

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE en restauration collective



ADEME



Agence de l'Environnement
et de la Maîtrise de l'Énergie



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE



Ministère
de l'Écologie,
du Développement
durable
et de l'Énergie

GUIDE PRATIQUE

TERRITOIRE
ZÉRO DÉCHET



ÉDITO



© Arnaud BOUSSOU MEDIE

La loi de transition énergétique pour la croissance verte souligne le rôle exemplaire que doivent avoir **les administrations publiques** : « *L'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion* ».

Le présent guide, inspiré d'un document rédigé par le CREPAN (Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature), **constitue un outil concret** pour que toutes les administrations (écoles, collèges, lycées, hôpitaux, maisons de retraite, ...) puissent répondre au mieux à cette obligation.

Je tiens à rappeler que la **lutte contre le gaspillage alimentaire** est un des grands enjeux de notre temps, car elle **défend trois valeurs fondamentales** pour notre société en transition vers un développement plus durable.

- **Écologique**, la lutte contre le gaspillage alimentaire tend à limiter la surconsommation des ressources et la pollution de l'environnement, notamment l'émission de gaz à effet de serre, ainsi que les impacts négatifs des actions humaines sur les écosystèmes. Gardons à l'esprit que la superficie de terres arables cultivées inutilement dans le monde est comprise entre la superficie du Canada et celle de la Russie¹.
- **Éthique**, elle consiste à refuser que des centaines de millions de tonnes de nourriture soient jetées chaque année dans le monde, alors même que tant d'hommes, de femmes et d'enfants meurent de faim, et que d'autres, y compris en France, peinent à se nourrir convenablement. Le gaspillage pour l'ensemble de la chaîne alimentaire est estimé dans notre pays à 140 kg par an et par personne².
- **Économique**, enfin, cette lutte vise à l'optimisation de la chaîne alimentaire, et à la limitation des coûts pour tous, si importante en période de crise économique. L'ADEME a estimé la valeur de l'alimentation gaspillée chaque année en France à 159 euros par personne³.

Pour cette lutte, **nous avons besoin de tous** : producteurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs... **nous pouvons agir !**

D'autres guides sont publiés en France, d'autres partages de bonnes pratiques se développent, des projets se conçoivent et s'effectuent : **le mouvement est lancé !** Et ce sont des initiatives semblables au présent guide, permettant d'amplifier ce mouvement et contribuant à façonner et affirmer les valeurs de notre société, qui me portent quotidiennement dans l'exercice de mes fonctions.

A handwritten signature in blue ink that reads "Ségolène Royal".

Ségolène ROYAL

Ministre de l'Écologie,
du Développement durable
et de l'Énergie

¹ Cf rapport Guillaume Garot, page 14

² Cf rapport Guillaume Garot, page 8

³ Cf rapport Guillaume Garot, page 8

SOMMAIRE

INTRODUCTION

P.3

- > Réduire de 50 % le gaspillage alimentaire de votre restaurant collectif, c'est possible !
- > Pourquoi ce guide ?

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE VOTRE RESTAURANT COLLECTIF

P.4

- > 5 bonnes raisons d'agir
- > Le coût du gaspillage alimentaire

À SAVOIR AVANT DE COMMENCER

P.5

- > Où se trouve le gaspillage alimentaire ?
- > Les clés du succès

ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC POUR MESURER ET ANALYSER LES CAUSES DU GASPILLAGE

P.6

- > Objectif
- > Comment réaliser un diagnostic ?
- > Bonne pratique : mise en place d'une semaine de diagnostic
- > Vous positionner par rapport aux moyennes nationales

CONCEVOIR ET METTRE EN ŒUVRE VOTRE PLAN D'ACTION

P.8

- > Identifier les causes du gaspillage pour choisir les actions à engager
- > Travailler sur les grandes causes du gaspillage
- > Bonne pratique : concevoir un gâchimètre pour le pain
- > Pour construire un plan d'action efficace
- > Tableau d'aide à la définition de vos objectifs

PÉRENNISER VOS ACTIONS

P.11

- > Objectif
- > Intégrer le gaspillage dans les procédures
- > Suivre régulièrement l'évolution du gaspillage

POUR ALLER PLUS LOIN

P.12

- > À qui faire appel pour vous accompagner dans votre démarche ?
- > Où trouver des informations complémentaires ?





RÉDUIRE DE 50 %

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE VOTRE RESTAURANT COLLECTIF, C'EST POSSIBLE !

Pour les usagers d'un restaurant collectif, le gaspillage alimentaire semble très faible. Pourtant, si on prend en compte les mets qui n'ont pas été consommés par les convives, ceux produits en trop grande quantité par l'équipe de cuisine ou écartés lors de la phase de production, le gaspillage alimentaire se situe le plus souvent entre **150 et 200 g par personne**.

Pour un restaurant servant **500 convives et 200 repas dans l'année**, le gaspillage représente entre 15 et 20 tonnes par an, soit en termes de budget, **entre 30 000 et 40 000 euros par an de produits jetés**.

La valorisation des déchets alimentaires est possible mais son coût s'ajoute au montant des pertes.

Depuis quelques années, de nombreux établissements prennent conscience de cette valeur de l'alimentation et ont mis en place des actions leur permettant de réduire très facilement et très rapidement leur gaspillage jusqu'à approcher le zéro gaspillage pour certains. Le point clé de ces actions est de **redonner de la valeur à l'alimentation** et plus globalement **à l'offre du restaurant**. Expliquer d'où viennent les produits, proposer des produits de meilleure qualité, mieux préparer et passer plus de temps à échanger avec les convives pour mieux répondre à leurs attentes, participent de l'amélioration de l'offre.

Par exemple, en réduisant le gaspillage alimentaire, certains restaurants ont pu intégrer beaucoup plus de produits bios dans leur offre sans augmenter le prix de revient des repas.

Pour s'inscrire dans ce cercle vertueux, deux points sont essentiels :

- réaliser le diagnostic du gaspillage pour en connaître les causes,
- identifier une personne capable de mobiliser tous les acteurs pouvant contribuer à la mise en place des actions dans le restaurant.

POURQUOI CE GUIDE ?

Ce guide vous propose **une méthode simple pour réduire le gaspillage alimentaire** de votre restaurant collectif public et ainsi répondre aux exigences de l'article 102 de la loi du 17 août 2015 relative à la transition énergétique pour la croissance verte qui stipule : « l'État et ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent en place, avant le 1^{er} septembre 2016, une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ».

Il est issu des enseignements tirés de nombreux projets de réduction du gaspillage alimentaire dans des restaurants collectifs.

Il vous aidera à :

- réaliser un diagnostic, une évaluation du gaspillage,
- identifier les causes de ce gaspillage,
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace,
- pérenniser les résultats obtenus sur votre site.



Déchets alimentaires



Déchets inévitables

Épluchures de banane, peau du melon, coquilles d'œuf, os...

Déchets potentiellement évitables

Peau de pommes de terre, fanes de carotte, croutes de fromage

Déchets évitables, consommables

Restes de plats, de pain...

= gaspillage alimentaire





RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

de votre restaurant collectif

5 BONNES RAISONS D'AGIR

- 1 Faire des économies sur les achats de denrées et sur la gestion de vos déchets
- 2 Améliorer l'équilibre alimentaire des repas consommés par vos convives
- 3 Éviter de nouvelles obligations réglementaires en tant que gros producteurs de déchets organiques
- 4 Mettre en œuvre une mobilisation interne autour de projets liés à l'alimentation.
- 5 Améliorer la qualité des produits proposés (locaux, de saison, bios...), grâce aux économies réalisées

LE COÛT DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Il ne se limite pas au prix d'achat des denrées non consommées.

Pour avoir une vision du **coût complet du gaspillage alimentaire**, il convient de prendre en compte les coûts liés aux opérations de :

- **transport** des aliments,
- **stockage** : il s'agit de la consommation énergétique liée au maintien au froid ou au chaud des denrées,
- **préparation** : temps passé par l'équipe de cuisine à préparer ces aliments et consommation énergétique liée à la cuisson,
- **gestion des déchets** : ces prestations sont facturées soit par un prestataire soit par les services publics.

QUELQUES CHIFFRES

À titre d'exemple, voici quelques données issues d'observations de terrain.

Pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de 13 800 repas gaspillés pour un coût moyen de **20 000 €/an**.

Pour un collège de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de 22 000 repas pour un coût moyen de **33 000 €/an**.

Pour un lycée de 800 convives, on estime le gaspillage à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de 40 000 repas pour un coût moyen de **70 000 €/an**.

Pour une maison de retraite de 30 résidents, le gaspillage peut être estimé à 3,2 tonnes/an, soit l'équivalent de 13 000 repas pour un coût de **19 000 €/an**.

* Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires.



À

SAVOIR

AVANT



DE COMMENCER

OÙ SE TROUVE

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Niveaux	Principales sources	
En cuisine	Menu	Menu inadapté aux convives
	Commande	Surestimation des quantités achetées
	Stock	Erreur de manipulation ou de stockage, gestion non planifiée
	Préparation	Surévaluation des quantités cuisinées
	Gestion des restes	Surplus non réutilisé (convives, personnel, associations...)
Lors du service	Service, distribution	Portions mal adaptées aux faims, manque d'accompagnement des convives
À la fin de la consommation	Consommation	Consommateurs n'appréciant pas certains plats, manque de temps pour déjeuner, cadre peu propice au plaisir de manger

LES CLÉS DU SUCCÈS

Agir à tous les niveaux

Au-delà de l'implication du chef de cuisine et des convives, il est important de **mobiliser tous les acteurs de votre structure** pour obtenir des résultats et pérenniser les acquis.

Évaluer le gaspillage

Pour agir sur le gaspillage, il est indispensable de **connaître son propre gaspillage**. Cela permet également de rendre concrets les gains obtenus et de valoriser les efforts de tous.

Cibler les actions à mener

Pour obtenir des résultats, il est nécessaire d'**identifier les causes** du gaspillage et de conduire des actions en conséquence. Les démarches de réduction du gaspillage peuvent servir les politiques alimentaires existantes : viser un approvisionnement de qualité, local, bio, améliorer l'équilibre alimentaire...

Nommer un référent

Celui-ci suivra et relancera la démarche chaque fois que nécessaire. Il est essentiel que le référent soit **volontaire et motivé**.





ÉTABLIR UN DIAGNOSTIC

POUR MESURER ET ANALYSER

les causes du gaspillage



OBJECTIF

Il s'agit de connaître le gaspillage alimentaire (produits achetés, préparés et non consommés) de votre restaurant.

La phase de diagnostic vous permettra de vous situer par rapport aux moyennes nationales du gaspillage alimentaire en restaurant collectif. Vous connaîtrez ainsi le potentiel de réduction du gaspillage de votre site et, partant, vous pourrez estimer les économies réalisables.

Les éléments recueillis vous permettront d'identifier les causes du gaspillage et vous fourniront des données très utiles pour sensibiliser les différentes parties prenantes de votre structure.

Vous pouvez analyser le gaspillage à **deux niveaux** :

- le **gaspillage « cuisine »** : mets préparés mais non servis et jetés,
- le **gaspillage « consommation »** : nourriture servie dans les assiettes, prise sur les plateaux, non consommée.

COMMENT RÉALISER UN DIAGNOSTIC ?

Il pourra se faire sur **deux volets** :

Des pesées :

- au moins sur 4 repas : menus variés (qui plaît, qui plaît moins),
- matériels : une balance et des récipients pour trier les déchets alimentaires évitables,
- définir le type de tri à faire : aliments en mélange, pain à part, viande à part...,
- prévoir la surveillance du tri et des pesées.

Une analyse des pratiques ayant une influence sur le gaspillage alimentaire :

- étudier le fonctionnement du restaurant, questionner les équipes de cuisine et les convives.

BONNE PRATIQUE

MISE EN PLACE D'UNE SEMAINE DE DIAGNOSTIC

1 - Programmer

Fixer les dates de la semaine du diagnostic et élaborer les menus. Bien définir ce que vous allez analyser : au niveau de la cuisine et/ou des déchets des convives.

2 - Préparer

- vérifier que vous disposez d'une balance et du matériel pour stocker les déchets,
- répartir et expliquer les rôles à chacune des personnes concernées par le diagnostic afin de surveiller le tri, de peser les déchets et de reporter les chiffres obtenus sur des grilles de pesées,
- au-delà de l'équipe impliquée dans le diagnostic, ne pas communiquer auprès des usagers afin de ne pas modifier les habitudes et donc fausser les résultats,
- la semaine précédant le diagnostic, donner les grilles de pesées aux personnes concernées.

Les personnes concernées :

- pour étudier les déchets de cuisine : le chef ou un membre de l'équipe de cuisine,
- pour étudier les déchets de consommation : les équipes assurant le service et la surveillance du restaurant. Il est intéressant d'impliquer des convives volontaires pour surveiller le tri.

3 - Mettre en œuvre

- dès le premier jour, rappeler au chef de cuisine ainsi qu'aux personnes effectuant le tri et les pesées, leur mission respective, tout en leur demandant de ne pas changer leurs habitudes,
- mettre en place les récipients pour récupérer les déchets,
- en self, dès le début de service, mettre en place les équipes de surveillance du tri,
- chaque jour, en fin de service, peser les déchets et reporter les chiffres sur la grille de pesée.

4 - Analyser

- à la fin de semaine, récupérer toutes les grilles de pesées,
- analyser les chiffres et les pratiques observées ayant un lien avec le gaspillage alimentaire.



VOUS POSITIONNER PAR RAPPORT AUX MOYENNES NATIONALES

Gaspillage en cuisine

Aliments préparés, non servis et jetés.

Cette étape est encore peu renseignée et il n'existe pas à ce jour de données nationales.

Gaspillage alimentaire de consommation

Restes d'assiettes, de comestibles ...

Gaspillage de consommation en restauration collective	Moyenne nationale en gr/personne/repas
Primaire	70
Collège	135
Lycée	150
Maison de retraite	166
Établissement de santé courte durée	228

(Source Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt)



Exemple de données à suivre pour un site

Gaspillage	Diagnostic en gr/personne/repas	Challenge en gr/personne/repas	Semaine..... en gr/personne/repas	Semaine..... en gr/personne/repas
Cuisine				
Consommation				
TOTAL				

Parmi les outils disponibles

- **DRAAF Auvergne**
www.draaf.auvergne.agriculture.gouv.fr/Realiser-un-diagnostic-ponctuel-du
- **CREPAN** (Comité Régional d'Étude pour la Protection et l'Aménagement de la Nature en Basse-Normandie) : grille d'analyse du fonctionnement du restaurant, note d'aide à la réalisation d'un diagnostic, tableau de relevé des pesées, fiche type de suivi du restaurant...
crepan.free.fr/

Gaspillage en gr/personne/repas	Diagnostic	Challenge	Semaine.....	Semaine.....
Cuisine				
Consommation				
TOTAL				



CONCEVOIR

ET METTRE EN ŒUVRE

votre plan d'action

IDENTIFIER LES CAUSES DU GASPILLAGE POUR CHOISIR LES ACTIONS À ENGAGER

S'appuyer sur le diagnostic pour identifier les principales causes du gaspillage de votre restaurant.

Exemple de tableau à renseigner, abordant les différents niveaux de gaspillage

	Identification des principales causes de gaspillage alimentaire du restaurant
Menu	Le menu est-il adapté aux convives ? Les convives sont-ils invité à faire part de leur avis ?
Production	Existe-t-il des variations importantes entre le nombre de convives prévu par le chef et l'effectif réel ?
Gestion des surplus	Même en ajustant au mieux, peut-il encore y avoir des excédents ? Pourquoi ?
Service	Les portions sont-elles adaptées aux différentes faims ? L'environnement est-il propice pour déjeuner ? S'il y a des enfants, sont-ils accompagnés dans leur choix ?
Consommation	Quels sont les aliments prioritairement concernés par le gaspillage : pain, viande, légumes, féculents ?

En fonction des résultats du diagnostic, chaque structure devra identifier les actions qui lui permettront de réduire efficacement son gaspillage.



TRAVAILLER SUR LES GRANDES CAUSES DU GASPILLAGE

- la surestimation des quantités commandées, préparées et servies,
- la difficulté de faire consommer certains plats équilibrés,
- le gaspillage du pain.

► **BONNE PRATIQUE** **CONCEVOIR UN GÂCHIMÈTRE POUR LE PAIN**

Dans un lycée de Lamballe (22),
le gaspillage du pain mesuré
à 34 kg/semaine lors de la phase
de diagnostic, a été réduit à 26 kg/semaine
grâce à des actions de sensibilisation.



OBJECTIFS DE VOTRE PLAN D'ACTION

- Intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans les pratiques de la structure
- Sensibiliser les professionnels et les convives au gaspillage, à la valorisation de l'alimentation
- Réduire au maximum le gaspillage dans les assiettes pour ajuster au mieux les commandes

POUR CONSTRUIRE UN PLAN D'ACTION EFFICACE

- Bien définir **vos objectifs** : quel type de gaspillage réduire, dans quelle proportion, avec quels moyens...
- **Impliquer** dans cette démarche d'identification des actions, **le plus grand nombre de personnes possible** en lien avec le restaurant : responsable du site, gestionnaire, chef de cuisine, personnel de service, agent polyvalent de la pause méridienne, enseignants, convives, infirmière, diététicien...
- **Organiser des réunions** afin que tous ces acteurs échangent sur les opportunités d'actions à engager. Si les actions sont co-construites, elles seront plus facilement mises en œuvre.
- Choisir des actions qui réduiront durablement le gaspillage de votre restaurant.
- **Agir à trois niveaux** pour une plus grande efficacité.

Production - menu	Service - distribution	Consommation
Le chef et le gestionnaire	Le personnel de cuisine et de surveillance	Les convives et les professionnels du site
pour changer les pratiques et visions afin de réduire les quantités commandées	pour changer les pratiques afin d'ajuster les quantités servies et mieux accompagner les convives	pour sensibiliser au gaspillage et, plus largement, à l'équilibre alimentaire

Différents types d'actions sont possibles :

- **des modifications de pratiques, de procédures de la structure** : pour une mise en place rapide,
- **des projets impliquant plusieurs acteurs** : à programmer sur plusieurs mois, idéalement sur plusieurs années,
- **de la sensibilisation, formation** : prévoir du temps pour observer les changements des comportements,

Vous pouvez choisir de mener ces interventions en interne ou de vous faire accompagner par une structure externe (voir « Pour aller plus loin » page 12).

Parmi les outils disponibles

Des outils pratiques de sensibilisation vous sont proposés sur le site de l'ADEME <http://optigede.ademe.fr/outils-gaspillage-alimentaire>



FOCUS

Prendre en compte les particularités de la structure et du restaurant collectif

Il convient d'adapter votre plan d'action en fonction des situations suivantes :

- le restaurant dispose d'une cuisine sur place ou est approvisionné par une cuisine centrale,
- le restaurant est livré par une cuisine centrale, avec liaison chaude ou froide,
- le restaurant est autogéré ou il existe une délégation de service,
- le service est effectué à table ou en self.



TABLEAU D'AIDE À LA DÉFINITION DE VOS OBJECTIFS



Niveau	Objectif	Quelques exemples d'actions
Élaboration des menus	Adapter la composition des menus : • proposer des menus équilibrés et attractifs • optimiser le fonctionnement de la commission repas, faire participer les convives	• Impliquer les convives dans l'élaboration des menus • Identifier les menus bloquants et les retravailler • Examiner les menus sous l'angle du gaspillage alimentaire
	Améliorer la qualité des produits : frais, locaux, saison, bios...	Travailler sur l'approvisionnement et le choix des produits
Cuisine	Estimer au mieux le nombre de convives	• Échanger avec les autres services pour améliorer, voire repenser, le système
	Ajuster les commandes et les quantités préparées	• Réaliser un tableau de grammage en fonction des retours • Définir les portions • Cuisiner sur place, prévoir des systèmes de cuisson minute
	Optimiser la gestion des stocks	• Suivre les stocks (suivi numérique par exemple) • Intégrer dans les pratiques la règle du premier entré/premier sorti (« first in, first out »)
	Réduire les excédents et éviter de jeter	• Élaborer les menus en envisageant les réutilisations possibles dans la semaine • En fin de service, utiliser des plats plus petits
	Adapter les portions aux différents faims : possibilité de réduire les portions de viande, fruit ...	Former le personnel à la lutte contre le gaspillage, à l'importance de son rôle dans l'adaptation des portions
Consommation	Présentation : proposer des plats qui aiguisent l'appétit	Travailler sur la présentation des plats, des contenants (colorés, ramequins ...)
	Environnement de la consommation : donner envie de manger	Décorer et aménager différemment la salle de restauration (à travailler en commission des menus avec les convives)
	Mieux connaître : identifier les blocages et sensibiliser les convives	Mettre en place un système simple d'analyse de la consommation quotidienne des plats
	Construire un programme d'interventions auprès des convives : • redonner de la valeur aux aliments • apporter une dimension de plaisir à fréquenter le restaurant • valoriser le travail des personnels de cuisine • sensibiliser au gaspillage alimentaire • créer des dynamiques dans la structure	• Organiser des interventions, des débats • Dans les établissements scolaires, proposer aux enseignants d'utiliser les chiffres du gaspillage alimentaire comme support de cours • Mettre en place des temps d'échanges entre les convives et le personnel de cuisine pour mieux se connaître, prendre conscience du travail réalisé • Mettre en place des projets avec les convives volontaires
	Accompagner les convives pour les inciter à goûter les mets et à réduire le gaspillage alimentaire	Dans les établissements scolaires, intégrer la réduction du gaspillage alimentaire dans les fiches de poste des animateurs et des surveillants afin qu'ils puissent accompagner les élèves, les inciter à goûter, à rester à table au moins 20 minutes...
	Prévoir un temps suffisant pour le déjeuner	Repenser l'organisation de la pause méridienne avec les autres parties prenantes de la structure
	Travailler spécifiquement sur le pain jeté	• Mettre en place un gâchimètre de pain afin de montrer le gaspillage aux convives et, ainsi, les sensibiliser • Couper le pain au fur et à mesure des besoins, proposer des tranches plus petites, tester différents emplacements pour les corbeilles à pain
	Changer les regards sur l'alimentation auprès des responsables, des équipes de cuisine et de service	Intervenir auprès des différentes cibles pour faire passer des messages sur la réduction du gaspillage, redonner du sens à l'alimentation et au plaisir de manger
Global	Pérenniser la réduction du gaspillage alimentaire par une évaluation et une mobilisation régulières des acteurs	Organiser régulièrement des pesées En début d'année, prévoir de remobiliser régulièrement les acteurs



PÉRENNISER VOS ACTIONS



OBJECTIF

Il s'agit d'inscrire la réduction du gaspillage alimentaire dans les objectifs et les procédures de votre structure.

COMMENT Y PARVENIR ?

INTÉGRER LE GASPILLAGE DANS LES PROCÉDURES

- Intégrer les pratiques de réduction du gaspillage alimentaire dans les procédures de la structure, les fiches de postes et les consultations auprès des professionnels.
- Prévoir une formation continue des professionnels sur le sujet.
- Prévoir de mobiliser régulièrement les différents acteurs, lors de la présentation de leur mission, du fonctionnement de la structure.

SUIVRE RÉGULIÈREMENT L'ÉVOLUTION DU GASPILLAGE

S'il existe une commission des menus, prévoir que la question du gaspillage alimentaire soit inscrite à l'ordre du jour de chaque réunion : suivi du gaspillage, actions envisagées...

Organiser régulièrement des pesées et des actions de mise en évidence du gaspillage alimentaire qui pourront, par exemple, se dérouler lors d'événements annuels :

- la semaine du développement durable en avril,
- la semaine du goût et la journée nationale de lutte contre le gaspillage alimentaire en octobre,
- la semaine européenne de réduction des déchets fin novembre.



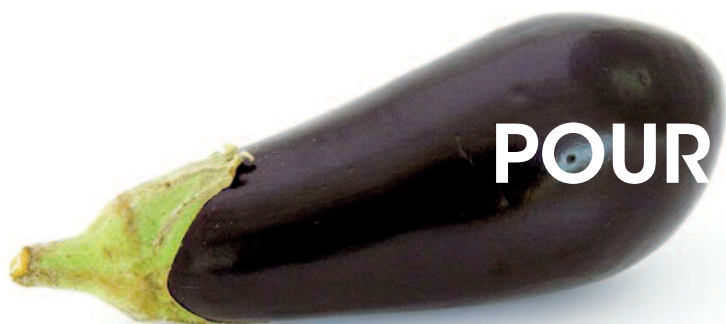
FOCUS

La réduction du gaspillage alimentaire doit s'inscrire dans la durée

Certaines actions vous permettront de réduire rapidement le gaspillage : par exemple, adapter les quantités aux faims.

D'autres demanderont du temps avant d'être efficaces. La sensibilisation des convives par exemple exige plusieurs interventions, les évolutions se feront progressivement.





POUR ALLER PLUS LOIN



À QUI FAIRE APPEL POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS VOTRE DÉMARCHE ?

- **Votre structure de tutelle ou de gestion :**
Conseil régional, Conseil départemental, collectivité locale, Rectorat, Agence régionale de Santé
- **Les acteurs territoriaux à compétence déchets :**
syndicats de collecte et/ou de traitement des déchets
- **Certains organismes de formation :** CNEPT, IREPS...
- **Des associations locales :** éducation, environnement, consommation

OÙ TROUVER DES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ?

ADEME

www.reduisonsnosdechets.fr
www.optigede.ademe.fr

Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt

www.alimentation.gouv.fr/gaspillage-alimentaire-campagne

France Nature Environnement

<http://preventiondechets.fne.asso.fr>

UNCPIE,

Union nationale des centres permanents
d'initiatives pour l'environnement

<http://plateforme.cpie.fr/IMG/pdf/GuideGaspillagereduit.pdf>

REMERCIEMENTS

Le ministère de l'Écologie, du Développement et de l'Énergie et l'ADEME remercient le CREPAN et la DRAAF Basse-Normandie pour leur contribution à la rédaction de ce guide.

© Dominique WEITZ

L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale, l'agence met à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, ses capacités d'expertise et de conseil. Elle aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle du ministère de l'écologie, du développement durable et de l'énergie et du ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche.

“

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 1^{er} 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, une évaluation du gaspillage,
- identifier les causes de ce gaspillage,
- concevoir et mettre en œuvre un plan d'action efficace,
- 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.

”



LA TRANSITION ÉNERGÉTIQUE pour la
CRÉISSANCE VERTE

ADEME
20, avenue du Grésillé
BP 90406 | 49004 Angers Cedex 01
Téléphone : 33 (0)2 41 20 41 20

www.ademe.fr