

# Actualité du RÉGAL

28 septembre 2023

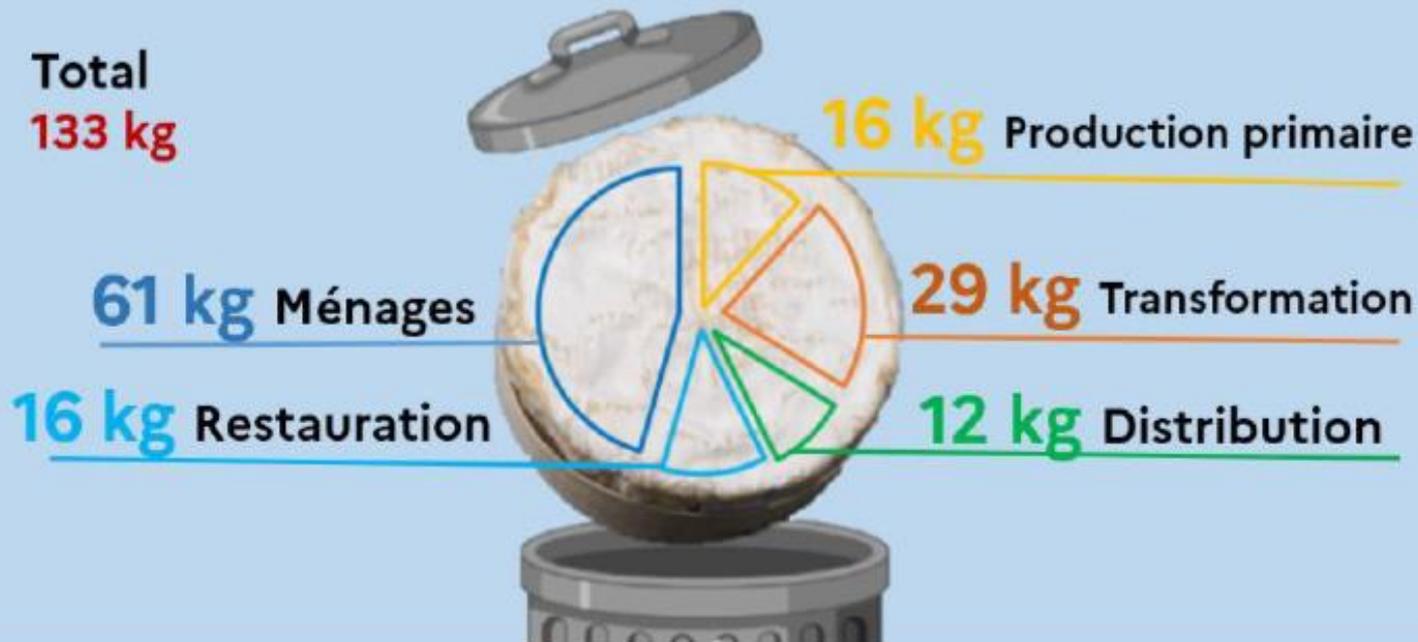


# Menu

— — —

- 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](#)



Welcome

to the EU Food Loss and Waste Prevention Hub

## 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  
#FLWDay

# ACCOMPAGNER ET FACILITER

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

## COFIL



CRÉATION

2014

OBJECTIF

-50% DE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE D'ICI 2030

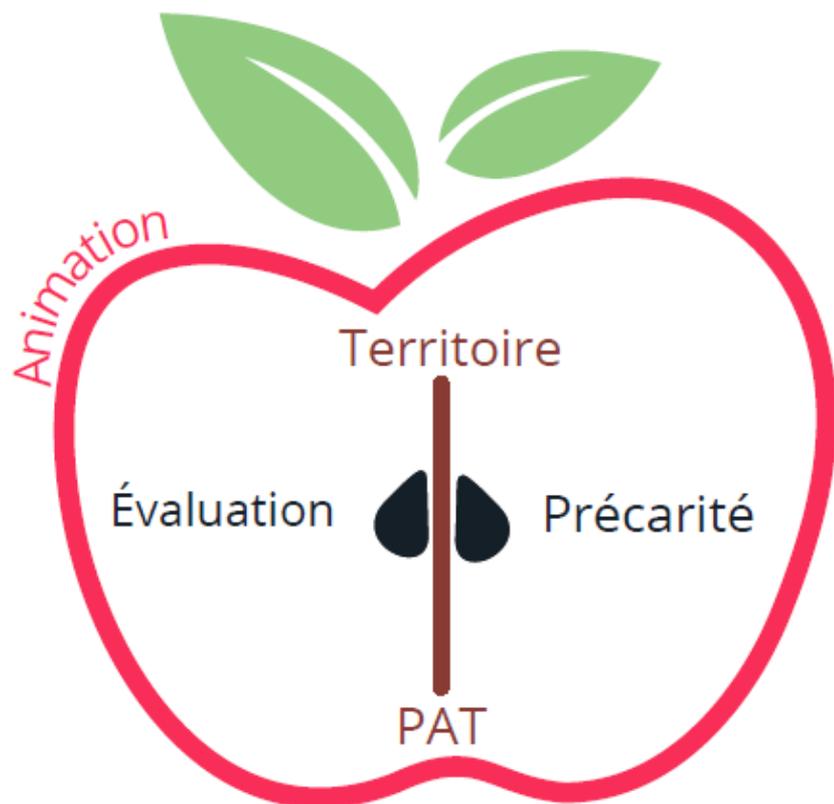
CORRESPONDANTS

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**

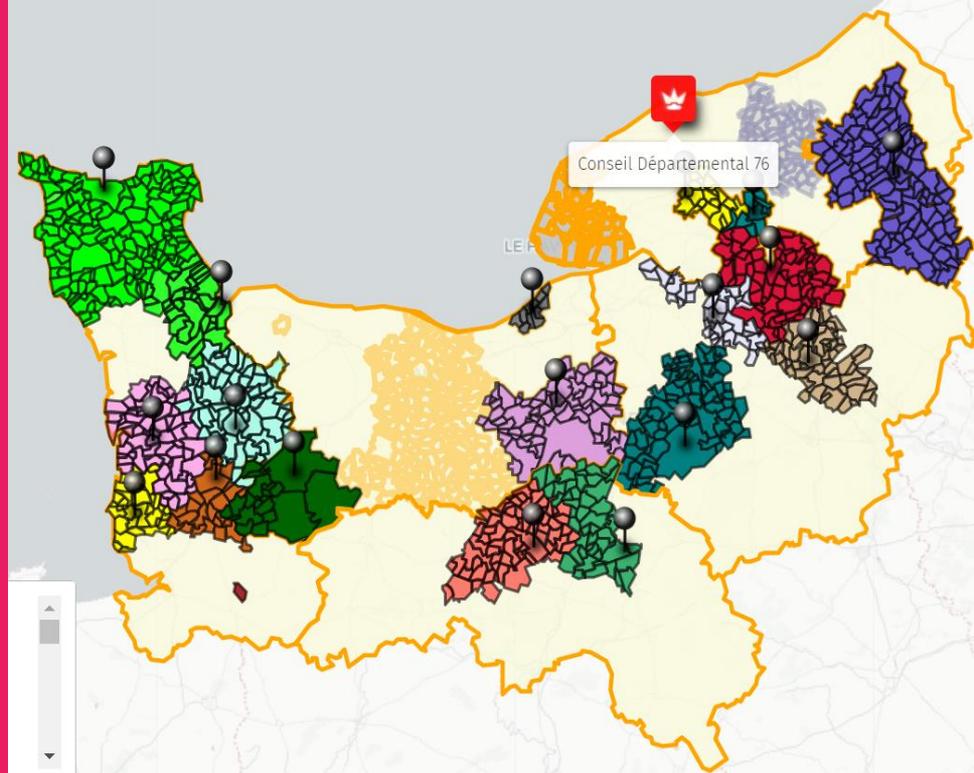
COMMENT ACCOMPAGNER LES CITOYENS VERS L'ANTI-GASPI ?

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

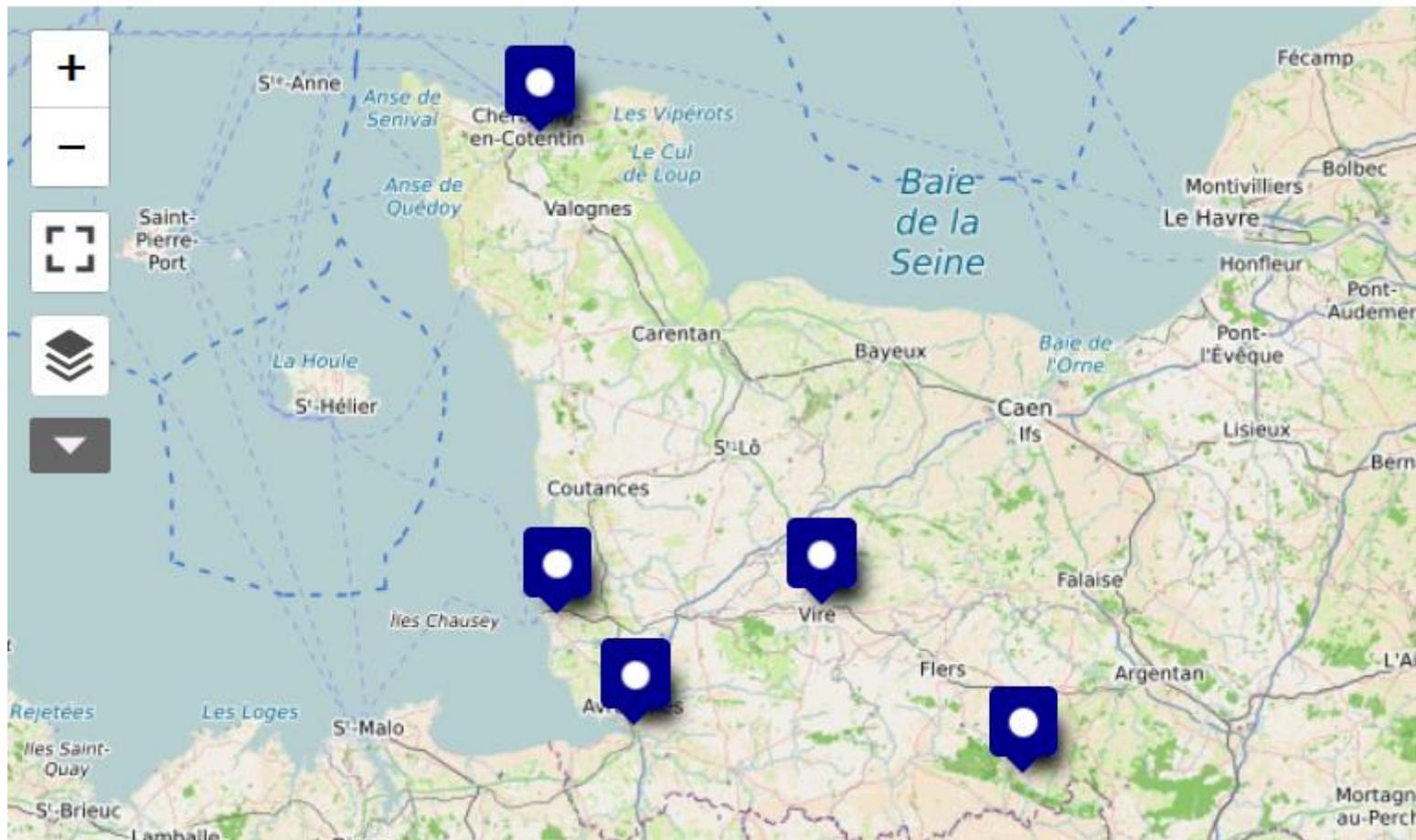


# Tableau de bord

	Sources données	Données disponibles	Données disponibles
<b>Stade production primaire (périmètre : avant ou après récolte)</b>	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
<b>Transformation et fabrication</b>	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 = <b>805 KT/an</b>
<b>Commerce alimentaire Assimilés</b>	Biomasse Normandie		° marché 'forrain' estimation 20kg/j/exposant de BD (Solagro)
<b>Restauration</b>	° 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 <b>Tot resto coll = 18,629 KT/an</b>
<b>Ménages</b>	Biomasse Normandie ° Foyer témoins		° 20 à 30 kg/hab/an de GA (estim --> <b>83,137KT/an</b> ) et 60 kg/pers/an de BD (estim --> 216,57 KT /an ) ° Récup données foyers témoins
<b>GLOBAL</b>	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 !**

