Actualités du

3



Menu

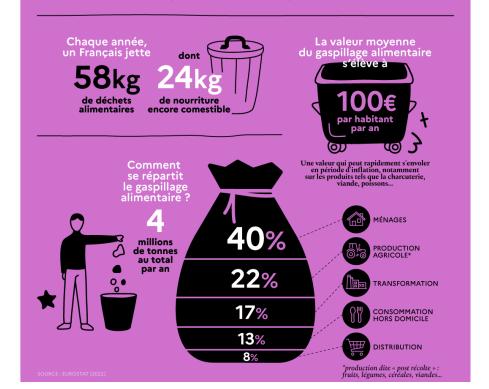


- Remise en contexte
- Présentation de la **feuille de route** 2025-2027
- Retour 2025 et perspectives 2026 sur :
 - Les grands temps d'animation du RÉGAL
 - L'accompagnement des Territoires
 - L'évaluation du gaspillage alimentaire
 - Lutter contre le GA et la précarité alimentaire
 - Accompagner le changement de pratiques



Le gaspillage alimentaire

En France, en 2022, 9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires ont été produits ; parmi eux, 4 millions de tonnes étaient encore comestibles : produits abîmés, restes de repas etc.



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

*produits comestibles jetés SOURCE : ADEME (2022).



AGRICOLE

76%











DISTRIBUTION





TRANSFORMATION

28%

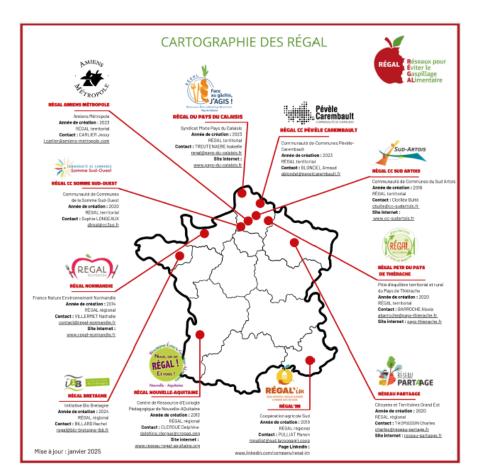


6 AVANTAGES À INTÉGRER LE RÉSEAU?

- > Être un élément moteur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- > Être informé régulièrement de l'actualité régionale et nationale.
- > Nouer de nouveaux partenariats et intégrer des communautés de projets.
- > Valoriser ses propres actions dans ce domaine.
- > Bénéficier des témoignages et des retours d'expériences.
- > Accéder à de nouveaux outils, méthodologies, accompagnement.

Rencontres annuelles des RÉGAL accueillies à Caen

les 2 et 3 octobre 2025





ACCOMPAGNER ET FACILITER

RENCONTRES, FORMATIONS, PARTAGES D'EXPÉRIENCES, PARTENARIATS, VALORISATION

COPIL































CRÉATION

2014

OBJECTIF

-50% DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'ICI 2030

CORRESPONDANTS

500

DONT MEMBRES

100

Feuille de route 2025-2027







ASSISES NORMANDES DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

16 octobre 2025 à Bernay

INSCRIPTION SUR
WWW.REGAL-NORMANDIE.FR/ASSISES-2025



ау	
8:15	Petit-déjeuner des pros Temps de rencontres et de partage d'expérience à destination des restaurateurs privés
9:15	Ouverture
9:30	Ateliers d'interconnaissance
10:00	Live radio - Retour sur une coopération territoriale gagnante !
11:15	Trophées antigaspi : remise des prix
11:30	Tour de vos initiatives antigaspi
12h15	Déjeuner offert
14:00	Accélérateurs de projets
15:00	Ateliers et visites au choix : Atelier 1 : Restauration collective : focus EHPAD Atelier 2 : Éveil au goût pour éviter le gaspillage Atelier 3 : Des fruits et légumes accessibles pour tous Atelier 4 : 2104, vers une Normandie sans gaspillage Visite 1 : Visite de la conserverie des Petites l'Ouches Visite 2 : Visite de l'école des Semeurs

5:30 Clôture



TROPHÉES ANTI GASPI

RÉGAL NORMANDIE

Vous êtes un acteur actif et engagé contre le gaspillage alimentaire en Normandie ?

Candidatez aux Trophées anti gaspi du RÉGAL Normandie avant le 12 septembre !

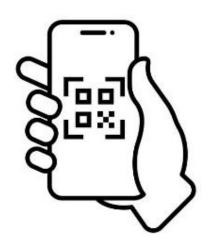
ACTUALITÉS DU RÉSEAU



Pour s'inscrire à notre newsletter rendez-vous sur le site RÉGAL Normandie

ou flasher ce QR-code















LA CHAINE <u>YOUTUBE</u> DU RÉGAL NORMANDIE













RÉGAL Normandie

@regalnormandie1617 · 23 abonnés · 40 vidéos

En savoir plus sur cette chaîne ...plus

S'abonner

Accueil

Vidéos

Playlists

Populaires

/

~

Les plus récentes

Les plus anciennes



Assises régionales de lutte contre le gaspillage alimentaire - 2024

176 vues • il y a 1 mois



Acteurs normands de l'anti-gaspi - Grande distribution

34 vues • il y a 4 mois



Acteurs normands de l'anti-gaspi -Restauration collective

79 vues • il y a 4 mois

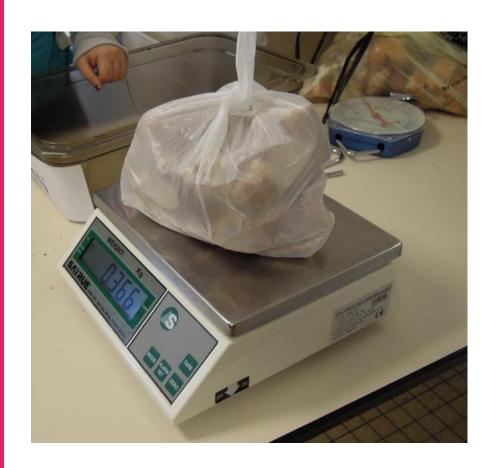


Assises normandes de lutte contre le gaspillage alimentaire 2024

198 vues • il y a 5 mois

g a s p illa g e





Evènements





Observatoire des déchets et de l'économie circulaire en Normandie

L'Observatoire des déchets, de la ressource et de l'économie circulaire en Normandie consolide de nombreux indicateurs afin de suivre les modalités de gestion des déchets en Normandie et le déploiement



IN DICATEURS



	Déchets alimentaires Tonnes par an	<u>Dont</u> déchets alimentaires Part comestible
Stade production primaire		
Transformation et fabrication		
Commerces de détails Et autres distributeurs		
Restauration		
Foyers		
GLOBAL		

IN DICATEURS

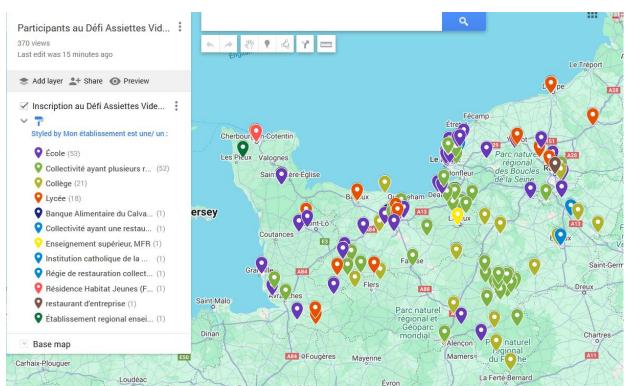


	Partenaires	Sources des données	Données disponibles	Indicateurs
Stade production primaire	CRAN Bio en Normandie, CIVAM Biomasse, SOLAAL AUCAME, Obs. Env. Bretagne	° Etudes ADEME ° Observatoire de la biomasse ° Enquête pratiques culturales ° Etude EU FOULOU	° Moyennes étude ADEME + données agri production ° Agreste ° Enquête en cours F&L France Agrimer ° Données sur les dons agricoles application SOLAAL	Don kg/an
Transformatio n et fabrication	AREA, DREAL, DRAAF ADPALE, CMA Obs. Env. Bretagne	° Etudes ADEME ° Unité de déconditionnement ° Déclaration Déchets DREAL	° Etude AREA ° Données CMA ° Obligation diagnostic (DREAL) ° Données plateforme compost, méthanisation, accueillant biodéchets ° Enquêtes INSEE	Kg / an / sites Kg / CA Kg / salariés Ratio GA/BD DON humain : kg/an Vers alimentation animale : kg/an
Commerces de détails et autres distributeurs	AREA, CRMA CCI, DREAL, DRAAF Collectivités Obs. Env. Bretagne	° Etudes ADEME ° Etudes biodéchets collectivités ° Unité de déconditionnement	° Données plateforme compost, méthanisation, accueillant biodéchets (Données ICPE) ° Données des organismes certificateurs Label Antigaspi	Kg / an / sites Kg / CA Kg / salariés Ratio GA/BD DON humain : kg/an Vers alimentation animale : kg/an
Restauration	CMA, UMIH Collectivités, Départements, Lycées International Food Waste Coalition (IFWC)	RÉGAL Etudes biodéchets collectivités	° Moyennes disponibles Déti Assiettes vides, nb resto collective, resto commercial ° Données plateforme compost, méthanisation, accueillant biodéchets (Données ICPE) ° Données des prestataires d'accompagnement en restauration collective	GA et BD : g/pers/repas Kg / site / An DON humain : kg/an Vers alimentation animale : kg/an
Foyers	Collectivités, CPIE Biomasse, Obs. Env. Bretagne	Etudes biodéchets collectivités Données MODECOM (outil ADEME) Analysis WCA	Moyenne foyer témoin Caractérisation MODECOM Données plateforme compost, méthanisation, accueillant biodéchets (Données ICPE)	GA et BD : kg/ pers / an total Normandie : T/an
Global		Rapport GT indicateurs pacte GA 2019		T/an et T/an par secteur

F o céwasuation en restauration collective



Inscrits au Défi Assiettes Vides de mai 2025









ma cantine

Protocole de pesée simple de gaspillage alimentaire en restauration collective

Déchets alimentaires issus de la cuisine

Déchets alimentaires issus du service

DÉCHETS ISSUS DES STOCKS

Déchets alimentaires issus des zones de livraison et de stockage comme les réfrigérateurs (déchets hors emballages)



Optionnel - il est recommandé d'effectuer un suivi sur une plus longue période (idéalement un mois) pour avoir des données représentatives.

DÉCHETS ISSUS DE LA PREPARATION

Tous les déchets alimentaires jetés au niveau de la légumerie et de la production chaude et froide



Déchets en mélange OU

Part comestible*

Part non comestible

DÉCHETS ISSUS DES EXCÉDENTS NON SERVIS ET JETÉS

Denrées alimentaires présentées aux convives (ex: self), non servies, non consommées et jetées



Déchets en mélange OU

Part comestible*

Part non comestible

RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

Restes des plateaux repas et assiettes non consommés par les convives



Déchets en mélange

OU

Part comestible*

Part non comestible

EXCÉDENTS NON SERVIS ET JETÉS

PART COMESTIBLE

Exemples:

- Denrées de la cuisine jetées après le service
- Bacs gastro entamés
- · Restes de sauce
- Pain coupé
- Etc.

SANS EMBALLAGE



RESTES PLATEAUX/ASSIETTES

PART NON COMESTIBLE

Exemples:

- Os, arrêtes, gras...
- Epluchures, noyaux
- Croûtes de fromage
- Etc.

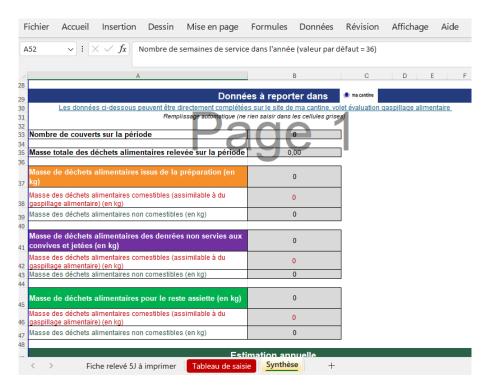


SANS EMBALLAGE

F o céwasuation en restauration collective



Exemple tableau de relevé







Égalité Fraternité

Mon tableau de bord Mes achats M'améliorer Y Toutes les cantines Y Compren

Accueil > Trouver une cantine > Les cantines



Recherche par nom ou SIRET



Trier par

Date de création



Filtrer

Par territoire ^ 

Label







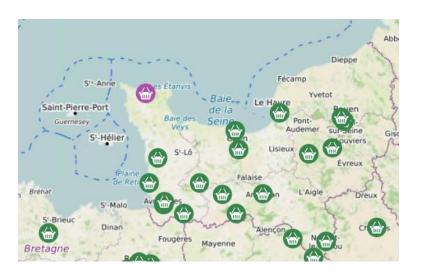




Label « a n tig a s p illa g e»

Référentiel DISTRIBUTION

- Disponible depuis mars 2023
- Pour GMS, Grossistes, métiers de bouche









Référentiel RESTAURATION

- En vigueur le 10 oct 2025
- Pour la restauration collective et commerciale
- Référentiels et outils : <u>LIEN</u>
 - <u>Télécharger L'arrêté d'approbation du référentiel « Restaurants ».pdf </u>

 - <u>Télécharger Le plan de contrôle du référentiel « Restaurants ».pdf ± PDF 978.81 Ko</u>
 - <u>Télécharger L'Excel de candidature du référentiel « Restaurants ».xlsx ± xlsx 998.87 Ko</u>
 - Télécharger La fiche d'accompagnement et d'auto-évaluation du référentiel «
 Restaurants ».docx <u>*</u>

 Totx Jeffer d'auto-évaluation du référentiel «
 Restaurants ».docx <u>*</u>
 - Télécharger L'annexe réglementaire.xlsx

 XLSX 419.04 Ko
 - Télécharger La grille d'audit du référentiel « Restaurants ».xlsx 😃

L u t t e r la précarité alimentaire



Lutte contre la précarité et gaspillage alimentaire

& Améliorer l'interconnaissance entre donateurs et associations d'aide alimentaire

Outils existants pour faciliter le lien, à partager :

- <u>Proxidon</u> (petite quantité, redistribuée à proximité)
- <u>Clickdon</u> (grande quantité, redistribuée au national)
- <u>SOLAAL</u> Normandie (production agricole)
- Guide du don par l'AREA Normandie (annuaire des assos d'aide alim)

▲□Vigilance à avoir sur la quantité et le type de don selon la capacité de l'association (transport, capacité de stockage etc.)









Lutte contre la précarité et gaspillage alimentaire

De nombreux dons sont jetés car trop fragiles pour être redistribués

→ Un atelier de transformation, ouvert aux associations d'aide alimentaire permet d'éviter ce gaspillage.

Exemple : partenariat entre la banque Alimentaire du Calvados & les Petites l'Ouches à Bernay

△□ Distance importante + besoin de financements de fonctionnement pour la prestation de l'atelier







Accompagn au comporten

Groupe de travail avec collectivités volontaires :

SYVEDAC

Lisieux Normandie

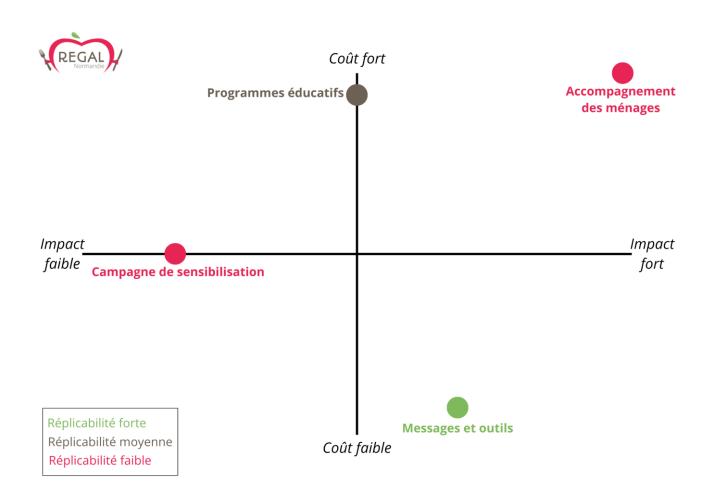
Métropole Rouen Normandie

CA du Cotentin

Flers Normandie

Ter Bessin





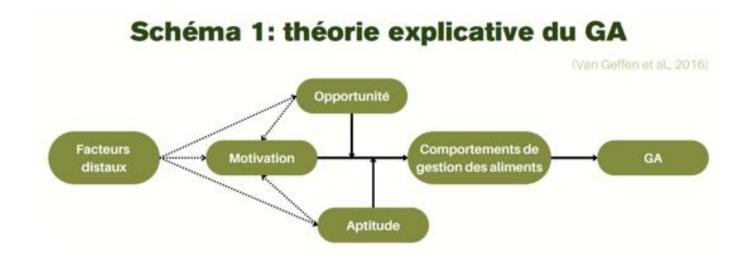
Accom pagnem ent

<u>4 dispositifs</u>:

- Accompagnement des ménages
- Programmes éducatifs
- Campagne de sensibilisation
- Messages et outils
- → Idéalement allier les 4 types d'actions pour créer un dispositif à tester sur vos territoires



Théorie utilisée pour accompagner les consommateurs



Boîte à outils selon l'étape du parcours du GA visée



Etapes	Outils	Besoins
Diagnostic	 Tableaux pesées maison Carnet de bord pour annoté ce qui est jeté Prise de photo Outil pesée/IA 	Base existante Forme carnet de bord ? Envoi photo du GA ?
Planification	Liste de course	
Piaiiiication	Planificateur menu	
Conservation	Infographie / Magnette	Existante : <u>ici</u> A développer
	Paniers « à cuisiner vite »Stickers « mangez-moi vite »	A créer
Préparation Consommation	 Recettes et aides pour cuisinier les restes (jeu antigastuces FNE) Jeu / mémo pour développer ses compétences 	A créer : En famille ? En classe ?
	Gobelet doseur - FNE	Existant
Préparation Stockage Conservation	 Groupe WhatsApp pour partager ses bons gestes (ex recettes) Explication DDM/DLC 	A créer

Merci

Rejoignez l'annuaire du réseau en scannant







NATHALIE VILLERMET EMELINE BESNARD & ÉMILIE DA SILVA

ANIMATRICES DU RÉGAL NORMANDIE



% FNE Normandie 8, rue Germaine Tillion – 14000 CAEN



06 52 53 94 30

, www.regal-normandie.fr