



# Comment réduire le gaspillage alimentaire ?

Colloque inter-régional sud-est  
Mardi 9 décembre 2014  
ENS- Lyon

---

## Liste de documents

---

Organisé par les directions régionales de l'ADEME et du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt d'Auvergne, Bourgogne, Franche-Comté, Languedoc-Roussillon, PACA et Rhône-Alpes.

## Informations généralistes :

### Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt :

**Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire:**

<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne>

**Un kit de communication à télécharger** (affiches, bannières web, flyers, chroniques sonores...):

<http://alimentation.gouv.fr/journee-anti-gaspillage/Anti-gaspi-Le-kit-de-communication>

**Etude** : pertes et gaspillage alimentaires, Marges de manœuvre et verrous au stade de la remise directe au consommateur (distribution et restauration) et en restauration collective, Urban Food Lab, novembre 2011,

[http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Pertes-gaspillages\\_RAPPORT270112\\_cle02c35d.pdf](http://alimentation.gouv.fr/IMG/pdf/Pertes-gaspillages_RAPPORT270112_cle02c35d.pdf)

**Etude**: Les gaspillages et les pertes de la « fourche à la fourchette » (production, distribution, consommation), document de travail, juillet 2013.

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CEP\\_Document\\_de\\_travail\\_no7\\_Gaspillages\\_alimentaires\\_cle0a419d.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CEP_Document_de_travail_no7_Gaspillages_alimentaires_cle0a419d.pdf)

### Ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie :

**Le gaspillage alimentaire en quelques chiffres**

<http://www.developpement-durable.gouv.fr/La-lutte-contre-le-gaspillage.html>

**Etude** d'état des lieux du gaspillage alimentaire et d'identification des leviers d'actions et pistes de solutions de sa réduction. Rapport final, novembre 2012

[http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport\\_final\\_gaspillage\\_alimentaire\\_nov2012.pdf](http://www.developpement-durable.gouv.fr/IMG/pdf/Rapport_final_gaspillage_alimentaire_nov2012.pdf)

### ADEME :

**Optigede une plate-forme d'échanges et de diffusion des bonnes pratiques** sur la prévention et la gestion des déchets dans les territoires :

<http://optigede.ademe.fr/search/node/gaspillage%20OR%20alimentaire>

### DRAAF - ADEME Languedoc-Roussillon:

**État des lieux régional des actions de prévention du gaspillage alimentaire :**

<http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Acteurs-de-la-lutte-contre-le>

### Les collectivités gestionnaires des déchets ménagers et DRAAF Franche-Comté

Vous présentent les membres de la famille Trailleugaine, qui essayent, avec plus ou moins de succès mais sans se décourager, de diminuer leur gaspillage. **6 vidéos amusantes et décalées, pour servir de vecteur de sensibilisation.**

<http://trailleugaine.fr/>

### Conseil Général d'Ile de France :

**Petits films humoristiques sur le gaspillage :**

<http://www.iledefrance.fr/gaspillage-alimentaire-prete-changer-vos-habitudes>

**Planetoscope** site mondial de statistiques "en temps réel". Des milliers de statistiques avec des explications détaillées et pédagogiques.

**Statistiques mondiales sur le gaspillage :**

<http://www.planetoscope.com/agriculture-alimentation/1556-le-gaspillage-alimentaire-dans-le-monde.html>

**ConsoGlobe** site dédié à la promotion de styles de vie et d'une consommation durables. ConsoGlobe s'engage pour une transition vers un style de vie plus écologique, un modèle de développement éthique, performant et responsable.

**Que représente le gaspillage alimentaire dans le monde ?**

<http://www.consoglobe.com/que-represente-le-gaspillage-alimentaire-dans-le-monde-cg>

2

**France Nature Environnement** fédération française des associations de protection de la nature et de l'environnement. C'est la porte-parole d'un mouvement de 3000 associations, regroupées au sein d'une centaine d'organisations adhérentes, présentes sur tout le territoire français, en métropole et outre-mer.

**Le gaspillage alimentaire en chiffres**

<http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/dechets/gaspillage-alimentaire/>

**Le CFSI** (Comité Français pour la Solidarité Internationale) anime entre autres le site Plateforme & Ressources ALIMENTTERRE. Le CFSI est une association regroupant 24 organisations partageant la même vision de la solidarité internationale, qu'elles soient ONG de développement, organisations liées aux collectivités territoriales ou organisations syndicales.

**Impacts du gaspillage alimentaire sur l'environnement et les ressources naturelles**

<http://www.alimenterre.org/ressource/impacts-gaspillage-alimentaire-l%E2%80%99environnement-et-ressources-naturelles>

**GreenCook** veut réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion alimentaire durable, en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture grâce à un partenariat multisectoriel. Des outils et méthodes existent, qui visent la modification des comportements ou l'évolution de l'offre. GreenCook ambitionne de créer cet effet levier, en générant une dynamique mobilisant l'ensemble des acteurs de l'alimentation. Son partenariat diversifié entend démontrer la plus-value de l'action commune et transversale, et influencer les politiques communautaires, pour faire émerger un nouveau modèle européen d'alimentation durable.

<http://www.green-cook.org/>

## Restauration collective

### Ministère de l'agriculture :

**Des guides, des exemples :**

<http://alimentation.gouv.fr/en-restauration-collective,3160>

### ADEME :

L'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie met en œuvre la politique environnementale du gouvernement.

**Retours d'expérience :**

[Zéro gaspillage au restaurant scolaire du collège Jacques Prévert \(69\)](#)

[Réduire le gaspillage alimentaire au restaurant scolaire du collège le Calloud \(38\)](#)

[Collecte de dons alimentaires - La cantine savoyarde - Solidarité \(73\)](#)

Comment réduire le gaspillage alimentaires ?

[Cantine responsable à Tournus](#)

[Animation anti-gaspi au Grand Chalon](#)

**Optigede** une plate-forme d'échanges et de diffusion des bonnes pratiques sur la prévention et la gestion des déchets dans les territoires :

<http://optigede.ademe.fr/search/node/gaspillage%20OR%20alimentaire>

## GESPER PACA

Association pour la gestion de proximité de l'environnement en région promeut et aide au développement de pratiques individuelles et collectives plus respectueuses de l'environnement.

Mini-guide sur la Réduction à la source des biodéchets dans les établissements scolaires, octobre 2011

<http://www.gesper.eu/media/ressources/publications/guide%20dechet%20scolaire%20WEB%20BAT.pdf>

## Centre Ressource d'Ecologie Pédagogique d'Aquitaine (CREPAQ)

Association d'éducation populaire pour la transition écologique.

**Film** de 12 minutes sur le gaspillage alimentaire en restauration collective

<http://www.crepaq.org/video-113-le-gaspillage-ne-fait-plus-recette.html>

## Conseil Général de la Gironde

**Cahier de préconisations** pour la restauration collective (recueil de fiches par expérience) et **compte rendu de groupe de travail** sur la gaspillage alimentaire :

[http://www.gironde.fr/upload/docs/application/save/2012-06/cahier\\_restoration\\_collective\\_1806122\\_95p.pdf](http://www.gironde.fr/upload/docs/application/save/2012-06/cahier_restoration_collective_1806122_95p.pdf)

[http://www.agores.asso.fr/medias/File/DEVELOPPEMENT-DURABLE/GESTION DES DECHETS/dossier\\_restoration\\_actions.pdf](http://www.agores.asso.fr/medias/File/DEVELOPPEMENT-DURABLE/GESTION DES DECHETS/dossier_restoration_actions.pdf)

**CPIE** (Centres Permanents d'initiatives pour l'environnement) :

Les CPIE ont édité un **guide à destination des professionnels**, qui leur offre des solutions accessibles pour mettre en place des nouveaux modes de gestion de leur restauration collective.

[http://plateforme.cpie.fr/spip.php?id\\_rubrique=53&page=rubrique&recherche=gaspillage+alimentaire](http://plateforme.cpie.fr/spip.php?id_rubrique=53&page=rubrique&recherche=gaspillage+alimentaire)

**Bruxelles Environnement** : administration de l'environnement et de l'énergie de la Région de Bruxelles-Capitale.

**Outils de calcul du gaspillage alimentaire en restauration collective** :

Il s'agit d'un tableau Excel, simple à utiliser et à télécharger. Initialement conçu pour les cantines, vous pouvez l'utiliser quelle que soit votre structure : conservez les lignes du tableau qui se prêtent à vos activités.

<http://www.bruxellesenvironnement.be/Templates/Professionnels/informer.aspx?id=32949>

**GreenCook** veut réduire le gaspillage alimentaire et faire de la zone Europe du Nord-Ouest un modèle de gestion alimentaire durable, en menant un travail de fond sur le rapport du consommateur à la nourriture grâce à un partenariat multisectoriel.

**Des outils et méthodes** visent la modification des comportements ou l'évolution de l'offre, notamment "à la cantine".

<http://www.green-cook.org/>

## Conseil régional du Nord-Pas-de-Calais

En matière d'éducation, la Région rénove, équipe et construit des lycées en Haute Qualité Environnementale, adaptés aux besoins des jeunes et des équipes éducatives. Depuis 1988, la Région finance et anime le

réseau des « Ecoles des consommateurs », lieux d'échange et d'information, ouverts à tous, permettant à des populations précarisées de sortir de l'isolement. Dans le cadre du projet GreenCook, 25 Ecoles des consommateurs se sont impliquées dans l'axe « A la maison » pour changer les comportements des habitants.

#### Film

[http://www.nordpasdecals.fr/jcms/c\\_11212/zapping-videos/la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-un-objectif-europeen?hlText=gaspillage+alimentaire](http://www.nordpasdecals.fr/jcms/c_11212/zapping-videos/la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-un-objectif-europeen?hlText=gaspillage+alimentaire)

### Conseil Général de Saône et Loire

Travail sur le gaspillage alimentaire avec les collègues. Des outils de communication et un kit d'animation sont disponibles sur leur site internet :

<http://www.lespetitsgestesdurables.fr/jahia/Jahia/accueil/gaspillage-alimentaire/gaspillage-alimentaire-dans-les-colleges>

### SYDOM du Jura

Syndicat de traitement des déchets ménages dans le Jura.

Films témoignage sur la restauration collective scolaire et de santé

<http://www.letri.com/medias/videos/journee-zero-gachis-zero-dechet/>

### Dispositif "Plaisir à la cantine"

Pour les collèges et les lycées souhaitant repenser l'alimentation dans sa globalité.

Ce dispositif est structuré autour d'une **charte d'engagement et de manière optionnelle d'un programme de formation** dont le 7ème module traite du gaspillage alimentaire.

<http://alimentation.gouv.fr/charte-cantine>

### Good food : kit de communication pour la restauration des établissements scolaires

L'objectif de ce **kit de communication** est d'accompagner les établissements sur le long terme, et de leur fournir des outils afin d'améliorer leur communication interne, voire externe, à ce sujet.

Il s'adresse à tout établissement, de la maternelle au lycée.

<http://draf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Kit-de-communication-pour-la>

### Resto'Co Bourgogne

Les professionnels dans la restauration collective de Bourgogne, de Franche-Comté et Auvergne ont élaboré un **plan d'action** qui vise à lutter contre le gaspillage alimentaire et mieux gérer les déchets.

<http://alimentation.gouv.fr/gaspillage-cantines>

### DRAAF de Franche-Comté

**15 fiches retour d'expériences** sur la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment sur les pesées, la qualité de l'offre, les quantités, les dons, la sensibilisation des convives.

<http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/Gaspillage-en-restauration>

## L'ADEME et la DRAAF de Franche Comté, l'Ascomade et les Conseils généraux du Doubs et du Jura

**Boîte à outils « biodéchets et gaspillage alimentaire en restauration collective »**, pour aider les acteurs et notamment ceux de restauration scolaire dans la mise en place d'actions concrètes contre le gaspillage et en faveur d'une gestion de proximité des biodéchets.

<http://draaf.franche-comte.agriculture.gouv.fr/Le-gaspillage-alimentaire>

## Le don alimentaire

### Guide pratique et réglementaire : "Restauration collective : donner aux associations d'aide alimentaire"

**Guide rédigé par la DRAAF Rhône-Alpes.** Face à l'enjeu de limitation des biodéchets et aux besoins croissants de denrées des associations d'aide alimentaire, il apparaît indispensable de faciliter la mise en place de partenariats de dons réguliers entre restaurants et associations.

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Reutiliser-les-excedents-Un-guide>

### Guide pratique et réglementaire : « Entreprises du secteur alimentaire : donner aux associations d'aide alimentaire »

**Ce guide rédigé par la DRAAF Rhône-Alpes** rappelle le cadre réglementaire et sanitaire du don alimentaire, et propose des pistes, des leviers, et des réponses aux questions des entreprises potentiellement mécènes, mais qui n'osaient pas s'engager jusqu'à présent.

<http://draaf.rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/Entreprises-du-secteur-alimentaire>

### Guide « Produits agricoles, donner aux associations d'aide alimentaire »

**Ce guide rédigé par la Chambre d'agriculture de Rhône-Alpes** : s'adresse aux agriculteurs à titre individuel qu'à des collectifs d'agriculteurs. Il a pour objectif d'informer sur le monde de l'aide alimentaire et de vous donner des clés si vous souhaitez vous engager dans une démarche de dons.

<http://rhone-alpes.synagri.com/portail/produits-agricoles-donner-aux-associations-d-aide-alimentaire>

## Les banques alimentaires

Réseau associatif sur l'ensemble du territoire français qui lutte contre le gaspillage alimentaire et promeut le partage, le don, la gratuité, le bénévolat et le mécénat.

Le Film sur le don du secteur agricole.

<http://www.youtube.com/watch?v=rL4oJyrmHr0#t=17>

## ADEME :

**Retours d'expérience en Rhône-Alpes :**

[Collecte de don chez Auchan et Brake par la banque Alimentaire](#)

[Collecte de dons alimentaires - La cantine savoyarde Solidarité \(73\)](#)

**Optigede une plate-forme d'échanges et de diffusion des bonnes pratiques** sur la prévention et la gestion des déchets dans les territoires :

<http://optigede.ademe.fr/search/node/gaspillage%20OR%20alimentaire>

## Guide du don alimentaire pour développer et faciliter le don :

Pour répondre à l'appel des associations caritatives qui expriment leurs besoins croissants de dons en nature, et dans le cadre des actions menées pour lutter contre le gaspillage alimentaire, l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), la FCD (Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution), la FNSEA (Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitants Agricoles) et l'association SOLAAL publient un **Guide du don alimentaire**.

<http://www.ania.net/guide-du-don-alimentaire-pour-developper-et-faciliter-le-don>

## Guide bonnes pratiques d'hygiène :

Afin de faciliter la collecte, le stockage et la distribution des dons alimentaires, les associations d'aide alimentaire, la Croix Rouge française, la Fédération française des banques alimentaires, les Restaurants du Cœur et le Secours populaire français ont élaboré un **guide des bonnes pratiques d'hygiène** « Distribution de produits alimentaires par les organismes caritatifs », en collaboration avec la Direction générale de l'alimentation (DGAL) du ministère en charge de l'agriculture. Si ce guide est principalement conçu pour aider les personnes intervenant dans la filière de l'aide alimentaire, il explique comment donner aux associations d'aide alimentaire, tout en respectant les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.

<http://alimentation.gouv.fr/don-alimentaire-guide>

## La tente des glaneurs

En fin de marché, ces associations recueillent les aliments en bon état que les forains ne conserveront pas pour les redistribuer équitablement aux personnes en difficultés. Les tentes existantes : Lille, Paris, Caen, Grenoble.

Présentation et film sur la tente des glaneurs de Grenoble

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/alpes/2014/08/25/grenoble-la-tente-des-glaneurs-prend-ses-marques-sur-les-marches-537280.html>

## Centre hospitalier du Mans

Don des repas du centre hospitalier du Mans, **Reportage** de France 2, journal de 13h, 16 mai 2014, 4.2 tonnes d'aliments étaient jetées chaque année au centre hospitalier : 7 000 repas qui sont aujourd'hui redistribués. Les surplus, entre 25 et 30 repas, sont servis le soir dans un hôtel accueillant les situations d'urgence.

[http://www.francetvinfo.fr/le-mans-generosite-a-l-hopital\\_601845.html](http://www.francetvinfo.fr/le-mans-generosite-a-l-hopital_601845.html)

## Les grandes surfaces

### EQOSphere

Grâce à une technologie innovante, Eqosphere met à la disposition de tous les acteurs concernés une **plateforme collaborative en ligne** pour optimiser et développer les activités de revalorisation des surplus alimentaires, non alimentaires et des déchets.

<http://eqosphere.com/>

**GreenCook** offre aux supermarchés qui ont identifié l'intérêt de leurs clients pour le développement durable et ont commencé à mettre en place des actions concrètes en la matière, des résultats de tests in situ

d'approches anti-gaspi innovantes vers la clientèle (conseils, animations, présentation rationnelle de l'offre etc), et d'optimisation du fonctionnement interne et de la logistique.

<http://www.green-cook.org/-Au-supermarche.html>

**Greentag** est une société de conseil dont l'expertise est axée sur la consommation durable et la grande distribution : gestion des déchets et des denrées alimentaires invendues, formation des consommateurs et des salariés, sensibilisation et communication durable. Greentag a développé au sein de plusieurs supermarchés E.Leclerc des stratégies ambitieuses et innovantes, axées sur un comportement responsable envers la société et l'environnement. L'objectif est de reproduire ces stratégies au sein d'autres entreprises, afin qu'elles puissent profiter des résultats issus des projets pilotes GreenCook.

[http://www.jeconomisemaplanete.fr/fr\\_FR/accueil.html#/accueil/](http://www.jeconomisemaplanete.fr/fr_FR/accueil.html#/accueil/)

**Zéro-Gâchis** a pour mission de réduire le gaspillage alimentaire en aidant les grandes surfaces à gérer leurs invendus.

Zéro-Gâchis s'engage avec des magasins responsables, soucieux de lutter au quotidien contre le gaspillage alimentaire efficacement. Ce type d'action permet de limiter drastiquement les invendus et de défendre le pouvoir d'achat des Français.

Les premiers résultats de leurs partenaires ont permis de diviser par deux le gaspillage dans leurs points de vente !

**Site permettant de situer les magasins** qui participent à zéro gachis.

<https://zero-gachis.com/>

## **BIPIZ : partageons les bonnes pratiques de croissance responsable**

Ce **moteur de recherche international** répertorie et classe les Bonnes Pratiques RSE d'entreprises dans un référentiel, construit par Réseau Alliances – World Forum Lille, à partir de la norme ISO 26000.

<http://www.reseau-alliances.org/bonnes-pratiques/recherche-avancee/pedagogie.html>

## **Les gueules cassés**

**Commercialiser les fruits et légumes « hors normes »**

- Démarche initiée par des producteurs de fruits et légumes
- Objectif : revaloriser des produits moins parfaits mais méritant pleinement d'être vendus
- Des producteurs et des productrices de toutes les régions de France
- Coordonnée au niveau national par Sols & Fruits

<http://www.lesgueulescassees.org/>

## **Les entreprises**

### **Site de l'ADEME :**

**Autodiagnostic des déchets alimentaires** à réaliser en amont sur votre site avant de consulter le **guide premier pas vers la réduction et la gestion des déchets alimentaires** :

<http://rhone-alpes.ademe.fr/sites/default/files/files/DI/D%C3%A9chets/autodiagnostic-guide-dechets-alimentaires.pdf>

<http://rhone-alpes.ademe.fr/sites/default/files/files/DI/D%C3%A9chets/guide-dechets-alimentaires.pdf>

**Guide méthodologique pour réduire, trier, valoriser pour les gros producteurs de biodéchets** :

<http://www2.ademe.fr/servlet/getDoc?cid=96&m=3&id=91157&p1=00&p2=05&ref=17597>



## **Le Gourmet bag, le doggy bag à la Française !**

**Kit de communication et note réglementaire** réalisés par la DRAAF Rhône-Alpes.

<http://gourmetbag.fr/>

## **Languedoc-Roussillon Industries Agroalimentaires (LRIA):**

**Guide pratique "lutter contre le gaspillage alimentaire" à destination des industries agroalimentaires:**

<http://www.draaf.languedoc-roussillon.agriculture.gouv.fr/Un-guide-de-bonnes-pratiques-pour>