



# "AVANCER SUR SON AXE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE"

20 septembre 2021

Nathalie Villermet – REGAL (Crepan)

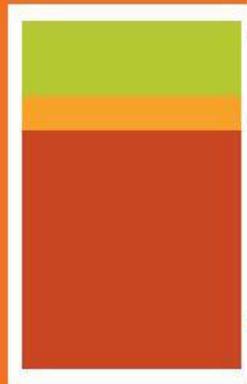
RÉSEAU NORMAND POUR LE DÉVELOPPEMENT DES PROJETS ALIMENTAIRES DE TERRITOIRE



# 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**



# DÉFINITION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



# LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN FRANCE

**10 millions de tonnes de produits**

sont perdus et gaspillés pour l'alimentation humaine.

**16 milliards d'euros**

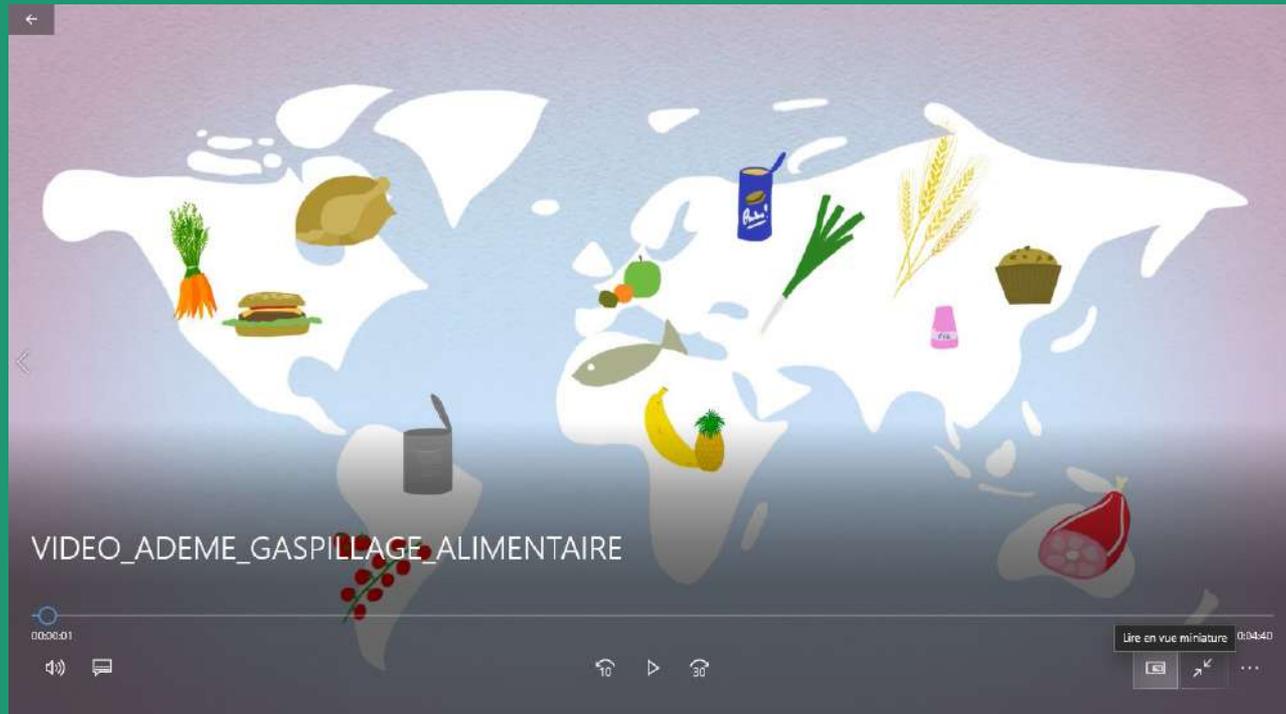
c'est l'évaluation de la valeur commerciale théorique des pertes et gaspillages.

**15,3 millions de tonnes équivalent CO<sub>2</sub>**

c'est l'évaluation de l'impact carbone des pertes et gaspillages, soit 3 % de l'ensemble des émissions de l'activité nationale.



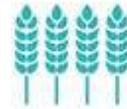
# CONTEXTE DU GA



# 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, bicornus, 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



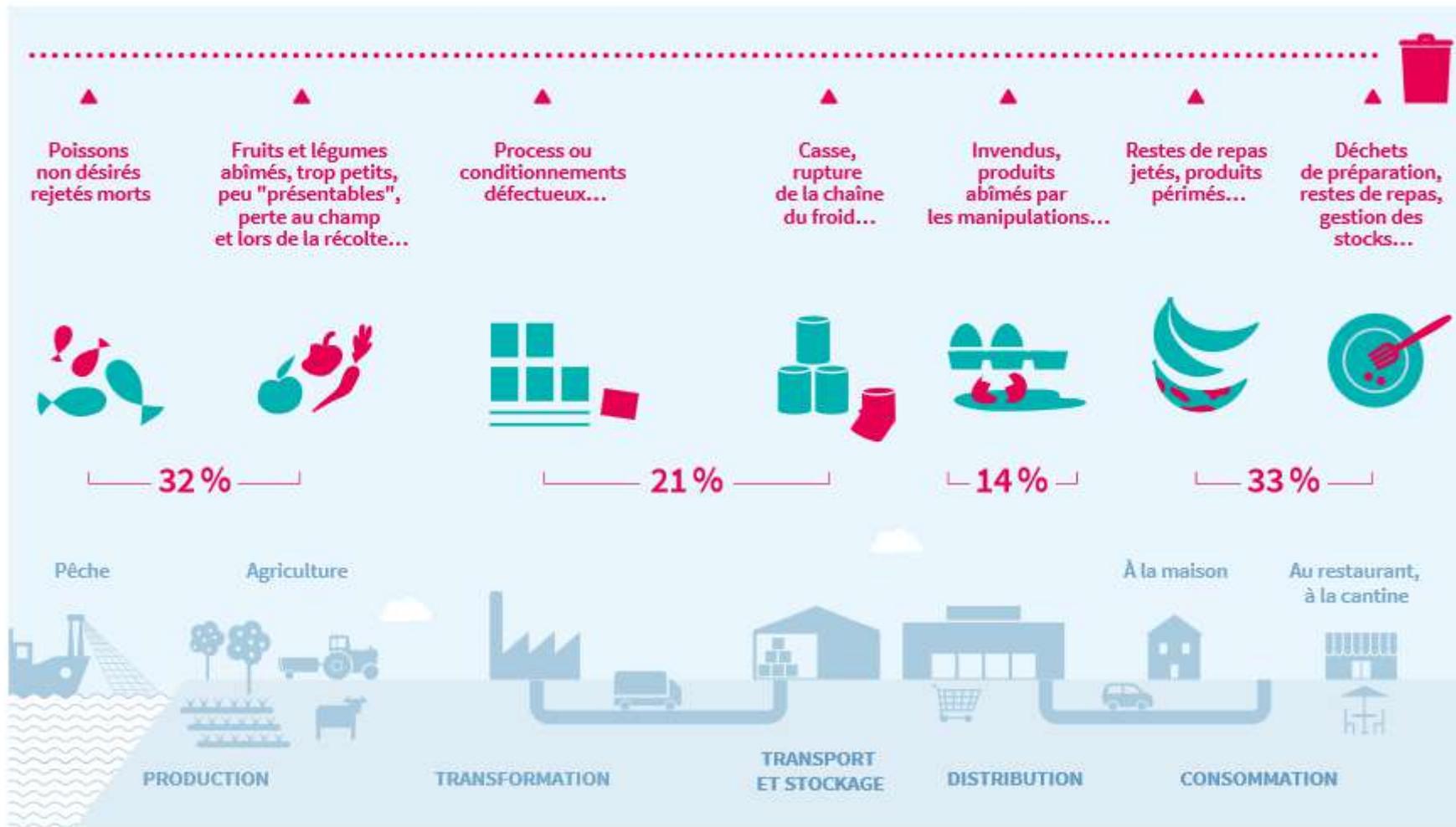
**DANS LES ENTREPÔTS :**  
tous les produits sont jetés  
lors des ruptures de la chaîne  
du froid



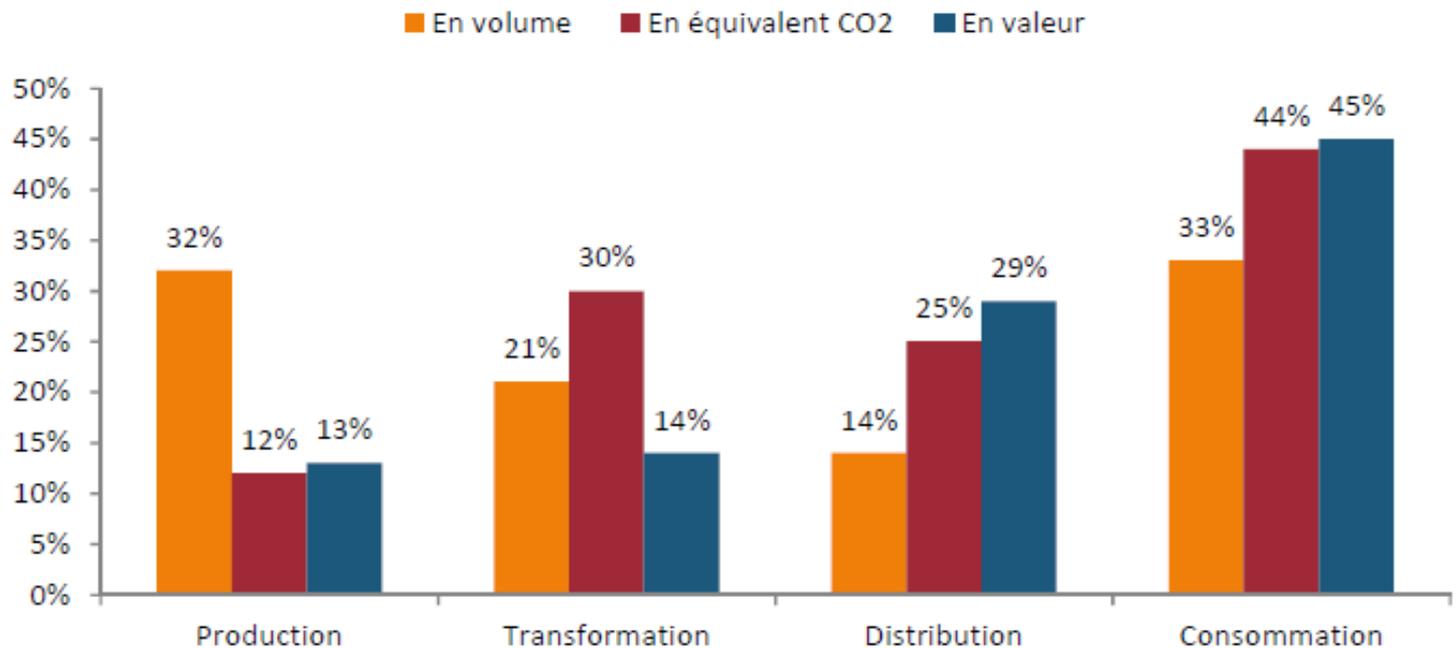
**DANS LES USINES :**  
pertes lors de la préparation  
des plats cuisinés

# PRODUCTION DU GA TOUT AU LONG DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

GASPILLAGE ET PERTES ALIMENTAIRES (EN % DU POIDS TOTAL GASPILLÉ)



# 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 AGEC

10.02.2020

- 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

# OBJECTIF

---

**RÉDUIRE DE 50% LE GA  
EN 2025 ET 2030**

**AVEC LE PAT**



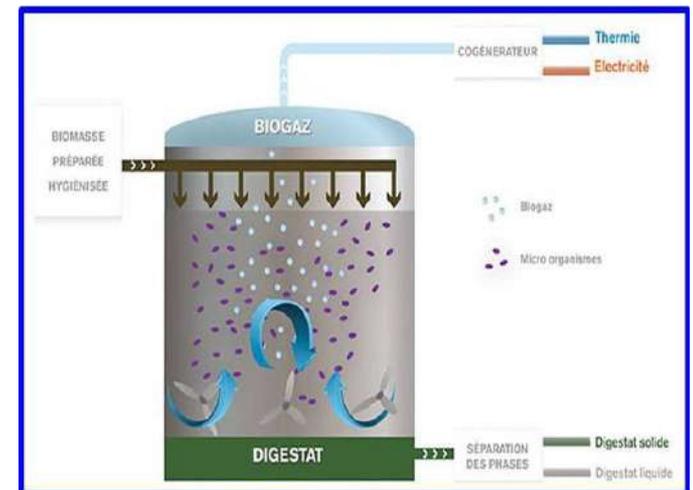
# ÉLÉMENTS RÉGLEMENTAIRE BIODÉCHETS

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

*LOI DE TRANSITION ÉNERGÉTIQUE 2015 + DIRECTIVE EUROPÉENNE DÉCHETS*



Gamme PREMIUM +





# CONSTRUIRE SON PLAN DE LUTTE ANTI-GASPI

---



# AGIR 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, bicornus, 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

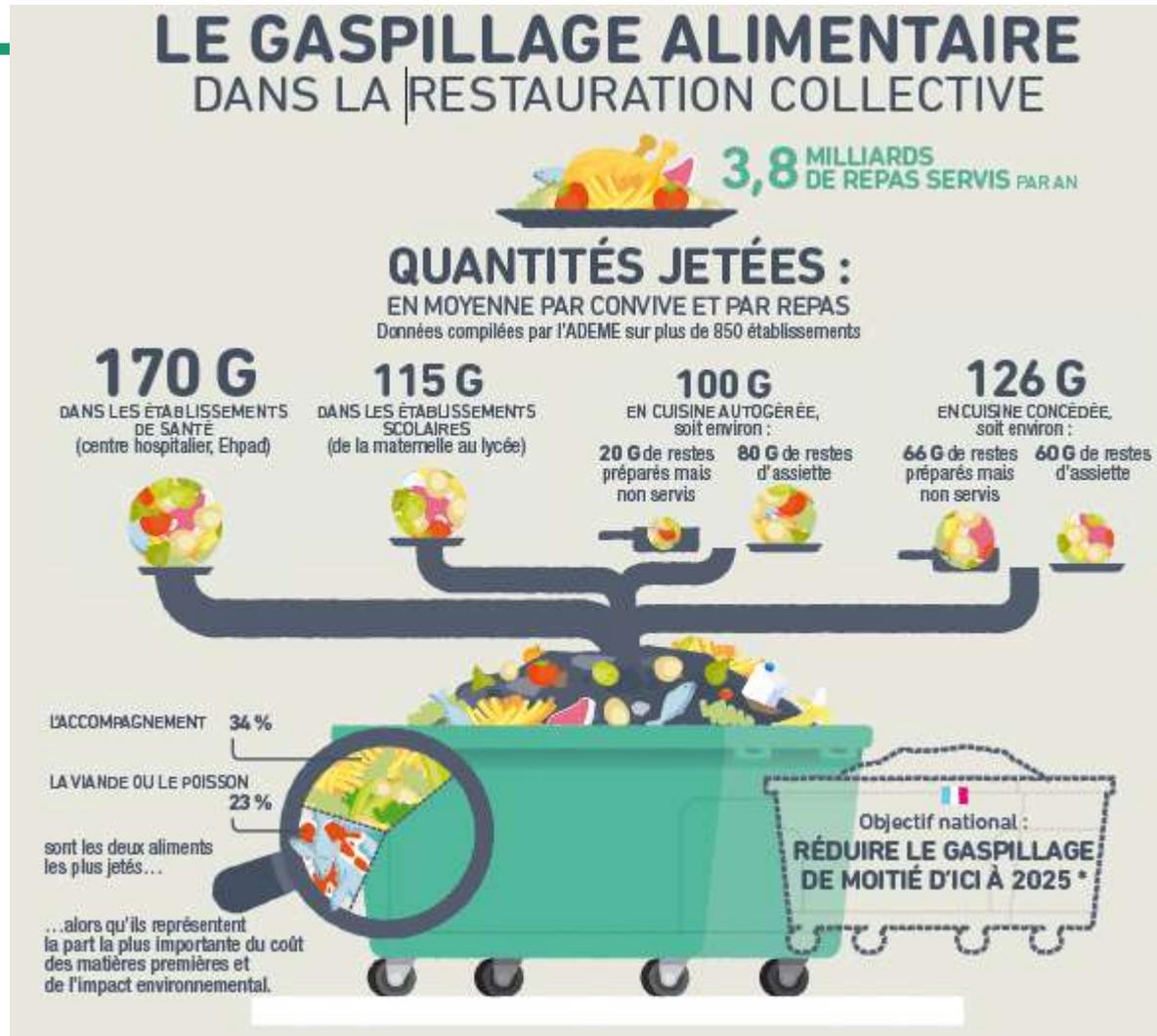


# LE DIAGNOSTIC RESTAURATION COLLECTIVE

Quelle information avons-nous besoin ?



# PRODUCTION DU GA TOUT AU LONG DE LA CHAINE ALIMENTAIRE



# QUELLES ACTIONS MENÉES ?

---

**EVALUER**

**ACCOMPAGNER**



***Vos Besoins ?***

# LE DIAGNOSTIC LES AUTRES NIVEAUX

Quelle information avons-nous besoin ?





## 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 RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



COMMENT BIEN CONSERVER LES ALIMENTS POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?



LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE - LA BARBE

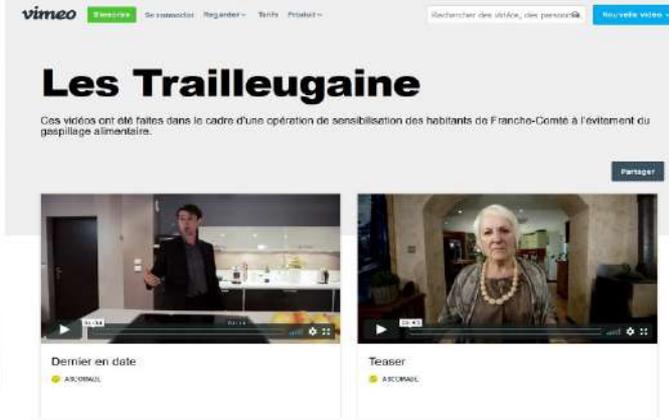
153 820 vues · 31 janv. 2018

11 K 85 PARTAGER ENREGISTRER

Nicolas Meyrieux  
208 k abonnés

Abonne toi si toi aussi tu es LA BARBE : <http://bit.ly/labarbelaabarbe>  
Sources dans la description

S'ABONNER



# ACTIONS MENÉES PAR LES MEMBRES DU REGAL



## ACTIONS DES MEMBRES DU REGAL

**STAND EN MAGASIN**

**Sensibilisation en magasin par le SEROC**

**RESTAURATION COLLECTIVE**

**Restauration collective par le SDOMODE**

**LIVRET RECETTES ANTI GASPI**

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

**RESTAURATION COMMERCIALE**

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

**GRANDE DISTRIBUTION**

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

**DISCO SOUPE**

**Disco soupe par la CUA**

**DON ALIMENTAIRE**

**Don alimentaire du Secours Populaire**

**CONSERVIERE**

**Conservierie par Epireuil**

**ÉVÈNEMENT DU 16 OCTOBRE**

**Sensibilisation journée thématique par Epireuil**

**SENSIBILISATION EN EHPAD**

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

**ENQUÊTE DE SENSIBILISATION DES PRODUCTEURS DU CALVADOS**

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

**INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE**

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

**GLANAGE AGRICOLE SOLIDAIRE**

**Glanage agricole solidaire par Bande De Sauvages**

**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**

# 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





## PROGRAMME

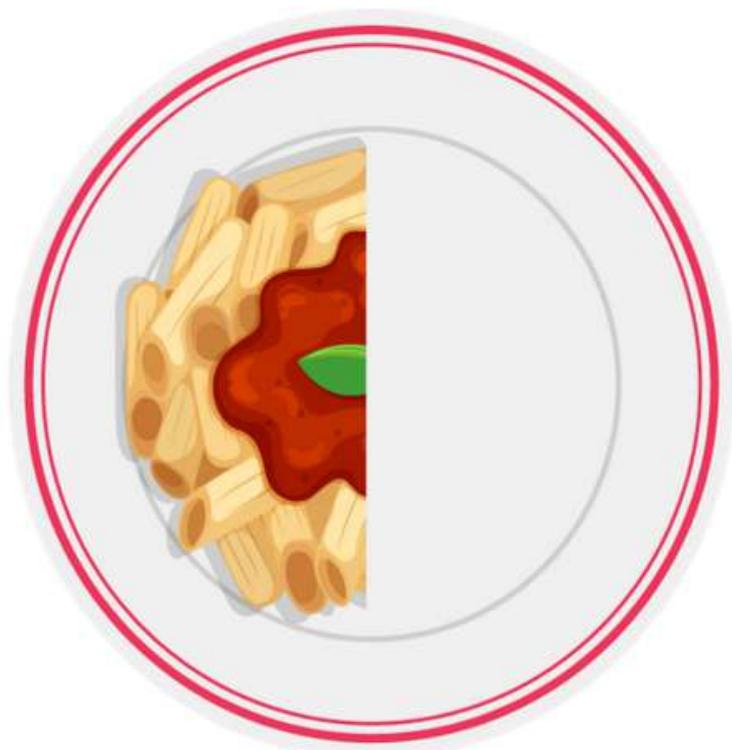
**ASSISES NORMANDES DE LUTTE  
CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

Les 14 octobre 2021 en digital

# DÉFI ASSIETTES VIDES



Depuis 2017, le RÉGAL Normandie organise des Défi Assiettes Vides pour accompagner les restaurants collectifs dans leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (Art L 541-15-3 code environnement). Le RÉGAL propose désormais 2 Défis par an, en octobre et en mai.



## PROCHAIN DÉFI DU 22 AU 26 NOVEMBRE 2021 !

Lors de cette semaine Défi, les restaurants sont invités à **mobiliser leurs agents et leurs convives autour de la réduction du gaspillage alimentaire**. Il leur est également demandé de **peser la nourriture gaspillée en cuisine et dans les assiettes** des convives. Ces pesées leur permettent de prendre conscience de leurs pertes alimentaires. Pour le RÉGAL, cet événement permet de **calculer les moyennes régionales** de gaspillage alimentaire en restauration collective.

Pour la première fois, un **menu unique** est proposé aux établissements qui le souhaitent afin d'uniformiser les pesées. Retrouvez-le en cliquant [ici](#).

Une fois inscrit, vous aurez accès à une **plateforme en ligne** regroupant toutes les informations dont vous aurez besoin. Aussi, le RÉGAL organise deux **temps d'échange entre participants** pour répondre à vos questions et partager votre expérience en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Tous les ans, plus d'une centaine d'établissements participent au défi. Pour plus d'informations, consulter les bilans des résultats disponibles plus bas.

[INSCRIVEZ-VOUS AU DÉFI](#)

# MERCI POUR VOTRE PARTICIPATION



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



**CREPAN**

