



# « COMMENT, VIA LA DÉMARCHE DE PAT, IMPULSER UNE DYNAMIQUE DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR L'ENSEMBLE DU TERRITOIRE ? »

05 et 09 octobre 2020

Nathalie Villermet – REGAL (Crepan)

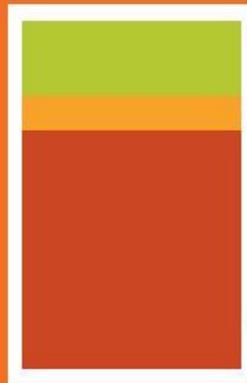
RÉSEAU NORMAND POUR LE DÉVELOPPEMENT DES PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE



# DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



## Déchets alimentaires



### Déchets inévitables

Épluchures de banane, peau du melon, coquilles d'œuf, os...

### Déchets potentiellement évitables

Peau de pommes de terre, fanes de carottes, croûtes de fromage

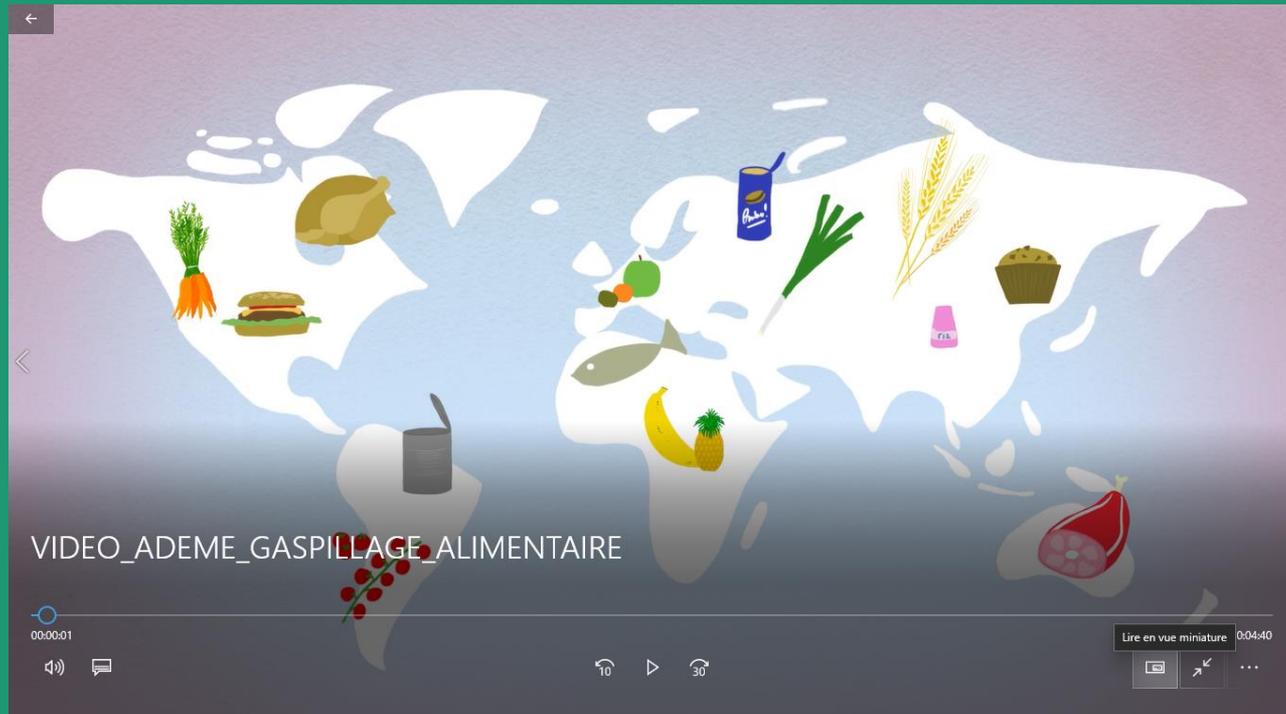
### Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

= **gaspillage alimentaire**



# CONTEXTE DU GA



# PRODUCTION DU GA TOUT AU LONG DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE



## DU CHAMP À LA POUBELLE : DU GASPILLAGE À TOUTES LES ÉTAPES



**DANS LES CHAMPS :**  
les fruits et légumes « inesthétiques »  
(déformés, biscornus, fendus) sont jetés



**À LA MAISON, À LA CANTINE,  
AU RESTAURANT :**  
des surplus d'achats, des oublis  
dans les réfrigérateurs, des portions  
servies trop abondantes...



**DANS LES TRANSPORTS :**  
les produits abîmés



**DANS LES SUPERMARCHÉS :**  
produits retirés des rayons à l'approche  
des dates limites de consommation



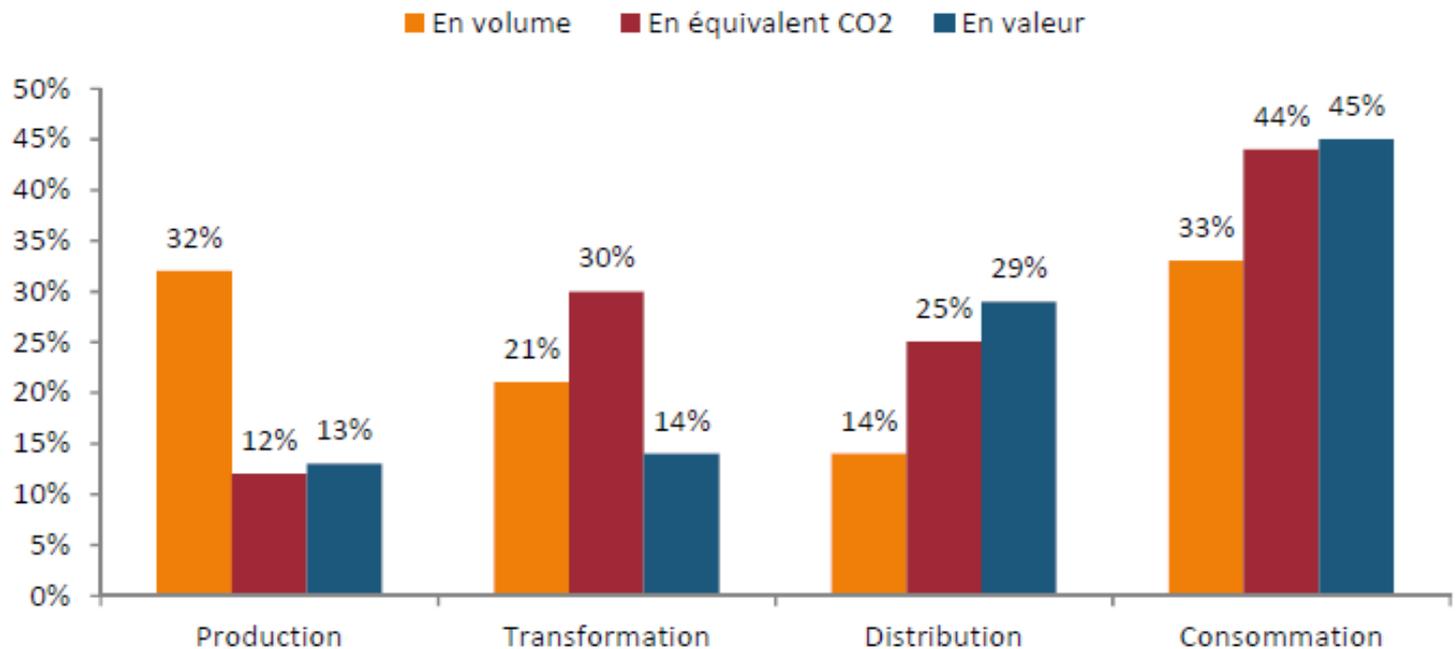
**DANS LES ENTREPÔTS :**  
tous les produits sont jetés  
lors des ruptures de la chaîne  
du froid



**DANS LES USINES :**  
pertes lors de la préparation  
des plats cuisinés



# RÉPARTITION GA ET IMPACTS



# SYNTHÈSE LOIS LUTTE CONTRE LE GA

## Synthèse Lois lutte contre le gaspillage alimentaire

Document issu de la présentation de la réglementation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, par l'ADEME et le Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation/DGAL/MAA le 02 avril 2020

Code couleur : Restau Collective / Distributeurs / Industries Agroalimentaires / Restau commerciale / Tous

Loi TECV

17.08.2015



Loi lutte GA

11.02.2016 (dite 'Garot')



- Restau coll PUBLIQUE : obligation d'une démarche au 01.09.16
- Interdiction DDM sur certains produits

- Hiérarchie des actions lutte GA
- Distributeurs : interdiction de dénaturer denrées encore consommables
- Marques distributeurs concernées par le don
- Obligation partenariat de don GMS > 400m<sup>2</sup> (avec convention)
- Information et éducation dans les écoles

- Restau coll PUBLIQUE et PRIVEE : obligation d'une démarche + diag (avant 22.10.20)
- Restau coll P&P et IAA : interdiction de dénaturer denrées encore consommable (au 1.01.20)

Décret 28.12.16  
Encadrement du don : DLC ≥ 48h, étiquetage et éléments obligatoires de la convention

Décret 11.04.19  
Qualité du don  
Plan de gestion avant le 01.01.20



# SYNTHÈSE LOIS LUTTE CONTRE LE GA



Loi EGALIM

30.10.2018



Loi AGECE

10.02.2020



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté  
Égalité  
Fraternité

- Restau coll PUBLIQUE et PRIVEE : obligation d'une démarche + diag (avant 22.10.20)
- Restau coll P&P et IAA : interdiction de dénaturer denrées encore consommable (au 1.01.20)
- Restau coll P&P et IAA : obligation partenariat de don (avec convention) (à compter du 21.10.19)
- Restaurants commerciaux : mise à disposition de contenants réutilisable ou recyclables (au 1.07.21)
- Information et éducation dans le secondaire
- Objectif – 50% d'ici 2025 : Restau coll et Distributeurs ; d'ici 2030 consommateurs, Producteurs, Transformateurs et restau commerciale
- Définition officielle
- IAA : démarche + diagnostic
- Grossistes CA > 50 K€ : Obligation partenariat de don + procédures internes contrôle qualité du don
- Label national « anti-gaspillage alimentaire »

Décret 11.04.19  
Qualité du don  
Plan de gestion  
avant le  
01.01.20

Ordonnance 21.10.19  
Précision diag (quantité  
GA + appro) et don pour  
Restau coll +3000  
repas/jour et IAA CA >  
50 K€

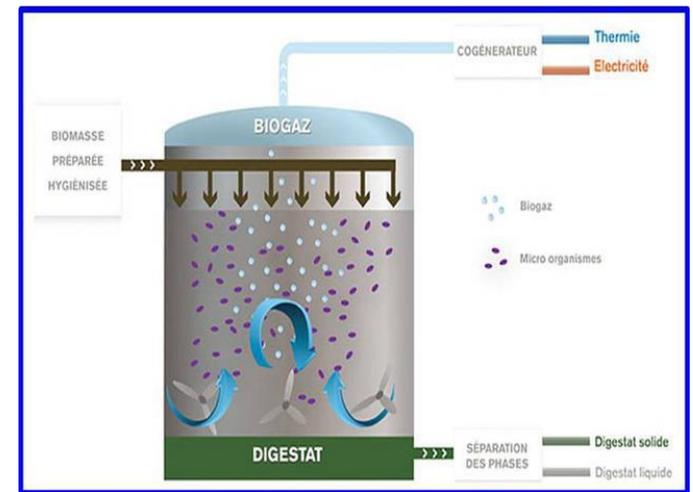
Décret en  
élaboration :  
modalités des  
procédures de  
suivi et contrôle  
qualité du don

Décret en  
attente pour le  
LABEL

# ÉLÉMENTS RÉGLEMENTAIRE BIODÉCHETS

➤ OBLIGATION DE TRI À LA SOURCE ET VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES POUR TOUS DÈS 2024

*LOI DE TRANSITION ÉNERGÉTIQUE 2015 + DIRECTIVE EUROPÉENNE DÉCHETS*





# CONSTRUIRE SON PLAN DE LUTTE ANTI-GASPI

---



# AIDE À LA CONSTRUCTION DE SON PLAN D'ACTION



PLAN ACTION GA DU PAT							
	Approche transversale	Production	Transformation (EAA)	Commerces alimentaires (distribution)	Restauration collective	Restauration commerciale	Conso à la maison
Identifier acteurs							
Évaluer le GA							
Sensibiliser							
Mener des actions							



## DES OUTILS ET DES RESSOURCES

---



# DES OUTILS ET DES RESSOURCES



## GUIDE DES RESSOURCES

sur la réduction  
du gaspillage alimentaire

Rapports et études  
Législations et engagements  
Méthodologie et outils



## SOMMAIRE

INTRODUCTION .....	3
SOMMAIRE .....	4
<b>1. RESSOURCES PLURI-ACTEURS .....</b>	<b>6</b>
TEXTES DE LOIS ET ETUDES .....	6
DOCUMENTS D'INFORMATIONS .....	7
ETUDES .....	7
<b>2. PRODUCTEURS .....</b>	<b>8</b>
ETUDES .....	8
GUIDES METHODOLOGIQUES .....	8
<b>3. INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRES .....</b>	<b>9</b>
ETUDES .....	9
<b>4. DISTRIBUTEURS .....</b>	<b>11</b>
ETUDES .....	11
GUIDES METHODOLOGIQUES .....	11
<b>5. RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE .....</b>	<b>13</b>
GUIDES METHODOLOGIQUES .....	13
OUTILS PEDAGOGIQUES .....	15
<b>6. RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIERE .....</b>	<b>18</b>
GUIDES METHODOLOGIQUES .....	18
<b>7. RESTAURATION COMMERCIALE .....</b>	<b>19</b>
GUIDES METHODOLOGIQUES .....	19
<b>8. DONS ALIMENTAIRES .....</b>	<b>22</b>
GUIDES METHODOLOGIQUES .....	22
<b>9. CONSOMMATEURS .....</b>	<b>23</b>
DOSSIER THEMATIQUE .....	23
GUIDES METHODOLOGIQUES .....	23
OUTILS PEDAGOGIQUES .....	24
CENTRES DE RESSOURCES .....	27

# NOMBREUSES VIDÉOS POUR COMMUNIQUER

## Vidéos CONSO MAG

COMMENT BIEN FAIRE SES COURSES SI JE VEUX REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



COMMENT BIEN CONSERVER LES ALIMENTS POUR REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - LA BARBE

153 820 vues • 31 jan. 2018

11 K 85 PARTAGER ENREGISTRER



Nicolas Meyrieux  
209 k abonnés

Abonne toi si toi aussi tu en as LA BARBE : <http://bit.ly/labarbelabarbe>

Sources dans la description

S'ABONNER

vimeo S'inscrire Se connecter Regarder Tarifs Produit

## Les Trailleugaine

Ces vidéos ont été faites dans le cadre d'une opération de sensibilisation des habitants de Franche-Comté à l'évènement du gaspillage alimentaire.



Dernier en date

ASCORMADE



Teaser

ASCORMADE



# ACTIONS MENÉES PAR LES MEMBRES DU REGAL

## ACTIONS DES MEMBRES DU REGAL

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

STAND EN MAGASIN

**Sensibilisation en magasin par le SEROC**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

RESTAURATION COLLECTIVE

**Restauration collective par le SDOMODE**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

LIVRET RECETTES ANTI GASPI

**Livret recettes anti-gaspi par le SDOMODE**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

RESTAURATION COMMERCIALE

**Restauration commerciale par Pas de Fraise à Noël**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

GRANDE DISTRIBUTION

**Rayon anti-gaspi par E. Leclerc Ifs**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

DISCO SOUPE

**Disco soupe par la CUA**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

DON ALIMENTAIRE

**Don alimentaire du Secours Populaire**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

CONSERVIERE

**Conservierie par Epireuil**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

ÉVÈNEMENT DU 16 OCTOBRE

**Sensibilisation journée thématique par Epireuil**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

SENSIBILISATION EN EHPAD

**Sensibilisation en EHPAD par le Centre Hospitalier de Vire**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

ENQUÊTE DE MOBILISATION DES PRODUCTEURS DU CALVADOS

**Cartographie des dons agricoles par la Chambre d'agriculture du calvados**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

**Industrie Agro-Alimentaire par la Biscuiterie de l'Abbaye**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

GLANAGE AGRICOLE SOLIDAIRE

**Glanage agricole solidaire par Bande De Sauvages**

FOIRE VALORISATION / ACTION MEMBRE

DON ALIMENTAIRE

**Don alimentaire par la Banque Alimentaire du 14**

Vous êtes membres du RÉGAL et vous souhaitez valoriser vos actions ? **Remplissez le questionnaire synthétique.**

[Questionnaire](#)





---

# REJOIGNEZ

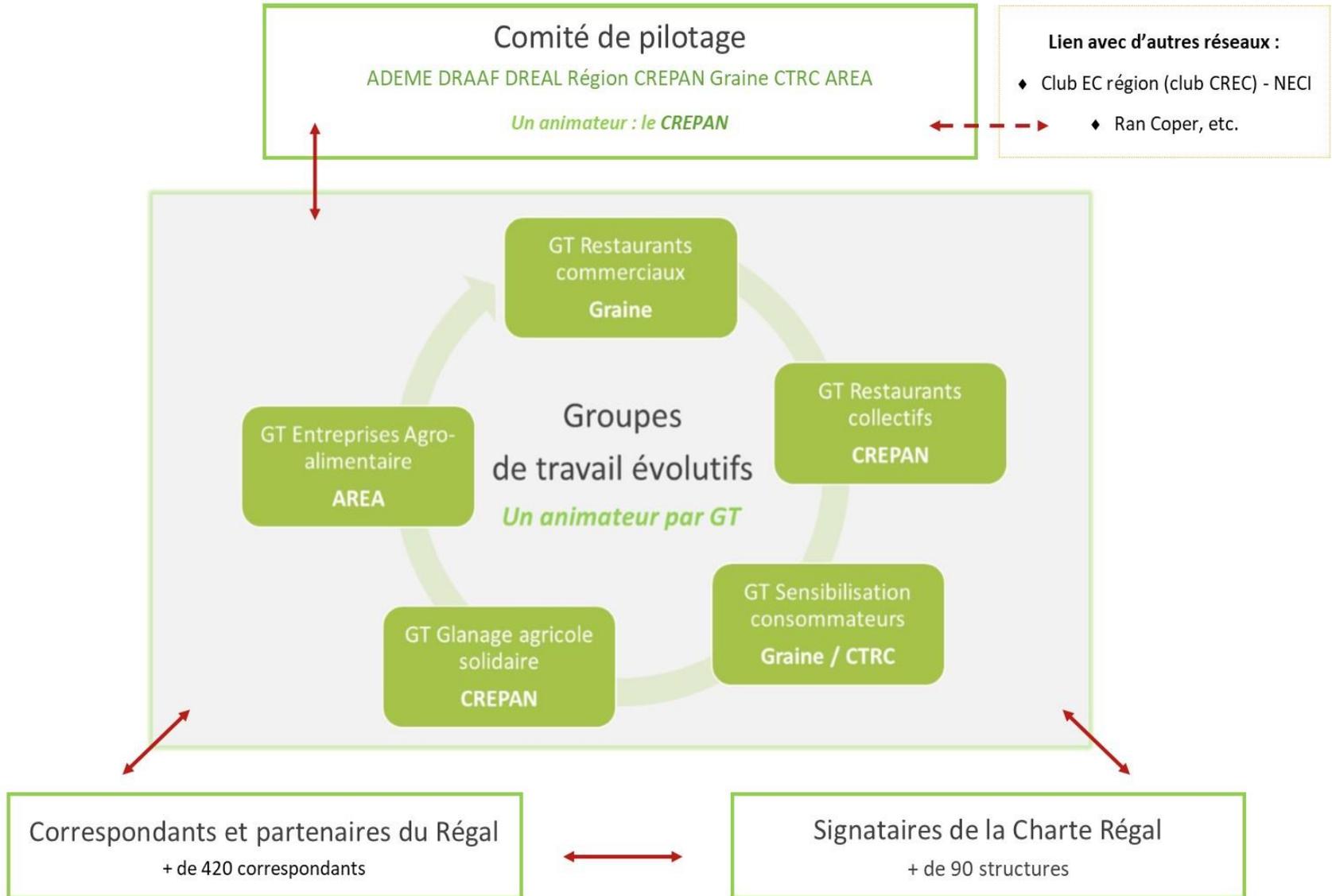
# LE RÉSEAU

Pour éviter le **gaspillage alimentaire** en **Normandie**



# Gouvernance du Régal de Normandie

Un réseau au service des acteurs normands



# CONTACTS GROUPE DE TRAVAIL RÉGAL

## **GROUPE GLANAGE SOLIDAIRE**

---

Animatrice : Emilie Da Silva

[Emilie.dasilva@crepan.org](mailto:Emilie.dasilva@crepan.org)

Tél 02 31 38 25 60

## **GROUPE ENTREPRISE AGRO-ALIMENTAIRE**

---

Animatrice : Isabelle David



## **GROUPE RESTAURATION COMMERCIALE**

---

Animateurs : Elodie et Pascal Giloire

## **GROUPE RESTAURATION COLLECTIVE**

---

Animatrice : Nathalie Villermet

[Nathalie.villermet@crepan.org](mailto:Nathalie.villermet@crepan.org)

Tél : 06 87 47 94 03



**8 ATELIERS**  
Autour des sujets suivants...



- La restauration collective et commerciale
  - Les entreprises alimentaires
- Les associations d'aide alimentaire
  - Le secteur agricole
  - Les impacts de la COVID

**2 JOURS**  
**Les 12 et 13**  
**novembre 2020**  
**En digital**

**2 SÉANCES PLÉNIÈRES**  
**ET TABLES RONDES**



- « Ça bouge dans les territoires ! »
- « Actualités techniques et réglementaires »
- « Des partenaires publics engagés : paroles d'élus ! »
- « Mobiliser des partenaires sur mon territoire :  
Les clés du succès »

**INSCRIVEZ-VOUS**  
**DÈS MAINTENANT !**

---





Déjà plus de **280 établissements** scolaires normands y ont participé !

Notre établissement s'engage dans une démarche de

**RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

en effectuant des pesées du 23 au 27 novembre 2020



Plus d'informations sur [regal-normandie.fr](http://regal-normandie.fr)



# MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION



Nathalie VILLERMET  
[nathalie.villermet@crepan.org](mailto:nathalie.villermet@crepan.org) /  
06 87 47 94 03



**CREPAN**

