

GUIDE DES RESSOURCES

sur la réduction
du gaspillage alimentaire

Rapports et études
Législations et engagements
Méthodologies et outils



INTRODUCTION

Ce guide des ressources, rédigé par le RÉGAL Normandie, vise à apporter **l'information nécessaire à votre projet de réduction du gaspillage alimentaire**. Que vous soyez producteur, distributeur, restaurateur, technicien territorial ou encore acteur de la société civile, vous trouverez au sein de ce document **une multitude d'outils méthodologiques, pratiques ou pédagogiques**. Les liens cliquables vous permettent d'accéder directement aux documents présentés.

Ce guide n'a pas pour objectif d'être exhaustif. C'est pourquoi vous trouverez en dernière page la liste des **centres de ressources normands**.

Vous souhaitez diffuser ce guide ? Retrouvez-le sur le site internet du RÉGAL Normandie : www.regal-normandie.fr.

Cet outil se veut évolutif : pensez à nous informer de l'existence de vos outils ! Écrivez-nous à contact@regal-normandie.fr.

Retrouvez ce guide dans sa version numérique en flashant ce QR code :



Édition 2023

Réalisé par FNE Normandie grâce au soutien de l'ADEME Normandie

SOMMAIRE

1. RESSOURCES PLURI-ACTEURS	4
TEXTES DE LOIS	4
DOCUMENTS D'INFORMATIONS	5
ÉTUDES	6
GUIDES	7
OUTILS	8
2. PRODUCTION	9
ÉTUDES	9
OUTILS	9
GUIDES MÉTHODOLOGIQUES	10
3. INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE	11
ÉTUDES	11
OUTILS	11
4. DISTRIBUTION	13
ÉTUDES	13
GUIDES MÉTHODOLOGIQUES	14
5. RESTAURATION COLLECTIVE	15
ÉTUDES	15
GUIDES MÉTHODOLOGIQUES	16
OUTILS PÉDAGOGIQUES	19
6. RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE	22
GUIDES MÉTHODOLOGIQUES	22
7. RESTAURATION COMMERCIALE	24
GUIDES MÉTHODOLOGIQUES	24
OUTILS	25
8. DON ALIMENTAIRE	27
GUIDES MÉTHODOLOGIQUES	27
OUTILS	28
9. CONSOMMATION	29
DOSSIERS THÉMATIQUES	29
GUIDES MÉTHODOLOGIQUES	29
OUTILS PÉDAGOGIQUES	31
10. ARTISANS	36
GUIDES	36
CENTRES DE RESSOURCES	37
ACTUALITÉS	2

1 • RESSOURCES PLURI-ACTEURS

TEXTES DE LOIS

PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Le Pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire vise à réunir l'ensemble des parties prenantes, tout au long de la chaîne alimentaire, pour réduire de moitié le gaspillage alimentaire à l'horizon 2025. De nombreux partenaires s'engagent aux côtés de l'État pour relever ce défi.

Source : Ministère de l'Agriculture, juin 2013

En savoir plus : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/pacte_gapillage_alimentaire_3.pdf

RAPPORT DE G. GAROT AU PREMIER MINISTRE « LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE : PROPOSITION POUR UNE POLITIQUE PUBLIQUE »

Description : Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le Premier ministre a confié à Guillaume Garot, Député, une mission visant à identifier les freins qui persistent tout au long de la chaîne alimentaire et de proposer des adaptations du cadre législatif et réglementaire.

Source : G. Garot député de la Mayenne et ancien ministre délégué à l'agroalimentaire, 2014

En savoir plus : <https://www.vie-publique.fr/sites/default/files/rapport/pdf/154000257.pdf>

LOI DE TRANSITION ÉNERGÉTIQUE POUR LA CROISSANCE VERTE

Description : La loi n°2015-992 du 17 août 2015, relative à la transition énergétique pour la croissance verte, fixe les grands objectifs d'un nouveau modèle énergétique français et comporte aussi des dispositions favorisant l'économie circulaire et une meilleure gestion des déchets.

Source : Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie, août 2015

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_efec08c2afd64b73ba97788b3378707e.pdf

LOI RELATIVE À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Le texte de loi inscrit les priorités de la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'interdiction pour les distributeurs de détruire les invendus en magasins et l'introduction des enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire dans les programmes scolaires.

Source : Journal Officiel de la République Française, 11 février 2016

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_a04543a6e072426fb35ec6f4a9823065.pdf

ÉVALUATION DE LA LOI GAROT

Description : Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a commandité au cabinet EY la réalisation de l'évaluation de l'application des dispositions prévues par la loi Garot. L'évaluation concerne plus particulièrement les dispositions relatives au don alimentaire.

Source : Cabinet EY - Novembre 2019

En savoir plus : <https://agriculture.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-evaluation-de-lapplication-des-dispositions-prevues-par-la-loi-garot>

SYNTHÈSE LOIS LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Document issu de la présentation de la réglementation sur la lutte contre le gaspillage alimentaire

Source : ADEME et le Bureau du pilotage de la politique de l'alimentation/DGAL/MAA, 2 avril 2020

En savoir plus : <https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/synthese-lois-lutte-gaspillage-alimentaire.pdf>

RESTAURATION COLLECTIVE : ARRÊTÉ DU 7 MAI 2020 RELATIF À LA GESTION DES EXCÉDENTS

Description : Cet arrêté vient compléter celui du 21 décembre 2009 en intégrant l'évolution des pratiques, notamment en matière de dons des excédents alimentaires.

DÉCRET RELATIF AU LABEL « ANTI-GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Description : Le décret relatif au Label "antigaspillage alimentaire" a été voté le 22 décembre 2020. L'année 2021 a permis la rédaction des référentiels qui sont propres à chaque secteur d'activité. Le premier a été testé sur le secteur de la distribution. Le label sera ensuite attribué par des organismes certificateurs et la liste des labellisés et publiées sur le site du Ministère de la Transition Écologique.

DOCUMENTS D'INFORMATIONS

CONTRIBUTION DE LA SOCIÉTÉ CIVILE À LA PRÉVENTION ET À LA RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Document de positionnement

Source : Comité économique et social européen, janvier 2015

En savoir plus : <https://www.eesc.europa.eu/sites/default/files/resources/docs/ppaper-fr.pdf>

« ALIMENTATION ET ENVIRONNEMENT – CHAMPS D' ACTIONS POUR LES PROFESSIONNELS »

Description : En soulignant les enjeux et les leviers les plus pertinents à actionner pour chaque maillon de la chaîne alimentaire, cette brochure vise à bâtir une culture commune. Elle a vocation à susciter le dialogue, pour poser les bonnes questions et élaborer des réponses réalistes, afin de converger vers une alimentation toujours plus durable.

Source : ADEME, octobre 2016

En savoir plus : https://librairie.ademe.fr/cadic/2223/alimentation_et_environnement_2020.pdf

LIVRE BLANC TOO GOOD TO GO : « LES DATES DE PÉREMPTION, UNE IDÉE DÉPASSÉE ? »

Description : À l'occasion du 3^e anniversaire de la loi Garot contre le gaspillage alimentaire, l'application de lutte contre le gaspillage alimentaire Too Good To Go publie un livre blanc sur les dates de péremption.

Source : Too Good To Go, janvier 2019

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_08b54a4cc27243389468d6c38e4245b9.pdf

RAPPORT DE L'ONU SUR LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRE

Description : Le programme environnement des Nations unies a sorti son rapport sur les pertes et gaspillages alimentaires au niveau mondial.

[Retrouvez ce rapport ici](#)

Source : ONU - 2021

DÉFI COLLECTIF "ANTI-GASPI" EN ENTREPRISE

Description : Pendant 1 an, 24 entreprises implantées en Auvergne-Rhône-Alpes ont participé à un défi collectif. Organisé par la CCI et l'ADEME régionale, commerces alimentaires, restaurants collectifs, grandes et moyennes surfaces ont mis en place des actions pour réduire de moitié leurs déchets.

En savoir plus :

[Résultats disponibles ici](#)

[Descriptif de l'opération disponible ici](#)

REPLAY DES 2^{ÈMES} ASSISES DU RÉGAL NOUVEL AQUITAINE

Description : Retrouvez les interventions sur la [chaîne YouTube du CREPAQ](#).

- Michel DURU (INRAE): « pourquoi notre santé et celle de la planète se jouent dans nos assiettes? »
- Aurore DUPONT (Grand Angoulême) et Nathalie CORADE (Bordeaux Sciences Agro): « comment mettre en œuvre la résilience alimentaire de nos territoires pour surmonter les crises écologique, climatique, sanitaire, économique... ? »
- Dominique PATUREL (INRAE) et Florian LABOULAIS (le labo): « Démocratie et justice alimentaires: des préalables incontournables pour la réussite de la résilience alimentaire de nos territoires »
- Gaspillage alimentaire et crise sanitaire: des initiatives remarquables inspirantes pour l'avenir

REVIVEZ LES ASSISES DU RÉGAL NORMANDIE

Tous les replays, documents, informations relatives aux Assises de lutte contre le gaspillage alimentaire du RÉGAL Normandie ont été mis sur [notre site](#) et [sur notre chaîne YouTube](#).

ÉTUDES

ÉTAT DES LIEUX DES MASSES DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DE SA GESTION AUX DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Description : Dans le cadre de sa mission de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'ADEME a conduit une étude portant sur « l'état des lieux des pertes et gaspillages et de leur gestion par étapes de la chaîne alimentaire ».

Source : ADEME, mai 2016

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/etat-lieux-masses-gaspillages-alimentaires-gestion-differentes-etapes-chaîne-alimentaire>

GUIDES

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE POUR ORGANISER UNE RENCONTRE ASSOCIATIVE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : France Nature Environnement propose aux acteurs associatifs désireux de mettre en place des rencontres sur le gaspillage alimentaire des conseils méthodologiques pour préparer, mettre en œuvre et évaluer leurs projets.

Source : FNE, 2017

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/4c418c9c-3aef-4b98-a362-659e7df1f3d9/guide-fne-rencontres-gaspi-alimentaire-fevrier2017.pdf>

GUIDE POUR LA NORME DE COMPTABILISATION ET DE DÉCLARATION DE PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Description : Grâce à nos amis Québécois de Recyc-Québec, le sommaire exécutif de FLW Standard a été traduit en français.

Sources : Recyc-Québec, 2019

En savoir plus : https://flwprotocol.org/wp-content/uploads/2019/02/FLW_Standard_Exec_Summary_Francais.pdf

GUIDE AGIR SUR SON TERRITOIRE – LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : L'objectif de ce guide est de mettre en évidence les leviers d'actions dont disposent les collectivités territoriales, au travers de leurs multiples compétences et ce, tout au long de la chaîne alimentaire.

Source : Région Île-de-France - 2021

En savoir plus : https://www.iledefrance.fr/sites/default/files/2019-08/livret_gaspillage_alimentaire_prod_270616-def-web.pdf

GUIDE « 42 INITIATIVES ANTI GASPI EN RÉGION PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR »

Description : Ce document a pour vocation de mettre en lumière la diversité des actions au sein du réseau RÉGAL'IM, chacune avec ses particularités mais œuvrant toutes dans le même but : la réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.

Sources : RÉGAL'IM, 2022

En savoir plus : <https://www.calameo.com/read/0061126431a6bd57629f0>

OUTILS

APPLICATIONS ANTI-GASPI

L'ADEME vous recommande les applications adaptées à votre besoin. [Découvrez l'article !](#)

JOURNÉE INTERNATIONALE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Depuis 2015, la France s'est mobilisée en initiant une journée nationale le 16 octobre, calée sur la journée internationale de l'alimentation. En 2020, la FAO instaure la journée internationale le 29 septembre. La France va donc progressivement se caler sur cette nouvelle date, même si communiquer à l'occasion de ces deux dates ou sur les 15 jours d'intervalle, garde aussi tout son sens.

Retrouvez les éléments de communication sur cette page et déclinés en FR et [téléchargeables ici](#) :

- * les posters et bannières
- * des visuels spécifiques pour les gestes à la maison
- * une vidéo " de la fourche à la fourchette", à destination des professionnels

2. PRODUCTION

ÉTUDES

ÉTUDE « RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES D'ALIMENTS DANS UN MONDE DE PLUS EN PLUS URBANISÉ – 9 LEVIERS D' ACTIONS »

Description : Pour identifier et analyser les leviers permettant de limiter le gaspillage alimentaire en milieu urbain et favoriser le développement de systèmes alimentaires urbains « zéro gaspillage, zéro déchets », l'Inra, accompagné d'un groupe d'experts internationaux, a mené une étude sur l'optimisation des usages alimentaires et la réduction du gaspillage dans divers contextes urbains.

Source : INRA, juin 2016

En savoir plus : <https://www.inrae.fr/actualites/reduire-pertes-gaspillages-aliments-monde-urbanise>

POTENTIELS ET LEVIERS DE RÉDUCTION DES PERTES ET GASPILLAGE EN PRODUCTION AGRICOLE

Description : Étude d'opportunité pour la mise en place d'une opération témoin au stade de la production.

Source : ADEME, juillet 2018

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/potentiels-leviers-reduction-pertes-gaspillages-production-agricole>

OPÉRATION TÉMOIN « FRUITS ET LÉGUMES » : DES SOLUTIONS POUR RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Description : Afin de mieux comprendre les causes des pertes alimentaires à l'étape de la production agricole pour les fruits et légumes, l'ADEME a piloté une opération « témoin » dédiée à ce secteur. Cette opération a permis d'accompagner 13 sites de production et d'exploitation dans la réalisation d'un diagnostic détaillé et dans la mise en place d'un plan d'action sur une saison complète de production. Bien que réalisée sur une saisonnalité atypique (2020-2021 marquées par la crise sanitaire), les établissements ont pu identifier des leviers de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire et mettre en place des actions très encourageantes. Ce rapport présente la méthodologie employée pour l'ensemble de l'opération.

Source : ADEME, I Care & Consult, Phénix - 2021

Pour en savoir plus : [Rapport méthodologique Présentation des résultats et synthèse](#)

OUTILS

NOUVELLE APPLICATION POUR LE DON ALIMENTAIRE DES PRODUITS AGRICOLES

Description : Spécialisée dans le don alimentaire des produits agricoles, SOLAAL a lancé une application pour faciliter la mise en relation entre producteurs et associations dans le but de valoriser les invendus à tout moment et rapidement.

Source : SOLAAL

En savoir plus : <https://www.solaal.org/>

GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

GUIDE POUR CONSERVER ET TRANSFORMER SES LÉGUMES

Description : AGROBIO 47 vous présente son guide pour mettre en œuvre un processus de fabrication. Ce guide est destiné à tous les producteurs.trices qui souhaitent maîtriser leur transformation de légumes à la ferme, afin de proposer une nouvelle gamme de produits aux consommateurs.

Source : AGROBIO 47, 2017

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_2b72ba31061640578026d910935543e9.pdf

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE « METTRE EN ŒUVRE UNE OPÉRATION DE GLANAGE AGRICOLE »

Description : En partenariat avec l'ADEME, la DRAAF et la DREAL Normandie, le CREPAN a édité un guide méthodologique pour accompagner les acteurs qui souhaitent organiser des opérations de glanage sur leur territoire.

Source : CREPAN, 2017

En savoir plus : <http://beta.crepan.org/app/uploads/2017/06/Guide-m%C3%A9thodologique-Mettre-en-place-une-op%C3%A9ration-de-glanage-agricole-CREPAN-FNE-oct-16-VF.pdf>

3. INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

ÉTUDES

LA RÉDUCTION ET LA VALORISATION DES DÉCHETS ET SOUS-PRODUITS EN INDUSTRIES AGRO-ALIMENTAIRE : RETOUR D'EXPÉRIENCES ET BONNES PRATIQUES EN BASSE-NORMANDIE

Source : AREA et ADEME, 2014

En savoir plus :

<https://normandie.ademe.fr/sites/default/files/reduction-valorisation-dechets-industries-agro-alimentaire.pdf>

IAA TÉMOINS : MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE POUR PLUS DE PERFORMANCE

Description : La note méthodologique et le rapport précisent les conditions de réalisation de l'étude réalisée en 2018, visant à évaluer et réduire les pertes alimentaires dans les industries agro-alimentaires. Ils restituent les résultats d'une opération témoin, réalisée avec 19 entreprises IAA françaises et illustrent l'intérêt économique et environnemental de réduire le gaspillage alimentaire.

Source : ADEME, 2019

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/iaa-temoins-moins-gaspillage-alimentaire-plus-performance>

OUTILS

LA CHARTE D'ENGAGEMENT DE L'ANIA POUR LES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES

Description : Cette charte regroupe des propositions d'axes de progrès, issues de bonnes pratiques, qui pourront être déclinées et complétées par les entreprises en fonction de leurs taille, capacités et leviers d'action. Elle est illustrée, en annexe, d'exemples concrets d'actions mises en œuvre par des entreprises et fédérations, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Source : ANIA, 2015

En savoir plus : <https://www.ania.net/wp-content/uploads/2015/10/Charte-anti-gaspi2.pdf>

FICHES ACTIONS : « IAA TÉMOINS : RÉDUIRE SES COÛTS, SES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES »

Description : L'ADEME a accompagné 19 entreprises de l'agroalimentaire afin de démontrer l'intérêt économique et environnemental, de réduire leurs pertes et gaspillages alimentaires.

Source : ADEME, 2019

En savoir plus :

https://librairie.ademe.fr/cadic/901/iaa_temoins_reduire_pertes_et_gaspillages_alimentaires_10fichesactions_010837.pdf

FICHE D'ENTREPRISE : « IAA TÉMOINS : RÉDUIRE SES COÛTS, SES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES »

Description : L'ADEME a accompagné 19 entreprises de l'agroalimentaire afin de démontrer l'intérêt économique et environnemental de réduire leurs pertes et gaspillages alimentaires. Ce recueil propose 18 fiches qui présentent pour chacune des entreprises accompagnées : la situation initiale, un bilan chiffré et les principales actions réalisées.

Source : ADEME, 2019

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/iaa-temoins-reduire-couts-pertes-gaspillages-alimentaires-fiches-entreprises>

DIAGNOSTICS OBLIGATOIRES POUR LES OPÉRATEURS DE L'AGROALIMENTAIRE

La loi relative au gaspillage et à l'économie circulaire de février 2020 (loi AGEC) rend obligatoire, pour les opérateurs agroalimentaires, la mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant un diagnostic, d'ici janvier 2021. Ce mémo rappelle aux entreprises agroalimentaires les objectifs, les principales étapes et les résultats potentiels d'un diagnostic des pertes alimentaires. En complément, l'ADEME vous propose une boîte à outils comprenant notamment 3 tableurs correspondant à 3 niveaux d'analyse (tableur, tableur d'exemple et guide) et une FAQ disponibles sur OPTIGEDE@

Source : ADEME - 2020

GUIDE POUR LA RÉALISATION D'UN DIAGNOSTIC DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN INDUSTRIE AGRO-ALIMENTAIRE

Description : L'ADEPALE (Association représentant les PME et ETI alimentaires) et le CTCPA (Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles) ont réalisé un guide pratique pour permettre aux IAA de répondre à leur obligation de diagnostic des pertes et gaspillages alimentaires.

Source : ADEPALE et CTCPA, 2023

En savoir plus : https://www.ctcpa.org/wp-content/uploads/2023/04/Guide-diagnostic-de-pertes-et-gaspillage-alimentaires_ADEPALE-CTCPA-1-1.pdf

RAPPORT X-FOOD : LE COMPROMIS ENVIRONNEMENTAL ENTRE PERTES ALIMENTAIRES ET EMBALLAGES

Description : Après la conférence finale d'un an d'échanges sur les controverses des pertes et gaspillages à chaque étape de la chaîne alimentaire, le think tank X-Food présente son travail dédié au rôle des emballages. Le rapport propose des indicateurs pratiques basés sur la science pour évaluer le compromis. Un calculateur est également mis en ligne, en accès libre, pour les personnes qui souhaitent évaluer la performance de différentes options d'emballage avec leurs propres données.

4. DISTRIBUTION

ÉTUDES

DISTRIBUTEURS ENGAGÉS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : L'ADEME a réalisé une expérimentation avec 10 magasins et 5 enseignes pour détailler le poids, la nature et la valeur du gaspillage alimentaire produits sur leurs sites et pour les accompagner dans la réduction de ce gaspillage.

Source : ADEME, novembre 2016

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/distributeurs-engages-contre-gaspillage-alimentaire>

BAROMÈTRE 2018 DE LA VALORISATION DES INVENDUS EN GRANDE DISTRIBUTION

Description : Une étude Ipsos commandée par Comerso, acteur dans le domaine de la logistique du don et de l'anti-gaspillage, révèle que, deux ans après l'entrée en vigueur de la loi Garot, les grandes surfaces alimentaires ont intégré les pratiques anti-gaspillage dans leur stratégie et dans la gestion du cycle de vie de leurs produits.

Source : IPSOS/Comerso, mars 2018

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_ffe428427bb04d8e8c7aa58f41db707a.pdf

DISTRIBUTION / RETAIL : OBJECTIF ZÉRO-DÉCHET

Description : Une étude IPSOS commandée par COMERSO - acteur phare accompagnant les entreprises vers le Zéro-Déchet - révèle que les acteurs du Retail poursuivent le déploiement de stratégies et actions vers le Zéro-Déchet.

Source : Comerso/IPSOS, janvier 2019

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_de4feff0e0a742cc8a72914f3d6123af.pdf

DÉCRET RELATIF À LA QUALITÉ DU DON DANS LE COMMERCE DE DÉTAIL

Description : La qualité du don est aujourd'hui encadrée par un décret en date du 11 avril 2019. Les dispositions sont entrées en application au 1^{er} janvier 2020. Ce décret pose les conditions dans lesquelles les commerces de détails doivent mettre en place un plan de gestion de la qualité de leurs dons.

Source : Journal Officiel de la République Française

En savoir plus : https://media.wix.com/ugd/d8b5db_60f8ff08686542b885d03258764d494c.pdf

GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

GUIDE DES BONNES PRATIQUES « DISTRIBUTEURS : COMMENT ÉVITER DES COÛTS EN RÉDUISANT VOS DÉCHETS ET VOS PERTES ALIMENTAIRES ? »

Description : L'objectif du guide est :

- D'inciter et d'accompagner les distributeurs à réduire leurs déchets et le gaspillage alimentaire ;
- De permettre aux distributeurs de mieux structurer leur action avec, comme conséquence, un meilleur respect de la réglementation, mais également des bénéfices financiers.

Source : ADEME, 2018

En savoir plus : <https://fr.calameo.com/cerdd/read/00618143237a119508357>

AUTRES OUTILS PRATIQUES À DESTINATION DES ORGANISATEURS D'ÉVÉNEMENTS / DISTRIBUTEURS

- [Étude](#) « distributeurs engagés contre le gaspillage alimentaire » (2016)
- [Vidéo de l'opération](#) « distributeurs engagés contre le gaspillage alimentaire » (2016)
- [Outil Auto Diagnostic Environnemental](#) pour les Responsables d'Événements (ADERE, 2022)
- [Baromètre](#) de l'anti-gaspi par Phénix

5. RESTAURATION COLLECTIVE

ÉTUDES

BILAN DE L'OPÉRATION 1000 ÉCOLES ET COLLÈGES CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : L'opération « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » mise en place par l'ADEME entre 2016 et 2018 a permis d'accompagner 567 écoles et 451 collèges répartis dans 40 collectivités françaises dans des diagnostics et actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Source : ADEME, 2018

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/bilan-loperation-1000-ecoles-colleges-contre-gaspillage-alimentaire>

INFOGRAPHIE « GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE »

Description : L'ADEME présente les moyennes du gaspillage alimentaire en restauration collective. Il s'agit d'une mise à jour sur la base de 1800 établissements dans les différents secteurs d'activités : entreprises, scolaires, santé.

Source : ADEME, oct. 2020

En savoir plus : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3899-gaspillage-alimentaire-dans-la-restauration-collective.html>

ÉTUDE SUR LE CALCUL SIMPLIFIÉ DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Description : Afin de mettre à jour les ratios historiquement utilisés pour supprimer la part non comestible des calculs du gaspillage alimentaire en restauration collective, l'ADEME a souhaité réaliser des pesées fines dans différents types d'établissements. Ces pesées, réalisées dans 35 établissements de différentes régions (Normandie, Haut-de-France et La Réunion principalement) et de différentes catégories (primaires, collèges, lycées, entreprises, EHPAD, hôpitaux) ont permis de regarder très précisément la part des denrées non comestibles dans les restes de préparation, les excédents de service et les restes d'assiettes. La méthodologie appliquée et les résultats détaillés sont présentés dans ce rapport.

Retrouvez la fiche technique et rapport méthodologique sur librairie.ademe.fr

Source : ADEME - 2021

En savoir plus : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4936-calcul-simplifie-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>

INFOGRAPHIE - GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

L'ADEME présente les moyennes du gaspillage alimentaire en restauration collective. Il s'agit d'une mise à jour sur la base de 1800 établissements dans les différents secteurs d'activités : entreprises, scolaires, santé.
[Visible ici](#)

GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

DES MENUS RESPONSABLES DANS VOTRE RESTAURANT UNIVERSITAIRE

Description : Dans ce guide, le REFEDD nous donne des pistes pour amorcer une démarche vers une alimentation plus respectueuse des consommateurs et de l'environnement, au sein des campus universitaires.

Source : REFEDD, 2012

En savoir plus : <https://agirecologie.jimdofree.com/2012/03/15/des-menus-%C3%A9co-responsables-dans-les-resto-u-crous/>

CAHIER DE PRÉCONISATION POUR LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Description : Regroupement de fiches techniques pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective dans les établissements scolaires.

Source : ADEME et conseil général Gironde, 2012

En savoir plus : https://www.gironde.fr/sites/default/files/2017-06/cahier_restaurations_collective_1806122_95p.pdf

FICHE-INTERVENTION : « MOBILISER LES ÉTUDIANTS DANS UN PROJET DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE D'UN RESTAURANT UNIVERSITAIRE »

Description : Fiche technique détaillant comment organiser un événement de sensibilisation et un diagnostic sur le gaspillage alimentaire en restauration universitaire.

Source : FNE, 2013

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/450c2370-cb93-45cd-9798-137eb0fffc24/fiche-intervention-restaurant-universitaire-fne.pdf>

FICHE-INTERVENTION : « ACCOMPAGNEMENT D'UN ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE DANS SON PROJET DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Description : Fiche technique pour mettre en place une action de réduction du gaspillage alimentaire dans un établissement scolaire.

Source : CREPAQ et FNE, 2013

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/7f3df0d5-2266-4525-9915-bcc1224b2347/fiche-intervention-etablissement-scolaire-fne.pdf>

GUIDE BONNES PRATIQUES POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE LYCÉENNE

Description : Guide destiné aux restaurants scolaires des lycées présentant 5 étapes pour réduire le gaspillage alimentaire.

Source : Greencook et la région Nord pas de Calais, 2014

En savoir plus : <https://amorcer.asso.fr/documents/1056/download>

GUIDE : « FAVORISER L'ALIMENTATION LOCALE ET DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Description : Ce guide vise à donner des clefs aux gestionnaires de la restauration collective publique pour leur permettre de s'approvisionner avec des produits de proximité et de qualité, à l'heure où les consommateurs français souhaitent avoir plus d'informations sur l'origine et le mode de production des aliments.

Source : Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, 2016

En savoir plus : https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaucoll-bd_0.pdf

GUIDE « RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Description : Destiné en priorité aux gestionnaires de la restauration collective publique, ce guide propose une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire et ainsi, répondre aux exigences de la loi de Transition énergétique pour la croissance verte qui stipule : « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1er septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ».

Ce guide propose des outils et des conseils pour :

- réaliser un diagnostic et une évaluation du gaspillage ;
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'action ;
- pérenniser les résultats obtenus.

Il peut également être utile à toute personne concernée par la restauration collective, que ce soit dans le secteur public ou privé.

Source : ADEME, 2017

En savoir plus : <https://expertises.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.pdf>

OUTILS POUR LE DIAGNOSTIC DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Description : Pour définir quelles actions mettre en place au sein de votre établissement, il est essentiel de réaliser un état des lieux. Pour vous y aider, l'ADEME vous propose quelques outils simples et pratiques.

Source : ADEME, 2018

En savoir plus : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

BOÎTE À OUTILS COMMANDE PUBLIQUE DURABLE : RÉDIGER UN MARCHÉ PUBLIC DE DENRÉES ALIMENTAIRES (FRUITS ET LÉGUMES)

Description : Boîte à outils pour aider les acheteurs publics à rédiger un marché public de denrées alimentaires intégrant les enjeux de développement durable et les circuits courts.

Source : ARPE, février 2018

En savoir plus : <https://fr.calameo.com/read/00275654265586499b807>

UNE BOÎTE À OUTILS ADEME POUR LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Description : Afin notamment d'accompagner les acteurs de la restauration collective dans la mise en œuvre de la loi EGALIM, la boîte à outils OPTIGEDE de l'ADEME s'enrichit d'une rubrique « alimentation durable et gaspillage alimentaire » et comporte un onglet « restauration collective ».

Source : ADEME, 2019

En savoir plus : <https://www.optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>

GUIDE « MON CROUS RESPONSABLE »

Description : À la fois soutien méthodologique et technique, ce guide s'adresse aux membres des CROUS, collectivités et leurs partenaires. La méthode et les recommandations proposées s'appuient sur l'expérience du CROUS de Dijon.

Source : Dijon Métropole, novembre 2018

En savoir plus : <https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/guide-mon-crous-responsable-a2697.html>

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE – Prévention et gestion des déchets, lutte contre le gaspillage alimentaire dans les collèges et lycées

Description : La Région PACA met en ligne un guide pour vous accompagner étape par étape, ainsi qu'un volet pédagogique et des outils pratiques : diagnostic, retour d'expériences, etc.

Source : Geres, Gesper, Direction des lycées de la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur, Direction de l'environnement du Département des Bouches-du-Rhône et l'ADEME Provence-Alpes-Côte d'Azur - 2021

En savoir plus : https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/guide_geres-2021.pdf

GUIDE PRATIQUE POUR ORGANISER DES CUEILLETES SOLIDAIRES

Description : Ce guide présente le projet des « Cueillettes Solidaire en Provence », une action concrète dans la lutte contre le gaspillage, contre la précarité alimentaire, et en faveur de l'économie circulaire.

Source : DREETS & ADEME, novembre 2021

En savoir plus : <https://www.calameo.com/read/00693414071fcc78bca32>

GUIDE « CHUT ! ILS MIJOTENT... » : LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Description : Ce guide vous permettra de cheminer dans vos démarches de lutte contre le gaspillage et des dons alimentaires en restauration collective. Établissements scolaires, restaurants d'entreprise, EHPAD, hôpitaux... Ils nous racontent tout ! Leurs réussites, leurs astuces, leurs secrets de fabrication mais aussi leurs casseroles, leurs échecs et leurs doutes.

Source : DRAAF, 2022

En savoir plus : https://www.labo-terana.fr/telechargement_guidegaspillagealimentaire2022_terana_draaf/#juillet%202022

GUIDE « RÉDUIRE LE GASPILLAGE ET MIEUX VALORISER LES DÉCHETS ALIMENTAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE »

Description : Lutter contre le gaspillage alimentaire et mettre en place des actions de gestion des déchets alimentaires sont des actions complémentaires. A l'heure où la réglementation se durcit pour la restauration collective, retrouvez conseils et pistes d'actions simples à mettre en place au sein de votre établissement.

Source : ADEME, janvier 2022

En savoir plus : https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5218-reduire-le-gaspillage-et-mieux-valoriser-les-dechets-alimentaires-en-restauration-collective.html#/44-type_de_produit-format_electronique

SELFIDEAL : LE GUIDE POUR UNE OFFRE À CHOIX MULTIPLES OPTIMISÉE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Description : Comment optimiser les selfs en restauration scolaire en alliant gaspillage, qualité et équilibre ? Ce guide est issu d'une recherche-action dans 16 lycées et détaille :

- Les conditions de réussite pour gérer les nombres de choix,
- Les procédures pour faire évoluer l'offre,
- Des témoignages et exemples concrets, pour concilier une restauration de qualité et des coûts maîtrisés,
- Le rôle essentiel d'une communication stratégique.

[Ce guide est disponible ici.](#)

PANIER ANTI-GASPI EN RESTAURATION COLLECTIVE : GUIDE OPÉRATIONNEL

Description : Les établissements de restauration collective ont mis en place différentes actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire, et notamment, donner en fin de service les excédents de production au profit de la solidarité alimentaire. Il s'agit ici d'étudier les conditions de faisabilité de la mise à disposition de panier anti-gaspi basé sur la vente des excédents de production à des bénéficiaires particuliers et de répondre aux questions suivantes :

- Quelles denrées peuvent être concernées ?
- Quelle réglementation sanitaire s'applique ?
- Quels types d'établissements peuvent le mettre en place ?

[Retrouvez ce guide sur optigede.](#)

MA CANTINE

Description : « ma cantine » est un outil pour accompagner les acteurs de la restauration collective à proposer une alimentation de qualité, saine et durable.

En savoir plus : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr>

RÉDUIRE COLLECTIVEMENT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURANT D'ENTREPRISE

Description : L'association « La Défense des aliments » a été créée en 2018 dans le but de mobiliser les grandes entreprises de ce quartier d'affaires emblématique dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. S'en est suivi un audit de 5 entreprises avec des résultats très intéressants. Les résultats sont aujourd'hui partagés avec la mise à disposition d'une boîte à outils et un guide pratique.

Source : La Défense des aliments

En savoir plus : <https://parisladefense.com/fr/la-defense-des-aliments-guide-pratique>

OUTILS PÉDAGOGIQUES

MALLETTE PÉDAGOGIQUE « PRENONS EN MAIN LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ! »

Description : La mallette est à destination des enfants de 8 à 14 ans dans un cadre scolaire ou de façon plus large, dans le contexte d'animations auprès de ce public (centres de loisirs, etc.). Grâce au support d'activités multiples, la mallette a pour objectif de faire découvrir aux enfants les causes et les conséquences du gaspillage et de proposer des solutions pour l'éviter. La mallette est en vente et certains supports pédagogiques sont téléchargeables.

Source : Le Pic Vert, 2017

En savoir plus : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Depliant4pagesMP-PicVert-v1_cle0cc2ab.pdf

Contact pour les modalités de prêt : cre@cpievdo.fr ou 02 31 50 10 59

MANUEL D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DURABLE À DESTINATION DES ENSEIGNANTS

Description : Ce document vise à améliorer la compréhension et le sens de l'analyse d'élèves et d'enseignants européens. L'idée est de faire naître un engagement actif pour relever les défis du développement mondial, avec un point d'honneur accordé à la sécurité et à la souveraineté alimentaire, aux systèmes alimentaires durables et aux petites exploitations agricoles.

Source : EAThink, 2018

En savoir plus : <https://urgenci.net/french/wp-content/uploads/2018/02/Manuel-Urgenci-complet-FINAL-3-2.compressed-2.pdf>

UN PROGRAMME DE SENSIBILISATION AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : « MON ÉCOLE ANTI GASPI » PAR TOO GOOD TO GO

Description : Outil de sensibilisation à destination des écoles élémentaires, ce programme offre aux enseignants et aux professionnels de l'animation des outils pédagogiques pour mener des activités ludiques autour du gaspillage alimentaire.

Source : Too Good To Go, 2021

En savoir plus : <https://www.toogoodtogo.com/fr/c/ecole-antigaspi-toogoodtogo/programme-mon-ecole-antigaspi>

DOCUMENTS : PESÉES DÉFI « ASSIETTES VIDES »

Description : Depuis 2017, le RÉGAL Normandie organise des Défis « Assiettes Vides » afin de mobiliser un maximum d'établissements scolaires à la réduction du gaspillage alimentaire. Retrouvez l'ensemble des documents complémentaires.

Source : RÉGAL Normandie, 2022

Contact : Nathalie VILLERMET - 07 49 59 66 69 - contact@regal-normandie.fr

En savoir plus :

https://www.regal-normandie.fr/wp-content/uploads/2022/03/Presentation_defi_assiettes_vides_MAI2022.pdf

Remarque : les outils pédagogiques présents dans la partie consommateurs peuvent également vous être utiles.

« STOP AU GASPI » : DISPOSITIF PÉDAGOGIQUE EN MILIEU SCOLAIRE (CYCLE 3 ET 4)

Description : Découvrez et déployez Stop au gaspi, dispositif de sensibilisation des scolaires à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Conçu par des animateurs environnement, ce dispositif pédagogique clés en main s'adresse à tout personnel d'établissement ou animateur de structure extérieure souhaitant permettre aux élèves, du CM1 à la Seconde, de comprendre la complexité du gaspillage alimentaire et d'agir concrètement à sa réduction dans l'établissement.

En savoir plus : <https://graine-normandie.net/ressource/stop-au-gaspi-mon-etablissement-sengage/>

« STOP AU GASPI TAP & ACM » : KIT PRATIQUE POUR SENSIBILISER DURANT LES TEMPS PÉRI ET EXTRA SCOLAIRE

Description : Vous cherchez un outil pour aborder le gaspillage alimentaire lors de vos animations péri et extra scolaires ? Ne cherchez plus : Stop au gaspi TAP & ACM est fait pour vous !

Découvrez et déployez ce dispositif en format adapté aux objectifs pédagogiques et aux contraintes temporelles et techniques des TAP (ou NAP) et des centres de loisirs (ACM).

En savoir plus : <https://graine-normandie.net/ressource/stop-au-gaspi-mon-acm-sengage/>

KIT ÉDUCATIF CLÉ EN MAIN POUR LE PRIMAIRE ET COLLÈGE « C'est fini, Zéro gaspi »

Description : Voici une initiative qui associe l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire (élèves, enseignants, équipe de cuisine et de cantine, municipalité et producteurs locaux) pour redonner de la valeur à la nourriture et réduire le gaspillage alimentaire dans les écoles primaires et secondaires. Cela prend la forme d'un kit éducatif disponible en français et par tranche d'âge.

Source : FAO et International Food Waste Coalition

En savoir plus : http://internationalfoodwastecoalition.org/?page_id=522

MON RESTAU RESPONSABLE : NOUVEAU SITE EN LIGNE

Description : Outil gratuit destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

Source : Mon Restau Responsable

En savoir plus : <https://www.monrestauresponsable.org/>

GUIDE DÉDIÉ À LA PROBLÉMATIQUE DES GRAMMAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Description : Ce guide vous donne toutes les clés pratiques et juridiques pour utiliser le levier « grammage des portions » dans les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Source : AMORCE en partenariat avec ADEME

En savoir plus : <https://amorcerce.asso.fr/publications/reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective-recommandations-et-bonnes-pratiques-pour-ajuster-les-grammages-des-portions-dt108/download>

TUTO POUR RÉALISER SON GÂCHIS-MÈTRE

Description : Outil de sensibilisation phare dans la restauration collective, nombreuses étaient les collectivités à souhaiter disposer d'un modèle type gâchis-mètre. C'est chose faite, avec la précieuse contribution du CREPAQ, un tutoriel didactique utilisant des matériaux simples (ou de récup) et à moindre coût a été mis en ligne sur YouTube.

Source : CREPAQ

En savoir plus : <https://www.youtube.com/watch?v=tulr46M1ne0&feature=youtu.be>

AUTRES OUTILS PÉDAGOGIQUES À DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

- [Cahiers de préconisations sur le gaspillage alimentaire en restauration collective](#) (CG33 – mai 2012)
- LOCALIM, [la boîte à outils des achats publics de la restauration collective](#), MAA (2016)
- Étude « [Coût et impact du gaspillage alimentaire en restauration collective](#) » (2016)
- Guide « [Réduire le gaspillage alimentaire et augmenter l'approvisionnement local en prestation de service](#) », CD 53, (2016)
- Vidéo « [une restauration collective durable mode d'emploi](#) », ARPE PACA (2018)
- Vidéo de l'édition 2019 du chef master anti-gaspi
- Campagne « [Ça suffit le gâchis](#) » : le self-service à destination de la restauration collective
- Boîte à outils « [commande publique durable](#) », ARPE
- [Mon restau responsable](#), FNH

6. RESTAURATION COLLECTIVE HOSPITALIÈRE

GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

FICHE-INTERVENTION « ACCOMPAGNEMENT D'UN EHPAD DANS SON PROJET DE RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Description : Cette fiche technique nous présente comment accompagner un établissement à améliorer son offre alimentaire dans un contexte de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Source : CREPAQ et Verlin Vers l'Autre, 2013

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/670c158a-22c8-4ec5-ae9d-4899707d2e25/fiche-intervention-ehpad-fne.pdf>

RECUEIL D'ACTIONS POUR L'AMÉLIORATION DE L'ALIMENTATION EN ÉTABLISSEMENTS HÉBERGEANT DES PERSONNES ÂGÉES

Description : Ce guide donne des explications pour prolonger le plaisir de manger et veiller au maintien, le plus longtemps possible, de l'autonomie des séniors. Il recense des actions exemplaires destinées à améliorer l'alimentation dans les établissements hébergeant des personnes âgées et se conçoit comme un outil favorisant le bien être des personnes âgées en institutions. Il est composé de fiches pratiques thématiques, d'une boîte à outils, ainsi que d'une liste des ressources complémentaires sur le sujet.

Source : Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt, Ministère des affaires sociales et de la santé, 2014

En savoir plus : https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Recueil_EHPAD-2.pdf

STOP AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : LE GUIDE ANTI GASPI POUR LES EHPAD

Description : Ce guide est le retour d'expérience d'un projet-pilote en Provence-Alpes-Côte d'Azur à destination des responsables d'établissements et professionnels du secteur d'EHPAD, dans le cadre de la réduction du gaspillage alimentaire.

Source : GERES/GESPER, 2018

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_41d038e8408d4f24914936114be000ac.pdf

MAISON GOURMANDE ET RESPONSABLE : 1^{ère} ÉTAPE DE L'ACCOMPAGNEMENT DE 500 EHPAD DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET LA DÉNUTRITION

Description : Cet accompagnement sur 2 ans, réalisé dans le cadre de l'opération nationale maison gourmande et responsable, vient de terminer sa première étape avec un autodiagnostic effectué, dans les 500 établissements.

Source : SilverEco, 2019

En savoir plus : <https://www.silvereco.fr/wp-content/uploads/2019/12/MGeR-r%C3%A9sultats-nationaux.pdf>

OPÉRATION « MAISON GOURMANDE ET RESPONSABLE »

Description : Cette opération a permis d'accompagner pendant 2 ans près de 500 EHPAD dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, la dénutrition et l'amélioration de la satisfaction des usagers.

Source : Maison gourmande et responsable, 2021

[Boîte à outils disponible ici](#)

[Résultats des autodiagnostic et vidéo de témoignages des établissements engagés ici](#)

PROJET MECAHF : LE CENTRE HOSPITALIER DE NIORT EN EUROPÉEN DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ce projet européen s'est déroulé entre 2018 et 2020 avec pour objectif d'acheter des produits sains et durables et à sensibiliser patients et professionnels à la problématique du gaspillage.

Cela s'est traduit par [3 grandes actions que vous pouvez retrouver en détail ici](#) :

- Développer et mettre en place un modèle d'économie circulaire alimentaire au CH de Niort
- Analyser et réduire le gaspillage alimentaire dans l'hôpital
- Acheter davantage de produits locaux et biologiques

[De nombreuses vidéos sont également disponibles pour présenter les étapes du projet.](#)

7 • RESTAURATION COMMERCIALE

GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

GUIDE DES BONNES PRATIQUES CONCERNANT LA GESTION DES BIODÉCHETS EN RESTAURATION

Description : Les solutions de mise en œuvre exposées dans ce guide pour les restaurateurs sont simples et se veulent pragmatiques. Les valorisations possibles décrites sont au nombre de trois : méthanisation ou compostage dans un établissement agréé ou compostage sur site pour un usage en jardin d'agrément.

Source : ADEME, mai 2017

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/guide-bonnes-pratiques-concernant-gestion-biodechets-restauration>

GUIDE PRATIQUE POUR UNE RESTAURATION ÉVÉNEMENTIELLE DURABLE

Description : Destiné en priorité aux professionnels de la restauration événementielle et particulièrement aux organisateurs d'événements publics ou privés, ce guide a pour ambition de donner des clés pour concevoir et réaliser des prestations écoresponsables.

Du plan d'action à la gestion des déchets, en passant par les modes d'approvisionnement, les menus et recettes, la chasse au gaspillage ou encore la communication, ce guide livre, témoignages et exemples à l'appui, une méthodologie, des conseils, des pistes d'actions et des outils d'évaluation, pour proposer une restauration événementielle plus durable.

Source : ADEME, février 2018

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_943e952f38434f5b9f29395644ee311d.pdf

GUIDE DE L'UMIH : « VAINCRE LE GASPILLAGE : AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE SON RESTAURANT »

Description : Grâce à la contribution de près de 400 chefs, l'UMIH a synthétisé dans ce guide les meilleures pratiques de la profession pour limiter le gaspillage des établissements.

Source : UMIH, juin 2018

En savoir plus : <https://www.restauration21.fr/files/UMIH-GUIDE%20anitigaspi-RESTAURANTS-Septembre2018.pdf>

GUIDE PRATIQUE « RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COMMERCIALE »

Description : Les bonnes pratiques mises en place tout au long du processus sont passées en revue : les produits achetés, leur stockage, leur préparation et cuisson, mais aussi le service, l'avis client et le tri des déchets. Les fiches techniques dans le guide facilitent le suivi des actions.

Source : CCI du Maine-et-Loire, janvier 2019

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_088c06d2d90a4386b35f04714c6d57f5.pdf

GUIDE POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES BUFFETS

Description : Lutter contre le gaspillage alimentaire et mettre en place des actions de gestion des déchets alimentaires sont des actions complémentaires. A l'heure où la réglementation se durcit pour la restauration collective, retrouvez conseils et pistes d'actions simples à mettre en place au sein de votre établissement.

Source : ADEME, janvier 2021

En savoir plus : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6025-reduire-le-gaspillage-alimentaire-des-buffets-en-restaurations-collective-commerciale-et-hotellerie.html>

GUIDE ANTI GASPILLAGE ALIMENTAIRE SUR ÉVÉNEMENT

Description : Ce guide propose une méthode inédite de réduction du gaspillage alimentaire sur événement en intégrant les principales parties prenantes : l'organisateur, le traiteur, le lieu et les participants.

Source : REEVE, février 2022

En savoir plus : <https://www.reseau-eco-evenement.net/gaspi-alim>

GUIDE ANTI-GASPI POUR LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION

Description : L'UMIH 85 s'est associée avec le groupement de collectivités réunies au sein du programme des Territoires Zéro Déchet, Zéro Gaspillage du littoral vendéen pour accompagner les établissements volontaires à lutter contre le gaspillage alimentaire. Suite à cet accompagnement, 4 guides adaptés aux principales typologies de restauration ont été rédigés.

Source : UMIH 85

En savoir plus : https://www.umihformation.fr/documents/gaspillage_alimentaire.pdf

OUTILS

PRÉSENTATION D'ACTION : « 3 ÉTOILES SOLIDAIRES : RÉDUIRE LE GASPILLAGE DE VIANDE ET RENFORCER LA SOLIDARITÉ ENVERS LES PLUS DÉMUNIS »

Description : La Banque alimentaire de l'Isère utilise une cuisine mise à la disposition du Conseil départemental dans un collège pour préparer des repas, en intégrant des invendus de viande. Cela permet de préparer 110 000 plats complets pour des personnes démunies et d'éviter de gaspiller 19 tonnes de viande par an.

Source : ADEME, 2017

En savoir plus : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1647-3-etoiles-solidaires-reduire-le-gaspillage-de-viande-et-renforcer-la-solidarite-envers-les-plus-demunis-38.html>

FICHES PRATIQUES POUR LES RESTAURATEURS

Description : Découvrez les fiches pratiques de METRO élaborées afin de vous aider concrètement dans votre quotidien professionnel à limiter la production de déchets alimentaires. Ces outils pédagogiques ont été créés par et pour des restaurateurs en partenariat avec l'ADEME et METRO.

Source : ADEME et METRO

En savoir plus : <https://www.metro.fr/vous-et-metro/mon-restaurant-passe-au-durable/on-vous-aide-a-passer-au-durable/fiches-pratiques-gaspillage-alimentaire>

FICHE INTERVENTION « ÉCO-REST'O » : OPÉRATION TÉMOIN EN RESTAURATION COMMERCIALE

Description : Fiche explicative sur la réalisation d'un diagnostic de gaspillage alimentaire en restauration commerciale.

Source : Alsace Nature et CREPAN

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/1a611519-ffea-4749-ae4a-0e5e88ebb200/fiche-intervention-operation-temoin-eco-rest-o-fne.pdf>

RETOUR D'EXPÉRIENCE DE MA PLANÈTE ALIMENTAIRE

Description : Fiche partage d'expérience intitulé Moins de Gaspi au Resto - réduction du gaspillage alimentaire en restauration commerciale.

Accès : <https://www.optigede.ademe.fr/fiche/moins-de-gaspi-au-resto-reduction-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-commerciale>

AUTRES OUTILS PRATIQUES À DESTINATION DE LA RESTAURATION COMMERCIALE

- Vidéo de la CCI 49 « [réduire et valoriser ses déchets en restauration commerciale](#) » (2017)
- Vidéo « [Gourmet bag dans le haut-Doubs, premier bilan](#) » (2018)
- Le site du « [gourmet bag](#) »
- [Bon pour le climat : actions concrètes pour les restaurants](#)
- [Guide de bonnes pratiques à l'usage des restaurateurs et traiteurs-organisateur de banquets](#) (Région wallonne)

8. DON ALIMENTAIRE

GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE « DISTRIBUTION DE PRODUITS ALIMENTAIRES PAR LES ORGANISMES CARITATIFS »

Description : Guide énonçant les prescriptions permettant de donner aux associations, tout en respectant la sécurité sanitaire.

Source : La Croix Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français, 2011

En savoir plus : https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_de_bonnes_pratiques_d_hygiene_des_associations_d_aide_alimentaire_cle45c982.pdf

GUIDE DE DON POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE « DONNER AUX ASSOCIATIONS D'AIDE ALIMENTAIRE »

Description : Guide de don destiné à la fois aux restaurateurs et aux associations de dons sur la problématique du don alimentaire en restauration collective.

Source : DRAAF Rhône, 2013

En savoir plus : http://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Guide_dons_restaurant_sept2013_cle091e14.pdf

GUIDE DU DON AGRICOLE DE A À Z : QUAND LES AGRICULTEURS CONTRIBUENT À L'AIDE ALIMENTAIRE

Description : Pour répondre à l'appel des associations d'aide alimentaire qui expriment leurs besoins croissants de dons en nature, et dans le cadre des actions menées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, l'association SOLAAL, les Chambres d'agriculture et l'Association des maires ruraux de France ont publié le guide « Le don agricole de A à Z - Quand les agriculteurs contribuent à l'aide alimentaire ».

Source : SOLAAL, 2017

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_904d8bfc4b934e1bbf7c416116555e4e.pdf

GUIDE DU DON ALIMENTAIRE

Description : Cet outil est ainsi une réponse pratique aux différentes questions que les entreprises de la chaîne alimentaire peuvent se poser au quotidien, pour mettre en place le don en lien avec les associations d'aide alimentaire.

Source : La Coopération Agricole, février 2022

En savoir plus : <https://www.lacooperationagricole.coop/actualites/le-guide-du-don-alimentaire>

ATELIERS DE TRANSFORMATION : SUIVEZ LE GUIDE !

Description : Les ateliers de transformation ont le vent en poupe ! Pour aider à bien définir son besoin, savoir qui associer, trouver les financements et rendre conforme son projet, la Fédération française de Banques Alimentaires a réalisé un guide très pratique.

Source : Banque Alimentaire, 2022

En savoir plus : <https://www.banquealimentaire.org/sites/default/files/2023-02/Guide%20Pratique%20des%20ateliers%20de%20Transformation%20par%20les%20Banques%20Alimentaires.pdf>

OUTILS

CONVENTION DE DON : MODÈLES TYPES

Description : Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation met à disposition des conventions-types de don par catégorie d'acteurs (GMS, grossistes, IAA et restauration collective). Ces modèles ont fait l'objet d'une concertation avec les parties-prenantes au cours de l'année 2020 et sont disponibles sur le site du Ministère.

NOUVELLE APPLICATION POUR LE DON ALIMENTAIRE DES PRODUITS AGRICOLES

Description : Spécialisée dans le don alimentaire des produits agricoles, SOLAAL a lancé une appli pour faciliter la mise en relation entre les producteurs et les associations. Pour valoriser les invendus à tout moment et rapidement.

Source : SOLAAL

Téléchargement : <https://www.solaal.org/>

9. CONSOMMATION

DOSSIERS THÉMATIQUES

DOSSIER THÉMATIQUE « DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE À TOUS LES ÉTAGES »

Description : Vous retrouverez dans ce dossier un état des lieux des chiffres et des enjeux du gaspillage alimentaire en France et dans le monde, ainsi qu'un panorama de ses causes et des leviers pour le réduire, tout au long de la chaîne.

Source : France Nature Environnement, 2016

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/1cd9d8f4-47cd-431c-be6e-758cdd895aa8/dossier-thematique-fne-gaspillage-alimentaire-actualisation-mai2016.pdf>

GUIDES MÉTHODOLOGIQUES

5 ASTUCES ANTI-GASPI « LES COMMANDEMENTS INTEMPORELS POUR LIMITER LES GASPILLAGES ALIMENTAIRES À DOMICILE

Description : Et si ne pas gaspiller, cela s'apprenait ? Découvrez quelques astuces pour mieux acheter, mieux conserver, et surtout moins jeter de nourriture !

Source : Consoglobe, 2011

Accès : <https://www.consoglobe.com/cinq-astuces-pour-limiter-le-gaspillage-alimentaire-cg>

FICHE MÉTHODOLOGIQUE POUR RÉALISER UNE « DISCO SOUPE »

Description : Fiche technique pour réaliser un événement collectif et festif autour de la valorisation des légumes et des fruits issus du rébus ou d'invendus.

Source : CREPAQ, 2013

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/08cbf8dd-7d23-4529-a759-c226524687ba/fiche-intervention-disco-soupe-fne.pdf>

FICHE INTERVENTION « FOYERS TÉMOINS POUR CONNAÎTRE ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Source : SEPANT, 2013

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/d75be9c0-a52b-4278-8c13-d70683c13876/fiche-intervention-foyers-temoins-fne.pdf>

LIVRET « MANGER MIEUX POUR GASPILLER MOINS : POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE »

Description : Ce guide vous donne des éléments pour comprendre quels sont les impacts environnementaux liés à l'alimentation et propose des solutions pour les réduire.

Source : ADEME, 2018

En savoir plus : <https://www.calameo.com/books/005578286db2ecf39a4a0>

SENSI-GASPI : ACCOMPAGNER LES FAMILLES DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Dans ce projet de recherche-action, les équipes ont accompagné 21 familles durant 15 mois pour les aider à modifier leurs pratiques alimentaires et réduire leur gaspillage.

Source : ADEME, 2021

Retrouvez sur la librairie de l'ADEME : [le guide pratique, les recommandations, la synthèse et le rapport](#)

GUIDE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE VIA LA VALORISATION DES EXCÉDENTS

Description : Ce guide opérationnel s'adresse en premier lieu aux collectivités en charge du service public de gestion des déchets, de l'éducation ou de la cohésion sociale qui souhaitent élaborer, mettre en oeuvre et suivre sur leur territoire des actions de lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire par la valorisation d'excédents alimentaires.

Source : ADEME, juin 2022

En savoir plus : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5834-lutter-contre-le-gaspillage-et-la-precarite-alimentaire-via-la-valorisation-des-excedents.html>

GUIDE « CUISINER AVEC LES RETAILLES »

Description : Selon différentes sources, 63% de la nourriture jetée chaque jour pourrait être consommée. Cuisiner avec les restes pourrait donc être la recette gagnante pour adopter un mode de vie plus durable en cuisine et c'est pourquoi IKEA a eu l'idée de lancer ce livre en collaboration avec des chefs de partout en Amérique du Nord.

Source : IKEA

En savoir plus : https://www.ikea.com/ca/fr/files/pdf/04/d0/04d02092/cuisiner-avec-retailles-april.pdf?itm_campaign=scrapcookingpdf_hub_fr&itm_content=scrapcookingpdf&itm_element=hub_scrapcookingpdf_fr&utm_source=pocket_mylist

GUIDE « LES CLÉS POUR BIEN MANGER »

Description : Ce guide de recommandations a été rédigé à destination de tous, avec l'objectif de le rendre accessible dès le plus jeune âge, afin de pouvoir sensibiliser toutes les générations, à travers trois grandes thématiques : manger de manière équilibrée au quotidien, les bonnes pratiques d'hygiène, des conseils pour réduire le gaspillage à domicile.

Source : Fédération du Commerce et de la Distribution

En savoir plus : <https://www.fcd.fr/qui-sommes-nous/actualites-de-la-fcd/detail/les-cles-pour-bien-manger-publication-par-la-fcd-dune-guide-de-bonnes-pratiques/>

OUTILS PÉDAGOGIQUES

LIVRET DE SENSIBILISATION GRAND PUBLIC « À VOS TABLIERS »

Description : Avec le concours « À vos tabliers ! », France Nature Environnement a invité les amateurs de cuisine à dévoiler leurs meilleures recettes anti-gaspi. À l'aide de Cléa, auteure d'un blog de cuisine, et de la Fondation Macif, partenaire de cette opération, nous avons sélectionné les dix recettes les plus créatives et alléchantes. Les voilà réunies, accompagnées de conseils malins pour bien acheter, mieux conserver et moins jeter.

Source : France Nature Environnement

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/6c9bd09f-e52d-40f4-a711-862705336f36/livret-fne-a-vos-tabliers-septembre2016.pdf>

GOBELET DOSEUR « LA BONNE DOSE ! »

Description : Ce gobelet interpelle le citoyen sur l'importance de trouver la « bonne dose » dans ses comportements et usages du quotidien : acheter en fonction de ses besoins, cuisiner les bonnes quantités, favoriser les circuits courts et de proximité, favoriser les fruits et légumes non calibrés, etc. Il interroge aussi en eux les pratiques de production et distribution qui peuvent aussi évoluer vers des modèles plus durables et moins générateurs de gaspillage.

Source : CREPAN FNE

En savoir plus : <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/adcaa708-ee31-4cc7-bbf0-5d9f7467ee65/gabarit-gobelet-doseur-fne-septembre2016.pdf>

INFOGRAPHIE ANIMÉE « MIEUX MANGER, MOINS GASPILLER, MOINS POLLUER »

Description : Cette infographie animée :

- Retracer l'évolution des modes d'alimentation : habitudes de consommation, industrialisation...
- Présente les impacts environnementaux des produits alimentaires et du gaspillage, de la production à la consommation.
- Propose des solutions pour une alimentation plus responsable en agissant sur les régimes alimentaires, la provenance des aliments et le gaspillage alimentaire.

Source : ADEME/Qu'est-ce qu'on fait ?, 2016

En savoir plus : <https://www.qqf.fr/infographie/39/mieux-manger-moins-gaspiller-moins-polluer>

AFFICHES DE SENSIBILISATION ANTI-GASPI DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Description : Campagne de communication autour des contes de notre enfance.

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, 2016

En savoir plus : <https://agriculture.gouv.fr/les-contes-de-lantigaspi-le-ministere-se-mobilise-contre-le-gaspillage-alimentaire>

ANNUAIRE DES OUTILS PÉDAGOGIQUES PAR GRAINE IDF

Description : Cet annuaire recense des outils pédagogiques sur la thématique du gaspillage alimentaire.

Source : DRIAAF, avril 2017

En savoir plus : <https://www.calameo.com/books/0033530529096d1d5e541>

VIDÉO « COMMENT RÉDUIRE LES PERTES ET LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE »

Description : Cette vidéo présente : les chiffres clés du gaspillage alimentaire, les gaspillages générés à chaque étape de la production des produits alimentaires et les solutions pour réduire le gaspillage alimentaire de chaque acteur de la chaîne.

Source : ADEME, 2017

En savoir plus : <http://multimedia.ademe.fr/animations/AnimGaspiAlimentaire/AnimGaspiAlimentaire.html>

CAMPAGNE « #CASUFFITLEGACHIS »

Description : Campagne nationale de sensibilisation "Ça suffit le gâchis !" visant à impliquer les consommateurs, entreprises et collectivités dans la lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires, et de redonner de la valeur aux aliments.

Source : ADEME, 2018

En savoir plus : <https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/11/Pre%CC%81sentation-Campagne-casuffitlegachis-Phase-2.pdf>

« MA RECETTE ANTI-GASPI »

Description : Chaque personne jette en moyenne 30 kg de nourritures chaque année. Mais vous, combien jetez-vous ? Pour faire le point sur les quantités réellement jetées chez vous et trouver des pistes d'amélioration, nous vous présentons une méthode simple et efficace à faire soi-même.

Source : ADEME, septembre 2022

Télécharger : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/5793-ma-recette-anti-gaspi.html>

ANTIGASTUCE : À LA DÉCOUVERTE DES ASTUCES ANTI-GASPI

Description : Créé par France Nature Environnement Normandie, ce jeu de plateau adaptable à un format projeté, permet la découverte d'un grand nombre d'astuces et recettes anti gaspi.

Source : FNE Normandie – 2022

Accès : <https://drive.google.com/drive/folders/1cmXvxcjaYOe-oez8lUgwOp2v-1Jayd1u?usp=sharing>

INFOGRAPHIE : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, LES DATES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Source : Alim'agri site du Ministère de l'Agriculture et l'Alimentation

En savoir plus : <https://agriculture.gouv.fr/infographie-gaspillage-alimentaire-les-dates-de-conservation>

EXPOSITION PHOTO « LES LÉGUMES ET LEURS CHARMES »

Description : Les photos ont été réalisées par l'atelier photo de la Maison du citoyen d'Argentan afin de sensibiliser le public aux questions du gaspillage alimentaire par le biais des légumes.

Contact : Sitcom Argentan - 02 33 36 13 60

EXPOSITION « GASPILLER, C'EST DÉPASSÉ »

Description : Œuvre mobile regroupant dix panneaux, sur des supports chevalets, destinée au grand public. La location de cette exposition est gratuite et peut être réservée « Chez Louissette » à l'Espace de Vie Sociale et Épicerie Solidaire au 02.35.83.80.87.

Source : Association Oxygène - Épicerie solidaire du Pollet Chez Louissette (76370 Neuville-lès-Dieppe)

EXPOSITION : KIT KOLOK ANTI-GASPI ET SON LIVRET PÉDAGOGIQUE

Description : Cette mini-expo amène les jeunes à se poser des questions et à découvrir par eux-mêmes les gestes concrets qui permettent de réduire le gaspillage alimentaire au quotidien.

Source : Association LE TEMPS PRESSE, Région Île-de-France, société Le Vent Tourne

En savoir plus : http://la-kolok.com/web/medias_pedagogie/antigaspi_livret_pedagogique.pdf

EXPOSITION « LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE, C'EST AUSSI TON AFFAIRE »

11 affiches :

- Présentation : "Ici, une exposition à ne pas rater ! »
 - Pourquoi manges-tu ?
 - Que manges-tu ?
 - Comment bien choisir ce que tu manges ?
 - Quelle est la provenance de ce que tu manges ?
 - Quelle est l'empreinte écologique de nos aliments ?
 - Le gaspillage alimentaire : c'est énorme !
 - Du champ à la poubelle
 - Des conseils pour ne plus gaspiller
 - Sais-tu où ranger les aliments dans le réfrigérateur ?
 - Qu'est-ce qu'une date limite de consommation ?
- Un livret quiz peut vous être transmis en format numérique.

Cible : Grand public et adapté aux enfants du cycle 3 au collège.

Source : Ville du Havre, 2013

Contact pour les modalités de prêt : cre@cpievdo.fr ou 02 31 50 10 59

EXPOSITIONS ET JEUX PÉDAGOGIQUES

Description : Sensibiliser à l'environnement et proposer des outils pédagogiques, telle est l'une des missions de FNE Midi-Pyrénées.

Source : <https://fne-midipyrenees.fr/prestations/>

Catalogue d'outils : <https://fr.calameo.com/read/000610748bd9f68d6a8e2>

LIVRET DE RECETTES ANTI-GASPILLAGE

- Livret de recettes des 4 saisons à base de légumineuse (2017)
- Livret de recettes : Des recettes simples, parfois étonnantes, délicieuses et avec «zéro déchets» (2017)
- Livre de recettes « Cuisine Anti-Gaspi » du SDOMODE (27)

PLATEFORME NATIONALE DES « DÉFIS FAMILLE À ALIMENTATION POSITIVE »

Description : Le principe du défi est simple : des équipes d'une dizaine de foyers se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bio et locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir. Le site regroupe les défis actuels et à venir en région, avec pour chacun les différents contacts, modalités d'inscription et informations complémentaires.

Source : Famille à alimentation positive

En savoir plus : <https://www.famillesaalimentationpositive.fr/>

IL Y A TELLEMENT À PARTAGER DANS LE POTAGER

Description : Voici deux sites qui font la part belle aux potagers : partager ou vendre les fruits et légumes qu'on a en trop, créer du lien avec ses voisins, bien manger : ce sont les valeurs communes à ces deux initiatives.

Source : Fruit and Food et Le potager d'à côté

En savoir plus : <https://www.fruitandfood.fr/>

MISSION ALIMENTAIRE DE FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

Description : Pendant 10 semaines, France Nature Environnement envoie par mail des défis alimentaires et conseils hebdomadaires simples à destination du consommateur pour intégrer l'alimentation durable à son quotidien.

Source : FNE

En savoir plus : <https://www.fne.asso.fr/actualites/missionalimentation%C2%A0-votre-mission-si-vous-lacceptez-consiste-%C3%A0-manger-durable>

RÉSULTAT DE L'OPÉRATION 250 FOYERS TÉMOINS

Description : 243 foyers ont participé à une opération anti-gaspillage menée par 3 associations de consommateurs. L'objectif était de les accompagner pendant près de six mois dans leur quotidien avec l'aide d'un représentant local de chaque association pour faire évoluer leurs comportements et réduire drastiquement leur gaspillage alimentaire. À cette occasion, découvrez : le dossier de presse, l'infographie, les résultats complets de l'opération et le guide « ma recette anti gaspi ».

Source : CSF-FRN-CLCV-ADEME, 2019

En savoir plus :

- <https://www.ademe.fr/reduction-gaspillage-alimentaire-aupres-243-foyers>
- <https://presse.ademe.fr/2019/10/gaspillage-alimentaire-pres-de-250-foyers-ont-economise-lequivalent-de-21-400-repas-en-1-an.html?hilitte=%27zero%27%2C%27gachi%27https://www.ademe.fr/comment-traquer-gaspillage-alimentaire>

VALORISATION ORGANIQUE DONT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Description : Le MODECOM 2017 permet de disposer d'un référentiel national actualisé en matière de caractérisation des déchets ménagers et assimilés. 254KG//habitant/an d'ordures ménagères résiduelles ont été produites en 2017. Un tiers de la poubelle grise est composée de déchets putrescibles. Associés aux papiers sanitaires et domestiques souillés (essuie-tout, mouchoir...), c'est 96 kg/an dont 29 kg/habitant/an qui pourraient être évités. Retrouvez d'autres données chiffrées sur les ordures ménagères résiduelles sous forme d'infographie.

Source : MODECOM

En savoir plus : <https://www.ademe.fr/modecom-caracterisation-ordures-menageres-residuelles>

CALENDRIER MISSION ALIMENTATION

Description : Il n'est pas trop tard pour télécharger le calendrier 2020 de la mission alimentaire proposé par France Nature Environnement, avec le soutien de l'ADEME. Avec de nombreuses astuces, un ton décalé et engageant et une belle déclinaison de films cultes, les secrets d'une alimentation responsable n'auront plus de secret pour vous.

Source : France Nature Environnement

En savoir plus : <https://www.fne.asso.fr/publications/missionalimentation%C2%A0-t%C3%A9l%C3%A9chargez-gratuitement-le-calendrier-2020-de-l%E2%80%99alimentation>

LIVRE DE RECETTES DE L'ACADÉMIE SILVER FOURCHETTE

Description : L'Académie Silver Fourchette a souhaité garder une trace des centaines de contributions culinaires reçues pour cette première édition du concours de recettes. Afin de proposer des idées de menus simples, peu coûteux et rapides à réaliser, le livre de recettes de l'Académie met à disposition de tous et toutes pas moins de 116 pages délicieuses.

En savoir plus : <https://www.silverfourchette.org/blog/livre-de-recettes-de-lacademie-silver-fourchette/>

AUTRES OUTILS PRATIQUES À DESTINATION DU GRAND PUBLIC (lien cliquable)

- [Rapport de l'opération menée à Ivry-sur-Seine](#) lors de la Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD 2010)
- [Vidéo](#) : 3 minutes pour comprendre pourquoi changer notre système alimentaire (2016)
- Infographie « [comment réduire les pertes alimentaires](#) » (2017)
- Guide « [manger mieux, gaspiller moins](#) » (2017)
- [Les Youtubeurs s'en mêlent](#) : la gaspillage alimentaire « la barbe » (2018)
- [Calendrier de fruits et légumes de saison \(2017\)](#)
- [Vidéo CONSOMAG](#) sur le gaspillage alimentaire (2019)
- [La famille Trailleugaine](#) : 7 vidéos de mise en situation de toute la famille !
- [Le carnet zéro gaspillage](#) (CG 33)

10. ARTISANS

GUIDES

GUIDE DES SOLUTIONS POUR LES INVENDUS EN BOULANGERIE ARTISANALE

Description : Réalisé à l'initiative de Farinez'vous, ce guide aborde 10 méthodes de valorisation des invendus et la façon dont les mettre en œuvre au sein des boulangeries artisanales.

Source : Farinez'vous et rédigé par Thomas Pasturel du Fournil 1672 - 2021

Accès : <https://www.farinez-vous.com/wp-content/uploads/2021/09/Guide-des-solutions-pour-les-invendus-en-boulangerie-Mars-2021.pdf>

GUIDE « RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS L'ARTISANAT DES MÉTIERS DE BOUCHE »

Description : Ce guide fait suite à un audit auprès d'un grand nombre d'entreprises pour mieux comprendre l'impact de leur gaspillage sur leur développement économique et d'identifier les solutions pour y répondre.

Source : Chambre des métiers et de l'artisanat et DR ADEME Nouvelle Aquitaine

En savoir plus : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_339bb29066804a758d9d2594ff7d4514.pdf

CENTRES DE RESSOURCES

OPTIGEDE

Destinée aux collectivités et aux entreprises, OPTIGEDE est une plateforme d'échanges et de diffusion d'outils et retours d'expérience sur l'économie circulaire et les déchets.

Accès : <https://optigede.ademe.fr>

MÉDIATHÈQUE DE L'ADEME

Cliquez sur ces liens pour retrouver l'ensemble des documents abordant le gaspillage alimentaire au sein de la médiathèque de l'ADEME : <https://librairie.ademe.fr> et <https://normandie.ademe.fr/mediatheque>

FRANCE NATURE ENVIRONNEMENT

- Infographies
- Livrets/flyers
- Enquêtes, synthèses et dossiers
- Fiches-interventions
- Vidéos

Retrouvez toutes les publications de France Nature Environnement [en cliquant ici](#).

L'ADEME - OUTILS PÉDAGOGIQUES

L'ADEME Bretagne met à votre disposition un répertoire d'outils pédagogiques sur les thèmes suivants : développement durable, énergies, déchets, air, transports, environnement et changement climatique.

En savoir plus : <https://librairie.ademe.fr/cadic/8/catalogue-outils-pedagogiques.pdf>

PROMOTION SANTÉ NORMANDIE (ANCIENNEMENT IREPS)

Promotion Santé Normandie a pour finalité de contribuer à l'amélioration de l'état de santé globale de la population.

Composée de professionnels qualifiés, cette plateforme normande accompagne les politiques de santé publique, exerce un rôle de soutien et d'expertise dans leurs domaines de compétence : l'éducation pour la santé, l'éducation thérapeutique du patient et, plus globalement, la promotion de la santé.

Site : <https://www.promotion-sante-normandie.org>

ACTUALITÉS

SITE INTERNET, PAGE FACEBOOK ET INSTAGRAM DU RÉGAL NORMANDIE

Retrouvez l'actualité, les outils et les bonnes pratiques sur la lutte contre le gaspillage alimentaire sur les réseaux sociaux du RÉGAL Normandie.

- www.regal-normandie.fr
- www.instagram.com/regalnormandie
- www.facebook.com/REGALNormandie
- www.linkedin.com/company/régal-normandie
- www.youtube.com/@regalnormandie1617

LETTRE D'ACTUALITÉS ALIMENTATION DURABLE ADEME

Plateforme d'hébergement de la lettre d'actualités Alimentation Durable de l'ADEME :
<https://www.calameo.com/books/00459949950ffb44a9806>



C/O FNE Normandie
8, rue Germaine Tillion 14000 CAEN



Emilie DA SILVA - 06 52 53 94 30



contact@regal-normandie.fr



www.regal-normandie.fr