

Actualité du RÉGAL

28 septembre 2023

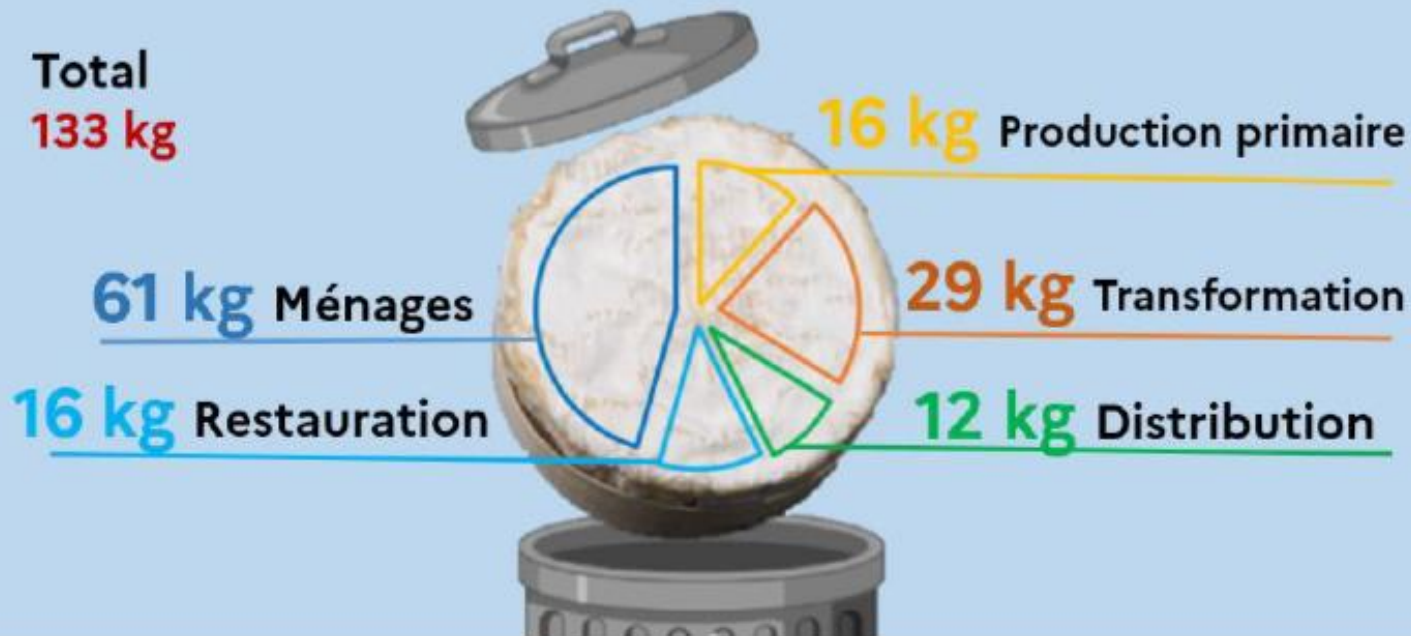


Menu

— — —

- Remise en contexte
- Présentation de la feuille de route 2022-2024
- Retour 2022/2023 et perspectives 2024 sur :
 - Animation du RÉGAL - Assises
 - Accompagnement des Territoires
 - Évaluation du gaspillage alimentaire
 - Lutter contre le GA et la précarité alimentaire

Répartition du gaspillage alimentaire par secteur de la chaîne alimentaire (kg/habitant) – données EUROSTAT, 2020



9 millions de tonnes de
nourritures gaspillées

Plateforme technique sur l'évaluation et la réduction des pertes et du gaspillage alimentaires

 Contexte [Pertes ▾](#) [Gaspillage ▾](#) [Communauté de Praticiens ▾](#) [Nouvelles](#) **Événements ▾** [Ressources ▾](#) [En action ▾](#)

29 septembre

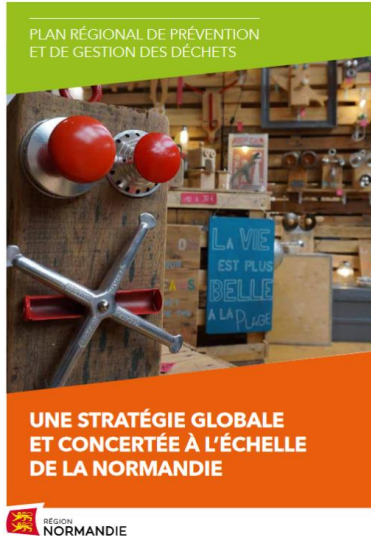


CONTRE LES PERTES
ET LE GASPILLAGE
DE NOURRITURE.
POUR L'HUMANITÉ.
POUR LA PLANÈTE.

12 CONSOMMATION
ET PRODUCTION
RESPONSABLES



12.3 D'ici à 2030, réduire de moitié à l'échelle mondiale le volume de déchets alimentaires par habitant au niveau de la distribution comme de la consommation et réduire les pertes de produits alimentaires tout au long des chaînes de production et d'approvisionnement, y compris les pertes après récolte



→ L'objectif de réduction du gaspillage alimentaire fixé par le PRPGD est de :

- -50% du ratio produit de 2015 à 2021 (soit -33 kg/hab. à 6 ans).
- -75% du ratio produit de 2015 à 2027 (soit -49 kg/hab. à 12 ans).

EU Food Loss and Waste Prevention Hub

[Return to EC website](#)[Home](#) [Resources](#) [News](#) [EU Member States](#) [About](#) [Contact us](#)

Food waste reduction

In comparison with 2020, Member States should reduce food waste at national level by 2030:



By

10%

in processing and manufacturing

By

30%

per capita jointly in retail, restaurants and foodservices and households.

#FoodWasteEU
#FLWDayEuropean
Commission

ACCOMPAGNER ET FACILITER

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

COPILOTE



CRÉATION

2014

OBJECTIF

-50% DE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE D'ICI 2030

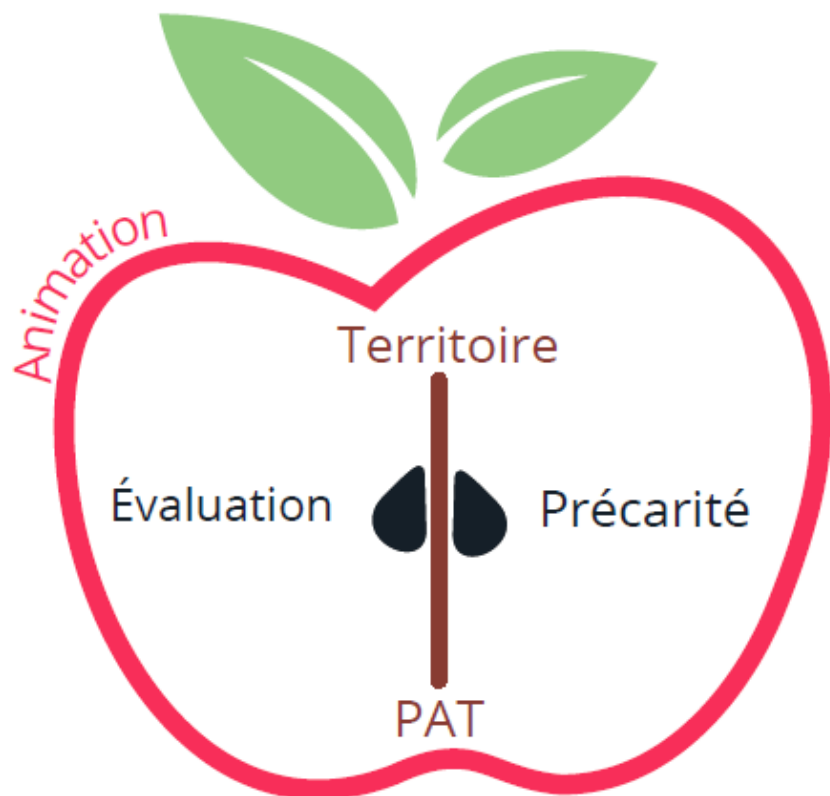
CORRESPONDANTS

500

DONT MEMBRES

100





Animation du réseau



Accompagner les territoires au travers de leurs plans territoriaux (PAT, PLPDMA, PCAET)



Évaluer le gaspillage alimentaire sur le territoire



Lutter contre la précarité alimentaire



LES
ASSISES NORMANDES
ANTI GASPI

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

VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023 | À ROUEN



9H00 CAFÉ BINGO

9H30 OUVERTURE DES ASSISES

Mot d'accueil par Bertrand Bellanger, Président du Conseil Départemental de Seine-Maritime

TABLE RONDE

ET SI LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE N'EXISTAIT PLUS ?

Dominique Paturel - INRA - Collectif Démocratie Alimentaire
Sylvie Claes - Réseau des CIVAM normands
Philippe Dravet - Région Normandie - Fédération Française des Banques Alimentaires
Olivia Rouzière-Beaulieu - Métropole Rouen Normandie

11H00 ATELIERS THÉMATIQUES

1

RESTAURATION COLLECTIVE

Répondre aux grands enjeux de la restauration collective

Faustine Calvarin - Beesk
Delphine Beaucé - Collectif Les pieds dans le plat
Stéphane Lhernault - Commune de Gaillon
Christine Liot - Conseil départemental de Seine-Maritime
Sandrine Laval et Émeline Pauc - Conseil départemental de l'Eure

2

RESTAURATION COMMERCIALE

Des restaurateurs engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire

Valérie Duval - Chambre des Métiers et de l'Artisanat de Seine-Maritime
Marie Martin-Kuehn - Restaurant La Singerie (Le Havre)

3

AIDE ALIMENTAIRE

Les solutions existantes de transformation pour lutter contre la précarité

Delphine Vandermeersch - Association Les petites l'Ouches
Ophélie Rochat - Préval Haut-Doubs
Chloé Godard - Réseau des CIVAM normands

12H30 DÉJEUNER ANTI-GASPI, BIO & LOCAL

Préparé par le restaurant engagé « La Table de Flore »

14H00 TOUR DE VOS INITIATIVES NORMANDES

15H00 TABLE RONDE

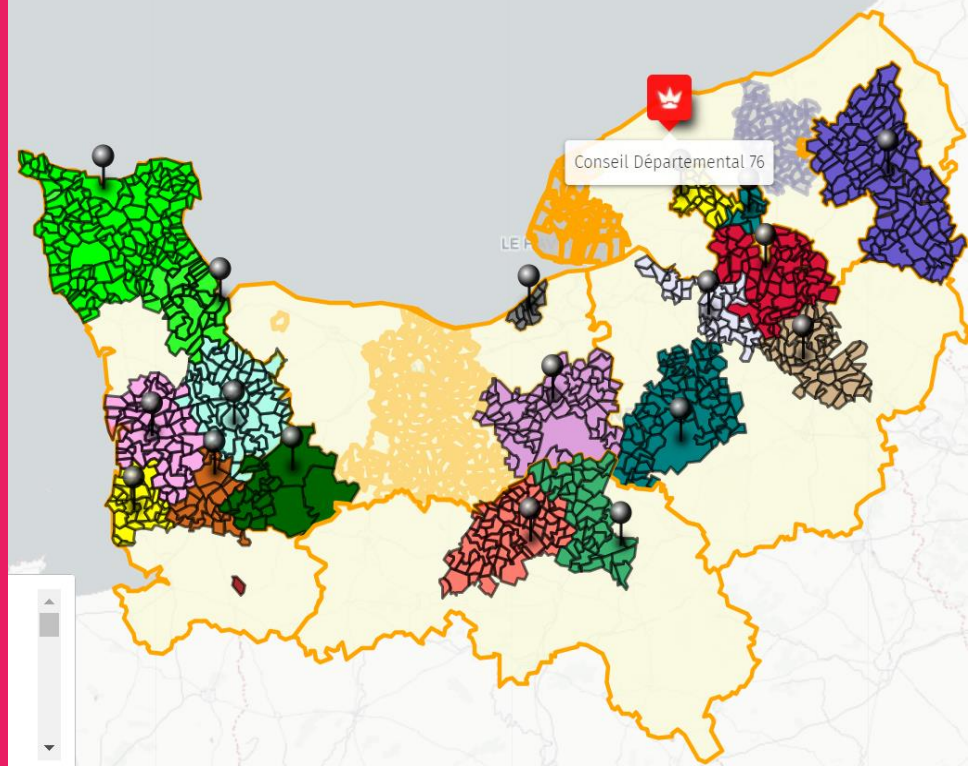
COMMENT ACCOMPAGNER LES CITOYENS VERS L'ANTI-GASPI ?

Delphine Labbouz - Docteure en Psychologie Sociale et Environnementale
Alba Departe - ADEME

16H30 CLÔTURE DES ASSISES

Par Cécile SINEAU PATRY, Vice-Présidente en charge de la Transition écologique, de la Ruralité, de l'Agriculture et de l'Alimentation du Conseil Départemental de Seine-Maritime

Accompagnement des territoires



--- PAT labellisés
et accompagnés par le
RÉGAL

Ateliers proposés 2022 --2023

- Atelier Restauration collective
- Atelier Lutter contre la précarité alimentaire et le gaspillage
- Atelier Restauration commerciale
- Atelier Sensibilisation des consommateurs

Évaluation du gaspillage alimentaire

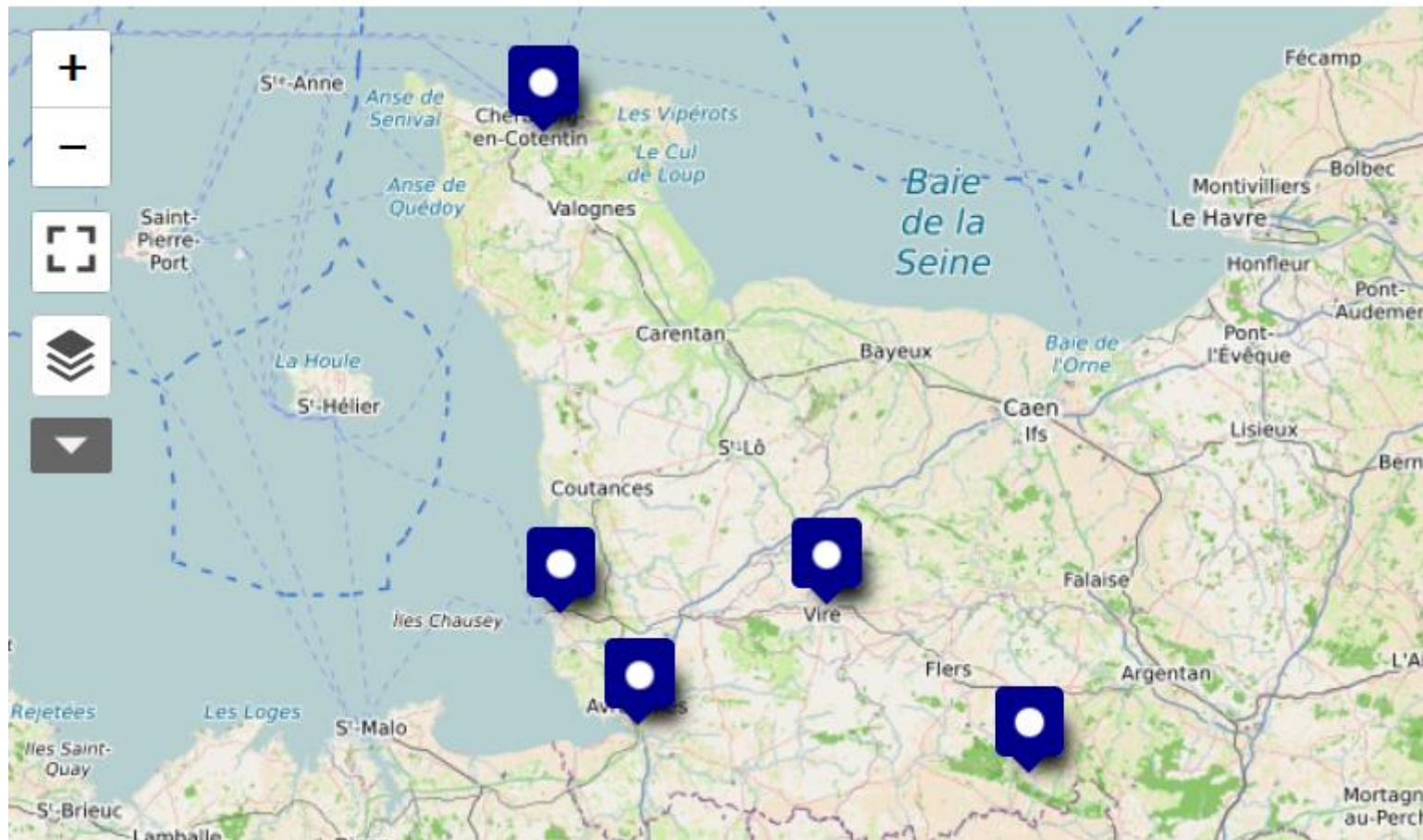


Tableau de bord

	Sources données	Données disponibles	Données disponibles
Stade production primaire (périmètre : avant ou après récolte)	Etudes Ademe GA 2016 + Résilience 2023	Estimtion REGAL (à partir 10MT de FR + répartition 33%) : 122KT/An Très sous-estimé ? Production alim (étude résilience) = 14 400 KT/an Quel pourcentage de GA ? Si 10% GA = 1440KT/an	° Don de solaal par an
Transformation et fabrication	Biomasse Normandie / Etude Ademe IAA 2019 Etude Résilience 2023	° Nationale Ademe (16) estime à 2,1 MT/an de GA ° 800 KT/an biodéchets // 40 KT/an déconditionneur installés (25% gisements estimés) = potentiel 160 KT/an	° 9,4 % de pertes en moyenne dans les IAA. Soit 4,4% de leur CA. ° étude Résilience production alimentaire 8 050 KT/an si 10% pertes GA = 805 KT/an
Commerce alimentaire Assimilés	Biomasse Normandie		° marché 'forrain' estimation 20kg/j/exposant de BD (Solagro)
Restauration	° Biomasse Normandie ° Etude Résilience 2023	° Conso alimentaire par normands => 4 400 KT/an ° 318 KT/an biodéchets ° 3 325 500 normands	GA ° Resto collective scolaire 85g/pers/repas ; ° Ephad 150 g/pers/repas (Grande disparité entre sites - besoin d'échantillonnage important) ° Resto commerciaux : 130g / pers ? Ratio DANC : moyenne 13g/ convives GA scolaire = 7 280 T/an Santé = 9 440T/an hopitaux = 1 909 T/an Tot resto coll = 18,629 KT/an
Ménages	Biomasse Normandie ° Foyer témoins		° 20 à 30 kg/hab/an de GA (estim --> 83,137KT/an) et 60 kg/pers/an de BD (estim --> 216,57 KT /an) ° Récup données foyers témoins
GLOBAL	REGAL à partir données nationale	380 000 T/an	

Label anti-gaspi





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

**Lutter contre le gaspillage et la précarité
alimentaire**

Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire

Une conserverie



Chantiers 2022-2023

- Etude sur la perception et habitudes alimentaires des usagers des épiceries sociales et solidaires (stagiaire en master de psychologie sociale)
- Benchmark des initiatives de transformation en Normandie et ailleurs et valorisation
- Interview de gestionnaire de restauration collective pratiquant le don avec les AA

Chantiers 2022-2023

- Recensement des besoins sur la logistique des structures d'AA et valorisation des actions de mutualisation (véhicules, commandes groupées)
- Ateliers de sensibilisation à la lutte contre le GA auprès d'utilisateurs d'épicerie solidaire, de jeunes en formation agricole (LEGTA, BTS...)
- Accompagnement des territoires (PAT)

Merci de votre attention !

