



**PRÉFET
DE LA RÉGION
NORMANDIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction régionale
de l'alimentation, de l'agriculture
et de la forêt de Normandie**

Comité Régional de l'Alimentation (CRALIM)

30 septembre 2025

salle Armel

Crous de Caen

Le CRALIM a réuni une vingtaine de participants sur Caen et quelques personnes en visio, pour échanger autour de trois temps forts.

1- Le gaspillage alimentaire en Normandie, présenté par Nathalie Villermet, animatrice du Réseau de lutte contre le Gaspillage Alimentaire (REGAL) et salariée de France Nature Environnement (FNE).

Pour rappel, le REGAL est un réseau financé par 3 institutionnels (ADEME, Conseil Régional et DRAAF), animé par FNE, et intègre dans son comité de pilotage les représentants des chambres consulaires et des associations (consommateurs, environnement). Environ 400 acteurs suivent ses travaux ou participent aux actions proposées.

Il est également l'un des plus anciens REGAL avec ses 10 ans d'existence, et à ce titre, il est le chef de file des réseaux plus récemment créés.

La feuille de route 2025/2027, construite et validée en 2024, se décline en 3 volets :

a- Faire réseau, avec l'organisation d'événementiel (exemple des Assises du Gaspillage Alimentaire le 16 octobre 2025 à Bernay), le site internet avec des outils et ressources, l'animation d'une chaîne Youtube, une lettre d'information...

b- Évaluer : le REGAL a intégré l'OBDEC, observatoire des déchets, piloté par bio masse et financé par l'ADEME, qui précise qu'un partenariat est en cours avec la chambre d'agriculture pour travailler plus spécifiquement sur les déchets organiques agricoles.

Le représentant du marché de gros de Caen témoigne du travail réalisé en interne sur le tri sélectif, ce qui a permis de passer de 210 tonnes de déchets organiques en 2016 à moins de 90 tonnes aujourd'hui, notamment en valorisant le don avec SOLAAL.

Pour la chambre des métiers et de l'artisanat (CMA), les artisans sont également mobilisés car le gaspillage alimentaire représente une perte de bénéfice. Par exemple, la CMA travaille sur des filières de collecte et de valorisation des coquilles d'huître.

Le REGAL propose également aux restaurants collectifs de participer au « défi assiette vide », ce qui leur permet d'évaluer et de réduire leur gaspillage alimentaire à l'aide de pesées. Ce défi, proposé 2 fois par an, rassemble en général 200 participants. Le REGAL travaille à mobiliser encore plus ; et accompagne les établissements pour inscrire leurs résultats sur la plateforme « ma cantine ».

D'autres dispositifs sont valorisés par le REGAL ; le label anti gaspi, désormais à destination de la restauration collective, ou l'harmonisation des grilles de pesées, disponibles sur le site internet du réseau. D'autres initiatives sont portées à connaissance pendant les échanges dans la salle, notamment la possibilité pour des lycéens de se servir eux mêmes notamment après avoir terminé chaque plat avec un accompagnement en salle des personnels de restauration. Cette modalité rencontre un grand succès mais nécessite un aménagement de l'espace de restauration.

Une attention particulière est portée sur le lien entre gaspillage alimentaire et lutte contre la précarité, avec la mise en œuvre de partenariats pour de la transformation (banque alimentaire du Calvados et la légumerie les petites l'Ouches dans l'Eure) ou la valorisation des ressources pour faciliter le don (proxidon, SOLAAL, guide de l'association régionale des entreprises agroalimentaires).

c- changer les comportements

Le REGAL a réuni un groupe de travail de collectivités volontaires, porteuses de PAT, et désireuses de travailler spécifiquement sur les consommateurs.

2- Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)

Le réseau, qui existe depuis 2017, est animé par la chambre d'agriculture et financé par la DRAAF. Il travaille au bénéfice des animateurs et animatrices des 30 PAT normands (17 de niveau 1 – émergent, et 13 de niveau 2 – opérationnel) et les accompagne pour les acculturer sur des sujets autour de la santé, de l'environnement, de la sensibilisation des élus, de la transmission, de l'évaluation de leurs actions.....

Une réunion plénière annuelle, une lettre d'information trimestrielle ou encore la rubrique PAT sur le site internet de la DRAAF sont des actions ouvertes à tout public, et notamment aux 350 acteurs qui suivent les PAT.

3- La restauration collective

a- les données chiffrées

Le nombre d'inscription sur « ma cantine » a fortement augmenté entre 2024 et 2025, avec le département de l'Orne en tête des inscriptions et télédéclarations, mais nous sommes encore loin des 100 % d'inscrits.

La télédéclaration est obligatoire mais les freins et/ou la méconnaissance de la loi sont encore bien présents.

b- l'accompagnement personnalisé des Restaurants Inter administratifs (RIA) et des Groupements Hospitaliers Territoriaux (GHT)

3 actions étaient proposées à ces secteurs de 2023 à 2025, considérés comme prioritaires par la DRAAF suite à un travail de diagnostic réalisé par une étudiante en alternance en 2022/2023 :

- La formation à la commande publique : 3 sessions pour les RIA et 2 sessions pour les GHT
- Le sourcing pour atteindre les 50 % de produits de qualité et durables : 3 ou 4 RDV étaient proposés à chaque structure, avec une prise de connaissance de l'existant et du fonctionnement des achats, des recommandations et un bilan de conclusion.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire, soit en collectif, soit individualisé

Les freins sont propres à chaque structure et les résultats sont plus faciles à lire pour les RIA, qui ont moins de contraintes, notamment vis à vis de leurs convives en terme sanitaire, par exemple.

Mais des progrès sont notables ; le RIA d'Alençon affiche un résultat de 70 % de produits de qualité et durables pour ses achats 2024, contre 50 % en 2023.

Pour rappel : les produits planet score, BBC ou MSC ne sont pas des produits EGALIM de droit. Ils peuvent être intégrés sous réserve de correspondre aux critères objectifs établis par l'acheteur. Un guide explicatif est en cours de rédaction par le CNRC pour aider l'acheteur dans ses choix. La chambre d'agriculture au niveau national travaille également dans ce sens.

Sur le volet gaspillage alimentaire, les RIA normands sont exemplaires, avec environ 40g par convive, voire moins pour certains établissements, contre 90g/convive à l'échelon national.

Un travail de restitution définitif est programmé en septembre 2026, après la campagne de télédéclaration du 1^{er} trimestre 2026.

c- la formation « prise en main de ma cantine »

La DRAAF a proposé cette action en fin d'année 2024, pour préparer la campagne de télédéclaration 2025, et a formé les acheteurs de la restauration collective pour se familiariser avec la plateforme.

Elle prévoit de déployer le même dispositif dès novembre 2025, sur le même principe : partenariat avec les PAT, qui invitent les participants et assurent la logistique, et animation par la DRAAF pendant 3 heures. Chaque participant doit avoir un compte « ma cantine » en amont de la formation.

« Ma cantine » doit devenir un outil de travail pour les gestionnaires.

4- L'enseignement agricole

Depuis quelques années, deux services de la DRAAF (service régional de l'alimentation – SRAL, et service régional de la formation et du développement - SRFD) travaillent avec le Conseil Régional pour améliorer les pratiques au sein des lycées agricoles. En effet, les lycées doivent répondre à deux politiques, devenues complémentaires : EGALIM (et notamment l'introduction de 50 % de produits de qualité et durables) et « je mange normand dans mon lycée » portée par la Région.

Le SRFD rappelle que l'alimentation durable est le socle de l'enseignement agricole.

En 2025, une formation « EGALIM » à destination des secrétaires généraux (SG) des établissements et des cuisiniers était programmée et animée par l'institut agro de Florac au lycée agricole de Vire. Le binôme SG/cuisinier initialement prévu n'a pu être maintenu, mais les stagiaires ont apprécié les échanges et le contenu de la formation.

Le SRFD souhaiterait poursuivre ce travail de sensibilisation à destination des 53 établissements normands, pas uniquement aux lycées publics.

Le REGAL propose que des pesées soient organisées dans ces 53 structures et que les résultats soient valorisés sur la plateforme « ma cantine ».

5- les travaux de la COP Normandie

La conférence des parties (COP) a été lancée en Normandie en fin d'année 2023.

Après une année consacrée à la mobilisation des acteurs, à la concertation, la feuille de route 2025 a été finalisée en fin d'année 2024.

2 actions concernaient les enjeux EGALIM : identifier et quantifier les produits EGALIM normands et accompagner les changements de comportement pour intégrer les produits EGALIM dans les achats.

Les 2 actions ont été travaillées avec les mêmes acteurs pendant des ateliers en juin et septembre 2025. A partir des freins et leviers identifiés en amont et en aval de la chaîne, les animatrices ont pu dégager 4 grandes idées (sensibiliser les élus, informer/communiquer, structurer la logistique et présenter la restauration collective comme un débouché commercial). Les conclusions de ces travaux permettent de proposer 2 actions pour 2025 : poursuivre l'action « changement de comportement » avec les outils et messages ciblés et structurer la logistique des circuits courts.

Ces propositions seront étudiées le 8/10 prochain, lors de la réunion du groupe « mieux de nourrir » de la COP, présidé par la DRAAF.

En conclusion, la restauration collective reste un enjeu important, avec notamment la politique prioritaire du gouvernement « atteindre 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio ».

La feuille de route 2026/2027 proposée par la DRAAF, et validée par le CRALIM s'organise ainsi :

- proposer un accompagnement personnalisé à destination des établissements du secteur médico social ; la cible sera à définir avec l'agence régionale de santé (ARS) Les lycées agricoles et le CROUS seront également accompagnés.

- travailler sur les thèmes du sourcing (rendez vous avec les prestataires professionnels pour définir les besoins et obtenir des listes de fournisseurs) et du menu végétarien (formation à destination des cuisiniers, sensibilisation des convives).

- sur le volet gaspillage alimentaire, le REGAL invitera les restaurants collectifs à participer à ses actions, notamment le défi « assiette vide » ou les Assises du Gaspillage Alimentaire.

Concernant la substitution des plastiques, la DRAAF relaie les travaux de l'ADEME et les outils sur « ma cantine ».