

ANNUAIRE DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES POUR AGIR ET RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

PLURI-ACTEURS

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

Too Good To Go, 2019

Description : Le document rassemble un ensemble de propositions concrètes, à destination des consommateurs, distributeurs, fabricants et producteurs, pour diminuer les pertes induites par les dates de péremption

Le document : https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/politique-bioalimentaire/plan-action/ED_portrait_initiatives_gaspillage_alimentaire_MAPAQ.pdf?1648739376

PORTRAIT DES INITIATIVES FAVORISANT LA RÉDUCTION DES PERTES ET DU GASPILLAGE ALIMENTAIRES

Gouvernement du Québec, 2022

Description : Le document répertorie des initiatives qui sont mises en œuvre dans les différents secteurs de la production et de la transformation, dans les services alimentaires, dans le commerce de détail, par les consommateurs, dans les municipalités, au gouvernement ainsi que dans les universités et les centres d'expertise pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le document : https://cdn-contenu.quebec.ca/cdn-contenu/adm/min/agriculture-pecheries-alimentation/politique-bioalimentaire/plan-action/ED_portrait_initiatives_gaspillage_alimentaire_MAPAQ.pdf?1648739376

GASPILLAGE ALIMENTAIRE : SURVOL DES CAUSES ET DES INTERVENTIONS EN COURS EN MATIÈRE DE PRÉVENTION AU QUÉBEC

Table québécoise sur la saine alimentation, 2021

Description : Synthèse des travaux du groupe de travail « la Table québécoise sur la saine alimentation » qui vise à mettre en lumière la situation actuelle au Québec, mais aussi à inspirer, voire à influencer les différents acteurs interpellés de près ou de loin sur la question ainsi qu'à les conscientiser aux actions qui peuvent être entreprises par la présentation de nombreuses interventions à différentes échelles.

Le document : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/app/uploads/2021/06/gaspillage-alimentaire-survol-causes-interventions.pdf>

COMMERCES EN ACTION POUR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Concertation Montréal & Guichet unique pour la transition alimentaire, 2023

Description : Retours de la Communauté de pratique Mon commerce zéro déchet mise en place l'automne 2021 sur les sujets concernant la réduction des déchets dont la présentation de 7 projets de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le document : <https://concertationmtl.ca/wp-content/uploads/pdf/Guide-bonnes-pratiques-reduction-emballages-et-gaspillage-alimentaire.pdf>

GUIDE DES INITIATIVES ANTI-GASPI

Regal'im PACA, 2020, 2021 & 2023

Description : Collection de retours d'expériences d'initiatives anti-gaspi initiés dans la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Les initiatives décrites portent sur le diagnostic, la sensibilisation, la revalorisation et le compostage et valorisation organique.

Les documents :

2020 : <https://www.arbe-regionsud.org/Block/download/?id=179248&filename=guide-regional-des-initiatives-antigaspi-regal-im.pdf>

2021 : <https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/guide-des-initiatives-antigaspi-2021-a3054.html>

2023 : <https://draaf.paca.agriculture.gouv.fr/guide-des-initiatives-antigaspi-2023-a3902.html>

GUIDE PRATIQUE : ORGANISER DES CUEILLETES SOLIDAIRES

DREETS & ADEME, 2021

Description : Outil qui permet de développer des cueillettes sur son territoire en proposant des fiches pratiques pour une mise en œuvre facilitée. Il s'adresse à toute structure souhaitant mettre en œuvre une action de cueillettes sur son territoire.

Le document : <https://www.calameo.com/read/00693414071fcc78bca32>

COLLECTIVITÉS

KIT ÎLE-DE-FRANCE ZÉRO GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Région Île-de-France, 2024

Description : Pour faciliter l'action des collectivités la Région a déployé un kit contenant des outils :

- Pour agir et partager les bonnes pratiques : un guide pratique
- Pour mobiliser et engager : 4 modèles de chartes locales prêtes à l'emploi
- Pour sensibiliser : un smart service « mon reflexe zéro déchet »

Les documents : <https://www.iledefrance.fr/toutes-les-actualites/la-region-sengage-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

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

AMOR 11CE et ADEME, 2022

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

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



DÉVELOPPER UNE ALIMENTATION CIRCULAIRE DANS LES TERRITOIRES

CRESS, 2022

Description : Ce livret vise à fournir aux collectivités des exemples concrets et des solutions opérationnelles pour développer une alimentation plus circulaire dans leur territoire à travers des retours d'expérience de partenariats entre des collectivités et des acteurs de l'économie sociale et solidaire.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5865-developper-une-alimentation-circulaire-dans-les-territoires.html>

RAZZIA ANTI-GASPI DANS LE BASSIN DE THAU (34)

ADEME Occitanie, 2019

Description : Bilan des actions du Programme Local de Prévention de Déchets Ménagers du bassin de Thau sur le volet lutte contre le gaspillage alimentaire auprès de 3 cibles principales : la restauration collective et privée, la grande distribution et le grand public.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/121-razzia-anti-gaspi-dans-le-bassin-de-thau-34.html>

PRÉVENTION DES DÉCHETS – 25 FICHES ACTIONS À L'USAGE DES ÉLUS

ADEME Bourgogne, 2016

Description : Catalogue regroupant 25 fiches retours d'expérience issues des collectivités engagées dans un programme local de prévention des déchets. Les fiches n°9, 10, 11 et 12 concernent des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5894-prevention-des-dechets-25-fiches-actions-a-l-usage-des-elus.html>

PRODUCTEURS

LE DON AGRICOLE DE A À Z

SOLAAL, 2017

Description : guide opérationnel pour les agriculteurs, coopératives, collectivités et l'ensemble des acteurs qui souhaitent s'engager. Conçu sous formes de fiches détachables.

Le document : 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, I Care&Consult, Phénix, La Coopération Agricole, 2021

Description : Disponible sous forme d'étude et synthèse. Étude d'opportunité pour la mise en place d'une opération témoin sur le potentiel de réduction des pertes au stade Production.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/2762-potentiels-et-leviers-de-reduction-des-pertes-et-gaspillages-en-production-agricole.html>

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

ADEME et Gressard Consultants, 2018

Description : Présentation de l'ensemble des résultats, de 13 fiches sites et 11 de l'opération témoin « Fruits et Légumes » qui a permis de mieux comprendre les causes des pertes alimentaires à l'étape de la production agricole pour les fruits et légumes.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4857-operation-temoin-fruits-et-legumes-des-solutions-pour-reduire-les-pertes-et-gaspillages-alimentaires.html>



GUIDE POUR CONSERVER ET TRANSFORMER SES LÉGUMES

AGROBIO, 2014

Description : Guide destiné à tous les producteurs(trices) qui souhaitent maîtriser leur transformation de légumes à la ferme afin de proposer une nouvelle gamme de produits aux consommateurs.

Le document : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_2b72ba31061640578026d910935543e9.pdf

BOÎTE À OUTILS POUR LES PRODUCTEURS, INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET DISTRIBUTEURS

ADEME - OPTIGEDE

Description : Documents, outils et retours d'expérience pour permettre aux professionnels des différents étapes de la chaîne alimentaire de diminuer le gaspillage alimentaire

Les documents : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-producteurs-IAA-distributeurs>

TRANSFORMATEURS

IAA TÉMOINS : RÉDUIRE SES COÛTS, SES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

ADEME, 2019

Description : Opération pour démontrer que les industries agroalimentaires peuvent réduire leurs pertes alimentaires tout en faisant des économies financières auprès de 19 sites témoins. Communication des résultats sous forme de fiches actions ou de fiches entreprises.

Les documents : 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>

OPÉRATEURS DE L'AGROALIMENTAIRE : RÉALISER UN DIAGNOSTIC DE VOS PERTES ALIMENTAIRES

ADEME, 2020

Description : Mémo pour rappeler aux entreprises agroalimentaires les objectifs, les principales étapes et les résultats potentiels d'un diagnostic des pertes alimentaires rendu obligatoire par la loi AGECE. Une boîte à outils qui comprend 3 tableurs correspondant à 3 niveaux d'analyse (tableur, tableur d'exemple et guide) et une FAQ sont disponibles sur OPTIGEDE®.

Les documents : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3911-operateurs-de-l-agroalimentaire-realiser-un-diagnostic-de-vos-pertes-alimentaires.html>

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

ADEPALE et CTCPA, 2023

Description : Support technique en lien avec la réglementation en vigueur permettant aux entreprises de comprendre les enjeux autour du gaspillage alimentaire et d'adapter leurs propres outils internes pour répondre aux exigences de diagnostic et de mise en place d'une démarche de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire.

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

BOÎTE À OUTILS POUR LES PRODUCTEURS, INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET DISTRIBUTEURS

ADEME - OPTIGEDE

Description : Documents, outils et retours d'expérience pour permettre aux professionnels des différents étapes de la chaîne alimentaire de diminuer le gaspillage alimentaire

Les documents : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-producteurs-IAA-distributeurs>



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

Description : Guide pratique pour aider les artisans de métier de bouche à identifier les origines et évaluer le gisement de leurs pertes alimentaires et mettre en place des actions pour faire des économies en réduisant ces pertes alimentaires et en valorisant les biodéchets.

Le document : <https://www.calameo.com/books/0045994997ec61926e689>

GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES PRINCIPAUX MÉTIERS DE BOUCHE

ADEME, ECOGEOS, CFBCT, CGAD, Chambres de Métiers et de l'Artisanat, OPEF, Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française, Fédération des Fromagers de France, Saveurs commerce, 2023

Description : À la suite d'une étude réalisée auprès de 43 établissements répartis dans toute la France, une méthodologie de mesure et des premiers ratios de gaspillage alimentaire dans les principaux métiers de bouche sont proposés.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/6472-gaspillage-alimentaire-dans-les-principaux-metiers-de-bouche.html>

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

ADEME, 2018

Description : L'objectif du guide est d'inciter et d'accompagner les distributeurs à réduire leurs déchets et le gaspillage alimentaire. Il permet aux distributeurs de mieux structurer leur action mais également de tirer un bénéfice financier des bonnes pratiques qui sont illustrées dans le guide.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1380-distributeurs-comment-eviter-des-couts-en-reduisant-vos-dechets-et-vos-pertes-alimentaires-.html>

DISTRIBUTEURS ENGAGÉS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE TRINOV, OID consulting, COMERSO, ADEME, 2016

Description : Présentation des résultats d'une expérimentation après de 10 magasins pour détailler le poids, la nature et la valeur du gaspillage alimentaire produits sur leurs sites et les accompagner dans la réduction de ce gaspillage.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/2138-distributeurs-engages-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

BAROMÈTRE 2018 DE LA VALORISATION DES INVENDUS EN GRANDE DISTRIBUTION IPSOS/Comerso, 2018

Description : Etat des lieux des actions mises en place par la Grande Distribution pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le document : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_ffe428427bb04d8e8c7aa58f41db707a.pdf

DISTRIBUTION / RETAIL : OBJECTIF ZÉRO-DÉCHET IPSOS/Comerso, 2019

Description : Étude d'état des lieux des pratiques anti-gaspillage et de valorisation des invendus et déchets menées actuellement par les acteurs du Retail en France.

Le document : https://docs.wixstatic.com/ugd/d8b5db_de4feff0e0a742cc8a72914f3d6123af.pdf



DÉCHETS ALIMENTAIRES DES PRODUCTEURS NON MÉNAGERS : RETOUR D'EXPÉRIENCE DE LA SUPÉRETTE SPAR À MARSEILLE SAINTE-MARGUERITE ADEME, 2023

Description : Retour d'expérience de la supérette SPAR de Marseille Sainte-Marguerite sur la façon dont ils limitent le gaspillage alimentaire, valorisent les invendus et réduisent les déchets alimentaires et les coûts associés à leur collecte.

Le document : https://librairie.ademe.fr/cadic/7673/biodechets_activites_economiques_spar.pdf

DONS ALIMENTAIRES AU MARCHÉ INTERNATIONAL DE RUNGIS (94) ADEME Île-de-France, 2023

Description : Présentation de la cabane à dons au marché de Rungis qui permet au Potager de Marianne de récupérer les invendus des grossistes alimentaires afin de les redistribuer.

Le document :

<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6584-dons-alimentaires-au-marche-international-de-rungis-94.html>

BOÎTE À OUTILS POUR LES PRODUCTEURS, INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES ET DISTRIBUTEURS ADEME - OPTIGEDE

Description : Documents, outils et retours d'expérience pour permettre aux professionnels des différents étapes de la chaîne alimentaire de diminuer le gaspillage alimentaire

Les documents : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-producteurs-IAA-distributeurs>

ASSOCIATIONS

GUIDE MÉTHODOLOGIQUE POUR ORGANISER UNE RENCONTRE ASSOCIATIVE SUR LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE France Nature Environnement (FNE), 2017

Description : Ce guide propose aux acteurs associatifs désireux de mettre en place des rencontres sur le gaspillage alimentaire des conseils méthodologiques pour préparer, mettre en œuvre et évaluer leurs projets ayant pour finalité de rassembler des acteurs d'horizons divers afin de favoriser la mise en débat, le partage de connaissances et/ou de compétences ainsi que l'émergence de solutions collectives pouvant répondre à la problématique du gaspillage alimentaire, dans un contexte donné.

Le document : <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

Description : Étude auprès d'une vingtaine d'associations de l'aide alimentaire sur la qualité du don et recommandations pour tous les acteurs de l'aide alimentaire dans l'objectif de réduire le gaspillage et améliorer la qualité du don.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/6531-queelles-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

Description : La vocation de ce guide pratique est de partager la méthodologie, les bonnes pratiques et les solutions individuelles ou mutualisées mises en place au sein des restaurants collectifs d'entreprises du quartier d'affaires de Paris La Défense pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Le document : <https://ladedensedesaliments.fr/nos-publications/rapports-activites/>



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN ENTREPRISE À PARIS LA DÉFENSE (92)

Pierre Chapsal & ADEME Île-de-France, 2023

Description : Présentation de la démarche de l'association La Défense des Aliments sous forme de fiche.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/6456-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-en-entreprise-a-paris-la-defense-92.html>

RESTAURATION COLLECTIVE

RECOMMANDATIONS ET BONNES PRATIQUES POUR AJUSTER LES GRAMMAGES EN RESTAURATION COLLECTIVE

AMORCE & ADEME, 2019

Description : Guide opérationnel sur les leviers d'ajustement des grammages en restauration collective. Les leviers et bonnes pratiques identifiés dans ce guide à partir de retours d'expérience de collectivités sont transposables à d'autres territoires souhaitant ajuster au mieux leurs grammages et réduire efficacement le gaspillage alimentaire dans leurs restaurants collectifs.

Le document : <https://amorce.asso.fr/publications/reduire-le-gaspillage-alimentaire-en-restauration-collective-recommandations-et-bonnes-pratiques-pour-ajuster-les-grammages-des-portions-dt108>

CALCUL SIMPLIFIÉ DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

ADEME, 2021

Description : Étude et fiche récapitulative sur le calcul simplifié du gaspillage alimentaire à appliquer en restauration collective afin de faciliter les pesées.

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

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

ADEME, 2022

Description : Note rapide contenant des conseils et des pistes d'actions simples à mettre en place au sein d'un établissement de restauration collective.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5218-reduire-le-gaspillage-et-mieux-valoriser-les-dechets-alimentaires-en-restauration-collective.html>

INFOGRAPHIE : LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

ADEME, 2020

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

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

PANIER ANTI-GASPI EN RESTAURATION COLLECTIVE : C'EST POSSIBLE !

ADEME, 2020

Description : Présentation de la manière de mettre en place des paniers anti-gaspi en restauration collective.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3909-panier-anti-gaspi-en-restauration-collective-c-est-possible-.html>



RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE GRÂCE À L'OUTIL D'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE DÉVELOPPÉ PAR KIKLEO (75)

Pierre Chapsal & ADEME IDF, 2022

Description : Présentation de la solution innovante basée sur l'intelligence artificielle pour aider les restaurants collectifs à réduire le gaspillage alimentaire produit par les convives.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/5413-reduction-du-gaspillage-alimentaire-grace-a-l-outil-d-intelligence-artificielle-developpe-par-kikleo-75.html>

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DES BUFFETS EN RESTAURATIONS COLLECTIVE, COMMERCIALE ET HÔTELLERIE

ADEME, 2023

Description : Guide de bonnes pratiques sur la réduction du gaspillage des buffets.

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

ACTIONS ANTIGASPI DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE ET L'HÔTELLERIE

CANDEAL Thomas, LEROUX Stéphane, IFWC, 2023

Description : Présentation du projet de réduction du gaspillage alimentaire dans le cadre d'un Accord Volontaire entre les acteurs de la restauration collective et hôtellerie qui a permis de définir une méthodologie de mesure commune et de comprendre les comportements des consommateurs pour orienter les pratiques individuelles.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/6318-actions-antigaspi-dans-la-restauration-collective-et-l-hotellerie.html>

GUIDE MON CROUS RESPONSABLE

Restau co' & Dijon Métropole, 2018

Description : Ce guide constitue un outil concret afin que tous les CROUS puissent engager une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à des éléments de méthodes testées sur le terrain.

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

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LA CUISINE CENTRALE DE JANTEGI (64)

ADEME & ECOGEOS, 2023

Description : Retour d'expérience de l'association Jantegi de Combo-les-Bains en région Nouvelle-Aquitaine qui réduit la production de déchets en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1180-bilan-de-l-operation-1000-ecoles-et-colleges-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

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

ADEME - Laurence Gouthière, 2018

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

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/1180-bilan-de-l-operation-1000-ecoles-et-colleges-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES « LYCÉES 21 »

ADEME Occitanie, 2018

Description : Bilan de l'opération de lutte contre le gaspillage alimentaire dans 15 lycées de la Région Occitanie mobilisées sur ce sujet et subventionnés à hauteur de 10 000€ chacun.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/62-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-dans-les-lycees-21-.html>



MA CANTINE AUTREMENT, DES FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX POUR LES ENFANTS DE MONTPELLIER (34)

ADEME Occitanie, 2019

Description : Présentation sur les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire des fruits et légumes déployées par la ville de Montpellier au sein des cantines de ses établissements scolaires.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/61-ma-cantine-autrement-des-fruits-et-legumes-locaux-pour-les-enfants-de-montpellier-34.html>

OPÉRATION SANTÉ TÉMOIN - INTÉGRER L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE EN SANTÉ

ADEME, 2020

Description : Bilan de l'opération santé témoin sur les thèmes de la réduction et valorisation des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire et les achats responsables dans 17 établissements de santé (secteurs sanitaires et EHPAD).

Les documents : Infographie : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/3127-infographie-operation-sante-temoin-integrer-l-economie-circulaire-en-sante.html>

Bilan détaillé : <https://librairie.ademe.fr/dechets-economie-circulaire/1092-operation-sante-temoin-integrer-l-economie-circulaire-en-sante.html>

BOÎTE À OUTILS POUR LA Restauration collective

ADEME sur OPTIGEDE

Description : Documents, outils et retours d'expérience pour permettre aux professionnels de la restauration collective de se tourner vers une alimentation durable notamment en diminuant le gaspillage alimentaire

Les documents : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-cadre-reglementaire>

RESTAURATION COMMERCIALE

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS UN RESTAURANT FREEGAN À PARIS (75)

ADEME, 2021

Description : Fiche présentation du restaurant « Freegan Pony » qui récupère des invendus auprès de la MIN de Rungis pour les cuisiner sur place au restaurant ou les redistribuer à plusieurs associations.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4781-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire-dans-un-restaurant-freegan-a-paris-75.html>

MON RESTO ENGAGÉ - LIVRET DES BONNES PRATIQUES EN NOUVELLE-CALÉDONIE

Chambre de Commerce et d'industrie de Nouvelle-Calédonie, 2020

Description : Présentation des constats, actions et résultats de l'opération menée par la CCI de Nouvelle-Calédonie auprès de 9 restaurants volontaires de la province Sud qui se sont engagés dans une démarche de lutte contre les pertes alimentaires sur l'ensemble du circuit

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4054-mon-resto-engage-livret-des-bonnes-pratiques-en-nouvelle-caledonie.html>

MON RESTO ENGAGÉ : LIVRET de bonnes pratiques

Chambre de Commerce et d'industrie de Vienne et des Deux-Sèvres, 2020

Description : Retours d'expérience des 18 restaurateurs engagés dans l'opération « Mon Resto Engagé » présentant les constats actions et résultats des restaurateurs ayant participé à ce programme.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/372-mon-resto-engage-livret-de-bonnes-pratiques.html>



BOÎTE À OUTILS POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE ET ÉVÉNEMENTIELLE

ADEME sur OPTIGEDE

Description : Documents, outils et retours d'expérience pour permettre aux professionnels de la restauration commerciale et de l'événementiel de se tourner vers une alimentation durable notamment en diminuant le gaspillage alimentaire

Les documents : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-commerciale-evenementielle>

CONSOMMATEUR

INFOGRAPHIE : COMMENT TRAQUER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

ADEME, 2022

Description : Infographie recensant des indicateurs et des bonnes pratiques que les ménages peuvent appliquer pour réduire le gaspillage alimentaire.

Le document : <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

Description : Rapport final du projet SENSI-GASPI qui présente l'ensemble des missions et des résultats obtenus. Le projet est composé d'une revue de la littérature scientifique, d'une enquête exploratoire par questionnaire et d'une expérimentation auprès de 21 familles volontaires.

Le document : <https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/4964-sensi-gaspi-accompagner-les-familles-dans-la-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire.html>

BOÎTE À OUTILS POUR LE GRAND PUBLIC

ADEME sur OPTIGEDE

Description : Documents, outils et retours d'expérience pour permettre au grand public de se tourner vers une alimentation durable notamment en diminuant le gaspillage alimentaire

Les documents : <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-grand-public>

BOÎTE À OUTIL POUR PASSER À L'ACTION

Recyc-Québec

Description : Différents outils et infographies pour adopter les bonnes pratiques : portions parfaites, conservation des aliments, frigo, revalorisation...

Les documents : <https://www.recyc-quebec.gouv.qc.ca/citoyens/mieux-consommer/gaspillage-alimentaire/>

BANQUES DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES :

LIBRAIRIE ADEME

https://librairie.ademe.fr/recherche?controller=search&orderby=position&orderway=desc&search_query=gaspillage+alimentaire&submit_search=

PARTAGE D'EXPÉRIENCE OPTIGEDE (ADEME)

https://optigede.ademe.fr/partage?search_api_views_fulltext=gaspillage+alimentaire

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>