



**GUIDE PRATIQUE**

# **Luttons tous contre le gaspillage alimentaire :**

*la Région s'engage...  
votre collectivité aussi !*

2024

## POURQUOI UN GUIDE ?

**L'objectif de ce guide est de mettre en évidence les leviers d'action dont disposent les collectivités territoriales, au travers de leurs multiples compétences, et ce tout au long de la chaîne alimentaire, afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.**

Ce guide s'intègre au sein du kit « Île-de-France zéro gaspillage alimentaire » auquel s'ajoutent 4 modèles de chartes locales différenciées selon la typologie des acteurs concernés. Elles sont déclinables par les collectivités afin de mobiliser les acteurs de leur territoire en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Ces leviers sont illustrés par des exemples d'initiatives déjà engagées par les collectivités et des porteurs de projet qui permettront aux élus et aux agents des collectivités territoriales de mieux identifier les actions qu'ils peuvent mener auprès des consommateurs ou distributeurs, mais également, plus en amont, au stade de la production agricole et de la transformation agroalimentaire.



## ÉDITORIAL

**La lutte contre le gaspillage alimentaire est un impératif humanitaire, écologique et économique. Nous devons tous y prendre part.**

Dans un monde où 800 millions de personnes souffrent de la faim et où sept millions de nos concitoyens ont recours à l'aide alimentaire, le constat est douloureux : nos poubelles débordent de denrées encore consommables. En moyenne, chaque foyer français jette annuellement 30 kg de nourriture, dont 7 kg sont encore emballés.

Organisons-nous, au niveau individuel, dans nos foyers, et ensemble, dans nos entreprises et nos collectivités pour que ces chiffres baissent.

La Région Île-de-France s'engage pleinement dans cette lutte, notamment via ses politiques en faveur de la solidarité et du zéro déchet. De plus, notre collectivité, à travers ses 469 lycées, produit et sert environ 25 millions de repas chaque année. Ainsi, 192 lycées ont déjà pris des mesures concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire, que ce soit par la sensibilisation des élèves, l'adaptation des menus ou une gestion plus fine des quantités. Cette première étape est prometteuse et nous entendons la poursuivre grâce à la mobilisation des lycées Eco-responsables dont nous encourageons les initiatives.

Nous saluons l'implication des chefs de cuisine et de leurs équipes, ainsi que celle des communautés éducatives, car elles jouent un rôle essentiel dans cette démarche.

Parallèlement, conscients qu'il existera toujours des surplus, nous avons établi des partenariats avec des associations caritatives pour organiser le don alimentaire.

Nous avons constaté l'efficacité de ces actions. Par exemple, pour la cantine du conseil régional, nous avons choisi un prestataire qui s'est contractuellement engagé à limiter les gaspillages. Ce dernier utilise des légumes déclassés, veille à ne préparer que les quantités qui seront consommées et propose un réfrigérateur connecté pour vendre à tarif préférentiel les éventuels surplus.

Nous comptons également sur ce guide pratique pour accroître la mobilisation, en partageant des retours d'expérience inspirants et en mettant à disposition des outils concrets, tels que des chartes de mobilisation des acteurs locaux ou des conventions pour faciliter le don alimentaire.

Ensemble, agissons sur notre territoire pour réduire le gaspillage alimentaire. La région vous offre les moyens d'agir. Rejoignez-nous dans cette démarche !



**Valérie PÉCRESSE**  
Présidente de la Région  
Île-de-France

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1 : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :  
DÉFINITION, CHIFFRES CLÉS ET ENJEUX 5

DÉFINITION ILLUSTRÉE 5

OBJECTIFS ET MESURES RÉGLEMENTAIRES 8

CHIFFRES CLÉS ET ENJEUX 9

CHAPITRE 2 : L'ACTION RÉGIONALE 10

UNE RÉGION ENGAGÉE 11

L'EXEMPLARITÉ AU SEIN DES LYCÉES FRANCILIENS 13

L'EXEMPLARITÉ DU RESTAURANT ADMINISTRATIF DU SIÈGE DE LA RÉGION 17

LA RÉGION ACCOMPAGNE LES TERRITOIRES ET LES ACTEURS FRANCILIENS 18

LA RÉGION LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE 20

CHAPITRE 3 : LE RÔLE DES COLLECTIVITÉS 21

LA RÉGION ACCOMPAGNE LES COLLECTIVITÉS : UN KIT POUR AGIR ! 21

LES 12 PRINCIPES D' ACTIONS POUR ENGAGER SA COLLECTIVITÉ 22

MOBILISER SES COMPÉTENCES 24

MOBILISER LES ACTEURS DE SON TERRITOIRE 26

BONNES PRATIQUES DANS LES COLLECTIVITÉS EN ÎLE-DE-FRANCE ET EN FRANCE 28

POUR ALLER PLUS LOIN 35

MODÈLE DE CHARTE POUR ENGAGER LES ACTEURS FRANCILIENS DE SON TERRITOIRE 35






MODÈLE DE CONVENTION 36

RESSOURCES DOCUMENTAIRES 37

CHAPITRE 1  
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :  
DÉFINITION, CHIFFRES CLÉS ET ENJEUX

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est soit perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage »

Loi AGECE du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire

	 <b>Pertes et gaspillages</b>
 <b>Production</b> (agriculture, élevage, aquaculture, pêche...)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Dommages causés par les nuisibles et les maladies</li><li>• Dégâts mécaniques (stockage et transport)</li><li>• Production excédentaire (prévention des aléas, effets du marché...)</li><li>• Non-conformité des produits (standard de calibrage, défauts esthétiques...)</li></ul>
 <b>Transformation agroalimentaire</b> (industries agroalimentaires...)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Non-conformité des produits</li><li>• manque d'infrastructures et d'équipements</li><li>• Pertes de production (sous-produits non valorisés)</li><li>• Contaminations pendant la transformation ou le stockage</li></ul>
 <b>Distribution</b> (commerces, grandes et moyennes surfaces...)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pertes lors du stockage, de la mise en rayon, de l'achat...</li><li>• Mauvaise gestion des stocks</li><li>• Commandes inadaptées</li></ul>
 <b>Consommation</b> (restauration collective, restauration commerciale, consommation en foyer...)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Achat en trop grande quantité</li><li>• Mauvaise compréhension des dates de consommation</li><li>• Habitudes sociales</li><li>• Difficultés à prévoir la quantité de nourriture à préparer</li></ul>

- **Quantifier** : le gaspillage alimentaire concerne plus précisément les parties comestibles des aliments. Cependant, il est possible de comptabiliser tous les déchets alimentaires en mélange (comestibles et non comestibles) et d'appliquer ensuite un ratio adapté afin de quantifier les déchets alimentaires comestibles.
- **Agir** : plus le diagnostic réalisé est précis, plus les actions déployées sont adaptées. Il est préférable de comptabiliser à part tout ce qui est valorisé (don, emporte-reste, valorisation animale...) pour bien identifier les sources de gaspillage sur lesquels un effort reste à faire.

De nombreux acteurs proposent des solutions qui permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire sur le territoire francilien, et ce, en valorisant des denrées destinées à être jetées à **chaque étape de la chaîne alimentaire**. À titre d'illustrations, voici quelques initiatives inspirantes :

PRODUCTION

SOLAAL Île-de-France | Don agricole et alimentaire facilite les dons gratuitement entre agriculteurs et associations d'aide alimentaire

SOLAAL est une association qui lutte contre le gaspillage alimentaire en facilitant les dons issus des filières agricoles et alimentaires vers les associations d'aide alimentaire, avec pour objectif de lutter contre la précarité et de contribuer à l'équilibre alimentaire et nutritionnel des bénéficiaires. **En Île-de-France, SOLAAL a permis le don de 663 tonnes de denrées** depuis 2013, dont 78% de produits frais. L'association planifie aussi des glanages solidaires afin de permettre aux associations de récupérer les produits n'ayant pas été ramassés durant la récolte : **9 glanages solidaires** ont été organisés en 2023.

TRANSFORMATION

Une mobilisation des industries agroalimentaires

Dans le cadre de la loi AGECE, les opérateurs agroalimentaires ont l'obligation de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire incluant un diagnostic avant le 1<sup>er</sup> janvier 2021. Une étude pilotée par l'ADEME en 2018 auprès de 19 sites témoins d'industries agroalimentaires a montré qu'elles pouvaient réduire les pertes tout en réalisant des économies financières. Cette étude a permis la rédaction de 10 fiches actions illustrées par 18 fiches entreprises issues de l'opération « IAA témoins : réduire ses coûts, ses pertes et gaspillages alimentaires ». Elle est complétée par un guide de l'Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Élaborés (ADEPAL) et du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) permettant d'accompagner les entreprises alimentaires dans la réalisation de leurs diagnostics et leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

DISTRIBUTION

Le Potager de Marianne, récupère les dons des grossistes du Marché d'Intérêt National (MIN) de Rungis

Le chantier d'insertion d'ANDES « Le Potager de Marianne » est situé sur le marché de gros de Rungis. Il collecte auprès des grossistes les fruits et légumes, dont une partie d'invendus, pour les livrer à des épiceries solidaires adhérentes au réseau ANDES ainsi qu'à des structures d'aide alimentaire. **En 2022, ce sont plus de 130 épiceries solidaires et autres associations d'aide alimentaire qui ont pu bénéficier des denrées distribuées par Le Potager de Marianne, dont plus de 300 tonnes de fruits et légumes sauvées du gaspillage**. Le chantier d'insertion a comme projet d'établir des partenariats avec des acteurs de la transformation alimentaire, auxquels ils pourraient distribuer des produits consommables, mais non distribuables aux bénéficiaires actuels.

CONSOMMATION

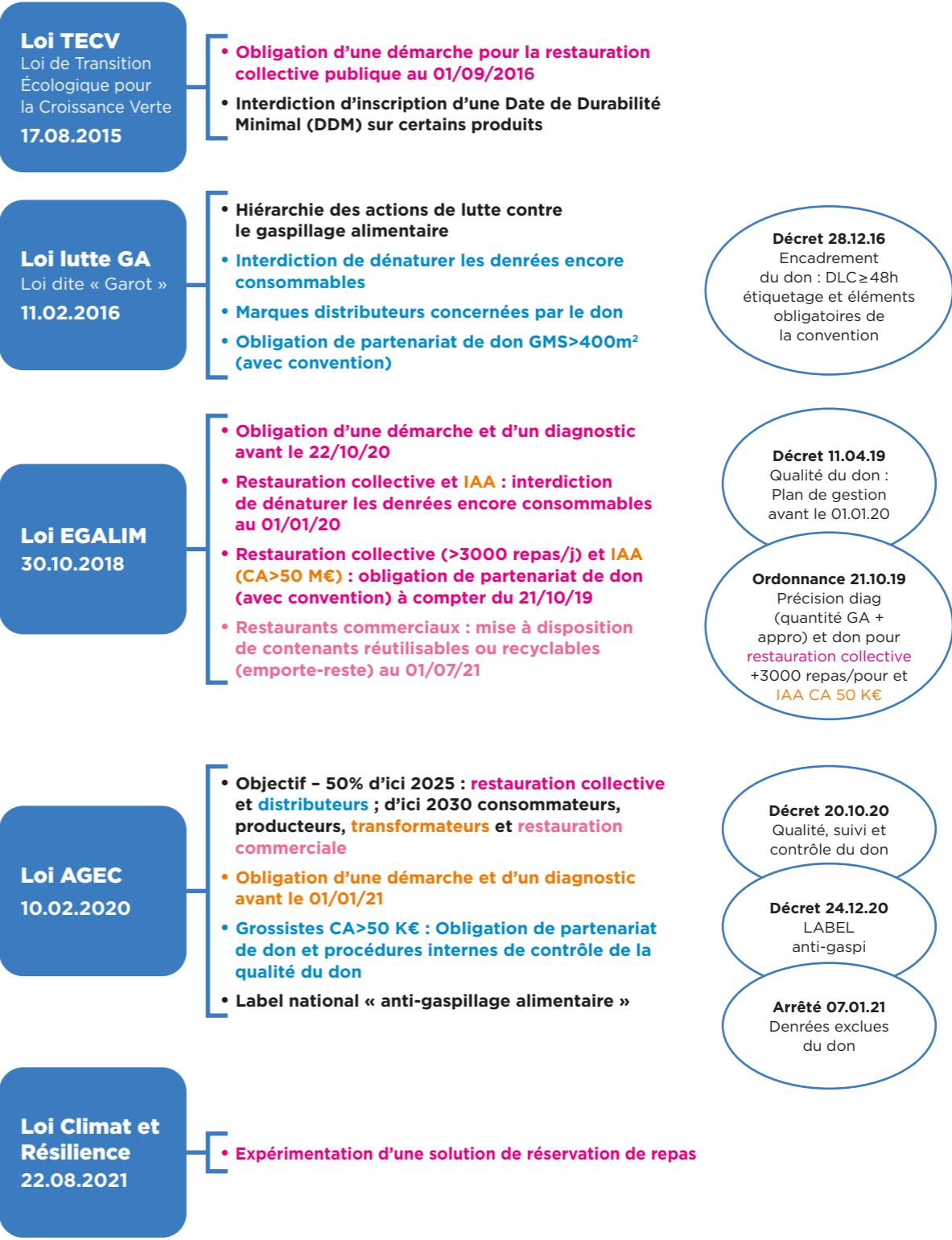
La Défense des Aliments, collectif d'acteurs engagés pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration d'entreprise de Paris La Défense

La Défense des Aliments est une association dont le but est de fédérer les entreprises du premier quartier d'affaire d'Europe autour du gaspillage alimentaire. Sa mission est de mesurer le gaspillage alimentaire au sein des entreprises membres sur la base de pesées annuelles et de favoriser le partage de bonnes pratiques, l'expérimentation de solutions anti-gaspi ou encore de sensibiliser les collaborateurs et les personnels de cuisine. **Les actions de l'association ont permis de réduire de 50% le gaspillage alimentaire**, soit diminuer de 59g le gaspillage pour passer de 119g en 2018 à 60g par repas par convive en 2023, dont 31g en phase de consommation et 29g en phase de production.

La Région Île-de-France, autorité planificatrice pour la réduction des déchets, fixe un objectif régional ambitieux dans son Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD) :

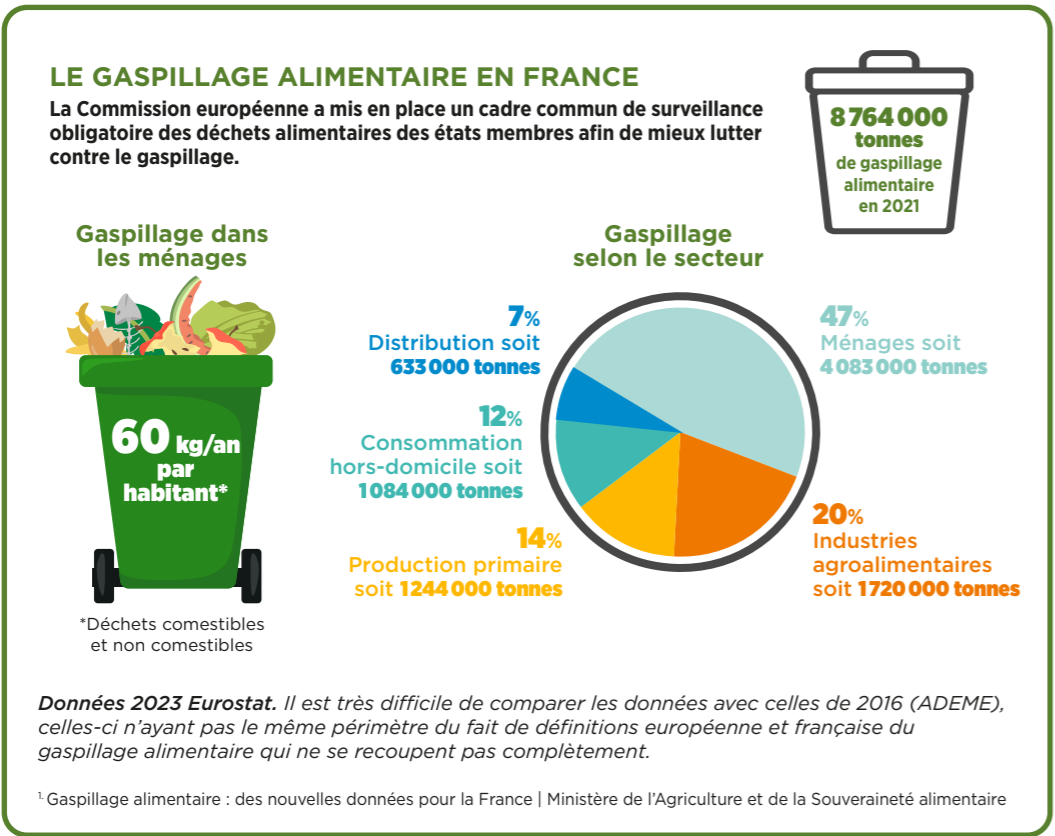
**Diminuer de 50% le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 et de 60% en 2031 par rapport à 2013 : cet objectif concerne l'ensemble de la chaîne alimentaire.**

Restauration Collective / Distributeurs / Industries Agroalimentaires / Restauration commerciale / Tous



## LES CHIFFRES CLÉS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

En France, chaque année, **8,8 millions de tonnes** de nourriture seraient perdues ou gâchées tout au long des différentes étapes de la chaîne alimentaire (Eurostat 2021)<sup>1</sup>.



En Île-de-France, les pertes alimentaires totales ont été estimées à **1,8 million de tonnes en 2019**, soit 146 kg par habitant. Les chiffres sont à prendre avec précaution car la méthode de quantification est différente de celle préconisée par l'Union Européenne.

Source pour l'Institut Paris Région – Bilan de flux matières : flux alimentaires, 2024



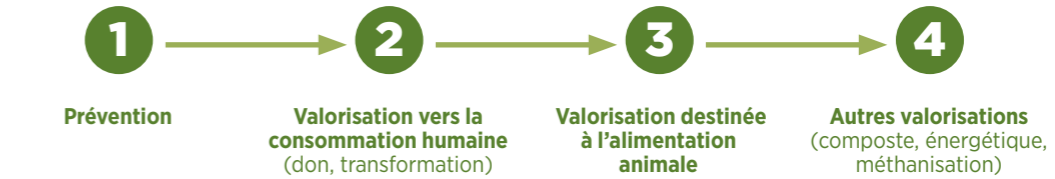
Source : Gaspillage alimentaire : des nouvelles données pour la France | Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire

## QUELS ENJEUX POUR LES COLLECTIVITÉS ?

Le gaspillage alimentaire constitue donc un véritable **coût environnemental** et **économique**, mais également **un contresens dans un contexte social où l'on estime qu'1 Français sur 5 saute certains repas pour des raisons financières**<sup>2</sup>. La lutte contre le gaspillage alimentaire est ainsi une véritable opportunité pour les collectivités qui souhaitent accompagner les acteurs de leur territoire à réduire leur empreinte environnementale, effectuer des économies et réduire leur quantité de déchets. Au-delà de ces enjeux immédiats, la lutte contre le gaspillage alimentaire est à intégrer au sein d'un projet global en lien avec la qualité de l'alimentation, le tri à la source et la valorisation des déchets alimentaires non évitables (biodéchets) et le zéro plastique à usage unique.

- **Lutter contre le gaspillage grâce à une alimentation durable et de qualité** : L'un des leviers majeurs pour lutter contre le gaspillage alimentaire est de proposer des repas **gustativement qualitatifs** aux convives et de participer à **l'éducation au goût**, notamment en restauration scolaire. Par ailleurs, la lutte contre le gaspillage alimentaire est un des 3 piliers de l'« alimentation durable » qui est « *l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire*<sup>3</sup> ». Lutter contre le gaspillage alimentaire s'avère d'une dimension incontournable et, dans le même temps, insuffisante pour répondre aux défis que posent l'alimentation.
- **Lutter contre les gaspillages avec le zéro plastique à usage unique** : Le gaspillage n'est pas qu'alimentaire mais concerne également le plastique qui constitue un enjeu majeur en raison des problématiques environnementales et sanitaires qu'il engendre. Dans le domaine de l'alimentation, la loi EGALIM prévoit l'interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique dans les services de restauration collective d'établissements scolaires et universitaires, ainsi que des établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans pour les collectivités territoriales de 2 000 habitants et plus<sup>4</sup> à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2025. Des solutions existent : tels que les systèmes de consigne ou le passage aux contenants en inox au sein de la restauration collective.
- **Trier à la source les déchets alimentaires qui ne peuvent être évités pour assurer leur valorisation organique** : Les biodéchets désignent les déchets organiques produits par les activités humaines et animales. Ils représentent environ 30% des déchets ménagers en France et sont constitués des déchets alimentaires et des déchets végétaux. L'obligation de généralisation du tri à la source des biodéchets pour l'ensemble des producteurs au plus tard le 31 décembre 2023 **place au centre la lutte contre le gaspillage alimentaire**. C'est une action qui s'inscrit selon la hiérarchie suivante, conformément à la loi Garot :

### UNE ACTION QUI DOIT S'INSCRIRE SELON LA HIÉRARCHIE SUIVANTE



La priorité est la prévention : un bon déchet, c'est un déchet qui n'existe pas. Le **PRPGD** de la Région Île-de-France donne ainsi **une forte priorité à la réduction des gisements par la lutte contre le gaspillage alimentaire** dans la perspective de généralisation du tri à la source des biodéchets<sup>5</sup>.

<sup>2</sup> La précarité alimentaire en France, en 2021 : <https://www.cerin.org/articles/la-precarite-alimentaire-en-france-en-2021/>

<sup>3</sup> Alimentation durable : définition et enjeux | Optigede - Ademe

<sup>4</sup> Interdiction du plastique à usage unique : quels produits sont concernés ? : <https://www.economie.gouv.fr/cedef/interdiction-plastique-usage-unique>

<sup>5</sup> Orientation du point 2.5.2 du Chapitre I « Généraliser le tri à la source des biodéchets »

# CHAPITRE 2

## L'ACTION RÉGIONALE

La Région Île-de-France déploie 3 modes d'intervention pour lutter contre le gaspillage alimentaire sur le territoire francilien et atteindre les objectifs régionaux fixés.

- La Région Île-de-France coconstruit avec les acteurs franciliens une **vision stratégique** au regard des **spécificités franciliennes** et **planifie**, coordonne et suit **sa mise en œuvre**. La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue un engagement fort de la Région Île-de-France, inscrite dans plusieurs plans stratégiques et politiques régionales.
- La Région Île-de-France se doit **d'être exemplaire** en cohérence avec les objectifs régionaux et les politiques régionales qu'elle met en place. Tant au sein des restaurations collectives de ses lycées que de celle de son siège, la Région Île-de-France s'implique en interne en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- La Région Île-de-France **accompagne techniquement et financièrement** les acteurs franciliens pour agir. La Région Île-de-France dispose de **plusieurs dispositifs d'accompagnement** permettant de soutenir les acteurs franciliens dans leurs projets de lutte contre le gaspillage alimentaire.



## UNE RÉGION ENGAGÉE POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

### UNE VISION STRATÉGIQUE ET DES OBJECTIFS RÉGIONAUX

#### Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets (PRPGD)

La Région Île-de-France, autorité planificatrice dans le domaine de la prévention et de gestion des déchets, se mobilise sur l'animation, la coordination et l'accompagnement à l'atteinte de l'objectif porté par son PRPGD, approuvé le 19 novembre 2019 : « diminuer de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025 et de 60% en 2031 par rapport à 2013 ». Cet objectif concerne l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue **une mesure de prévention prioritaire** du **PRPGD** afin de réduire les quantités de Déchets Ménagers et Assimilés (DMA). Le **PRPGD** prévoit des actions clés en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire<sup>6</sup> :

- Faire de l'Île-de-France un territoire leader dans la lutte contre le gaspillage alimentaire avec une gouvernance renouvelée ;
- Former et informer, mieux connaître les pertes et les causes du gaspillage alimentaire ;
- Définir un plan d'action régional de lutte contre le gaspillage alimentaire décliné territorialement et mettre en place un Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire (REGAL).

#### Stratégie Régionale d'Économie Circulaire (SREC)

L'objectif réglementaire introduit par la loi AGEC de février 2020 de diminution de 50% du gaspillage d'ici à 2030 a été repris dans le **levier 7** de la **SREC** approuvée le 24 septembre 2020. À travers le levier 7, « lutter contre le gaspillage alimentaire, amplifier les circuits courts et le retour au sol de la matière organique », la Région Île-de-France souhaite réduire l'impact de la consommation de biomasse agricole et des produits alimentaires. Ainsi, l'action 7.1 de la **SREC**, « renforcer la politique régionale en faveur des circuits courts et de la lutte contre le gaspillage alimentaire », constitue une **priorité régionale**.

#### La COP de la Région Île-de-France sur le climat

Dans le cadre de la **COP régionale** sur le climat qui s'est réunie les 16 et 17 septembre 2020, deux propositions qui concernent la lutte contre le gaspillage alimentaire ont été formulées :

- Action n°122 : populariser **l'emporte-reste** dans la restauration en partenariat avec les syndicats de la restauration pour réduire le gaspillage ;
- Action n°152 : sensibiliser et former tous **les agents de restauration** des lycées sur le gaspillage alimentaire.

#### Plan Régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire (PRA)

Le PRA, approuvé le 4 février 2021, fait siennes 5 mesures qui visent à progresser sensiblement et rapidement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :

- **Fiche 47** : Créer un Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire (REGAL d'Île-de-France).
- **Fiche 48** : Sensibiliser et former les agents de restauration des lycées sur le gaspillage alimentaire.
- **Fiche 49** : Faciliter les échanges de pratiques anti-gaspillage entre chefs de la restauration collective dans les lycées.
- **Fiche 50** : Financer les matériels de cuisine qui contribuent à la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration scolaire des lycées de la Région.
- **Fiche 51** : Sensibiliser les lycéens à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

<sup>6</sup> Chap 2 PRPGD, p.126-127 du PRPGD

**JOP2024 zéro-gaspi : une stratégie dédiée pour les Jeux Olympiques de Paris 2024**

Le comité d'organisation des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 a adopté un objectif de valoriser 100% des invendus alimentaires dans le cadre de sa stratégie pour une restauration durable.

Pour répondre à cet objectif ambitieux, une stratégie anti-gaspillage alimentaire est mise en œuvre en coordination avec la stratégie économie circulaire :

- La **priorité a été donnée à la prévention du gaspillage** notamment en dimensionnant au mieux les quantités, en concevant des recettes anti-gaspillage et en sensibilisant les convives ;
- Des travaux **d'estimation des quantités gaspillées** ont été réalisés pour dimensionner au mieux les dispositifs de collecte ;
- Un réseau **d'acteurs associatifs** qui luttent contre la précarité alimentaire a été **conventionné** pour récupérer les denrées non consommées et les redistribuer au sein de leurs associations adhérentes.

Quand les denrées ne seront plus consommables elles seront méthanisées ou compostées.

**DES POLITIQUES RÉGIONALES MOBILISÉES**

En mobilisant l'ensemble de ses différentes compétences, la Région Île-de-France accompagne les acteurs de son territoire en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à différents dispositifs d'accompagnement disponibles sur [la page dédiée sur le site Internet de la Région](#).

**L'EXEMPLARITÉ AU SEIN DES LYCÉES FRANCILIENS****FIXER DES OBJECTIFS AMBITIEUX POUR LES LYCÉES**

Le gaspillage alimentaire en restauration scolaire représente près de 134g par repas, dont 10g au niveau de la production, par lycée (source : ADEME)<sup>7</sup>. Pour les 25 millions de repas annuels servis dans les restaurants scolaires des lycées publics franciliens, **le gaspillage des usagers est ainsi estimé à 3 500 tonnes**, soit environ 10 millions d'euros.

La Région Île-de-France accompagne les Établissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) franciliens dans leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire afin de répondre à **3 objectifs d'ici 2025** en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les lycées :

- **Réduction du gaspillage alimentaire de 50%** dans les lycées (passage de 134g à 67g par repas produit et servi) ;
- 100% des **lycées sensibilisées** à la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- 100% des **lycées équipés** de matériel permettant le tri à la source pour une valorisation des déchets alimentaires.

**> Accompagner techniquement les équipes de restauration en lycée notamment par la diffusion de bonnes pratiques et initiatives**

- Rédaction de **12 fiches restauration** permettant aux agents de la restauration collective d'effectuer des gestes simples pour réduire au maximum les pertes alimentaires. On retrouve par exemple des conseils pratiques pour limiter le gaspillage du pain, gérer la production, sensibiliser les équipes de restauration, etc.
- Rédaction et distribution d'un **guide des bonnes pratiques** pour lutter contre le gaspillage alimentaire, à l'attention de tous les acteurs des demi-pensions en 2022 (actualisé en 2023). Ce livret recense également les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en place au sein de **lycées Éco-Responsables** franciliens.
- Des **formations** concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire sont proposées aux chefs de cuisines, cuisiniers et agents de la restauration au sein des lycées via l'intranet des agents.

**> Accompagner financièrement les investissements utiles pour lutter contre le gaspillage alimentaire et trier à la source les biodéchets qui ne peuvent être évités**

Depuis 2016, les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire se sont multipliées au sein des lycées publics franciliens. Cet élan a largement été encouragé par l'engagement de la Région qui finance, depuis le lancement de la campagne qualité/gaspillage de 2016, des équipements permettant de mieux gérer la production et ainsi de diminuer le gaspillage alimentaire. Ont été financés ces 8 dernières années via le FCRSH (Fond Commun Régional du Service Hébergement) pour un montant global de 5 500 000 €, plus de :

- **100** cellules de refroidissement permettant de resservir des plats non consommés d'un jour sur l'autre ;
- **180 bars à salades** pour des assiettes adaptées aux envies et à l'appétit de chacun ;
- **250 tables de tri** qui permettent le tri de flux.

**Ces équipements ont permis, depuis 2016, de diminuer de 30% le gaspillage alimentaire dans les lycées franciliens.**

**POINT DE VIGILANCE : LES TABLES DE TRI NE CONSTITUENT PAS DES INSTRUMENTS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PUISQU'ELLES AGISSENT EN AVAL, UNE FOIS QUE LE DÉCHET EST CRÉÉ. CEPENDANT, ELLES CONSTITUENT DE BONS OUTILS POUR SENSIBILISER AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE LORSQUE DES ACTIONS DE COMMUNICATION ET UN ACCOMPAGNEMENT SONT DÉPLOYÉS EN PARALLÈLE DE LA TABLE DE TRI. PAR AILLEURS, ELLES PEUVENT FACILITER LES DIAGNOSTICS ET PESÉES.**

<sup>7</sup> étude estimative de la production de bio-déchets au sein des établissements de restauration : [https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10\\_-\\_Rapport\\_biodechets\\_GNR\\_avec\\_Annexes.pdf](https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10_-_Rapport_biodechets_GNR_avec_Annexes.pdf)

### > Accompagner la logistique et déployer un système de réservation des repas

La Région Île-de-France incite ses EPLE à installer des systèmes de réservation de repas afin de prévoir le nombre de repas à préparer. Par ailleurs, la Région met à disposition des lycées **un logiciel de gestion de la restauration**, en prenant en charge l'ensemble des coûts d'investissement et de fonctionnement, de manière à mieux gérer et piloter leur restauration.

Il permet une numérisation de l'ensemble des tâches en lien avec la restauration : approvisionnement, stocks, fiches recettes, menus, communication aux familles, plan de maîtrise sanitaire et **mesure et analyse du gaspillage alimentaire**. Ce dernier module comporte de nombreuses fonctionnalités permettant aux agents de restauration de lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire depuis la saisie des effectifs prévisionnels, servant à ajuster les commandes, jusqu'à la gestion des pesées et l'analyse des déchets.

En outre, la Région expérimente actuellement la mise en place d'un outil de prédiction des effectifs basé sur l'intelligence artificielle afin :

- **D'anticiper les flux de lycéens** dans les cantines ;
- De **prédire le nombre de plats** qui seront consommés et leur taux de prise respectif ;
- De **prédire la quantité exacte de denrées alimentaires** nécessaires à la préparation des plats (par conséquent de prédire les achats de denrées en volume et en valeur).

Sur la base de données 360 (historique d'achats, effectifs passés, calendrier scolaire, historique de ventes des fournisseurs des lycées, données météorologiques et épidémiologiques, etc.), la solution permettra de commander au plus juste et donc de réduire substantiellement le gaspillage alimentaire.

### > Accompagner la dynamique des Lycées Éco-Responsables

La démarche des **Lycées Éco-Responsables** du pôle Lycées de la Région Île-de-France vise à accompagner les établissements publics d'enseignement franciliens dans la réduction de leur empreinte environnementale en agissant sur le fonctionnement global de l'établissement. Pour ce faire, elle propose un accompagnement technique et financier de la structuration de la démarche à la réalisation des projets. Cet accompagnement s'articule autour de 5 thématiques dont la prévention et la gestion des déchets.

Devenir un lycée Éco-Responsable, c'est aussi accéder à un réseau d'échanges et d'information ainsi qu'à des événements sur le thème du développement durable. En Île-de-France, on compte, en 2023, 250 lycées engagés dans la démarche lycées Éco-Responsables, dont 203 engagés dans une démarche de prévention et de gestion des déchets. On dénombre par ailleurs 192 projets de lutte contre le gaspillage alimentaire parmi ces lycées.

**Assiette "Petite faim – Grande faim" :** Ce projet consiste à ajuster la portion servie en fonction de l'appétit du convive. L'assiette "Petite faim" est souvent d'une couleur différente, ce qui permet d'interroger les autres élèves.

**Vélo-smoothie :** Afin d'éviter la mise en poubelle des fruits et légumes abîmés, plusieurs lycées ont pu mettre en place un vélo-smoothie. Il s'agit d'un mixeur raccordé aux pédales d'un vélo qui permet aux lycéens de transformer ces denrées abîmées en smoothies et soupes en pédalant.

**Campagnes de pesées :** De nombreux lycées réalisent des campagnes de pesées en lien avec les équipes de la restauration collective. Des défis peuvent être proposés dans un objectif de réduire les gisements de pertes.

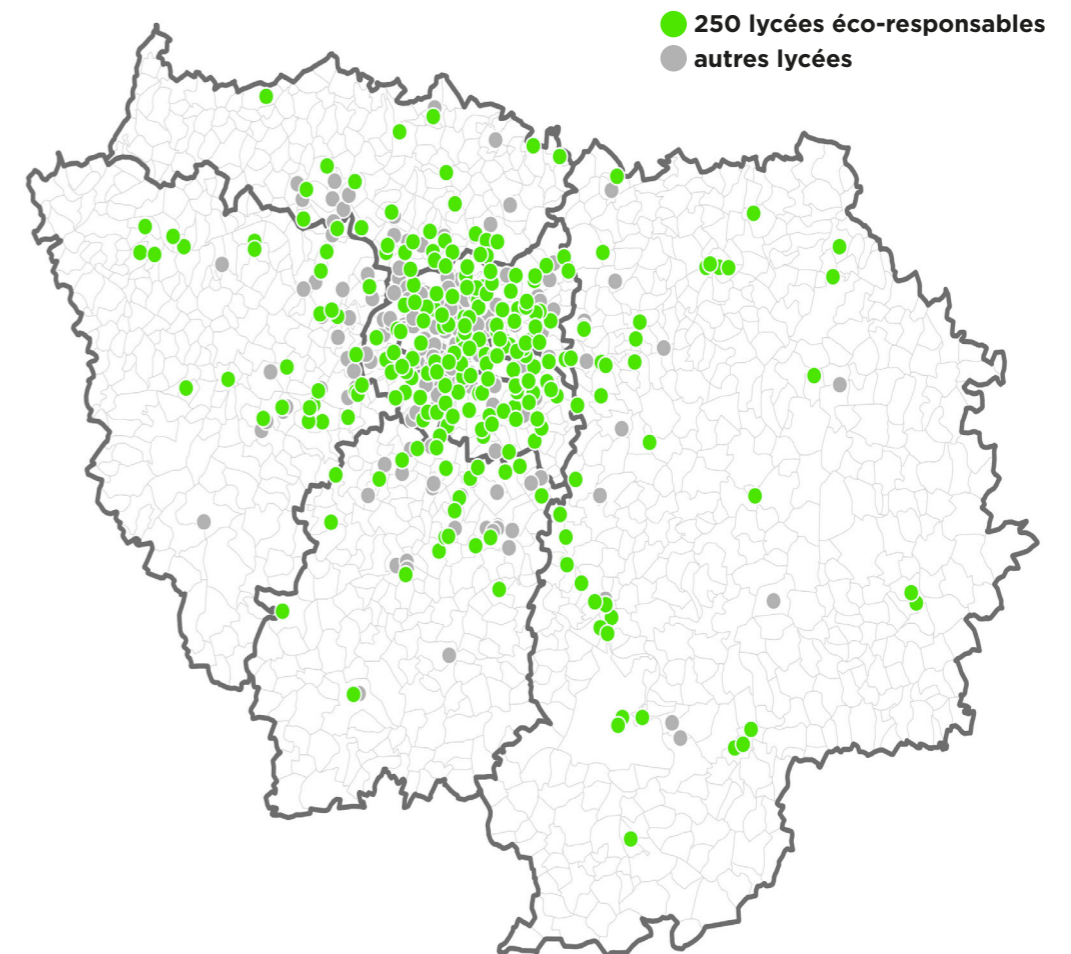
**LYCÉES  
ÉCO-RESPONSABLES**



**Mobilisation des sciences comportementales :** la Région Île-de-France a recouru aux sciences comportementales afin de promouvoir de façon concrète la réduction du gaspillage alimentaire chez les jeunes convives. Dans ce contexte, la Région, avec le bureau d'étude **Organéo**, a testé des outils d'intervention, auprès de 10 lycées Éco-Responsables pilotes, visant le changement des comportements en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire chez les lycéens. La mesure du gaspillage alimentaire pour ces 10 EPLE pilotes se situe désormais en dessous de la moyenne nationale, à hauteur de **117g/convive/repas**. Le diagnostic psychosocial a permis la création d'une **affiche distribuée en plusieurs exemplaires au sein des 469 lycées publics franciliens** en avril 2023.

## LA PAROLE AUX LYCÉES ÉCO-RESPONSABLES

### LYCÉES PUBLICS FRANCILIENS ÉCO-RESPONSABLES 2023-2024



source : CRIF - Pôle Transilien Numérique - Direction de la Donnée

<sup>7</sup> [https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10\\_-\\_Rapport\\_biodechets\\_GNR\\_avec\\_Annexes.pdf](https://optigede.ademe.fr/sites/default/files/fichiers/2011-11-10_-_Rapport_biodechets_GNR_avec_Annexes.pdf)

## LA PAROLE AUX LYCÉES ÉCO-RESPONSABLES

**Bruno Callet-Raval** est proviseur au Lycée Les Pierres Vives à Carrières-sur-Seine (78). Il nous présente la manière dont il s'empare de la lutte contre le gaspillage alimentaire pour mener des projets pédagogiques autour du développement durable :

« Le lycée Les Pierres Vives a un engagement fort en faveur du développement durable. Nous menons des projets pédagogiques avec les élèves sur cette thématique, et la lutte contre le gaspillage alimentaire **constitue une porte d'entrée** pour sensibiliser et impliquer les élèves à ces enjeux. La filière STI2D a, par exemple, mené **un projet sur la réduction du gaspillage du pain** au sein du réfectoire. Ainsi, dans le cadre de leur enseignement pédagogique, les élèves ont réfléchi à des solutions logistiques anti-gaspi à mettre en place. C'est chose faite puisqu'ils se sont rendu compte qu'en modifiant la place de cette composante dans la ligne de self, leurs camarades avaient tendance à moins gaspiller. Par ailleurs, dans le cadre du programme pédagogique « Réinventer le monde », des élèves de seconde nous proposeront cette année **un podcast sur la question du gaspillage alimentaire**. »

**Yoanna Benoit-Rancé** est secrétaire générale au Lycée Louise Michel à Epinay-sur-Seine (93). Elle nous présente les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire qu'elle a impulsées au sein du lycée :

« Depuis 2 ans, les élèves doivent obligatoirement **réserver leurs repas sur une borne de réservation financée par la Région**. Ainsi, nos jeunes convives sont tenus de signaler leur présence à la demi-pension sur les bornes dédiées, ou en ligne, avant 7h le jour même. Il s'agit d'une part de les responsabiliser et d'autre part de réduire le gaspillage alimentaire. Le chef de cuisine peut ainsi préparer une quantité de repas correspondant à l'affluence réelle. Par ailleurs, cela nous permet de **réduire les coûts liés au gaspillage** et de pouvoir travailler avec des **produits locaux, de qualité et de saison**. Nous veillons à proposer aux élèves des produits qu'ils n'ont pas forcément l'habitude de goûter afin de participer à **l'éducation au goût**. **Nous voulons que les élèves ne gaspillent pas au sein du lycée mais également en dehors et dans leur vie future !** En outre, nous travaillons sur d'autres aspects pour éviter les gaspillages tels que le **service au verre grâce aux fontaines à eau dédiées en remplacement des pichets**, mais également le service autonome des élèves pour les entrées : ils peuvent désormais **composer leur propre salade selon leurs goûts et appétit**. »

**Cédric Guibert** est chef de cuisine au Lycée Paul Émile Victor à Osny (95). Il nous présente la manière dont il organise le service de restauration pour lutter contre le gaspillage alimentaire :

« Depuis 4 ans, nous avons organisé le service pour que les élèves se servent de **manière autonome**. Ainsi, pour chaque composante de leur repas, ils peuvent **sélectionner les produits qui leur plaisent selon leur appétit**. Cette démarche est très efficace : nous avons constaté une **réduction de 30% du gaspillage alimentaire** qui a été quantifiée à 72g (par repas, la moyenne nationale est estimée à 134g par l'ADEME) par élève et par repas lors de l'expérimentation menée dans 10 lycées Éco-Responsables de la Région en partenariat avec Organéo. La clé de cette réussite est la **communication** et la sensibilisation auprès des élèves : je reste toujours à proximité pour m'assurer qu'ils ne se servent pas des quantités qu'ils ne pourraient pas manger tout en les sensibilisant sur les impacts du gaspillage alimentaire. Nous travaillons également avec des **producteurs locaux qui nous fournissent des produits de qualité** qui nous permettent de participer à l'éducation au goût des élèves. »

## L'EXEMPLARITÉ DU RESTAURANT ADMINISTRATIF AU SIÈGE DE LA RÉGION

La Région Île-de-France s'engage en interne, auprès et avec les agents du siège à Saint-Ouen, en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. La société **Serenest**, titulaire du marché de restauration collective au siège de Saint-Ouen depuis le 1<sup>er</sup> août 2022 propose une cuisine composée à 98% de produits frais et 50% de produits bio dont un grand nombre de produits issus de partenariats locaux ou labellisés. Le marché a été établi sur la base de nombreux marqueurs dont la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Plusieurs pratiques sont ainsi mises en place pour limiter le gaspillage parmi les 18 000 repas préparés par mois :

**Utilisation de produits sortis du circuit de distribution traditionnel** : Serenest a initié un partenariat avec la société Atypique visant à utiliser des légumes déclassés (hors calibre, défauts esthétiques...). À titre d'exemple 1 563 kilos de ces légumes ont ainsi été utilisés en octobre 2023.

**Prévention en amont de la quantité à cuisiner** : travail fin entre la Région et Serenest pour estimer la production à prévoir à l'aune de la fréquentation prévisionnelle. Cette estimation permet de produire au plus près de la réalité et d'ajuster l'offre tout en respectant les clauses contractuelles. De plus, Serenest s'approvisionne quotidiennement au marché de Rungis ce qui permet d'ajuster dans un délai très court les quantités à prévoir.

**Qualité du repas** : les produits travaillés ainsi que les recettes proposées aux agents sont qualitatifs et rencontrent beaucoup de succès auprès des convives qui sont moins enclins à ne pas finir leur repas pour des raisons gustatives.

**Organisation du service** : le service est organisé en flux tendus : la production des repas est réalisée au fur et à mesure du service. Par ailleurs, les agents du siège de la Région se servent de façon autonome la quantité désirée de nourriture pour les entrées, le pain, les légumes, les salades de fruits et les compotes. En outre, les agents de restauration sont à l'écoute pour ajuster les quantités servies au niveau des plats. Enfin, les agents ont la possibilité de récupérer les restes qu'ils n'ont pas consommés dans des contenants réutilisables grâce à un système de consigne.

**Solution en aval pour éviter de jeter les denrées non consommées** : les denrées non consommées par les agents sont remises en service d'un jour à l'autre. Par ailleurs, le surplus final est proposé à la vente dans un frigo connecté à un tarif préférentiel.



## LA RÉGION ACCOMPAGNE LES TERRITOIRES ET ACTEURS

La Région Île-de-France accompagne financièrement des projets engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. À travers ses différents dispositifs, c'est, depuis 2016 :

- Plus de **100 projets**, qui intègrent une dimension de lutte contre le gaspillage alimentaire, accompagnés ;
- Plus de **3 500 000 €** investis pour la lutte contre le gaspillage alimentaire dans ces projets.

Les projets accompagnés par la Région Île-de-France ont différentes natures et permettent de répondre à plusieurs objectifs :

- **35** projets de **sensibilisation** au gaspillage alimentaire ou permettant de faciliter les **diagnostics et pesées** (dont tables de tri)
- **5** projets permettant de **réduire les pertes** durant les processus logistiques et de transformation ;
- **25** projets permettant de **revaloriser** des produits destinés à être jetés ;
- **40** projets permettant faciliter le **don alimentaire** à base d'invendus ;
- **5** projets ayant des objectifs différents.

La Région continue d'accompagner des projets de lutte contre le gaspillage alimentaire sur tout le territoire qui permettent de répondre aux objectifs qu'elle s'est fixés dans ses différents documents cadres.

La Région finance des projets qui permettent d'éviter le gaspillage alimentaire en accompagnant des acteurs issus de l'ensemble de la chaîne alimentaire (production, transformation, distribution, consommation), qu'ils soient portés par des entreprises, des associations ou des collectivités (voir chapitre 3) :

### PRODUCTEUR : Ferme Saint-Lazare, création d'une micro-conserverie pour transformer les invendus

La Ferme Saint-Lazare est un chantier d'insertion porté par Études et Chantiers Île-de-France. Cette ferme urbaine, située à Grigny-en-Essonne, a plusieurs activités dont la production maraîchère de 6 tonnes/an en Agriculture Biologique. Avec le soutien de la Région Île-de-France, la Ferme Saint-Lazare ouvre en 2024 une micro-conserverie participative dont le principe est de transformer les denrées invendues de la ferme afin de les valoriser en soupes, sauces, plats, etc. et d'allonger leur date limite de consommation au lieu de les jeter. La micro-conserverie doit aussi permettre aux associations locales de transformer les dons qu'elles n'auront pas pu transmettre aux familles bénéficiaires. Le soutien apporté par la Région Île-de-France dans le cadre du Budget Participatif Écologique et solidaire (BPE) régional se monte à 10000 €. Il permet la création de **2 à 3 emplois temps plein** supplémentaires et de sauver environ **2 tonnes de légumes invendus** issus de la production de la ferme par an.



### TRANSFORMATEUR : Re-Belle, production anti-gaspi de confitures



**Re-Belle** est une association basée à Stains (93) qui porte un Atelier Chantier d'Insertion (ACI). Elle a une activité de production de confitures anti-gaspi et met en place des actions de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire à destination du grand public. La fabrication de confitures et chutneys se fait à partir de fruits et légumes invendus récupérés auprès de nombreux partenaires régionaux. **La Région Île-de-France a accompagné à**

**hauteur de 30 400 €, le changement d'échelle de l'activité de production de confitures** afin d'augmenter les quantités de fruits et légumes revalorisés et diversifier la gamme de recettes anti-gaspi. C'est chose faite puisqu'en 2023, ce sont plus de **40 tonnes de fruits et légumes** qui ont été revalorisés. Par ailleurs, l'association poursuit sa démarche de sensibilisation : en 2023, ce sont plus de **90 ateliers et 1 000 personnes sensibilisées** au gaspillage alimentaire.

### DISTRIBUTEUR : Linkee, solution solidaire de lutte contre le gaspillage alimentaire

**Linkee** est une solution logistique créée en 2016 pour les professionnels de l'alimentaire qui ont des surplus. Linkee récupère ces invendus grâce à sa flotte logistique pour en faire de l'aide alimentaire à destination des publics en précarité. Elle a notamment mis en place des distributions massives aux étudiants précaires. À la suite du vote des Franciliens pour ce projet en tant que grand lauréat du BPE, **la Région Île-de-France a accompagné l'élargissement de l'activité** de Linkee à hauteur de 157 000 €. L'objectif initial du projet de sauver 500 tonnes de denrées du gaspillage alimentaire de 2022 à 2024 a largement été dépassé puisque plus de **800 tonnes de denrées alimentaires** ont été sauvées dès octobre 2023. En Île-de-France, Linkee met en lien **249 points de collecte partenaires** avec 166 associations et touche plus de **55 000 bénéficiaires** en situation de précarité alimentaire.



### CONSOMMATEUR : HopHopFood, une application pour lutter contre la précarité et le gaspillage alimentaire

Cette association intervient pour lutter contre la précarité alimentaire et le gaspillage alimentaire à travers des solutions innovantes numériques. La Région a accompagné en 2017, à hauteur de 25 000 € le développement d'une **application de mise en relation entre particuliers** pour lutter contre le gaspillage alimentaire à travers le don.

Cette application fonctionne depuis 2018 partout en France mais a été testée sur 3 sites pilotes en Île-de-France. Plus de **920 tonnes de denrées alimentaires pour éviter le gaspillage** ont été données en 2023 par des particuliers sur le territoire francilien via cette application, avec un poids moyen des dons qui varie d'**1 à 2 kg**. Par ailleurs, HopHopFood gère depuis 2020 une application qui permet aux professionnels de donner en click&collect des paniers anti-gaspi gratuits, essentiellement composés de produits frais, à un public autonome validé en petite précarité alimentaire. Fin 2023, 550 professionnels en Île-de-France utilisaient cette solution. Chaque semaine, sur le territoire francilien, 9 500 bénéficiaires vont chercher des paniers gratuits auprès de ces "Commerces solidaires HopHopFood" qui constituent l'équivalent de **60 000 repas donnés par mois**.

## LA RÉGION ASSOCIE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

La Région Île-de-France s'appuie sur le tissu associatif, notamment en matière d'aide alimentaire, pour mettre en œuvre son programme « Région Solidaire » de soutien et d'innovation sociale au bénéfice des Franciliens les plus vulnérables.

Elle a notamment noué des conventions de grand partenariat avec sept acteurs associatifs structurants à l'échelle régionale :

- La Croix Rouge Française,
- Emmaüs,
- La Fondation de la Protection civile,
- L'Ordre de Malte,
- Les Restos du cœur,
- Le Secours Populaire Français,
- Entourage.

Les antennes locales de ces grands partenaires, mais également l'ensemble du tissu associatif francilien, sont des acteurs clés pour la collecte et la redistribution de denrées alimentaires invendues aux plus démunis. C'est pourquoi la Région Île-de-France les accompagne en **multipliant les soutiens financiers** tels que le financement en 2021, à hauteur de **70000 €** de la **relocalisation des entrepôts** de l'est francilien des Restos du Cœur pour favoriser la réinsertion des publics précaires et la lutte contre le gaspillage alimentaire ; ou l'accompagnement à hauteur de **27000 €** des Restos du Cœur des Yvelines (78) afin **de développer et pérenniser la collecte de denrées alimentaires auprès des supermarchés**. Ainsi, ce sont plus de 40 opérations conjuguant lutte contre la précarité alimentaire et lutte contre le gaspillage alimentaire qui ont été soutenues par la Région Île-de-France depuis 2016.

Par ailleurs, la Région Île-de-France est intervenue, dans le cadre du premier confinement de la crise du COVID-19, pour permettre la redistribution de plus de **9,2 tonnes de denrées alimentaires** qui allaient être jetées à la suite de l'arrêt des services de restauration scolaires. Ces denrées ont été redistribuées à des associations d'aide alimentaire locales, à des EHPAD ainsi que des hôpitaux.

### Don alimentaire : que faire si ma structure a des excédents à donner ?

Les lois Garot, EGALIM et AGECE soumettent successivement les acteurs de la grande distribution (>400m<sup>2</sup>), la restauration collective (>3000 repas préparés par jour) et les commerces de gros et l'industrie agroalimentaire (CA>50.000 €) à l'obligation **de proposer des conventions de dons** avec les associations d'aide alimentaire.

Par ailleurs, l'arrêté du 7 janvier 2021 fixe les catégories de denrées alimentaires qui sont **exclues du don** compte tenu du risque sanitaire que leur conservation peut engendrer. En complément, les associations d'aide alimentaire ont défini les aliments à refuser lors de la collecte de dons dans un guide de bonnes pratiques d'hygiène.

Pour aller plus loin :

- Guide don alimentaire la Coopération Agricole
- Guide ADEME solutions pour un don alimentaire de bonne qualité
- Modèle de convention de don
- Cartographie des structures pouvant accueillir le don
- Liste des associations habilitées à l'aide alimentaire

## CHAPITRE 3 LE RÔLE DES COLLECTIVITÉS

**Le territoire francilien regorge d'acteurs et d'initiatives anti-gaspillage. Parmi eux, les collectivités franciliennes ont un rôle majeur à jouer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Elles disposent de leviers propres à leurs compétences pour s'engager et sont à l'origine d'initiatives anti-gaspi sur leur territoire.**

<b>MIEUX CONNAÎTRE LES PERTES ET LEURS CAUSES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Réalisation de mesures des pertes (tris et pesées) et de diagnostics</li></ul>
<b>SOUTENIR LES INVESTISSEMENTS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Incitations financières (bonifications, conditionnalités...) à l'achat de matériel plus performant (pour la production agricole, la transformation, le stockage, le transport...)</li></ul>
<b>ACCOMPAGNER LES CHANGEMENTS DE PRATIQUES</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Information et formation des acteurs (producteurs, acheteurs, consommateurs...) sur les solutions à adopter</li><li>• Accompagnement technique (conseil, production d'outils et guides...)</li></ul>
<b>FAIRE TRAVAILLER ENSEMBLE LES ACTEURS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en réseau d'acteurs et création de partenariats</li><li>• Animation à la structuration de filières de valorisation des sous-produits</li></ul>

### LA RÉGION ACCOMPAGNE LES COLLECTIVITÉS : UN KIT POUR AGIR !

Pour faciliter l'action des collectivités la Région a déployé **un Kit « Île-de-France zéro gaspillage alimentaire »** à destination des collectivités en s'appuyant sur le retour d'expérience de la commune de Courbevoie, des collectivités et partenaires régionaux engagés, mais aussi d'initiatives provenant de toute la France. Le présent guide constitue l'un des éléments de ce kit composé :

- De **4 modèles de chartes locales** pour mobiliser et engager les acteurs de son territoire ;
- D'un **modèle de convention de don** pour permettre de faciliter les dons alimentaires entre acteurs de l'alimentation et associations d'aide alimentaire ;
- Du **smart service « mon réflexe zéro déchet »** pour trouver les partenaires anti-gaspi, les magasins labellisés du territoire ainsi que des conseils pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire ;
- D'une **série de vidéos** « Les poubelles boulimiques » à diffuser pour sensibiliser ;
- De **ressources documentaires** clés à trouver dans la rubrique « Pour aller plus loin » (p.37).

### 4 chartes pour mobiliser les acteurs de votre territoire

La Région Île-de-France propose aux collectivités de décliner des chartes destinées à des acteurs spécifiques sur leur territoire. Les collectivités peuvent ainsi mobiliser ses parties prenantes et animer la signature et le suivi de chartes afin d'engager leurs acteurs en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Les 4 modèles de chartes sont téléchargeables et modifiables sous format Word sur le **site de la Région Île-de-France** pour les acteurs suivants :

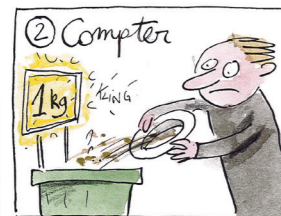
- **Distributeurs** (grande, moyenne et petite surface),
- **Commerces de bouche** (boucherie charcuterie, poissonnerie, boulangerie pâtisserie, traiteur, primeur, crèmerie fromagerie...),
- **Restauration commerciale**,
- **Restauration collective** (en établissement scolaire, en entreprise, restaurant administratif, en établissement médical...).

Vous trouverez dans la partie **« Pour aller plus loin »** (p.35) le modèle de la charte destinée aux distributeurs.

## LES 12 PRINCIPES D' ACTIONS POUR ENGAGER SA COLLECTIVITÉ EN FAVEUR DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**Agir pour atteindre les objectifs régionaux en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire :**  
**Diminuer de moitié le gaspillage alimentaire d'ici à 2025**  
**et de 60% en 2031 par rapport à 2013**

*Objectifs du Plan régional de prévention et gestion des déchets - novembre 2019*



### CONNAÎTRE ET SUIVRE LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**1.** Réaliser des **diagnostics**, identifier les acteurs pertinents et construire un plan d'action pour agir sur les gisements de pertes et en suivre la mise en œuvre.

*Caractérisation des ordures ménagères résiduelles, campagnes de pesée en établissement scolaire...*

**2.** Mettre en place des **indicateurs** en lien avec les potentiels de réduction ciblés et les actions déployées.

*Type d'indicateurs : nombre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déployées, quantification du gaspillage alimentaire, population touchée, nombre d'établissements scolaires sensibilisés...*

### COORDONNER ET COMMUNIQUER

**3.** Sensibiliser et former à la lutte contre le gaspillage alimentaire ses agents et les acteurs du territoire, partager les retours d'expérience et participer aux échanges de conseils et de bonnes pratiques.

*Formation systématique des agents de restauration, organisation de groupes thématiques sur le territoire...*

**4.** Mobiliser les acteurs de son territoire à travers la signature de chartes.

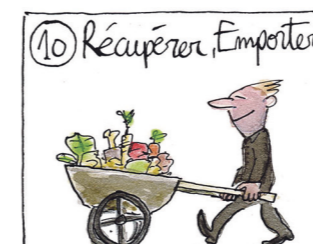
*4 modèles de chartes locales déclinables selon des acteurs spécifiques sont disponibles sur le site de la Région.*

**5.** Inscrire dans les documents locaux des actions et des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire : Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers et Assimilés (PLPDMA) en partenariat avec les différentes parties prenantes.

### ACHETER ET CONSOMMER RESPONSABLE

**6.** Acheter et consommer des produits qui ne correspondent pas aux standards de consommation (abîmés, « moches », hors calibrage...) et intégrer des clauses et des critères de performance de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les marchés publics (traiteurs, événementiel, cantine, etc.).

*Incitation économique à la réduction du gaspillage alimentaire, partenariat avec des fournisseurs de produits écartés des circuits de distribution classiques...*



### AGIR EN AMONT AVEC LA RESTAURATION COLLECTIVE

**7.** Mettre en place des solutions de **réservation de repas** et de **prédiction du nombre de convives** pour réduire le gaspillage lié aux repas non consommés.

**8.** Mettre l'accent sur la **prise en compte de l'appétit des convives** et adapter le service en conséquence.

*Assiette petite taille/grande taille, diminution du nombre de composantes, service autonome des convives, possibilité de se resservir...*

**9.** Mettre en place une démarche d'amélioration de la qualité gustative des repas proposés et participer à l'éducation au goût des convives. Instaurer un dialogue pour connaître la satisfaction des convives.

*Approvisionnement en produits de qualité, durables et qualitatifs, enquêtes de satisfaction des convives, rencontres chefs-convives...*

### LIMITER LE GASPILLAGE ET FAVORISER LE DON ALIMENTAIRE "DE QUALITÉ" ET "SOLIDAIRE"

**10.** Encourager la récupération de denrées non consommées (traiteurs, restauration collective...) et faire la promotion de l'emporte-reste dans la restauration tout en veillant au respect des règles sanitaires.

*Distribution d'emportes-restes dans les restaurants du territoire, communication sur les réseaux sociaux...*

**11.** S'assurer de la **qualité du don** et établir des partenariats de don alimentaire en faveur des associations conformément à la réglementation en vigueur.

*Distribution de documentation sur le don alimentaire, jouer le rôle de troisième partie pour s'assurer de la qualité du don...*

### VALORISER CE QUI NE PEUT ÊTRE ÉVITÉ !

**12.** Trier à la source et valoriser les **biodéchets** qui ne peuvent être évités en concertation avec les solutions proposées par l'Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) référent.

## MOBILISER SES COMPÉTENCES



### Fonctionnement interne de la collectivité

La collectivité se doit d'être exemplaire en interne. Elle peut notamment agir au niveau de sa restauration administrative, sensibiliser les agents territoriaux, communiquer sur le sujet, intégrer dans ses marchés publics des clauses visant à réduire le gaspillage, etc.

**Exemples :** *système de réservation de repas, formation des agents, communication sur les réseaux sociaux...*



### Restauration scolaire, temps périscolaire et formation

Les collectivités compétentes en matière de gestion des établissements scolaires disposent de moyens pour organiser la restauration collective de manière à limiter le gaspillage alimentaire et à sensibiliser les élèves et le personnel sur cette question.

**Exemples :** *système de réservation des repas, formation des agents de restauration, sensibilisation des élèves durant le temps scolaire et périscolaire, bars à salades, convention de don...*



### Culture, tourisme, événementiel et sport

Les collectivités peuvent accompagner les acteurs sportifs, touristiques, culturels et de l'événementiel dans leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

**Exemples :** *éco-manifestations sportives, expositions autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire, sensibilisation des touristes et des hébergements touristiques...*



### Action sociale et solidarité

Les associations d'aide alimentaire, les centres communaux d'actions sociales et les établissements hospitaliers et médicaux sont présents sur tout le territoire francilien et peuvent bénéficier d'un accompagnement de la part des collectivités.

**Exemples :** *soutien financier et matériel, animation des associations locales, information des bénéficiaires, organisation de glanages solidaires...*



### Aménagement du territoire, urbanisme, habitat et transport

Les collectivités peuvent simplifier la logistique autour du don alimentaire et favoriser le développement de boucles locales de lutte contre le gaspillage alimentaire.

**Exemples :** *faciliter l'accès au foncier des associations, mises à disposition de véhicules...*



### Environnement et gestion des déchets

Les collectivités peuvent agir sur la prévention des déchets et l'éducation à l'environnement.

**Exemples :** *caractérisation des ordures ménagères résiduelles, fiches-actions du PLPDMA, diagnostics, formation et sensibilisation, projets d'éducation...*



### Développement économique

Les collectivités peuvent inciter économiquement les entreprises à réduire le gaspillage alimentaire et participer à l'accompagnement d'entreprises spécialisées dans ce domaine.

**Exemples :** *aides aux entreprises, aides aux agriculteurs, mise à disposition de bâtiments pour des entreprises de lutte contre le gaspillage alimentaire en développement, animations pour encourager les réflexions et démarches...*

## MOBILISER LES ACTEURS DE SON TERRITOIRE



## Le label « Anti-gaspillage alimentaire » ?

La loi AGECE prévoit à son article 33 la mise en place d'un **label national « Anti-gaspillage alimentaire »** visant à accompagner et récompenser les pratiques exemplaires des acteurs publics et privés, en accélérant l'atteinte des objectifs nationaux en la matière. Le décret n° 2020-1651 prévoit l'élaboration d'un référentiel décliné par secteur comprenant d'une part un énoncé des critères de labellisation et d'autre part, un plan de contrôle. Les acteurs ciblés par le label sont les distributeurs, la restauration, les industries agroalimentaires et la production primaire.

Le label peut être obtenu avec 3 niveaux de progression pour récompenser les efforts effectués et pour encourager les acteurs à s'améliorer.

Le premier référentiel est disponible depuis mars 2023 pour la distribution alimentaire, les grossistes et les métiers de bouche. Les travaux sur le référentiel restauration sont en cours et devraient s'achever fin 2024.

Au 1<sup>er</sup> février 2024, 47 magasins sont labellisés « anti-gaspillage alimentaire » dont 7 en Île-de-France<sup>8</sup> : retrouvez la carte des établissements labellisés [ici](https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/label-national-anti-gaspillage-alimentaire_987124#5/46.830/2.856)<sup>9</sup>. Voici quelques exemples :

- **3 étoiles** : *Hypermarché Carrefour Montesson (78), Carrefour Market Vanves (92), Galeries Lafayette Paris 9 (75)*
- **2 étoiles** : *IFA Prix Franprix Paris 14 (75), Franprix Minimarché Fontainebleau (77)*
- **1 étoile** : *F Parmentier Paris 13 (75), FL-Distribution (92)*

<sup>8</sup> Label national anti-gaspillage alimentaire : <https://www.ecologie.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>

<sup>9</sup> [https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/label-national-anti-gaspillage-alimentaire\\_987124#5/46.830/2.856](https://umap.openstreetmap.fr/fr/map/label-national-anti-gaspillage-alimentaire_987124#5/46.830/2.856)

**Collectivités** : Inciter les collectivités à entamer une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire entre elles ; et animer des rencontres et échanges sur le territoire.

**Producteurs** : Encourager les producteurs à favoriser le don de leurs invendus et organiser des glanages solidaires.

**Transformateurs** : Organiser des échanges permettant le partage d'expérience et animer une démarche de rencontre avec des producteurs locaux pour la récupération de denrées invendues. Faciliter la gestion des déchets des entreprises de transformation agroalimentaire en développement qui luttent contre le gaspillage alimentaire.

**Distributeurs** : Encourager les commerces à établir des conventions de dons avec les associations locales et fixer des objectifs de labellisation. ✓

**Entreprises** : Sensibiliser les entreprises du territoire et organiser des rencontres afin de partager les solutions à déployer en interne.

**Établissements de restauration commerciale** : Veiller à la prise en compte de la lutte contre le gaspillage alimentaire par les restaurateurs et populariser l'emporte-reste en partenariat avec les syndicats de restauration. ✓

**Restauration collective** : Partager des retours d'expérience, organiser la restauration collective de manière à limiter les pertes et fixer des objectifs de réduction du gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective en interne (restauration administrative et établissements scolaires). ✓

**Associations d'aide alimentaire** : Accompagner les associations dans leur démarche de récupération des invendus et promouvoir leurs actions. Faciliter la gestion des déchets des associations qui luttent contre la précarité alimentaire.

**Citoyens** : Animer une politique de sensibilisation et organiser des rencontres conviviales et ludiques sur ce thème (atelier chef anti-gaspi, disco-soupes...).

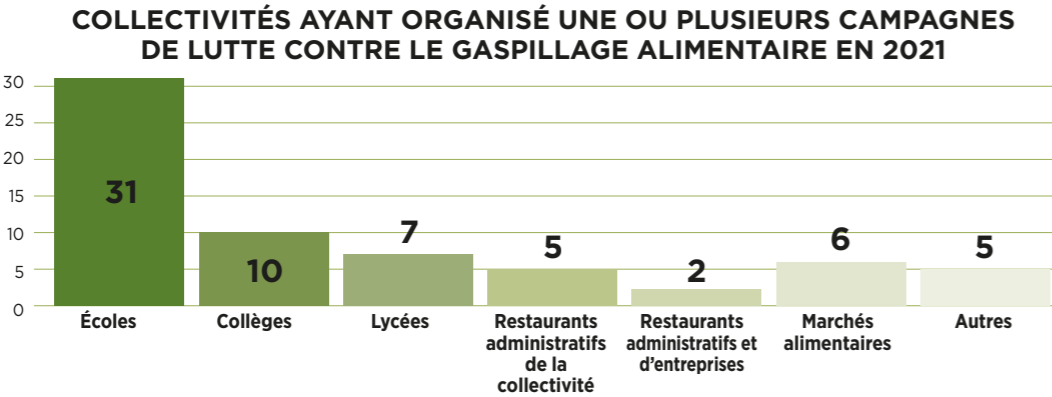
Les acteurs signalés par un ✓ peuvent faire l'objet de signature de chartes (voir p.21) dans une démarche de mobilisation globale impulsée par la collectivité. Les modèles sont disponibles sur le site de la Région Île-de-France.



## LES BONNES PRATIQUES DANS LES COLLECTIVITÉS EN ÎLE-DE-FRANCE ET EN FRANCE

Que ce soit la Région, les Départements, les intercommunalités ou les communes, beaucoup de collectivités franciliennes mènent des actions pour réduire le gaspillage alimentaire.

En 2021, 34 des 55 collectivités franciliennes à compétence collecte de déchets ont mené des actions dans ce domaine. Elles avaient pour but, de sensibiliser les acteurs de la restauration collective, les élèves et même les particuliers fréquentant les marchés alimentaires sur les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire tout en mettant à leur disposition des outils ou des techniques nécessaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire.



Les initiatives de lutte contre le gaspillage alimentaire ne manquent pas au sein des collectivités. Voici quelques initiatives marquantes et duplicables.

TYPE DE COLLECTIVITÉ	COLLECTIVITÉ	DÉMARCHE	
Département	Conseil départemental du Val-de-Marne (94)	Formation des agents de la restauration collective scolaire	p. 28
Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI)	Ethic Ocean SMICTOM de la Région de Fontainebleau (77)	Exposition à destination des acteurs de la restauration	p. 29
	SMITOM Nord Seine Marne (77)	Sensibilisation en milieu scolaire et auprès du grand public, pesées	p. 30
Commune	Courbevoie (92)	Démarche globale : établissements scolaires, chartes et guide	p. 31
	Fontenay-sous-Bois (94)	Lutte contre le gaspillage alimentaire et Programme Alimentaire Territorial (PAT)	p. 32
	Avignon (84)	Animation ludique et pesées en établissement scolaire	p. 33

**Les départements** disposent de leviers pour réduire le gaspillage alimentaire sur leur territoire, notamment en accompagnant la restauration collective des collèges dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

> **Le Conseil Départemental du Val-de-Marne (94)** a missionné l'entreprise Eqosphère pour **former, en avril 2023, près de 190 agents de la restauration de ses 107 collèges à réduire le gaspillage alimentaire** et les déchets. Les agents des différents collèges du territoire (en majorité des cuisiniers et chefs de cuisine mais aussi des agents de restauration) ont été rassemblés afin de mener une réflexion collective et d'acquérir des connaissances sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cela a permis de les sensibiliser à intégrer la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs procédures de préparation des repas. À la suite de la formation, la majorité des agents a déclaré souhaiter partager les apports de la formation avec leurs collègues et mettre en application les connaissances acquises durant la formation.

Par ailleurs, le Conseil Départemental du Val-de-Marne travaille sur la mise en place d'une stratégie pour accélérer la lutte contre le gaspillage alimentaire en 2024 en lien avec la réglementation sur le tri à la source des biodéchets.



**Recommandation clef : associer les parents d'élèves**

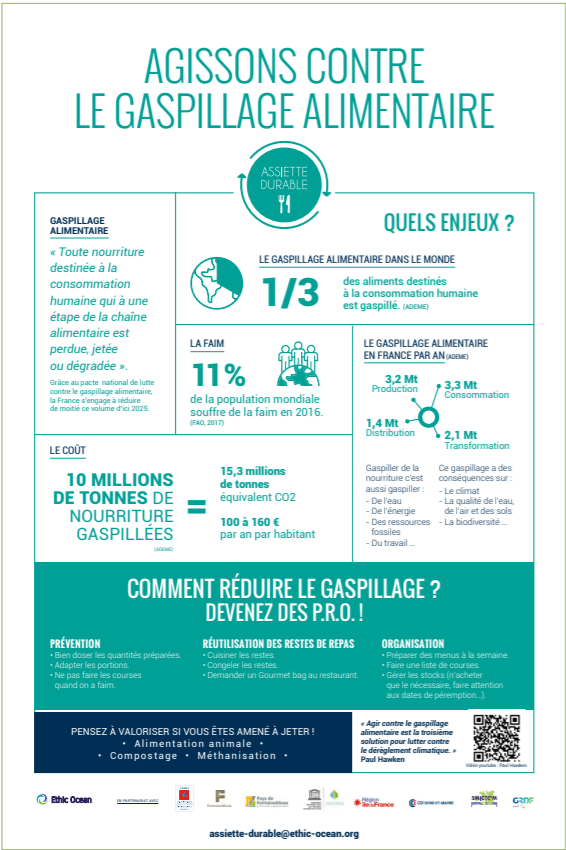
*Il est indispensable d'associer les parents d'élèves aux modifications qui concernent la restauration collective en établissement scolaire afin d'en faciliter la compréhension. Les parents d'élèves ne sont pas toujours réceptifs au fait de, par exemple, payer un prix équivalent pour un repas dont le nombre de composantes diminue. Une explication pédagogique sur les raisons et les bénéfices à tirer de tels changements les rend plus acceptables.*

**Les collectivités en charge de la collecte de déchets** s'impliquent dans la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment à travers leur engagement dans la prévention et la réduction des Déchets Ménagers et Assimilés (DMA). Les fiches-actions du Programme Local de Prévention et des Déchets Ménagers Assimilés (PLPDMA) constituent des orientations cadres qui permettent aux collectivités de fixer un plan et des objectifs de lutte contre le gaspillage alimentaire.

À date, la quasi-totalité intègrent la lutte contre le gaspillage alimentaire dans leurs fiches-actions. On dénombre au total plus de 59 fiches actions qui font de la lutte contre le gaspillage alimentaire un levier pour diminuer la quantité de DMA.

Ainsi, les collectivités promulguent différents types d'actions en lien avec la lutte contre le gaspillage alimentaire au sein de leur PLPDMA tels que :

- Réduire le gaspillage dans la restauration mise en œuvre par la collectivité ;
- Impliquer les commerces, les marchés alimentaires et les Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) dans la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- Sensibiliser les ménages aux gestes de réduction du gaspillage alimentaire ;
- Redistribution d'invendus ou don alimentaire ;
- Mettre en place un réseau d'acteurs concernés par la lutte contre le gaspillage alimentaire.



C'est le cas des initiatives suivantes :

L'exposition **Assiette Durable** a été réalisée dans le cadre du projet « Assiette Durable » porté par l'association Ethic Océan, en partenariat avec la Ville de Fontainebleau et différents acteurs du territoire, dont la Région Île-de-France et le **Syndicat Mixte Intercommunal de la Collecte et du Traitement des Ordures Ménagères (SMICTOM) de la région de Fontainebleau**. Ce projet a abouti à la réalisation de supports pédagogiques et d'une exposition photographique. Il visait à mobiliser **l'ensemble des acteurs de la restauration commerciale et collective** autour des enjeux de l'alimentation : approvisionnements durables, réduction du gaspillage alimentaire et valorisation des biodéchets. Ce projet est marquant du fait de la cible visée : les acteurs de la restauration qui sont usuellement plus difficiles à atteindre par les Établissement Public de Coopération Intercommunale (EPCI) compétents en matière de collecte des déchets.

Ethic Ocean, projet Assiette Durable, 2021



Le **SMITOM du Nord Seine-et-Marne** déploie, quant à lui, **nombre d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire** sur son territoire auprès de deux publics majeurs : les enfants et agents de restauration de la restauration collective du territoire et le grand public.

**En établissement scolaire :**

- Les éco-animateurs organisent des animations sur le temps scolaire ou périscolaire tels qu'un **quizz sur le gaspillage alimentaire** sur fond musical qui intéresse et implique les élèves sur cette thématique ;
- Ils distillent des **conseils** aux cantines scolaires sur le territoire afin de réduire le gaspillage ;
- **Des campagnes de pesées** sont effectuées auprès des cantines des communes volontaires. Elles permettent de se situer par rapport à la moyenne nationale et d'estimer le coût et les gisements de gaspillage alimentaire afin de cibler des actions pertinentes à déployer ;
- Organisation d'un **séminaire avec les parents d'élèves** afin d'échanger sur les solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de la restauration collective.

**Pour le grand public :**

- **Disco-soupes** : événement festif pour sensibiliser au gaspillage alimentaire en cuisinant des fruits et légumes invendus dans une ambiance musicale ;
- **Ateliers** de cuisine anti-gaspi ;
- **Sensibilisation** auprès des agents de Disneyland Paris et d'une épicerie solidaire ;
- Sensibilisation **en grande surface** où un lycée hôtelier a élaboré des recettes anti-gaspi sur un stand dédié.



**Les communes** s'engagent également dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en mobilisant leurs compétences. L'Île-de-France est un vivier d'acteurs inspirants de la lutte contre le gaspillage alimentaire et comprend des territoires moteurs comme la Ville de **Fontenay-sous-Bois** (94) ou de **Courbevoie** (92) qui, du fait de son engagement marqué pour cette cause, se place en porte-drapeau de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### La Ville de Courbevoie, une démarche ambitieuse, partenariale et globale pour lutter contre le gaspillage alimentaire

À Courbevoie, les élus et les services sont particulièrement investis en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Que ce soit au sein de la restauration collective des établissements scolaires de la commune ou en mobilisant les acteurs de son territoire pour qu'ils s'engagent, la commune propose une démarche qui va au-delà des obligations réglementaires en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire.

**Conférence et chartes d'engagement** : Une conférence sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, en lien avec la lutte sur la précarité alimentaire, est organisée tous les ans début février, date anniversaire du vote de la loi de 2016 en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire, à Courbevoie. Cette conférence constitue l'occasion de réunir les acteurs locaux signataires des **4 chartes d'engagements** que la ville de Courbevoie a lancées sur son territoire, auprès des acteurs de la **grande distribution**, de la **restauration hospitalière**, des **établissements scolaires** et des **commerces de bouche**, afin d'impliquer des acteurs qui ne sont pas forcément sujets aux obligations réglementaires concernant le don. Ces chartes ont notamment permis de sauver **400000 repas** redistribués à des bénéficiaires en situation de précarité par des associations d'aide alimentaire entre février 2021 et février 2024. Afin de faire bénéficier les autres villes de France de son expérience et de son engagement, Courbevoie diffuse les modèles de ces chartes qui sont déclinables par les communes qui le souhaitent.

**Restauration collective** : La commune de **Courbevoie**, avec le soutien de la Région Île-de-France dans le cadre de la généralisation de la collecte des biodéchets dans les restaurants scolaires, déploie des **tables de tri avec pesée embarquée** sur l'ensemble de ses restaurants. Ainsi, la commune peut suivre les indicateurs suivants : **poids total jeté, coût en euros du gaspillage, moyenne par personne, degré de satisfaction des convives**. Le déploiement de ces tables de tri dans les écoles de la commune s'effectue jusqu'en 2025, et les élèves des 15 écoles bénéficiant d'un système de tri peuvent directement connaître la quantité de nourriture qu'ils ont jeté après avoir donné leur avis sur le repas. Cet outil ludique permet au service de restauration de dissocier les causes et les quantités du gaspillage alimentaire mais également de modifier les menus en fonction des retours. Par ailleurs, ces tables de tri permettent de capter un gisement de biodéchets beaucoup plus important qu'auparavant. En outre, de nombreuses stratégies sont déployées afin de limiter le gaspillage alimentaire au sein des restaurants collectifs de la ville : les enfants ont été sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers des ateliers ludiques, une commission des menus a été mise en place, les quantités produites sont ajustées grâce à la réservation des repas, etc. Enfin, Courbevoie engage les responsables des établissements scolaires dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers la signature d'une charte d'engagement.

**Guide sur la lutte contre le gaspillage alimentaire** : Courbevoie a publié en octobre 2023 un guide sur la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination des élus. Il présente la manière dont les collectivités peuvent engager les acteurs de leur territoire dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment via le don alimentaire.

### Fontenay-sous-Bois, la lutte contre le gaspillage alimentaire : un engagement inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial

La Ville a inscrit la lutte contre le gaspillage alimentaire comme l'une des thématiques centrales de son Projet Alimentaire Territorial (PAT). Ainsi, des actions portant sur cette thématique se déclinent sur tout le territoire de la commune.

#### En restauration collective :

La lutte contre le gaspillage alimentaire a très tôt été un sujet central au sein de la cuisine centrale et des établissements scolaires de la ville de Fontenay-sous-Bois afin d'avoir une gestion la plus sobre et efficace possible pour proposer une bonne alimentation aux convives. Ainsi :

- Des **pesées quotidiennes** sont effectuées dans toutes les écoles de la ville par les agents des offices afin de déterminer les causes du gaspillage alimentaire ;
- Un **travail d'audit** a été réalisé afin d'identifier les **sources majeures** de gaspillage alimentaire ;
- La Ville favorise le **service à table** afin de limiter le gaspillage : il permet en effet un climat de repas plus apaisé ainsi que l'ajustement des quantités servies pour les enfants les plus jeunes.

#### Auprès du grand public :

La commune accompagne différentes actions de lutte contre le gaspillage alimentaire :

- Actions ponctuelles : organisation de **disco-soupes** en marge des marchés alimentaires (portés par la ville ou ses associations), **ateliers chefs anti-gaspi, sensibilisation** des commerces, etc. ;
- L'épicerie sociale municipale, outre son approvisionnement habituel, a développé des partenariats avec les commerces de la ville afin de récupérer certains invendus ;
- Organisation de **défis famille 0 déchet** en lien avec l'Établissement Public Territorial (EPT) Paris Est Marne et Bois ;
- Une réflexion est menée sur la lutte contre le gaspillage alimentaire au niveau du **portage à domicile** pour éviter la dénutrition des personnes âgées.

#### Travail avec l'association Excellents Excédents :

L'entreprise fontenaysienne de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS) **Excellents Excédents** se rend quotidiennement dans un réseau d'entreprises pour **récupérer les denrées non consommées qu'ils redistribuent aux associations d'aide alimentaire**. Excellents Excédents a également initié un partenariat avec l'école Pasteur de Fontenay-sous-Bois afin de récupérer une partie de ce qui n'est pas consommé.

Par ailleurs un tiers lieu avec une cafétéria solidaire disposant d'une armoire réfrigérée pour les dons de denrées comestibles verra le jour au printemps 2024.

#### Qu'est-ce qu'un Projet Alimentaire Territorial (PAT)

*« Les Projets Alimentaires Territoriaux, ce sont des démarches de terrain, volontaires, collectives. C'est un rassemblement des acteurs intéressés par la question de l'alimentation, qui se regroupent, qui établissent un diagnostic du territoire et qui cherchent et mettent en œuvre des solutions concrètes pour répondre à des problématiques locales. »<sup>9</sup>*

*Retrouvez la carte des PAT en Île-de-France ici*

<sup>10</sup>. <https://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/les-projets-alimentaires-territoriaux-franciliens-a2903.html>

## La Ville d'Avignon (84), met en place une « Mission Zéro Gaspi » pour lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de ses établissements scolaires

Soucieuse de la qualité des repas servis dans les 36 restaurants scolaires, la Ville d'Avignon a municipalisé son service de restauration scolaire en 2015. Depuis 9 ans, la nouvelle cantine s'efforce de proposer une offre de qualité et de proximité tout en luttant activement contre le gaspillage alimentaire. Ainsi, la Mission Zéro Gaspi a été créée dans cet objectif. Elle couvre de nombreuses actions visant à réduire le gaspillage alimentaire et améliorer la satisfaction des convives :

- Création de **commissions anti-gaspillage** entre les agents de la restauration scolaire et les agents de la mairie ;
- **2 challenges anti-gaspi** :
  - « **Défi 365** » : un challenge anti-gaspi au sein de chaque restaurant scolaire de la ville où les jeunes convives de la table ayant le moins gaspillé se voient gratifiés de magnets « anti-gaspi » à collectionner. La facilité de mise en œuvre de cette animation ludique démarche ainsi que l'approche positive et participative qui implique les convives sont les principaux facteurs de réussite de cette mission.
  - **Le challenge inter-cantines** : qui, plusieurs fois par an sur une semaine définie, met en compétition les 36 restaurants scolaires de la ville. En parallèle, il permet d'effectuer des pesées pour permettre de suivre les indicateurs (quantitatifs et qualitatifs) de lutte contre le gaspillage alimentaire et de déterminer les différents facteurs générant du gâchis ;
- **Formation** des agents de la restauration ;
- Mise en place **d'appréciations-menus** quotidiennes : les agents de la restauration sont interrogés quotidiennement sur la satisfaction globale des repas et le gaspillage alimentaire, notamment à travers l'évaluation en ligne de la consommation des différentes composantes du menu proposées aux enfants ;
- La **réservation des repas** au minimum 15 jours à l'avance ;
- Travail sur **l'apaisement global** dans les écoles au niveau de la pause méridienne...

La Mission Zéro Gaspi a permis une **diminution de 50% du gaspillage alimentaire** en 3 ans sur l'ensemble des restaurants scolaires de la ville.

### LA MISSION ZÉRO GASPI REVIENS AVEC UN NOUVEAU CHALLENGE



### Recommandation clef : les repas végétariens

De plus en plus d'établissements de restauration collective proposent une alternative végétarienne quotidienne qui peut constituer un moyen pour limiter le gaspillage. Cependant, elle peut également être source de gaspillage sans réservation préalable de la part des convives ni évaluation de la répartition des quantités à préparer entre les différentes alternatives proposées de la part des équipes de cuisine. Dans la mesure du possible, le déploiement de cette alternative doit s'accompagner de ces deux prérequis.

# POUR ALLER PLUS LOIN

## MODÈLE DE CHARTE POUR ENGAGER LES ACTEURS DE SON TERRITOIRE

### CONTRIBUER À L'ATTEINTE DES OBJECTIFS RÉGIONAUX EN MATIÈRE DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **Réduire le gaspillage alimentaire de 50% d'ici à 2025 et de 60% en 2031 par rapport à 2013** tel qu'inscrit dans le Plan Régional de Prévention et de Gestion des Déchets d'Île-de-France (PRPGD) voté en novembre 2019. Les actions prévues dans le cadre de la Stratégie Régionale d'Économie Circulaire (SREC) et du Plan Régional pour une Alimentation locale, durable et solidaire (PRA) contribuent à l'atteinte de cet objectif. Il est également national puisque la Loi AGECE prévoit la réduction du gaspillage alimentaire de 50% en 2025 par rapport à 2015
- Participer à la **diffusion de bonnes pratiques**

### SENSIBILISER ET MOBILISER SON PERSONNEL ET SA CLIENTÈLE À UNE CULTURE ANTI-GASPI

- **Former et sensibiliser le personnel** à limiter le gaspillage alimentaire
  - ➔ Former régulièrement l'ensemble du personnel à la démarche anti-gaspi mise en place, diffuser les bonnes pratiques (achats, gestion des invendus, dons, etc.) et les résultats (afficher les chiffres clés et objectifs dans les bureaux, le magasin, les espaces de stockage...)
- **Sensibiliser la clientèle** à la lutte contre le gaspillage alimentaire
  - ➔ Communiquer sur le gaspillage alimentaire, mise en place d'ateliers « cuisine anti-gaspi » (atelier de cuisine en direct de recettes faites à base d'invendus), etc.

### AGIR EN AMONT DÈS L'ACHAT

- **Dialoguer avec les fournisseurs** pour lutter contre le gaspillage alimentaire (producteurs, transporteurs et logisticiens)
  - ➔ Identifier les leviers sur lesquels agir pour réduire le gaspillage, veiller à ce que en cas de refus de denrées le fournisseur prévoit une valorisation des produits (don, transformation...), etc.
  - ➔ Faire évoluer ses cahiers des charges fournisseurs pour élargir la gamme de produits vendus en intégrant les produits « moches », hors calibre ou abîmés aux commandes et valoriser leur commercialisation
- **Limiter les pertes liées au surstockage et au stockage**
  - ➔ Développer des modèles de prévision des ventes ou utiliser des logiciels de prévision afin de commander au plus juste pour éviter les surstocks en se basant sur différents facteurs (historique de vente, météo, calendrier...)
  - ➔ Améliorer les conditions de stockage pour éviter la dégradation de denrées

## PROPOSER DES MODES DE COMMERCIALISATION ANTI-GASPI

- Assurer une **bonne gestion des DLC** (Date Limite de Consommation) et des DDM (Date de Durabilité Minimale) **des produits** mis en rayon
  - Veiller à la rotation régulière des produits
  - Développer des outils qui signalent les produits dont la DLC (« à consommer jusqu'au ») ou la DDM (« à consommer de préférence avant le ») arrive à échéance, mise en place de rayons « anti-gaspi » facilement identifiables par le client
- Proposer des modes de vente limitant le gaspillage** et impliquer les clients pour réduire le gaspillage de produits qui pourraient être vendus malgré des défauts
  - Système de vente en vrac et à la coupe, panier de fruits et légumes O gaspi, vente de produits dont l'emballage secondaire est abîmé ou dont la DDM (Date de Durabilité Minimale) est dépassée, armoire à œufs en vrac, etc.

## VALORISER LES INVENDUS QUI N'ONT PAS PU ÊTRE ÉVITÉS GRÂCE AU DON ET À LA TRANSFORMATION

- Vendre des produits **issus de la transformation de denrées** qui étaient destinés à être gaspillés
  - Confiture et soupes, viennoiseries revalorisées, croûtons à base de pain invendu, etc.
- Signer une **convention de don** avec des associations habilitées tout en veillant à la qualité du don
  - Modèle de convention de don disponible sur le site de la Région
  - Ne pas donner de produits frais abîmés ou que l'association n'aurait pas la capacité de redistribuer, veiller à l'équilibre nutritionnel des produits donnés, etc.
- Revendre sous forme de **paniers anti-gaspi** les produits dont la date limite de consommation arrive à échéance courte

## MESURER ET SUIVRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

- Mettre en place des actions de mesure** pour quantifier les pertes afin d'identifier les produits les plus gaspillés
  - Effectuer des pesées et diagnostics réguliers, établir un plan d'action pour agir sur ces gisements (fruits et légumes abîmés, produits frais...)
- Suivre des indicateurs** en lien avec les potentiels de réduction ciblés et les actions déployées
  - Modèle de convention de don disponible sur le site de la Région
  - Ne pas donner de produits frais abîmés ou que l'association n'aurait pas la capacité de redistribuer, veiller à l'équilibre nutritionnel des produits donnés, etc.

## METTRE EN PLACE LE TRI DES BIODÉCHETS ET LEUR VALORISATION ORGANIQUE

- Mettre en place des actions de mesure** pour quantifier les pertes afin d'identifier les produits les plus gaspillés.

## ANNUAIRE DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES

### POUR AGIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

#### Collectivités

- Lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire via la valorisation des excédents**, AMORCE et ADEME, 2022  
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5834-lutter-contre-le-gaspillage-et-la-precarite-alimentaire-via-la-valorisation-des-excedents.html>

#### Producteurs

- Le don agricole de A à Z**, SOLAAL, 2017  
[https://www.solaal.org/wp-content/uploads/2017/09/Solaal-Guide-du-Don\\_Agricole-alimentaire.pdf](https://www.solaal.org/wp-content/uploads/2017/09/Solaal-Guide-du-Don_Agricole-alimentaire.pdf)
- Potentiels et leviers de réduction des pertes et gaspillages en production agricole**, ADEME et Gressard Consultants, 2018  
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/2762-potentiels-et-leviers-de-reduction-des-pertes-et-gaspillages-enproduction-agricole.html>

#### Transformateurs

- IAA témoins : réduire ses coûts, ses pertes et gaspillages alimentaires**, ADEME, 2019

Fiches actions : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/899-iaa-temoins-reduire-ses-couts-ses-pertes-et-gaspillages-alimentaires-fiches-actions.html>

Fiches entreprises : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1093-iaa-temoins-reduire-ses-couts-ses-pertes-et-gaspillages-alimentaires-fiches-entreprises.html>

#### Distributeurs et métiers de bouche

- Guide pratique : réduire le gaspillage alimentaire dans l'artisanat des métiers de bouche**

ADEME et Chambre Régionale de Métiers et de l'Artisanat de Nouvelle-Aquitaine, 2019  
<https://www.calameo.com/books/0045994997ec61926e689>

- Guide de bonnes pratiques « Comment éviter des coûts en réduisant vos déchets et vos pertes alimentaires ? »** ADEME, 2018  
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1380-distributeurs-comment-eviter-des-couts-en-reduisant-vos-dechets-et-vos-pertes-alimentaires-.html>

#### Associations

- Guide méthodologique pour organiser une rencontre associative sur le gaspillage alimentaire**, France Nature Environnement (FNE), 2017  
<https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/4c418c9c-3aef-4b98-a362-659e7df1f3d9/guide-fne-rencontres-gaspi-alimentaire-fevrier2017.pdf>
- Quelles solutions pour un don alimentaire de meilleure qualité ?** ADEME, 2023

<https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/6531-quelles-solutions-pour-un-don-de-meilleure-qualite-.html>

#### Entreprises

- Guide pratique pour réduire collectivement le gaspillage alimentaire en restaurant d'entreprise**, La Défense des Aliments, 2022  
<https://ladedensedesaliments.fr/nos-publications/rapports-activites/>

#### Restauration collective

- Recommandations et bonnes pratiques pour ajuster les grammages en restauration collective**, AMORCE & ADEME, 2019  
<https://amorce.asso.fr/publications/reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective-recommandations-et-bonnes-pratiques-pour-ajuster-les-grammages-des-portions-dt108>
- Calcul des ratios moyens du gaspillage alimentaire en restauration collective**, ADEME, 2021  
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4936-calcul-simplifie-du-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective.html>
- Réduire le gaspillage alimentaire des buffets en restaurations collective, commerciale et hôtellerie** ADEME, 2023  
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6025-reduire-le-gaspillage-alimentaire-des-buffets-en-restaurations-collective-commerciale-et-hotellerie.html>

#### Consommateur

- Infographie : Comment traquer le gaspillage alimentaire ?** ADEME, 2022  
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5795-comment-traquer-le-gaspillage-alimentaire-.html>
- Accompagner les familles dans la lutte contre le gaspillage alimentaire**, CLCV, UNIMES, ENVIRONNONS et LABBOUZ D., Richard, 2021  
<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4964-sensi-gaspi-accompagner-les-familles-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

## BANQUES DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES

- Librairie ADEME**  
[https://librairie.ademe.fr/recherche?controller=search&orderby=position&orderway=desc&search\\_query=gaspillage+alimentaire&submit\\_search=](https://librairie.ademe.fr/recherche?controller=search&orderby=position&orderway=desc&search_query=gaspillage+alimentaire&submit_search=)
- Annuaire de ressources du REGAL Normandie**  
<https://www.regal-normandie.fr/guide-des-ressources/>
- Annuaire de ressources REGAL Nouvelle-Aquitaine**  
<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/guides>

# REMERCIEMENTS ET CRÉDITS

- Les collectivités, associations et entreprises qui ont échangé sur leurs pratiques anti-gaspi ;
- SOLAAL, Le Potager de Marianne, Linkee, La Défense des Aliments, La Ferme Saint-Lazare, Re-Belle, HopHopFood, Conseil départemental de l’Essonne (91), Conseil départemental du Val-de-Marne (94), Ethic Océan et le SMICTOM de Fontainebleau, le SMITOM du Nord Seine-et-Marne, Avignon, Fontenay-sous-Bois, Courbevoie, le Comité d’organisation des JOP 2024 ;
- Cédric GUIBERT, chef de cuisine au lycée Paul Emile Victor à Osny (95) ;
- Yoanna BENOIT-RANCÉ, secrétaire générale au lycée Louise Michel à Epinay-sur-Seine (95) ;
- Bruno CALLET-RAVAL, proviseur au lycée Les Pierres Vives à Carrières-Sur-Seine (78) ;
- François MAUVAIS, président de l’association les Cantines Responsables ;
- Laurence GOUTHIERE, responsable des études sur le gaspillage alimentaire à l’ADEME ;
- Marie BOURSIER, chargée de mission lutte contre le gaspillage alimentaire et biodéchets à l’ADEME IDF ;
- Maïwenn L’HOIR, chargée de mission pour la lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaire à la DGAL ;
- Xavier CORVAL, fondateur et président d’EQOSPHERE et référent économie circulaire de la CRESS Île-de-France ;
- Mathieu SIMON, chargé de mission Île-de-France Europe ;
- Les Régions PACA, Normandie et Nouvelle-Aquitaine ;
- Laetitia PUYFAUCHER, conseillère au cabinet de la présidente ;
- Le comité de rédaction de la Région Île-de-France : Damien ANTOINE, Anne-Sophie de KERANGAL ;
- Rédacteur Lilian LONJOU ;
- Illustrations Yann WEHRLING ;
- Photographies Sophie DESCHIENS, I-Stock et Adobe Stock.

## La Région *vous accompagne*

Grâce à ses différents dispositifs, la Région Île-de-France vous accompagne dans votre démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

### ZÉRO DÉCHET ET ÉCONOMIE CIRCULAIRE

Soutien aux projets en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire.  
**Jusqu'à 35 % des dépenses éligibles en investissement et plafonné à 250 000 € et jusqu'à 50 % et 100 000 € pour les études**  
[zerodechet@iledefrance.fr](mailto:zerodechet@iledefrance.fr)

### BUDGET PARTICIPATIF ÉCOLOGIQUE

Soutien aux projets écologiques locaux y compris ceux qui participent à la lutte contre le gaspillage alimentaire (grâce au vote des Franciliens).  
**Jusqu'à 10 000 € des investissements éligibles**  
[budgetparticipatif@iledefrance.fr](mailto:budgetparticipatif@iledefrance.fr)

Vous trouverez les autres dispositifs proposés par la Région pour lutter contre le gaspillage alimentaire sur la page dédiée.  
Vous pouvez déposer votre dossier de candidature toute l'année sur [mesdemarches.iledefrance.fr](https://mesdemarches.iledefrance.fr)

Chacun des dispositifs peut être demandé de façon indépendante. Les équipes de la Région sont là pour vous accompagner, n'hésitez pas à les contacter.



Région Île-de-France

2, rue Simone-Veil  
93400 Saint-Ouen  
Tél. : 01 53 85 53 85

[www.iledefrance.fr](https://www.iledefrance.fr)

 RegionIleDeFrance  
 iledefrance  
 iledefrance

