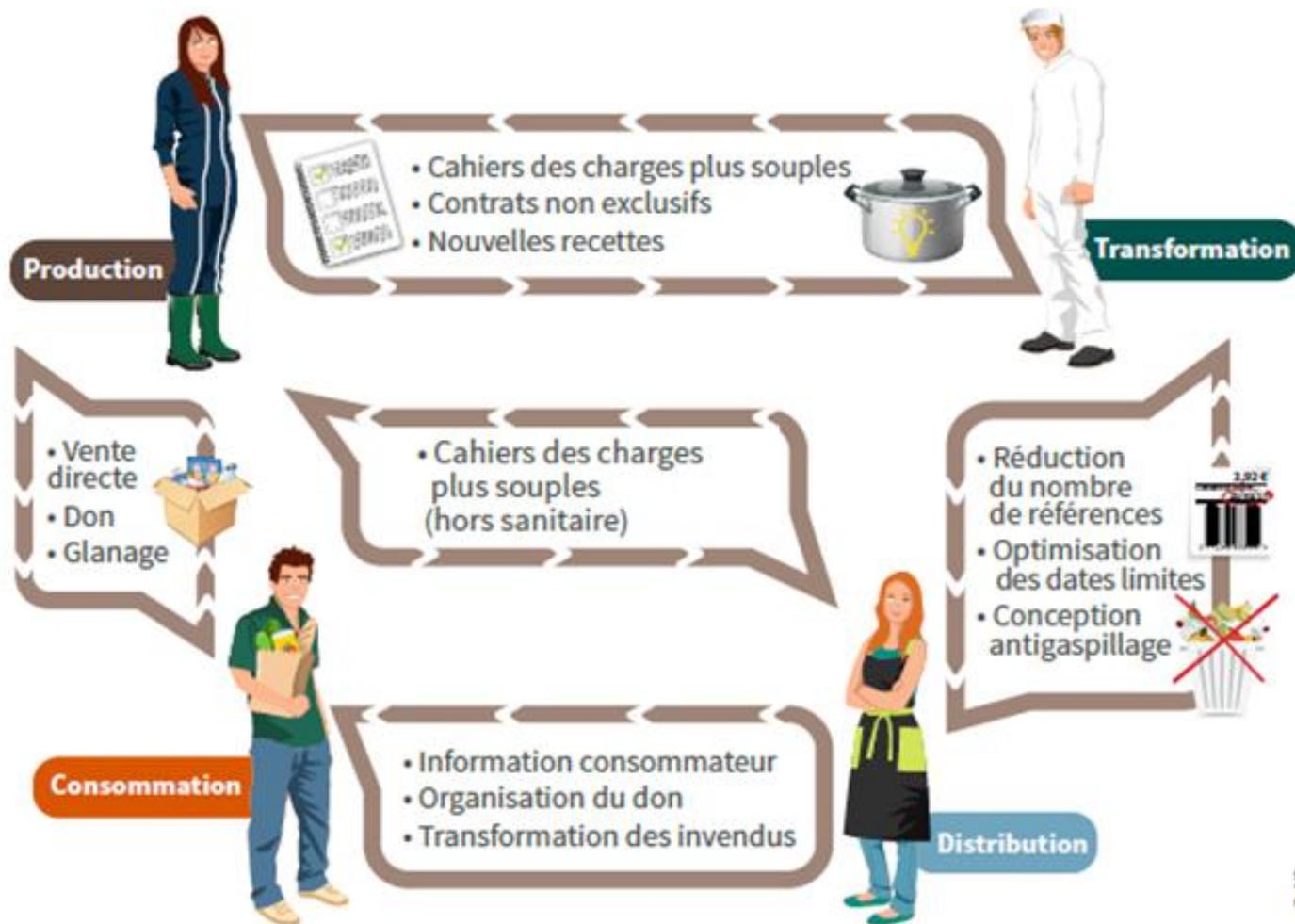
37%



TRANSFORMATION

28%

# Des enjeux différents à chaque étape de la chaîne alimentaire



*Un jeu d'influences vertueuses entre les acteurs passe aussi par des pratiques commerciales loyales vis-à-vis de la production et une réduction du marketing incitant le consommateur à acheter plus.*

# Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

## 1 - L'impact économique



# Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

## 2- L'impact social



Etude 2021 – agriculture.gouv

 **1 Français sur 5**

saute certains repas  
pour des raisons financières  
dont **34% des moins de 35 ans**

**30%**  des Français  
ont des difficultés  
pour se procurer une  
alimentation saine  
**avec trois repas  
par jour**

**62%**  des parents vivant sous le seuil  
de pauvreté **se privent souvent  
pour leurs enfants**

Plus de **9.3** millions de pauvres  
vivent **sous le seuil  
de pauvreté\*** 

# Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

## 3- L'impact environnemental



Le gaspillage alimentaire est responsable d'environ **3% des émissions de gaz à effet de serre de la France**

Cela inclut les émissions liées à la **production**, au **transport**, à la **transformation**, et à l'**élimination des aliments gaspillés**

# Zoom sur la partie « consommation »

## Pertes et gaspillages

En g/convive/repas

Restauration collective  
et commerciale



Au foyer

**34 g**

**100  
euros**

par an et  
par personne

Chaque année,  
un Français jette

**58kg**

de déchets  
alimentaires

dont

**24kg**

de nourriture  
encore comestible



# Zoom sur le gaspi en restauration collective

**3,7 milliards**

de repas servis par an

moyenne du gaspillage  
pour la restauration collective =

**100 g** par couvert  
par repas

## RÉPARTITION PAR ÉTAPE DU REPAS

Reste assiette

**60 %**

Préparé non servi

**34 %**

Préparation

**5 %**

## SELON LE MODE DE GESTION

Concédée

**100 g**

Autogérée

**110 g**

## PAR TYPE D'ÉTABLISSEMENT



**Santé**

(centre hospitalier, EHPAD)

**120 g**



**Établissements scolaires**

**100 g**



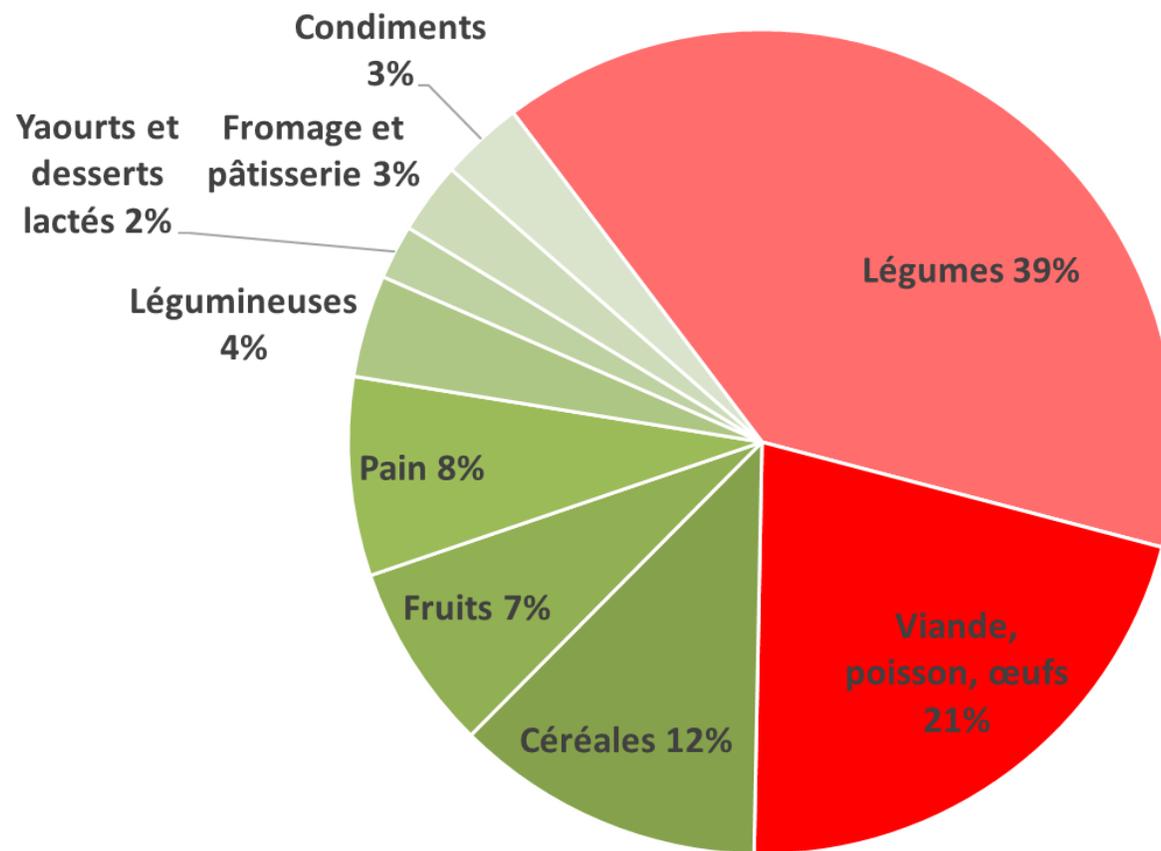
**Entreprises/administrations**

**95 g**

## Les causes de ce gaspillage alimentaire en restauration collective

- **En cuisine :** Les menus et recettes → Recettes à retravailler
- Les commandes → Mauvaise estimation des quantités
- La gestion des stocks → DLC dépassées, erreur de manipulation
- La préparation → Surestimation des quantités préparées
- La gestion des restes → Surplus non réutilisés
- **Lors du service :** Service et distribution → Portions mal adaptées, manque d'accompagnement des convives
- **A la fin du service :** Les restes d'assiettes → Manque de temps, question de goût...

# Que gaspille-t-on en restauration collective ?



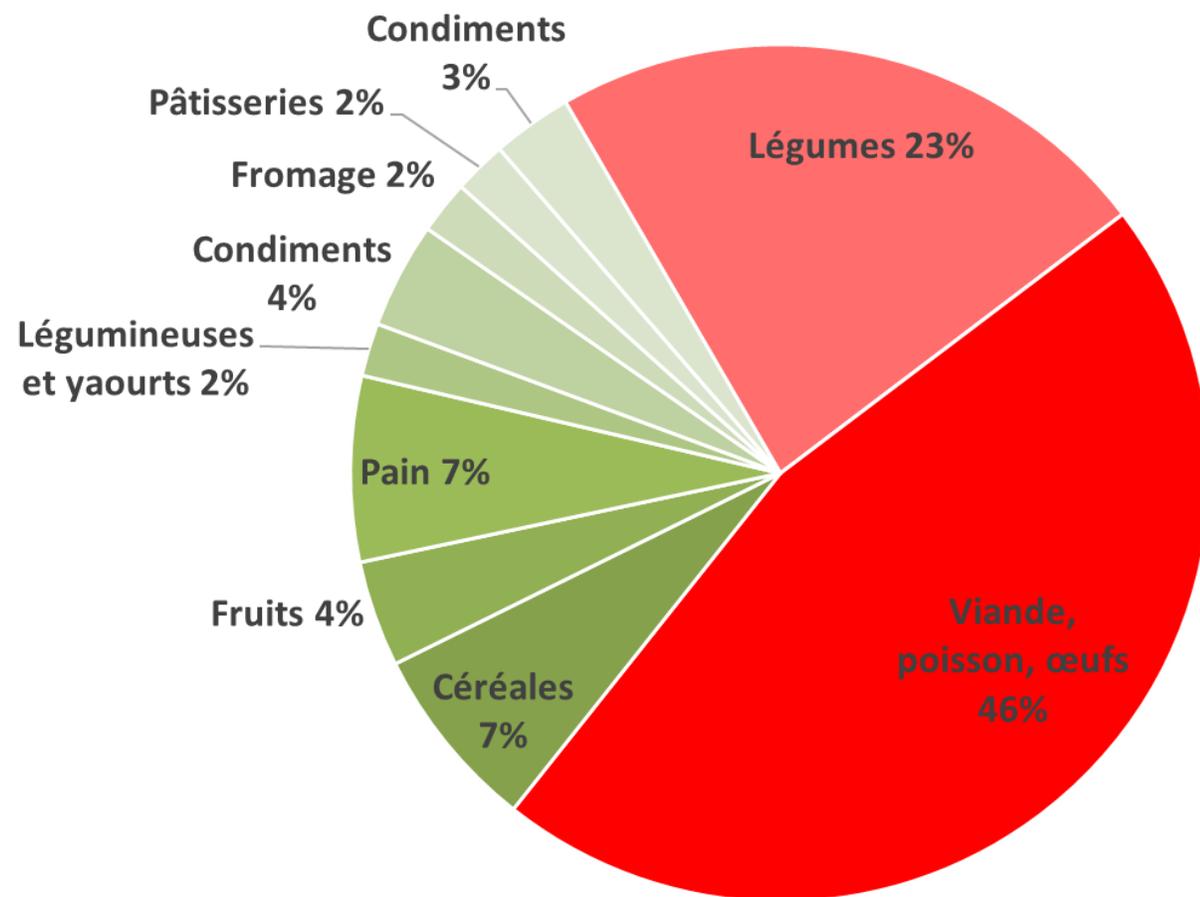
**2 types  
d'aliments**

représentent

**60%** des

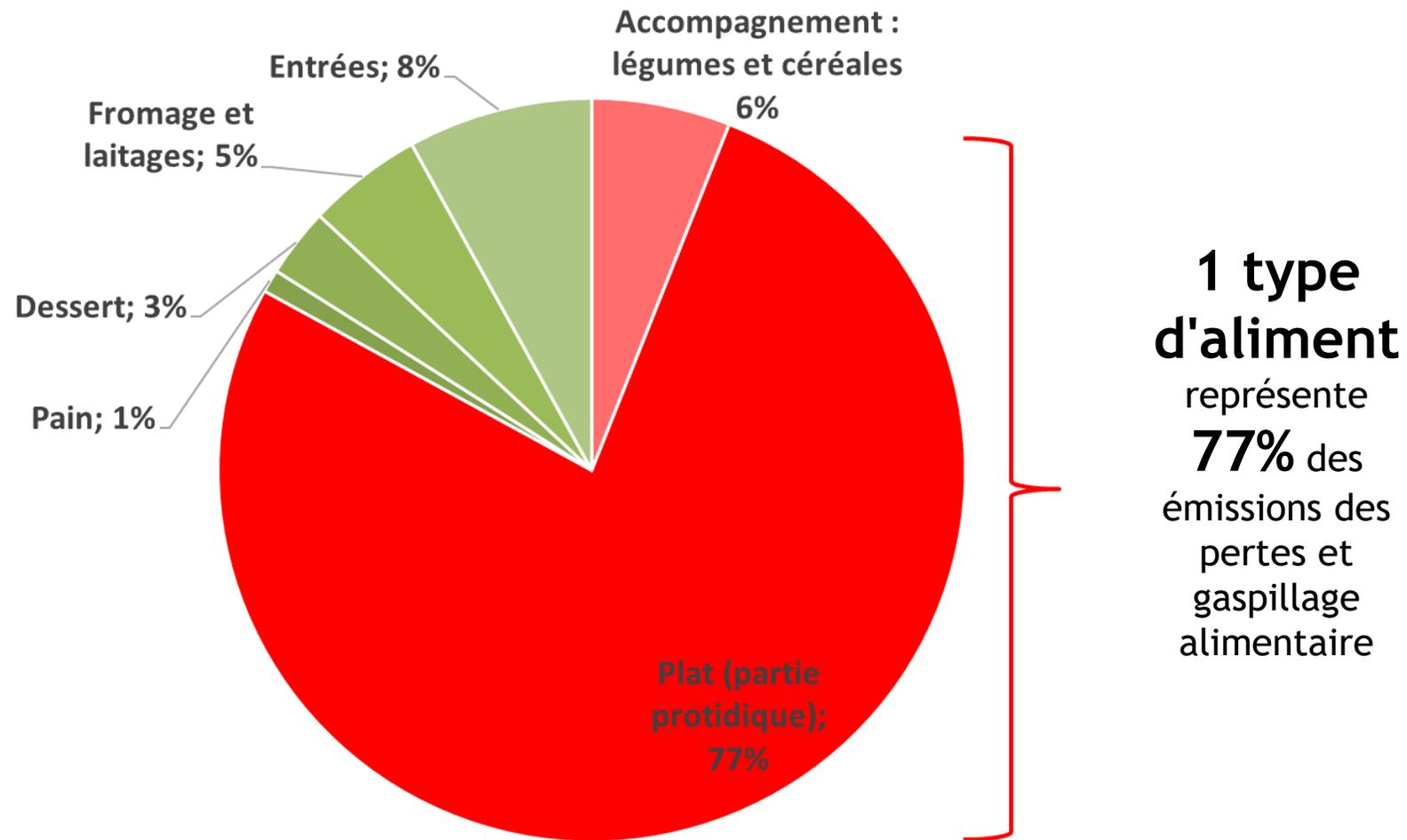
pertes et  
gaspillage  
alimentaire

# Que gaspille-t-on en restauration collective ?



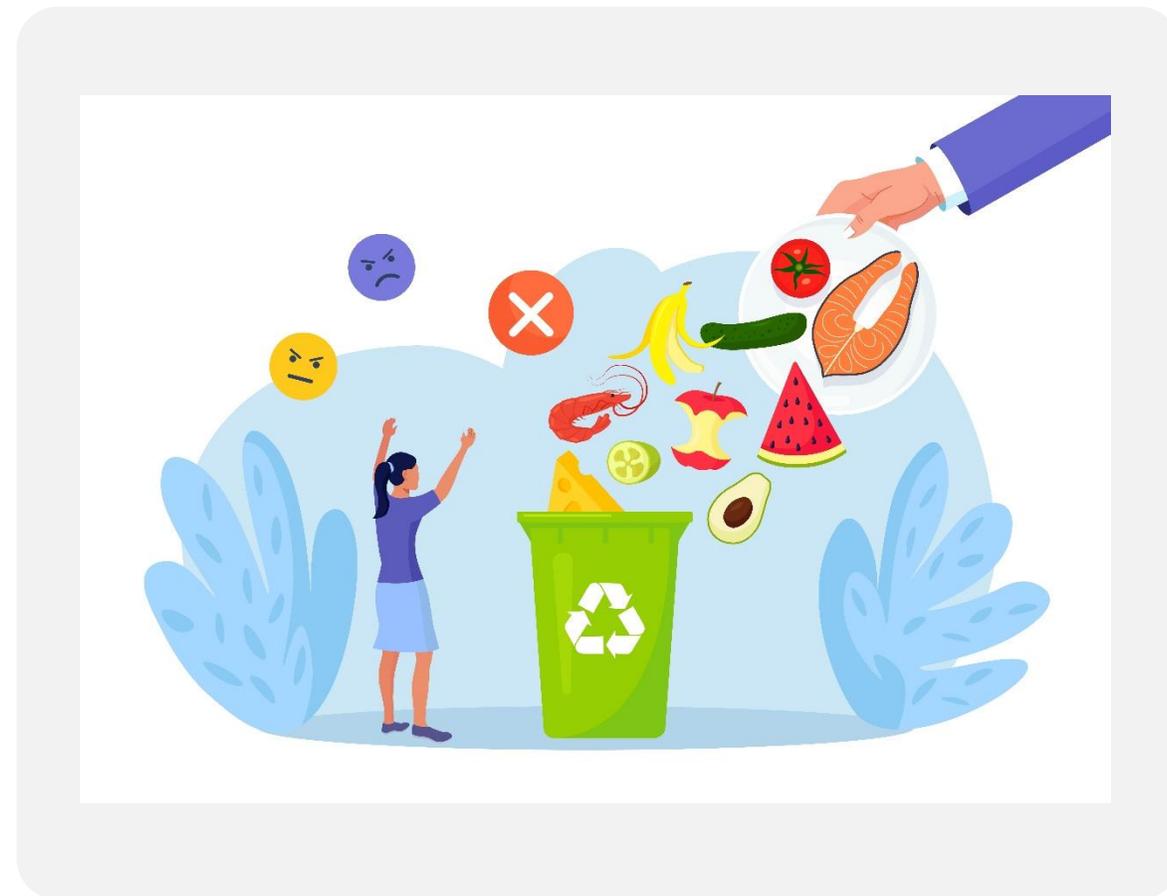
**2 types  
d'aliments**  
représentent  
**67%** des pertes  
et gaspillage  
alimentaire dont  
**la viande,**  
près de **50%**

# Que gaspille-t-on en restauration collective ?



## Comment expliquer ce gaspillage ?

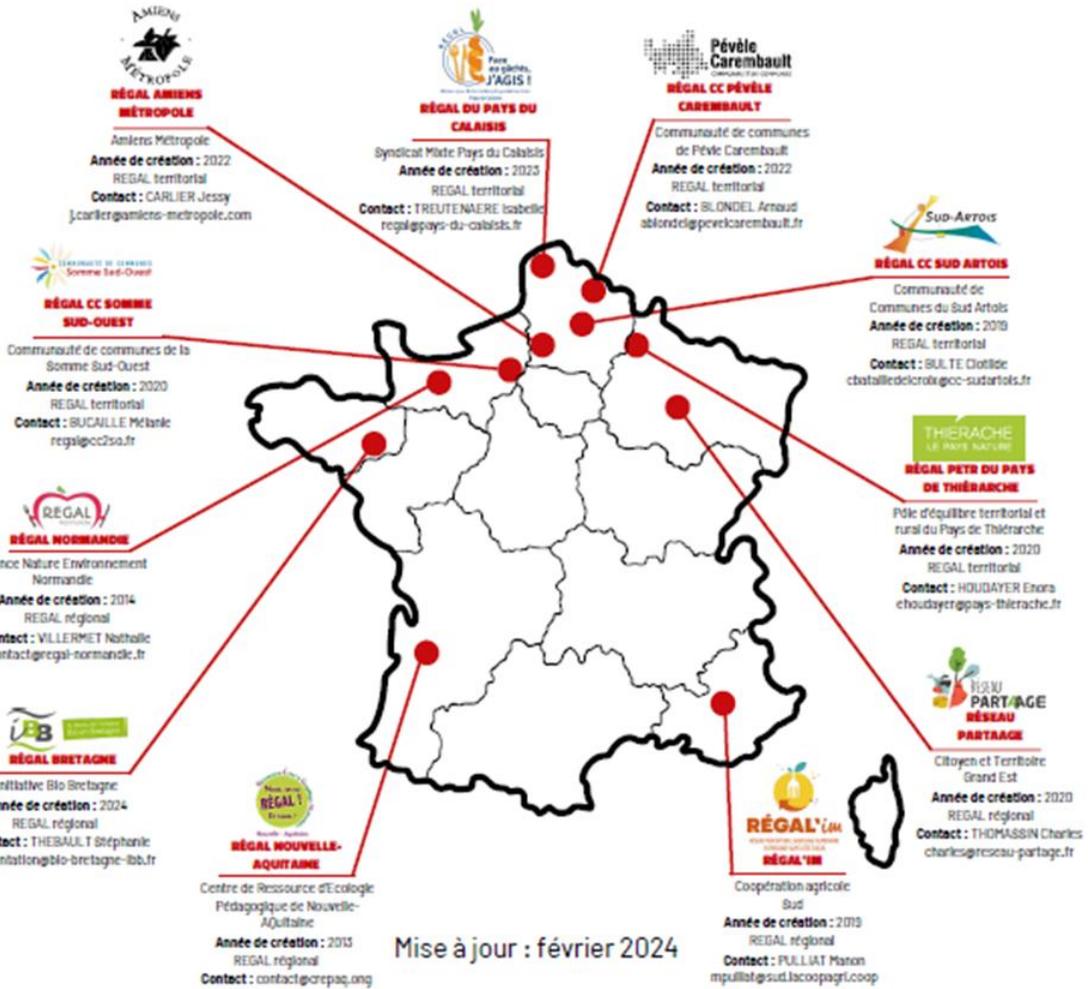
- Valeur des produits alimentaires ne cesse d'être dégradée (ex de la part du budget dans les ménages)
- Un gaspillage alimentaire peu visible
- Des responsabilités diluées
- Un système en cause ?  
Surabondance, publicité... profusion  
= élimination ?



# Les dynamiques territoriales



## CARTOGRAPHIE DES RÉGAL



RÉGAL

Réseaux pour Éviter le Gaspillage ALimentaire

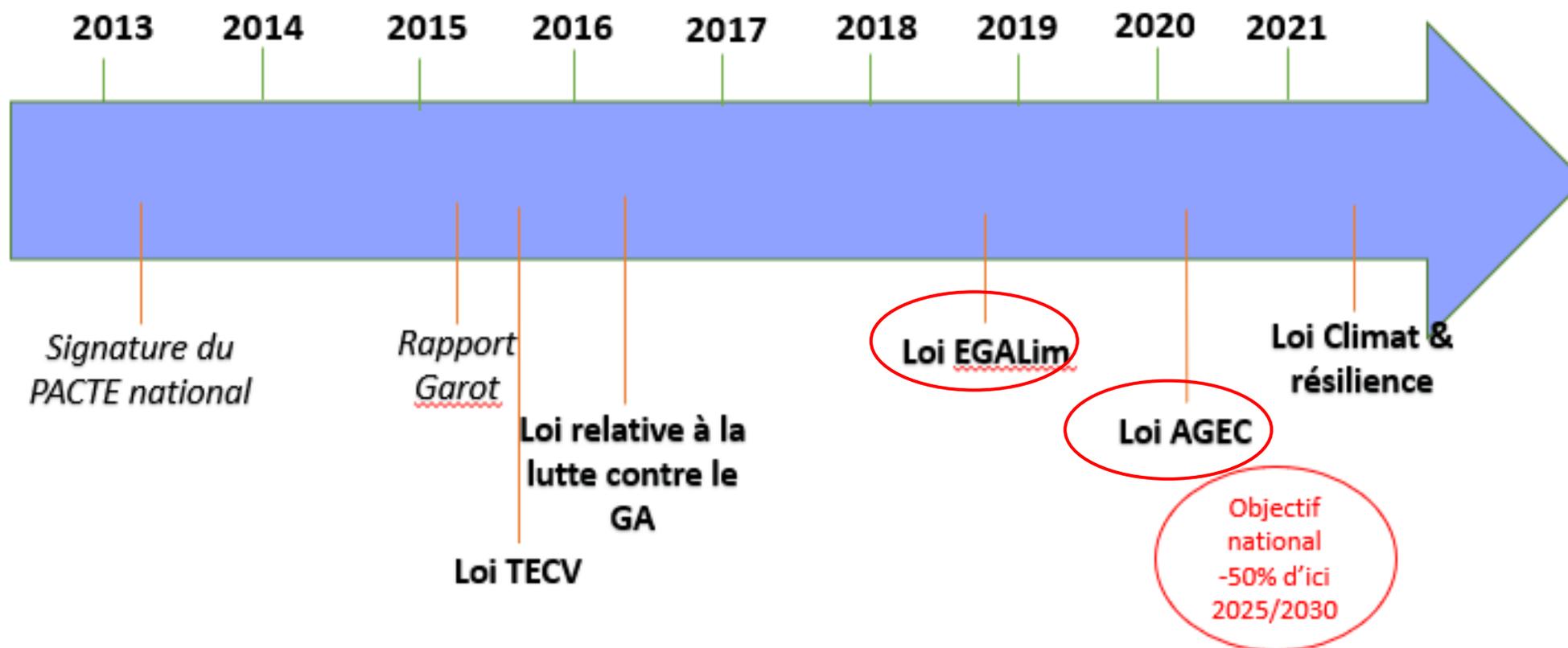
### Les RÉGAL :

- Nouvelle-Aquitaine
- Normandie
- PACA
- Grand-Est
- Haut-de-France (x6)
- Bretagne



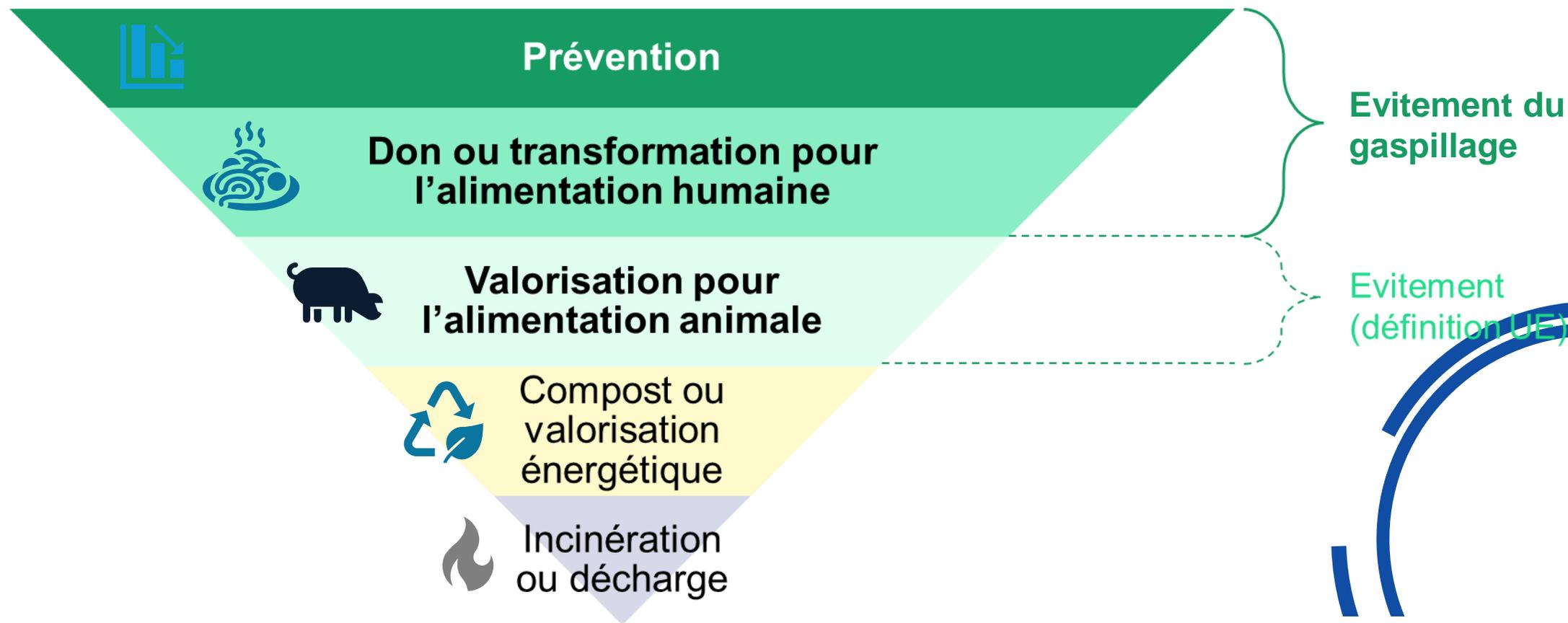
# La réglementation en matière de gaspillage alimentaire

## Rappel des réglementations depuis 10 ans



# Loi Garot (2016) : un positionnement fort

## Loi Garot (2016) : hiérarchie des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire



## Loi EGALIM (2018), focus sur le gaspillage alimentaire

### Article 62 :

« **doggy bag** » : Les restaurants et les débits de boissons à consommer sur place doivent mettre à disposition des clients qui en font la demande des contenants réutilisables ou recyclables permettant d'emporter les aliments ou boissons non consommés sur place (au 1<sup>er</sup> juillet 2021)

### Article 88:

- « **démarche** » : Etendre l'obligation de « démarche » à l'ensemble de la restauration collective
- « **diagnostic** » : Imposer la réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche à l'ensemble de la restauration collective
- Extension de l'interdiction de rendre impropre à la consommation ou à la valorisation des denrées encore consommable => IAA et restauration collective
- « **don** » : extension à la **restauration collective** et aux IAA : mise en place d'une convention
  - *IAA dont le CA >50 millions d'euros*
  - *Opérateurs de la restau coll dont le nombre de repas préparés > 3 000 repas/jour*
- « **RSE** » : Imposer aux opérateurs concernés par le don de rendre publics leurs engagements en faveur de la lutte contre le GA

## La loi AGENEC (2020), focus sur le gaspillage alimentaire

- Officialisation de la définition
- Confirmation des **objectifs nationaux** :  
**réduction de 50% d'ici 2025 ou 2030**  
**selon les secteurs d'activités**
- Mise en place d'un **label national** « anti gaspillage alimentaire »
- Grossistes : obligation de don (CA > 50 M€)



# Le LABEL anti-gaspillage alimentaire

- Référentiel DISTRIBUTION : grandes et moyennes surfaces, grossistes, métiers de bouche => mars 2023
- Référentiel RESTAURATION : collective et commerciale => avril 2025
- Référentiel TRANSFORMATION => mars 2026



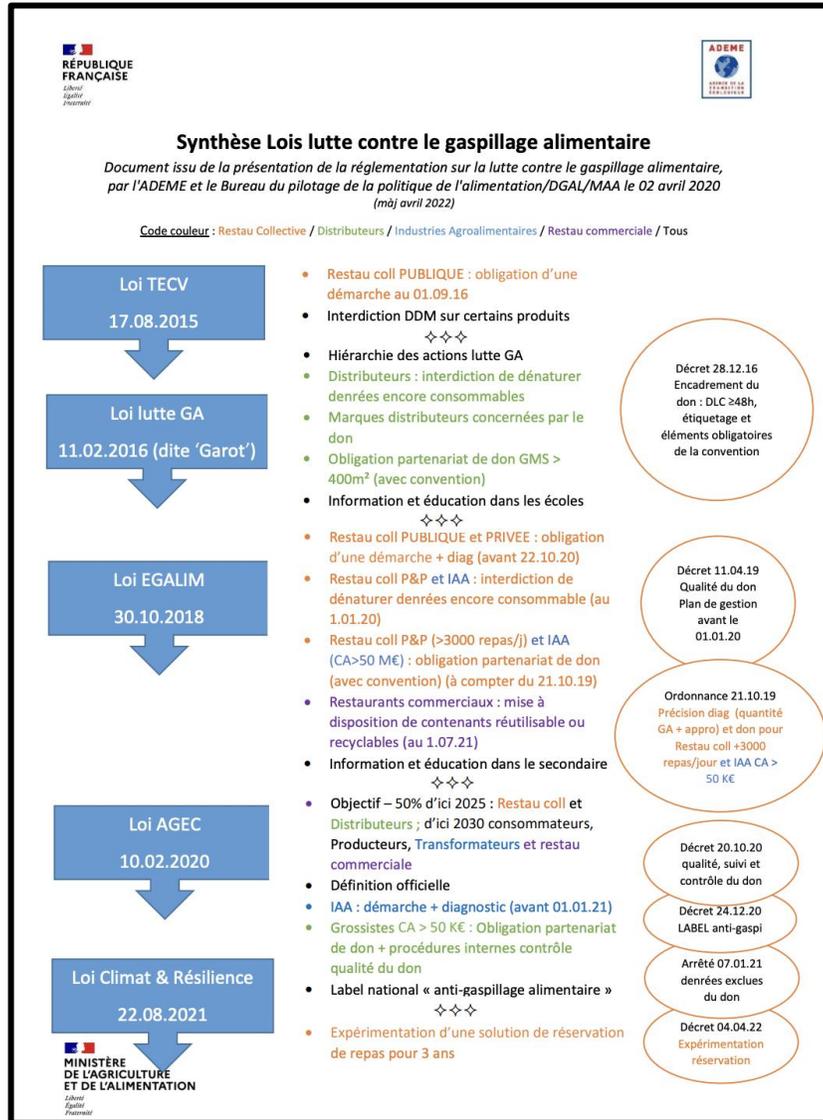
## Un référentiel d'objectifs de moyens et de résultats :

- Moyens : actions de réduction et mise en place d'un diagnostic
- Résultats : mesure du gaspillage alimentaire et seuil à ne pas dépasser

## Pour en savoir plus :

<https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-antigaspillage-alimentaire>

Synthèse disponible :  
<https://ademe.cache.ephoto.fr/link/3c9igq/bov1auffu9lvirk.pdf>



# Avez-vous des questions ?





45 minutes



# Atelier de mise en pratique : Le label anti-gaspillage alimentaire pour la **RESTAURATION**

# Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

Deux référentiels d'audit : Label attribué par établissement à la demande du donneur d'ordre

## Référentiel RESTAURANTS



Cuisines sur place



Cuisines satellites



Etablissements de restauration commerciale

Échantillonnage possible à partir de 5 restaurants si cahier des charges commun

## Référentiel UNITES DE PREPARATION



Cuisines centrale



Laboratoires de préparation de repas

# Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

Dossier de candidature disponible sur le site internet du MTECT

Fiche de  
renseignements

Diagnostic  
initial

Attestation de respect  
de la réglementation

Refus candidature

Audit

Référentiel  
AFNOR SPEC

Grille d'audit

Plan de contrôle

Règlement d'usage  
de la marque

Délivrance du label

Refus label, retrait label



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

# Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

## Le diagnostic

- Doit avoir été réalisé préalablement à l'audit et dans l'année qui précède
- Pesées réalisées sur 1 semaine représentative
- Sur 4 étapes
- En g/couvert/repas
- **Données minimales** et complémentaires

- **DISTINCTION DE LA PART COMESTIBLE DE LA PART NON COMESTIBLE**
- Les différentes formes de valorisation (≠ GA)
  - Dons
  - Paniers anti-gaspi
  - Valo animale

1. stock (total par repas)
2. préparation (total par repas)
3. service (total par repas)
4. consommation (total par repas)

- Niveau 1 : données minimales sur 1 semaine/an
- Niveau 2 : données minimales sur 2 semaines/an (ou 1 mois)
- Niveau 3 : données complémentaires sur 2 semaines

# Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

## Cas particulier : l'échantillonnage

### Avec échantillonnage :

#### Conditions :

- À partir de **5 restaurants**
- **Le donneur d'ordre (DO) doit être commun et le cahier des charges identique pour l'approvisionnement de plusieurs restaurants** (cuisines satellites, offices ou cuisines sur place)

#### Modalités :

- La demande est réalisée par le **DO** qui établit et présente à l'organisme certificateur une **liste fermée** des restaurants à labelliser ;
- **L'auditeur détermine son échantillon** de restaurants audités dans la liste selon le barème ci-contre ;
- Les restaurants non audités doivent **communiquer leur diagnostic** de gaspillage au DO et un **audit interne** doit être mis en place par le DO (validation du taux de gaspillage) ;
- **Le label attribué est identique pour tous les restaurants listés** (échantillon et hors échantillon).

<u>Nombre de restaurant s dans la chaîne</u>	<u>% étab. audités</u>
<b>5 ≤ N ≤ 20</b>	33%
<b>21 ≤ N ≤ 40</b>	25%
<b>41 ≤ N ≤ 80</b>	20%
<b>81 ≤ N ≤ 160</b>	15%
<b>N &gt; 161</b>	10%

# Le LABEL anti-gaspillage alimentaire : le référentiel RESTAURATION

## Les domaines d'actions

- Domaine d'action transversale : diagnostic & seuil
- DA 1 : approvisionnement & achat des denrées alimentaires
- DA 2 : transformation & préparation des denrées alimentaires
- DA 3 : service distribution et vente des repas
- DA 4 : fin de service et gestion des denrées non consommées

# Consigne de l'atelier

## Travail en petits groupes :

Chaque groupe travaille sur un établissement parmi la liste suivante et doit remplir des actions concrètes appliquées à chaque domaine d'action du Label :

- Cantines scolaires
- EHPAD ou établissements de santé
- Restaurants collectifs des entreprises et administrations
- Universités et écoles supérieures

DA Transversal : Diagnostic et taux de gaspillage alimentaire (100 pts)	DA 1 : Appro/Achat des denrées alimentaires (40 points)	DA 2 : Transformation et préparation des denrées alimentaires (32 points)	DA 3 : Service distribution et vente des repas (40 points)	DA 4 : Fin de service et gestion des denrées non consommées (36 points)
0.1 Plan d'action lié au diagnostic 21 points	1.1 Construire et adapter sa politique d'achat 8 points	2.1. Optimiser l'écoulement des stocks des matières premières pour le choix des denrées préparées 8 points	3.1 Adapter les denrées servies aux besoins des convives 8 points	4.1 Construire et définir sa politique de gestion des denrées non consommées 8 points
0.2 Seuil du gaspillage alimentaire 75 points	1.2 Intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les relations avec les fournisseurs 8 points	2.2 S'adapter aux contraintes de préparation et de cuisson des denrées 8 points	3.2 Informer et sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire 8 points	4.2 Assurer une flexibilité en fin de service 8 points
0.3 Veille et mise en place de nouvelles pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire 4 points	1.3 Adapter les commandes aux effectifs et aux stocks disponibles 8 points	2.3 Veiller au goût et à la présentation des denrées 8 points	3.3 Optimiser l'organisation et la configuration du service 8 points	4.3 Gérer les denrées non présentées et non servies (préparation/transformation/remise en température) 4 points
	1.4 Proposer un menu adapté à son restaurant 8 points	2.4 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées à la transformation et préparation 8 points	3.4 Optimiser la gestion du personnel et le matériel à sa disposition 8 points	4.4 Gérer les denrées présentées aux convives et non servies 4 points
	1.5 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées aux appro/achat 8 points		3.5 Sensibiliser et former son personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées au service 8 points	4.5 Gérer les restes repas 4 points
				4.6 Sensibiliser les convives sur le GA généré en fin de service et la gestion des denrées non consommées 4 points
				4.7 Sensibiliser et former le personnel aux bonnes pratiques anti-gaspi liées à la fin de service et la gestion des denrées non consommées 4 points

Niveau 1 : ENGAGEMENT [42 – 110 pts]  
Niveau 2 : MAITRISE [111 – 178 pts]  
Niveau 3 : EXEMPLAIRE [179– 228 pts]



# Retour sur l'atelier

# Pause café

*Retour en salle à 15h45*



# Témoignage #1

REGAL

Manon PULLIAT





**RÉGAL'im**

RÉSEAU POUR ÉVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

## Le réseau régional pour éviter le gaspillage alimentaire et ses interconnexions

01 avril 2025

Soutenu  
par



LA COOPÉRATION AGRICOLE  
SUD

**Manon PULLIAT**  
Animatrice du REGAL'im  
La Coopération Agricole Sud  
[mpulliat@sud.lacoopagri.coop](mailto:mpulliat@sud.lacoopagri.coop)



## Présentation du réseau

# Le REGAL'im : réseau régional pour éviter le gaspillage alimentaire



Un réseau de 350 acteurs engagés, à l'action pour diminuer les pertes et le gaspillage alimentaire.



Lancé en **2019**



Echelle : région Provence-Alpes-Côte d'Azur.



Constitué de **350 membres** issus de toute la chaîne alimentaire, en transversalité.

## Comité de pilotage :

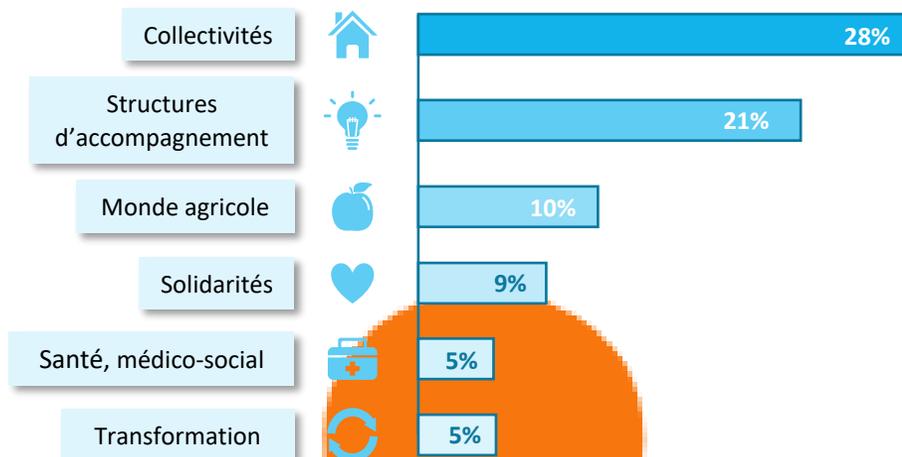


## Animation :



## Objectifs

- ✓ Réunir et créer de l'interconnaissance entre tous les acteurs engagés, du champ à l'assiette.
- ✓ Capitaliser et mettre en lumière les actions impactantes et bonnes pratiques.
- ✓ Soutenir les porteurs de projets et l'émergence de projets collectifs.



# Le REGAL'im : réseau régional pour éviter le gaspillage alimentaire



Journée annuelle des acteurs



Essaimage et partage d'expérience  
– Cueillettes Solidaires

## Quelques actions

### COLLECTIF

- Organisation de rencontres entre acteurs : transversales ou thématiques.

### VALORISATION

- Cartographie des acteurs.
- Edition annuelle du « panorama des initiatives antigaspi ».

### OUTILS

- Publication de livrables coconstruits : guide méthodologique, affiches de sensibilisation...





## Les missions du réseau

## Les missions

### Animer le réseau

- Connaître les actions et projets des acteurs
- Faire le lien entre eux, interconnaissance
- Circulation de l'information
- Organisation de temps de rencontre et d'échanges
- Organisation de temps de REX : webinaires
- Publications : guides, fiches...

### Accompagner les projets

- Accueil, écoute des projets
- Informer
- Documentation, ressources
- Mise en relation avec autres porteurs
- Interventions sur demande
- Recherche de financements :  
relai ADEME

### Valoriser les retours d'expérience

- Publication annuelle du Panorama régional
- Cartographie des acteurs
- Webinaires
- Interventions
- En parler partout !

### Être centre de ressources

- Connaître et diffuser les outils.

### Faire le lien entre acteurs et entre thématiques

- Avec sujets connexes :
- Alimentation durable
  - PAT
  - Précarité alimentaire
  - Biodéchets
  - ...



## Les outils du réseau

# Les outils du REGAL'im

Au service des acteurs et de la visibilité de leurs actions

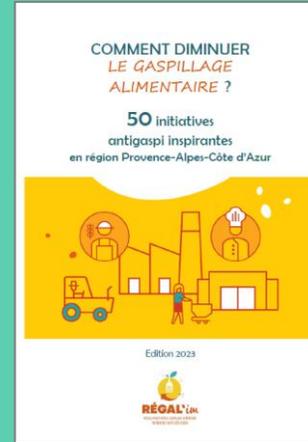
## Une carte



Pour voir où sont les acteurs, ce qu'ils font, et avoir une approche territoriale.

Complémentaire avec...

## Un panorama régional

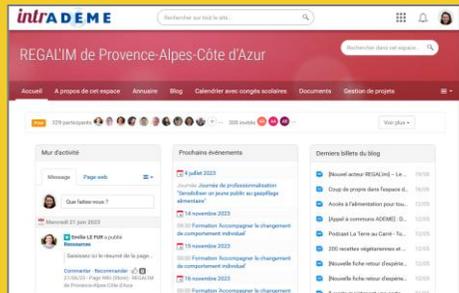


Présente une initiative par page, pour voir la diversité des actions portées en région.

Mis à jour et publié tous les ans.

- [Année 2020](#)
- [Année 2021](#)
- [Année 2022](#)
- [Année 2023](#)
- [Année 2024.](#)

## Une plate-forme collaborative



Pour faire circuler de l'information entre membres.

+ [Réseaux sociaux](#)

Pour faire circuler les informations en externe.



## De nombreuses ressources



- ◆ Guides, outils,
- ◆ Fiches retour d'expérience de projets du réseau,
- ◆ Webinaires, témoignages



**Dans les collectivités :  
interconnexion entre sujets**

## Témoignage #2

Commune de Briançon (05)

Nathalie ALLAMANNO



# Restauration collective de la Ville de Briançon

## Attestation de conformité



N° 159137

Ecocert France SAS confirme par la présente que :

### CUISINE CENTRALE DE BRIANÇON

RUE CENTRALE  
05100 Briançon

A été audité et labellisé selon le cahier des charges :

**Ecocert « En Cuisine »  
Niveau 3**



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

#### BIOLOGIQUE

> **70%** de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

#### LOCAL

> au moins 12 composantes bio et locales par mois  
> 4 ingrédients bio équitables

#### SAIN

> pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits  
> des menus clairs  
> des protéines de qualité, plus de menus végétariens ou semi-alternatifs  
> des fruits et légumes de saison  
> 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés  
> formation des cuisiniers

#### DURABLE

> lutte anti gaspillage  
> éducation à l'alimentation durable  
> gestion écologique: déchets, eau, énergie  
> vers le zéro plastique  
> éco détergents  
> optimisation des tournées de livraison

Attestation délivrée le 16/11/2023

L'attestation est valable jusqu'au **31/03/2025**

Thierry STOEDZEL

F-SC-LEC-010 - version 02 du 1 février 2022

Ecocert France  
SAS au capital de 1.226.200 €  
SIREN 433 968 187 RCS AUCH

BP 47 - Lieu dit Lamothe Ouest  
32 600 L'Isle Jourdain

Tel. 05 62 07 34 24  
www.ecocert.fr



# La priorité : effectuer des pesées journalières

**PESÉES DES RESTES DE REPAS CANTINES**

ÉCOLE PRIMAIRE : St Blaise      2025      MOIS : JANVIER 2025

DATE (jour)	NOMBRE DE REPAS LIVRÉS	ENFANTS POINTÉS	RESTES PLATS DE SERVICE (kg)						RESTES ASSIETTES (kg)						
			PAIN	ENTRÉE	PLAT PROTIDIQUE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT	PAIN	ENTRÉE	PLAT PROTIDIQUE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT	
13/01	27	25													
14/01	27	25									0,280				
16/01	31	27													
17/01	24	22				0,743					0,132				
20/01	28	26				0,200					0,218				
21/01	28	27													
23/01	30	26				0,305					0,443				
24/01	27	24		0,070											
27/01	30	24									0,510				
28/01	27	25									0,155			0,018	
30/01	32	29									0,284				
31/01	29	26				0,214				0,041	0,334				
03/02	31	27									0,071				
04/02	30	27									0,306			0,123	
06/02	29	26									0,153				
07/02	31	29									0,349			0,018	
24/02	27	25									0,290				
25/02	30	27								0,185	0,422				
27/02	28	25									0,500				
28/02	29	24									0,389				

Feuille des pesées

# La priorité : effectuer des pesées



*Pesée d'un plat*

# Implication des enfants dans le suivi du gaspillage alimentaire



# Inscription des pesées sur les tableaux

Gaspillage du mois de  
Janvier 2025 (en kg)

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Total
6 0	7 0	9 110 g	12	
13	14	16	17	
20	21	23	24	
27	28	30		

Moyenne par jour  
... kg

Environnement & Solidarité

Dons alimentaires  
jusqu'à présent (en kg)

Quantité

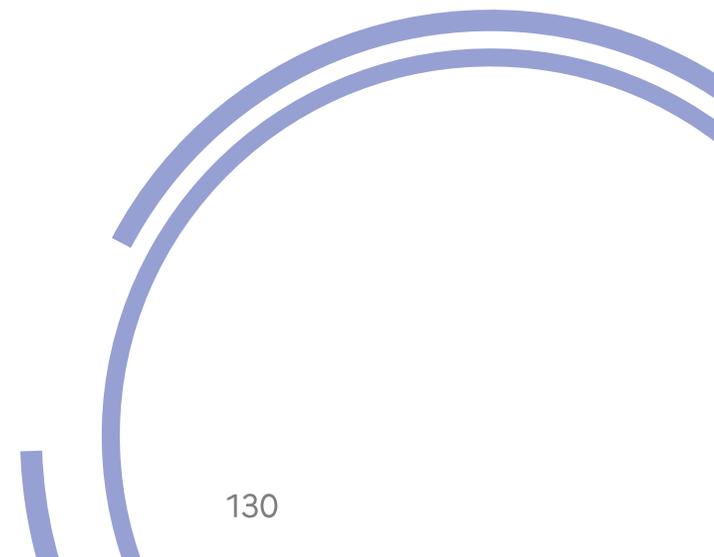
Nombre d'associations bénéficiaires

École ..... enfants

# Le pain

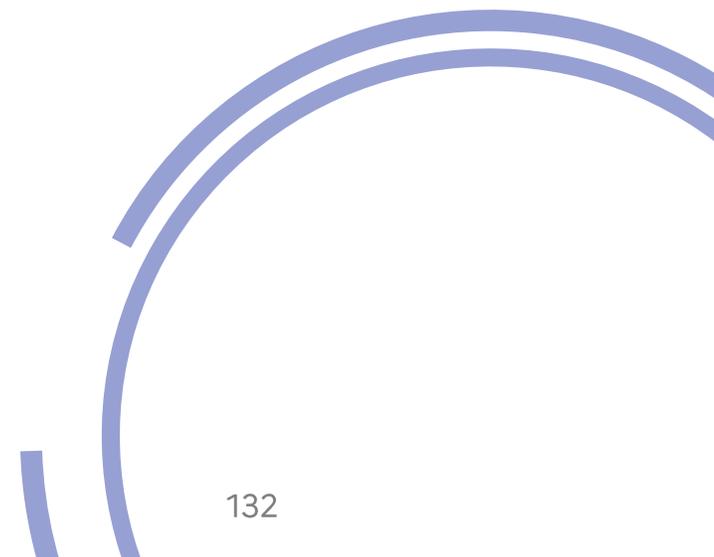
Gachimètre de pain visuel et qui ne prend pas de place



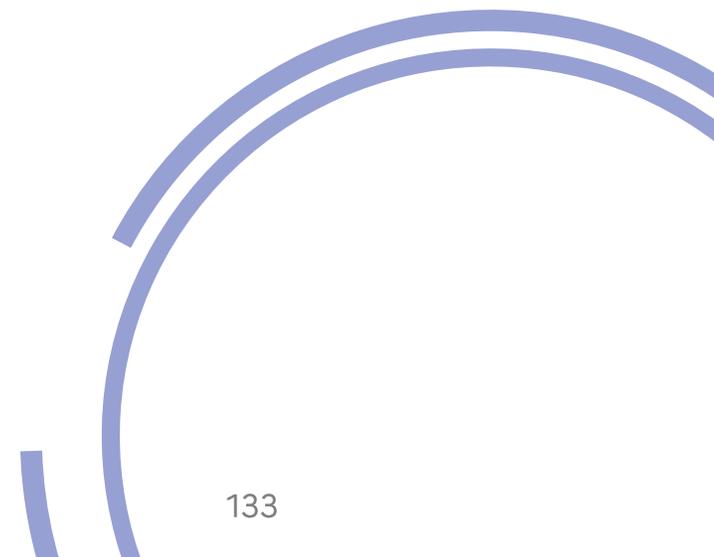


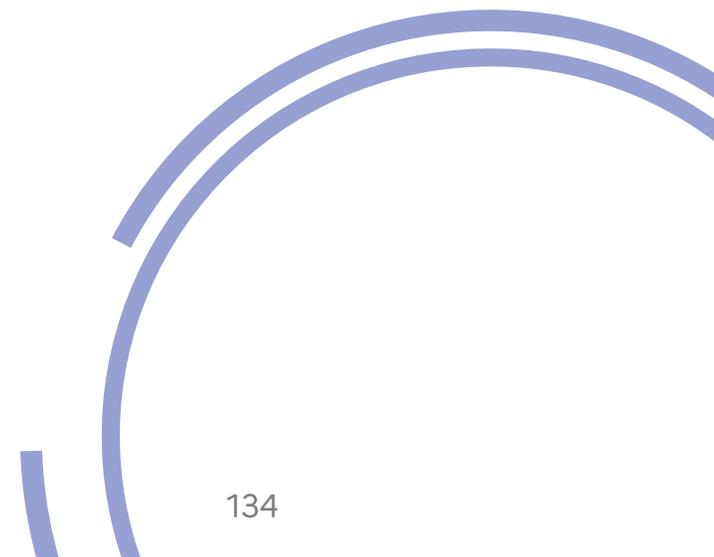
# Récupération de l'eau pour les plantes ou pour le composteur





# Composteur





## Panneaux parcours Compost dans la Ville de Briançon



### ENTREZ DANS LA RONDE ! UN PARCOURS "COMPOST" À BRIANÇON 7

→ Le dispositif de soutien au compostage

REQUÊRE LE CADRELLAGE ALIMENTAIRE

UTILISER LE COMPOST

BROYER LES DÉCHETS VERTS ET APPROVISIONNER LES SITES

TERMINER LE COMPOSTAGE SUR UNE AIRE DE MATURATION

COMPOSTER LOCALEMENT SUR SITES

→ Un parcours "compost" à Briançon

- 1 Réduction du gaspillage alimentaire
- 2 Broyage / trépanation
- 3 Compostage en établissement
- 4 Application de compost
- 5 Application de compost
- 6 Compostage partagé
- 7 Compostage en établissement
- 8 Compostage partagé
- 9 Compostage en établissement

→ Site de compostage en établissement

Pourquoi ?

- Sensibiliser et mobiliser autour d'un projet commun, personnel de cuisine, animateurs, convives, personnel des espaces verts.
- Valoriser ses biodéchets en produisant du compost utilisable dans ses espaces verts.
- Réduire ses factures: matières premières, redevance déchets, sacs poubelles, engrais, eau, etc.
- Réduire la pollution et limiter les effets des changements climatiques.

→ Sur ce site École mi-chaussée

Quel fonctionnement ?

- Cette école dispose d'une cantine satellite, 100 repas par jour y sont servis.
- Ici, on composte les restes de repas hors viande/poisson.
- Tout le monde participe: le personnel encadrant et les enfants.
- Des bacs transparents sont disposés sur les tables pour faciliter le tri par les élèves.
- Le lien est fait avec certains projets pédagogiques de l'école: potager, récupération d'eau, etc.
- Tous les sites de compostage installés à la cantine de Briançon (cuisine centrale, cantines satellites) ont été accompagnés par la coopérative Gens des Hautes dans le cadre d'un programme "Territoire Zero Déchet - Zero Gaspiillage" porté par la Communauté de Communes de Briançonnais.

# ENTREZ DANS LA

→ Le dispositif de soutien au compostage



→ Un parcours "compost" à Briançon



- 1 Réduction du gaspillage  
Cuisine Centrale au centre Lepoivre
- 2 Broyat / maturation  
Derrière boulodrome Jojo Bonnardel
- 3 Compostage en établissement  
Cuisine Centrale au centre Lepoivre
- 4 Utilisation du compost  
Rond-point de l'Isoard
- 5 Utilisation du compost  
Jardin de la soie
- 6 Compostage partagé  
Avenue du Lautaret
- 7 Compostage en établissement  
Ecole mi-chaussée
- 8 Compostage partagé  
Parcs d'Embrun (Vieille ville)

**Parcours créé en 2018**  
 Ce dispositif intègre d'autres sites. Il évolue en permanence. Les circuits trouveront d'autres espaces en déambulant dans la ville.

# Avez-vous des questions ?





15 minutes

# Les outils à disposition

# Les outils disponibles

- Pour les foyers

**COMMENT TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?**

LE GASPILLAGE EST UNE RÉALITÉ

- 30% des aliments gaspillés chaque semaine dans 1 kg d'aliments encore emballés = 1 repas par semaine = 100 € par habitant chaque année
- Les + gaspillés : Légumes, Liquides, Fruits
- OBJECTIF 2025 : -50% de gaspillage sur toute la chaîne alimentaire

DES SOLUTIONS ANTI-GASPI À TOUTES LES ÉTAPES

- Avant les courses**
  - Établir ses menus et dresser une liste de courses
  - Décryptage des dates de péremption
- Pendant les courses**
  - Acheter juste ce qu'il faut (attention aux grandes quantités en promo !)
  - Regarder les dates de péremption
  - Ne pas dépasser ses besoins pour la santé
  - Déplacement possible avec des produits nutritionnels minimaux
- À la maison**
  - À la cantine ou au resto, refusez ce qui ne vous plaît pas
  - Bien conserver les aliments et mettre devant vous à consommer la plus vite
  - Ajuster les portions et utiliser des desserts, un délice de dessert
  - Cuisiner les restes et trouver des recettes pour les fruits et légumes abîmés

PREUVE QUE ÇA MARCHE !

- Une opération nationale menée par l'ADEME et 3 associations de consommateurs (CSF, CUCV, Familiale Française)
- 243 foyers accompagnés pour appliquer les solutions anti-gaspi
- 59% de gaspillage alimentaire ! Les foyers passent en moyenne de 20,5 à 6,6 kg gaspillés par an et par personne, soit 50 repas économisés. 2 mois après l'opération, les foyers continuent d'appliquer les bons gestes.

Astuces anti-gaspi

**20 recettes « zéro déchet »**

CLÉS POUR AGIR

20 recettes anti-gaspi

**MA RECETTE ANTI-GASPI**  
Une méthode simple et efficace pour se nourrir sans gaspiller

Vider des assiettes à moitié pleines dans le potluck ou jeter des aliments périmés vous dérange ? Changer vos habitudes vous tente, mais vous ne savez pas par où commencer ? Suivez le guide !

**ÉTAPE 1 JE FAIS MON AUTODIAGNOSTIC**

OBJECTIF : mesurer la quantité de nourriture que vous jetez chez vous. Comment ? Faire l'expérience : le niveau qui vous correspond le mieux et suivre les instructions.

**30 KG** de nourriture gaspillée par personne par an soit 100 repas gaspillés (environ 3 repas/semaine)

NIVEAU DÉBUTANT	NIVEAU CONFIRMÉ	NIVEAU EXPERT
Jobarva	Jévalos	Jévalos et Janyales
<p><b>Quel matériel ?</b> 1 carnet ou 1 agenda</p> <p><b>Quels aliments prendre en compte ?</b> Ce que j'ai préparé à manger mais que je n'ai pas mangé</p> <p><b>Que dois-je faire ?</b> 3 techniques au choix : - Je prends une photo des restes ; - Je écris dans un carnet, un tableau, un agenda, etc. - Je remplis un agenda avec des croix, une croix et y a-t-il des restes, produits s'il y en a beaucoup.</p> <p><b>À quel moment ?</b> À chaque repas</p> <p><b>Sur quelle durée ?</b> 7 jours</p>	<p><b>Quel matériel ?</b> 1 balance, 1 grande boîte, 1 carnet, 1 carnet</p> <p><b>Quels aliments prendre en compte ?</b> Ce que j'ai préparé à manger mais que je n'ai pas mangé</p> <p><b>Que dois-je faire ?</b> 4 techniques au choix : 1. Je remplis les restes solides dans la boîte et les liquides dans le carnet à chaque repas (y compris les restes de préparations) 2. Je pèse en fin de journée, 3. Je note le poids des restes, 4. Je vide la boîte et le carnet. 5. Je fais le total à la fin des 14 jours.</p> <p><b>À quel moment ?</b> À la fin de chaque repas + pèse en fin de journée</p> <p><b>Sur quelle durée ?</b> 14 jours</p>	<p><b>Quel matériel ?</b> 1 balance, 1 grande boîte, 1 carnet, 1 carnet</p> <p><b>Quels aliments prendre en compte ?</b> Ce que j'ai préparé à manger mais que je n'ai pas mangé + ce que je n'ai pas consommé mais qui serait pu être mangé (ex. viande de porc ou en soupe...)</p> <p><b>Que dois-je faire ?</b> 1. Je procède comme au niveau confirmé. 2. J'ajoute des commentaires pour trouver comment changer mes habitudes (ex. « je jette souvent du pain, j'ingère grosses quantités préparées », « j'ai fini par faire des chips avec les apéritifs... »)</p> <p><b>À quel moment ?</b> À la fin de chaque repas + pèse en fin de journée</p> <p><b>Sur quelle durée ?</b> 14 jours</p>

Méthode de diagnostic à la maison

**RECETTES ET ASTUCES anti gaspi**

Recettes anti gaspi

# Les outils disponibles

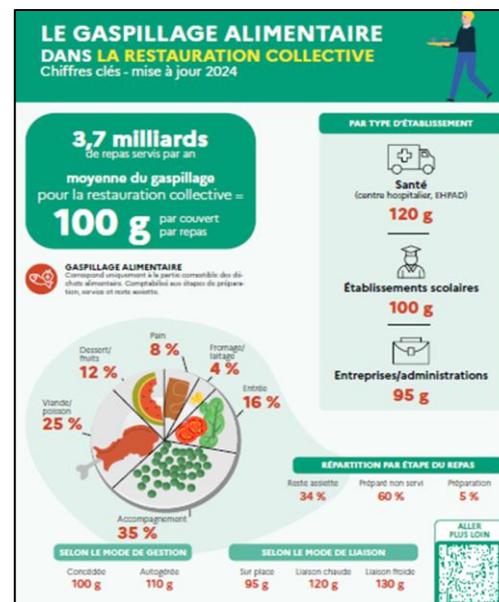
- Pour la restauration collective



Boîte à outils pour les diagnostics (2018)



Ratios part non comestible (2021)



Chiffres clés restau collective (2024)

Bonnes pratiques pour adapter les grammages (2019 AMORCE)

Guide pour la mise en place de paniers anti-gaspi (2020)

Bonnes pratiques pour la valorisation des excédents (2022 AMORCE)

# Les outils disponibles

- Pour la restauration commerciale

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
**ADEME**

**REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES BUFFETS EN RESTAURATIONS COLLECTIVE, COMMERCIALE ET DANS L'HÔTELLERIE**

Guide de bonnes pratiques

**CONTEXTE - INTRODUCTION**

L'offre de buffets est une tendance forte de la restauration collective, la restauration commerciale et l'hôtellerie qui présente de nombreux avantages tant pour les gestionnaires (bénéfices organisationnels en période de tension sur les recrutements) que pour les clients, en attente forte de choix et d'abondance.

Pour autant, cette offre génère un gaspillage important en lien avec la difficulté des équipes des établissements à prévoir la fréquentation et les taux de prise des différentes préparations, les préparations nécessaires à mettre en œuvre en matière de sécurité sanitaire des aliments, qui conduisent souvent à jeter une grande partie du buffet en fin de service mais aussi les comportements d'une minorité de clients ayant tendance à abuser du concept « à volonté »...

Quelles solutions peuvent être mises en place par les établissements pour limiter les pertes tout en luttant contre le gaspillage alimentaire ?

Afin de répondre à cette question, l'ADEME, associée à deux acteurs déjà fortement impliqués dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration (Asso.2143 et CATERING2143), a confié à un groupement d'experts la réalisation d'une étude sur le sujet.

Cette étude a permis de réaliser une évaluation du gaspillage sur des établissements pilotes de la restauration collective, commerciale et de l'hôtellerie, d'identifier et d'expérimenter de nouvelles pratiques pour un secteur qui, plus que jamais, se doit de concilier exigences des clients avec impératifs de rentabilité et préservation des ressources... dans le respect des règles sanitaires applicables depuis 2006.

Ce document présente les principales bonnes pratiques identifiées au cours de ce projet.

Plusieurs illustrations de ce guide sont issues de l'expérience d'AREAS, prestataire de restauration pour l'État. Nous remercions vivement toutes les équipes pour leur mobilisation dans le cadre de ce projet.

Ces bonnes pratiques ont été développées conformément aux exigences en matière de sécurité sanitaire des aliments et validées par un expert.

Guide « Buffet » (2022)

**RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**  
**ADEME**

**Gaspiillage alimentaire dans les principaux métiers de bouche**

Méthodologie de mesure et données de référence

**50%**

**Que considère-t-on dans le gaspiillage alimentaire ?**

LA LOI ANTI-GASPILLAGE pour une économie circulaire (AGEC, 2020) a introduit un objectif de réduction de 50% du gaspiillage alimentaire pour l'ensemble des acteurs.

Pour valoriser le plus engagé, un label national « anti-gaspillage alimentaire » et son premier référentiel dédié au secteur de la Distribution incluant les métiers de bouche ont été publiés en mars 2023.

Ce label récompense les établissements performants, selon 3 niveaux :

- ★ Engagement
- ★★ Maîtrise
- ★★★ Exemple

**Pourquoi réaliser des pesées ?**

- Disposer d'un diagnostic de départ et se rendre compte des quantités perdues et coûts associés
- Identifier les principales causes et causes de gaspiillage alimentaire
- S'inscrire dans une démarche anti-gaspil et valoriser l'engagement de son établissement, par exemple à travers le Label "anti-gaspillage"

Métiers de bouche  
5 secteurs (2023)

**LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COMMERCIALE**  
Chiffres clés 2024\*

**DÉCHETS ALIMENTAIRES**  
Concernent l'ensemble des bénéficiaires (hors emballage, consommables ou non), des menus, plats d'égoutte, etc., au départ de préparateurs, services et restos assés.

**GASPILLAGE ALIMENTAIRE**  
Concernent uniquement la partie consommable des déchets alimentaires. Comprend l'ensemble des déchets alimentaires consommés aux étapes de préparation, service et restos assés.

**Restauration traditionnelle**  
230 g  
180 g

**Hôtel restaurant**  
215 g  
115 g

**Restauration thématique (pizzeria, crêperie, asiatique...)**  
160 g  
110 g

**Bar, brasserie**  
235 g  
80 g

**Restaurant gastronomique**  
350 g  
25 g

**Événementiel, traiteurs**  
Non disponible  
185 g

**Salon de thé**  
Non disponible  
40 g

**ALLER PLUS LOIN**

\* L'ADEME propose pour la première fois des moyennes pour ce secteur d'activité. Les données disponibles sont encore peu nombreuses et pourront être réactualisées en fonction des études réalisées.

Chiffres clés  
Restauration commerciale (2024)

# Avez-vous des questions ?



# Planning de demain

**Formation divisée en 4 demi-journées :**

Module 1 : les enjeux de l'alimentation durable et leviers d'action

Module 2 : les outils de lutte contre le gaspillage alimentaire

**Module 3 : les outils de gestion et démarches territoriales**

**Module 4 : les leviers pour une alimentation durable en restauration collective**



# Programme de demain !

## Séquence 1

9h30 - 10h50

**Présentation de  
l'étude régional et  
des outils de  
gestion de PAT**

## Séquence 2

11h05 – 12h15

**Atelier de mise en  
pratique  
d'initiatives de  
PAT**

## Séquence 3

14h00 - 14h55

**Les enjeux et  
outils de gestion  
du gaspillage  
alimentaire**

## Séquence 4

15h10 - 16h45

**Session de  
témoignages et  
conclusion**



# Merci !

Pour toute question, vous pouvez contacter :

- ✓ La coordinatrice des Rencontres : [jeanne.tilly@ademe.fr](mailto:jeanne.tilly@ademe.fr)
- ✓ Votre DR ADEME



## Plateforme des Rencontres

N'hésitez pas à aller la plateforme des Rencontre Territoire Engagé pour retrouver les documents liés à cette formation et pour plus d'information sur les différentes Rencontres proposées dans votre région !

<https://rencontres.territoiresentransitions.fr/>