



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

WEBINAIRE *MA CANTINE* LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Intervention DGAL x CGDDxREGAL Normandie – Maiwenn **L'HOIR, Léonie** BOUJU, Nathalie VILLERMET

1. La nouvelle méthodologie de mesure des déchets alimentaires en restauration collective
2. Les données de gaspillage en restauration collective
3. Le label anti-gaspi restauration
4. Le nouvel outil ma cantine anti-gaspi
5. Grand témoin du jour : le REGAL





1. La nouvelle méthodologie de mesure des déchets alimentaires en restauration collective

La réglementation UE anti-gaspi en vigueur

Directive cadre déchets (article 9)

- ✓ « Les *États membres prennent des mesures pour éviter la production de déchets* », qui au minimum, « *réduisent la production de déchets alimentaires dans la production primaire, la transformation et la fabrication, le commerce de détail et les autres formes de distribution des denrées alimentaires, dans les restaurants et les services de restauration ainsi qu'au sein des ménages afin de contribuer à l'objectif de développement durable des Nations Unies* »
- ✓ « **Les États membres suivent et évaluent la mise en œuvre de leurs mesures de prévention des déchets alimentaires en mesurant les niveaux de déchets alimentaires** » sur la base de la *méthodologie* établie par la *décision déléguée (UE) 2019/1597 du 3 mai 2019* et suivant un format de communication décrit par la **décision d'exécution (UE) 2019/2000 du 28 novembre 2019**

Proposition législative de **révision**
de la directive

Fixation d'objectifs juridiquement contraignants (2020 -> 2030)

- ✓ Réduction de 10% pour les IAA
- ✓ Réduction de 30% pour les ménages, la distribution et la RHD

Trilogue n°1
22/10
2 réunions
techniques
Trilogue n°2
12/12
Priorité PR HG

L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires

- ✓ Cadre UE de surveillance des niveaux de déchets alimentaires = *adoption comme système de suivi du gaspillage alimentaire FR*
- ✓ Données collectées et m à j chaque année
- ✓ Contenu du rapportage : communication des quantités de déchets alimentaires *à chacune des étapes de la chaîne alimentaire*

Production
primaire

Transformation
(IAA)

Distribution

Consommation
hors domicile

Consommation
au domicile



L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires

Denrées alimentaires
destinées à l'alimentation
humaine

Champ des
quantités à
rapporter

Parties comestibles et non
comestibles (os,
épluchures...)
comptabilisées



Sont notamment exclus des déchets alimentaires

SDES (CGDD)

✗ Les **produits**
agricoles **non**
récoltés



✗ Les **denrées**
évacuées avec
les **eaux usées**



✗ Les **denrées**
redistribuées en vue
de la consommation
humaine et animale
(dons...)



✗ Les **denrées** qui sont
mises sur le marché
pour être transformées
en **alimentation animale**



Concrètement : que mesure-t-on (ex des ménages et RC) ?

MÉNAGES

Poubelles des biodéchets /
Compost



Excédents présentés aux
convives et non servis



RESTAURATION COLLECTIVE



Retours assiettes



Si les repas sont préparés sur place :
Excédents de préparation/stock



PARTIE NON COMESTIBLE



+

PARTIE COMESTIBLE =
GASPILLAGE ALIMENTAIRE



= DECHETS
ALIMENTAIRES

Compléments – grand témoin – REGAL Normandie



Accompagner les collectivités dans leur mise en œuvre de leur obligation
(Loi LTECV, EGALIM, AGECL...)



Suivre l'évolution du gaspillage alimentaire
en restauration collective



Animation du Défi Assiettes Vides, qui mobilise les
établissements et permet de donner des moyennes
régionales

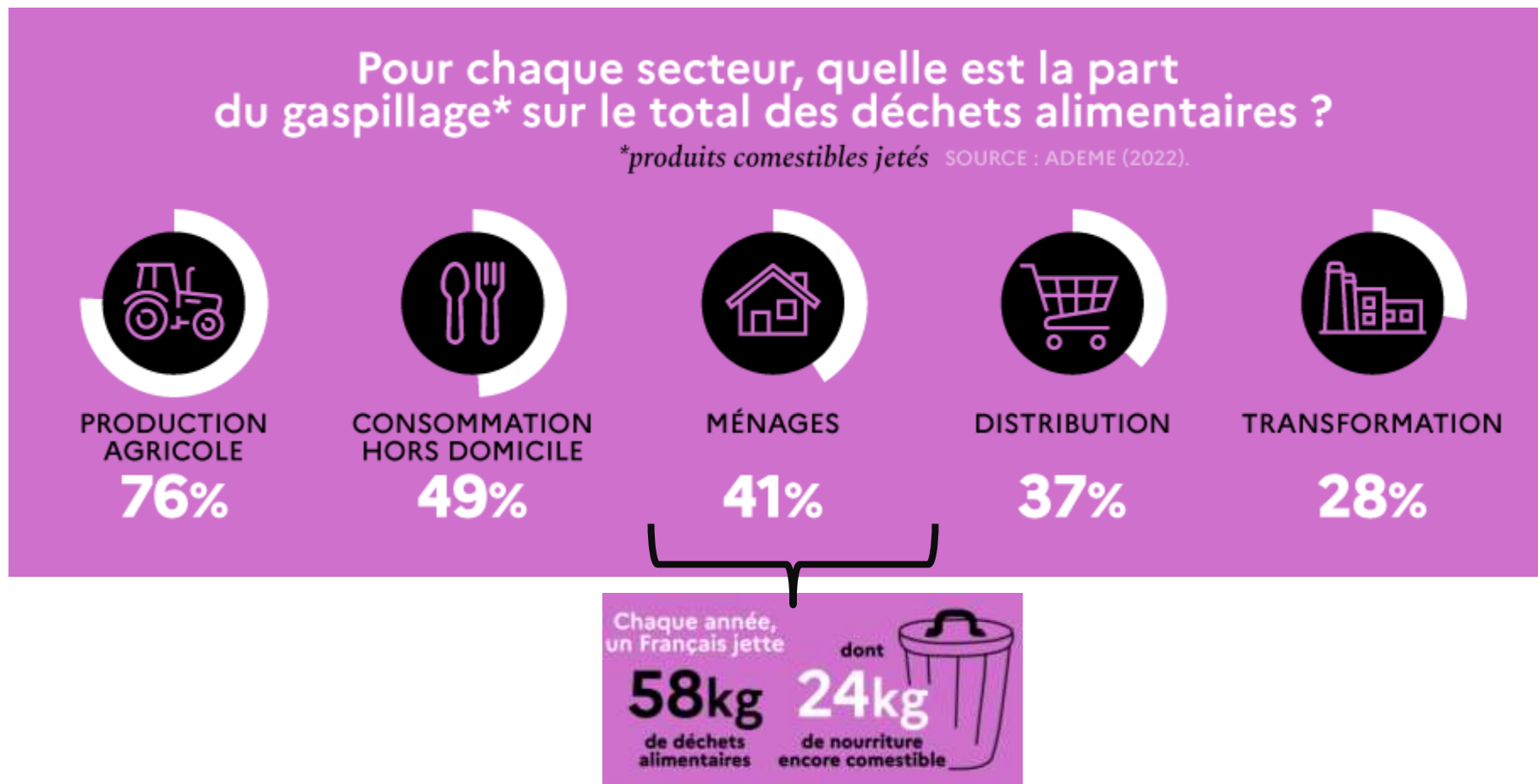
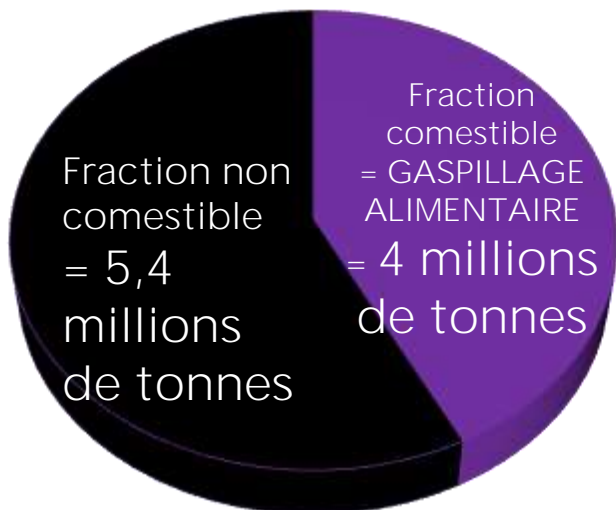


2. Les données du SDES (CGDD)

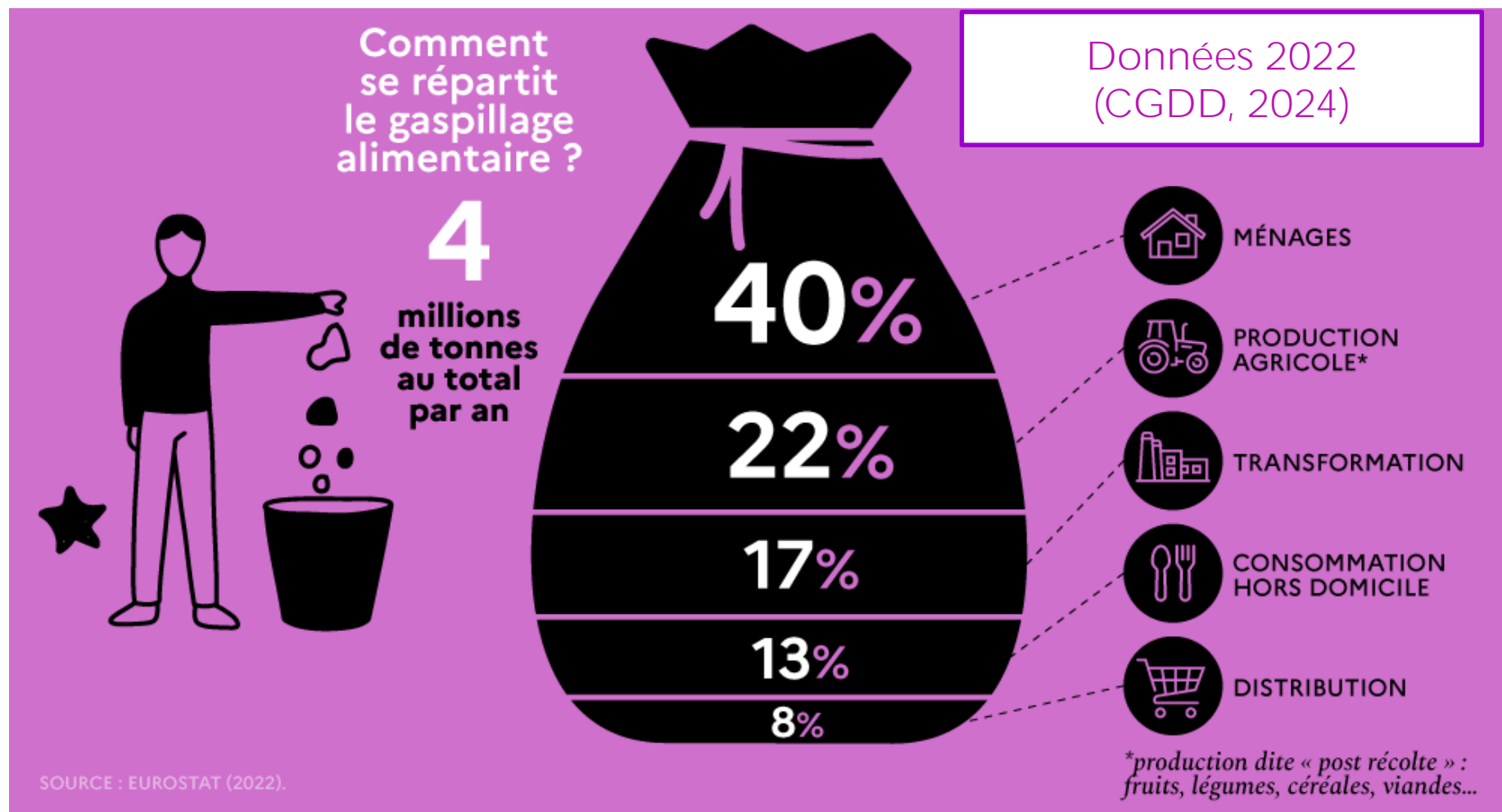
L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires (2024, EUROSTAT)

En France, au total :

9,4 millions de tonnes de déchets alimentaires



L'exercice de rapportage obligatoire des niveaux de déchets alimentaires





3. Les données ADEME 2024

Données ADEME 2024 – restauration collective





4. Le label anti-gaspi

Le label national anti-gaspillage alimentaire

- ✓ La loi AGECL 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.**
- ✓ Acteurs ciblés: distributeurs, restauration, industries agroalimentaires et production primaire
- ✓ Le décret n° 2020-1651 du 22 décembre 2020 prévoit l'élaboration d'un référentiel décliné par secteur avec :
 - ✓ Un énoncé des critères de labellisation
 - ✓ Un plan de contrôle.

Toutes les infos sur le label « : référentiel, liste des organismes certificateurs agréés et des premiers labélisés sur la page du ministère de la transition écologique :

<https://www.ecologiedistribution.gouv.fr/label-national-anti-gaspillage-alimentaire>



Le label national anti-gaspillage

- ✓ Label pouvant être obtenu avec 3 niveaux de progression pour récompenser les efforts effectués et pour encourager les acteurs à **s'améliorer**
- ✓ Référentiel de moyens et de résultats fournissant des définitions et des moyens de mesure du gaspillage alimentaire.
- ✓ Plan de contrôle : modalités de labellisation par les organismes de certification et de suivi du label.
- ✓ Premier référentiel disponible depuis mars 2023 pour la distribution alimentaire, les grossistes et les métiers de bouche
- ✓ Audits tests en cours pour le référentiel restauration



Le label – Le logo

- ✓ Le label national est délivré par les organismes certificateurs agréés.
- ✓ Garantit le respect des critères du label par l'établissement.
- ✓ Logo différent selon le niveau atteint dans la lutte contre le gaspillage alimentaire :



*Engagement dans la démarche
de lutte contre le gaspillage
alimentaire*



*Maîtrise de la lutte contre
le gaspillage alimentaire*



*Niveau exemplaire dans la
lutte contre le gaspillage
alimentaire*

Projet en cours – référentiels restauration non publiés à ce stade

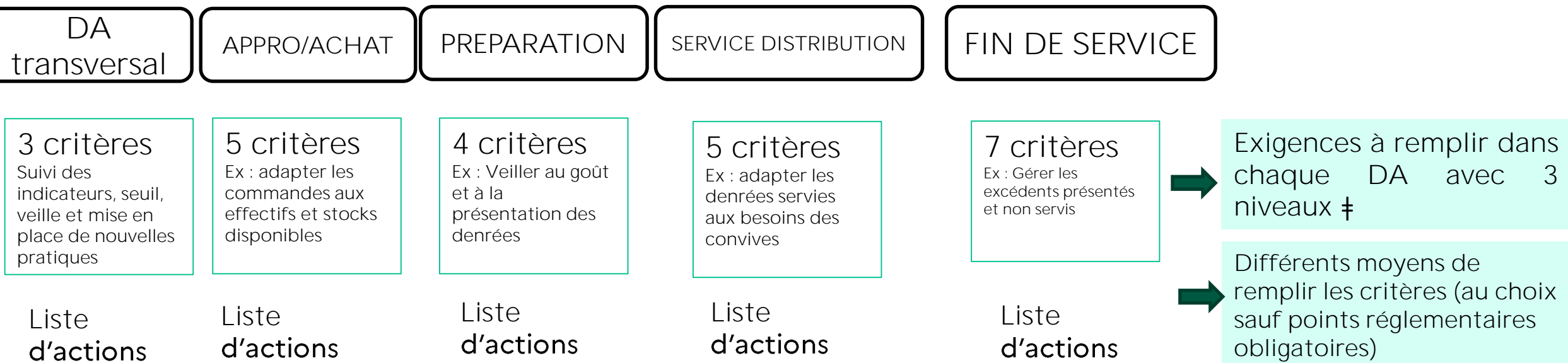
PROJET DE 2 RÉFÉRENTIELS POUR LE SECTEUR DE LA RESTAURATION :

- Référentiel unité de préparation : ex/ cuisine centrale ou laboratoire de préparation en restauration commerciale privée
- Référentiel restaurant : ex/ cuisine satellite labellisée et audit du **donneur d'ordre (ex. collectivité), cuisine sur place ou traiteur**



Le projet de référentiel restaurant – en cours de finalisation

Les domaines d'action pressentis




Obligation de résultats avec des indicateurs permettant de prouver **l'efficacité** de la politique anti-gaspi à travers les différentes actions, en apportant des preuves de résultats (ex : évaluation des dons)
+ Calcul global de la mesure du GA

Serait prévue la possibilité **d'une labellisation par échantillonnage en** restauration collective

LABELLISATION SANS ÉCHANTILLONNAGE

- ✓ Restaurants audités séparément
- ✓ Obtention du label indépendamment les uns des autres

LABELLISATION POSSIBLE AVEC ÉCHANTILLONNAGE - À PARTIR DE 5 RESTAURANTS

- ✓ CdC identique pour l'approvisionnement de plusieurs restaurants (cuisines satellites, offices ou cuisines sur place)
- ✓ Demande faite par le DO au début du cycle de 3 ans (liste fermée des restaurants à labelliser établie par le donneur d'ordre)
- ✓ L'auditeur détermine son échantillon dans la liste selon le barème suivant 
- ✓ Label attribué identique pour tous les restaurants listés (échantillon et hors échantillon).
- ✓ Restaurants non audités doivent communiquer leur diagnostic au DO et un **audit interne** doit être mis en place par le DO (validation taux de GA)

<u>Nombre de restaurants dans la chaîne</u>	<u>% étab. audités</u>
$5 \leq N \leq 20$	33%
$21 \leq N \leq 40$	25%
$41 \leq N \leq 80$	20%
$81 \leq N \leq 160$	15%
$N > 161$	10%

Compléments – grand témoin – REGAL Normandie

- ✓ Participation à l'élaboration du référentiel du label
- ✓ Intérêt de ce dispositif





4. Le nouvel outil ma cantine anti gaspi

La plateforme ***ma cantine*** au service de la lutte contre les déchets alimentaires



Rendez-vous sur votre espace ma cantine !

MaïwennBPAL

0 Paris
 4 200 couverts
 5 Administration
 11 Gestion directe
[Contactez nous](#)

Où en sommes nous de notre transition alimentaire ?


Qualité des produits


Lutte contre le gaspillage


La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Cet établissement a mis en place les actions suivantes pour lutter contre le gaspillage alimentaire :



Mettre en place des tables de tri pour sensibiliser les convives au gaspillage alimentaire

Construire un programme d'interventions auprès des convives pour réduire de la valeur des aliments, apporter une dimension de plaisir à fréquenter le restaurant, valoriser le travail du personnel de cuisine, renouveau du gaspillage alimentaire, créer des dynamiques dans la structure.



Achalander les présentoirs aux convives au fur et à mesure

Ne pas exposer aux convives trop de denrées au risque de devoir les jeter (rupture de stock, contamination...)



Se doter d'une gamme de vaisselle permettant de différencier les différents types de portions (petite faim, moyenne faim, grande faim)

Adapter les portions aux différents types : possibilité de réduire les portions en viandes, fruits.



Accueil > Mon tableau de bord > MaïwennBPAL > Déchets alimentaires

Déchets alimentaires

MaïwennBPAL [Changer d'établissement](#)

Mes déchets alimentaires mesurés

Date de l'évaluation

11 janv. - 13 janv. 2023

Part de comestible

[Charte](#) [Texte](#)

Origine du gaspillage

[Charte](#) [Texte](#)

100 g par repas et par convive

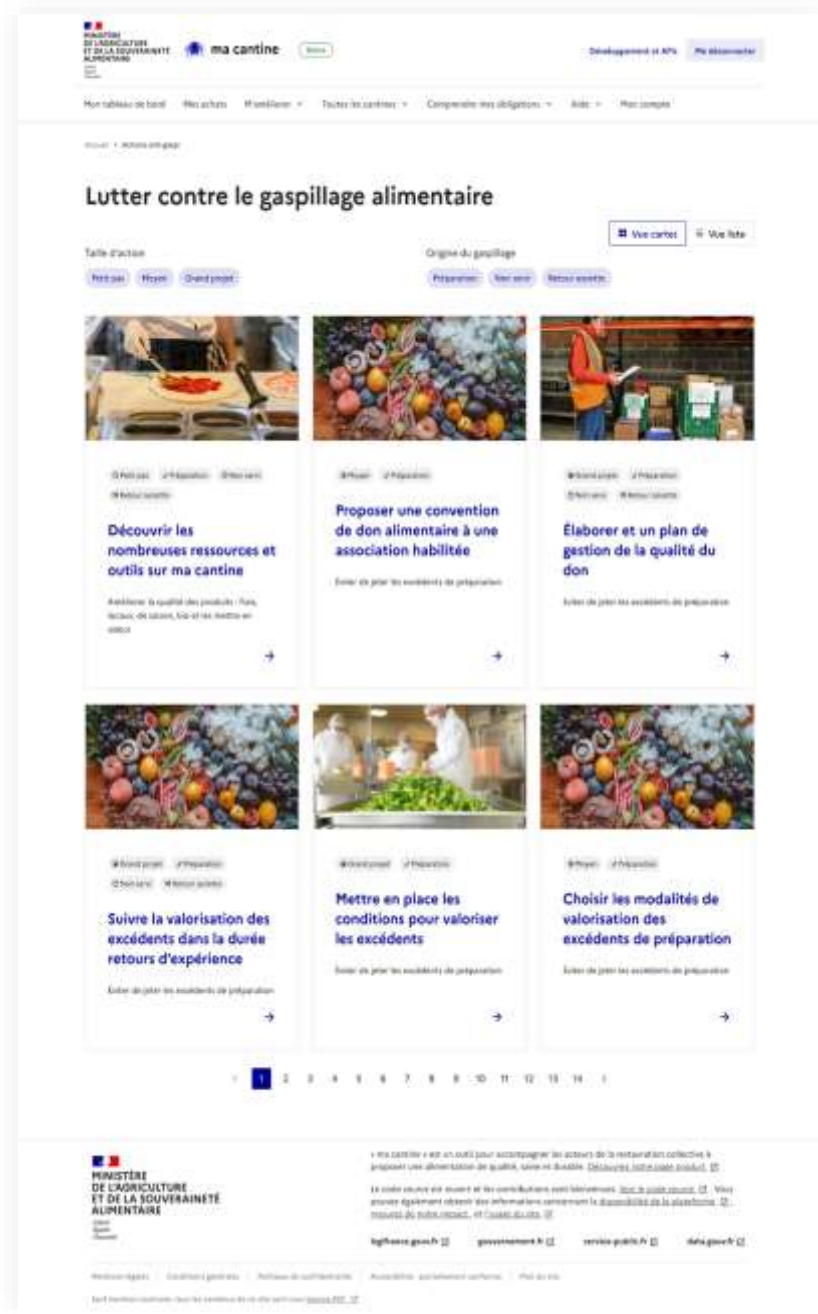
[Modifier les données](#)

[Saisir une nouvelle évaluation](#)



1. former & valoriser les actions mise en place





Gestionnaire

Tout public

Plus de 80 actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Ces actions sont catégorisées en fonction de leurs coûts en termes d'effort et en fonction de l'origine du gaspillage

 Où les retrouver?

Onglet "M'améliorer" > Actions anti-gaspi

Gestionnaire

Tout public

Valoriser les actions mises en place par les cantines

Les gestionnaires peuvent communiquer sur les actions mise en place.

Ces actions s'affichent sur leurs cantines en ligne

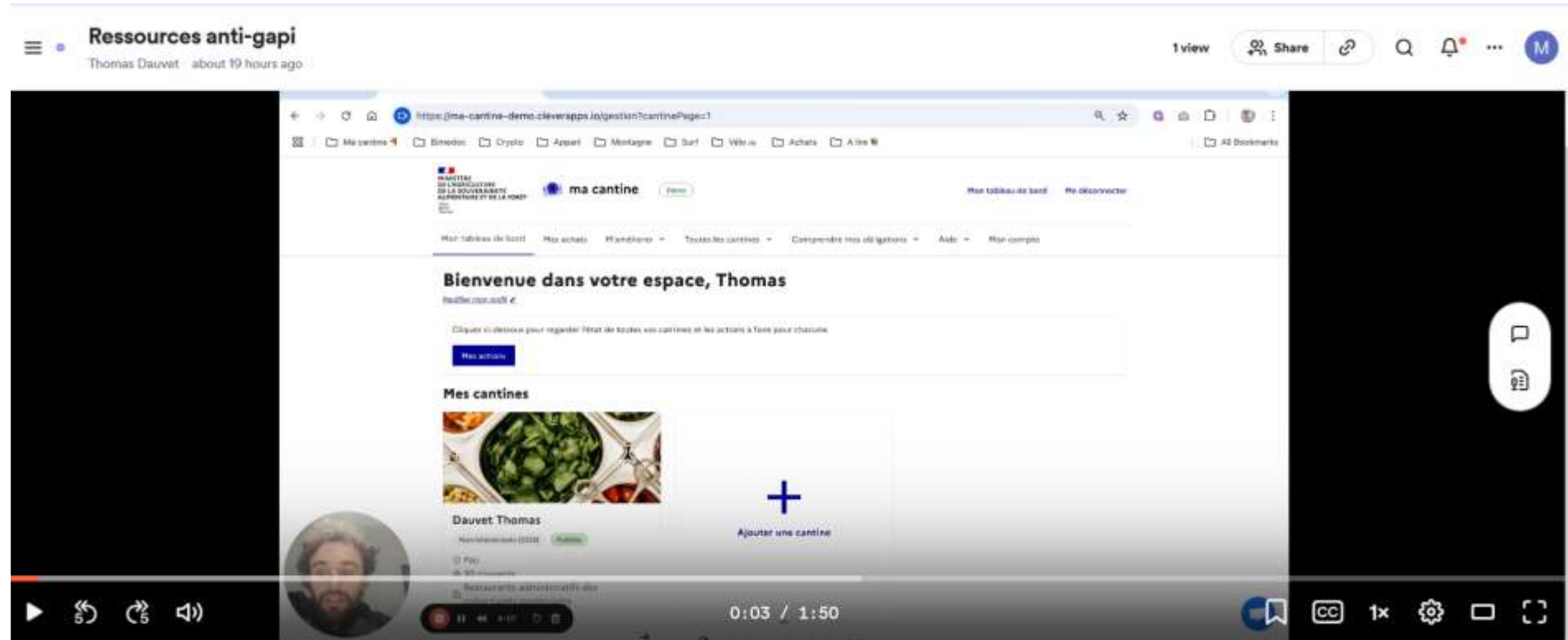
📢 Comment fait-on ?

Depuis la fiche, cliquer sur le bouton "j'ai mis en place cette action"



Vidéo – prise en main de l'espace actions anti-gaspi

Cliquez ICI!



2. mesurer les déchets alimentaires pour progresser



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

*Liberté
Égalité
Fraternité*



ma cantine

Renseigner les mesures des déchets alimentaires

Total de déchets alimentaires :

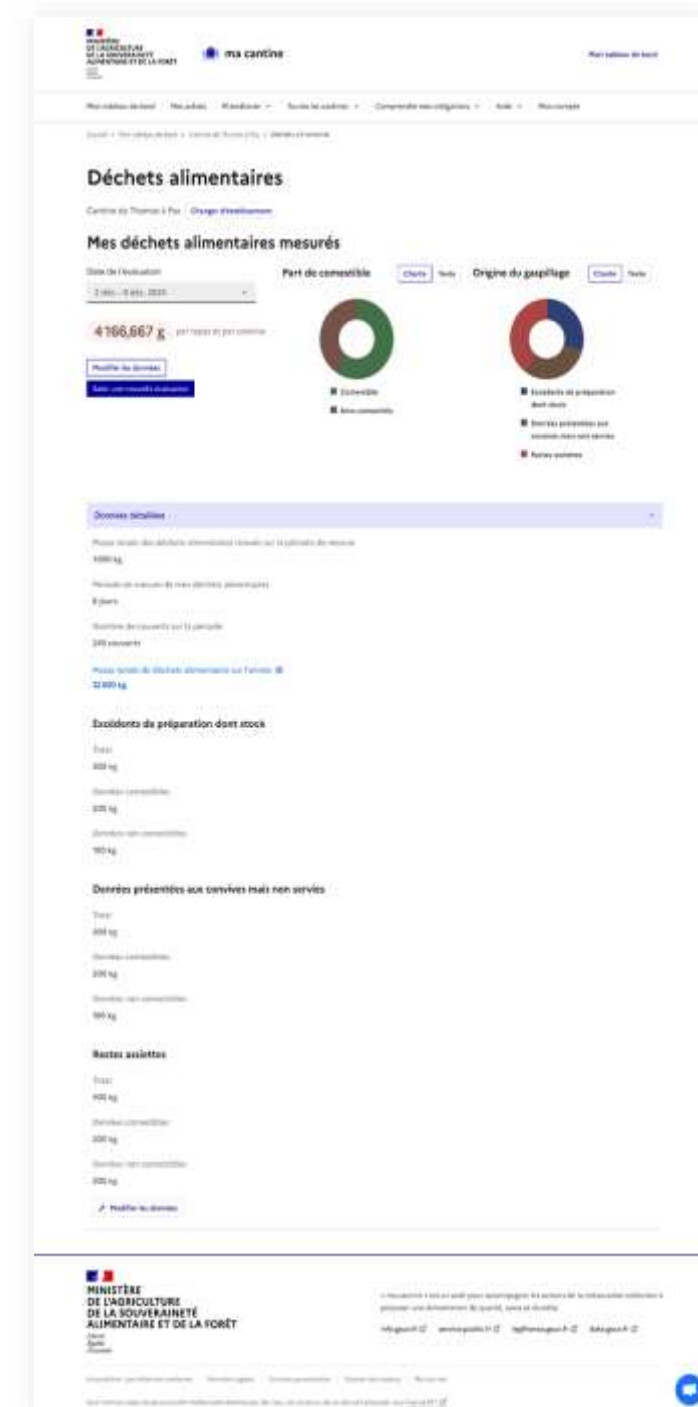
- Par type (préparation, présenté aux convives et non servi, reste assiette)
 - Comestible / Non comestible

The screenshot shows the 'ma cantine' web application interface. At the top, there's a header with the French flag, the logo of the 'MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT', and the 'ma cantine' logo. Navigation links include 'Mon tableau de bord', 'Me déconnecter', 'Mes achats', 'M'améliorer', 'Toutes les cantines', 'Comprendre mes obligations', 'Aide', and 'Mon compte'. The main content area is titled 'Cuisine Test Dauvet' and includes a 'Changer d'établissement' button. A dropdown menu for 'Année' is set to '2024'. Below this, there are tabs for 'Appro.', 'Gaspillage' (selected), 'Menus végétariens', 'Substit. plastiques', 'Info. convives', and 'Établissement'. The 'Gaspillage' tab is active, showing a section titled 'Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires'. It contains a sub-section 'Évaluation gaspillage alimentaire' with a 'Compléter l'évaluation' button. Text explains the obligation to analyze food waste and provides instructions for evaluation. A 'Commencer' button is at the bottom of this section. At the very bottom, there are links for 'Plus de produits de qualité et durables dans nos assiettes' and 'Diversification des sources de protéines et menus végétariens'. The footer includes the ministry logo, a description of 'ma cantine', a code source notice, and links to 'legifrance.gouv.fr', 'gouvernement.fr', 'service-public.fr', and 'data.gouv.fr'.

Visualiser sa progression

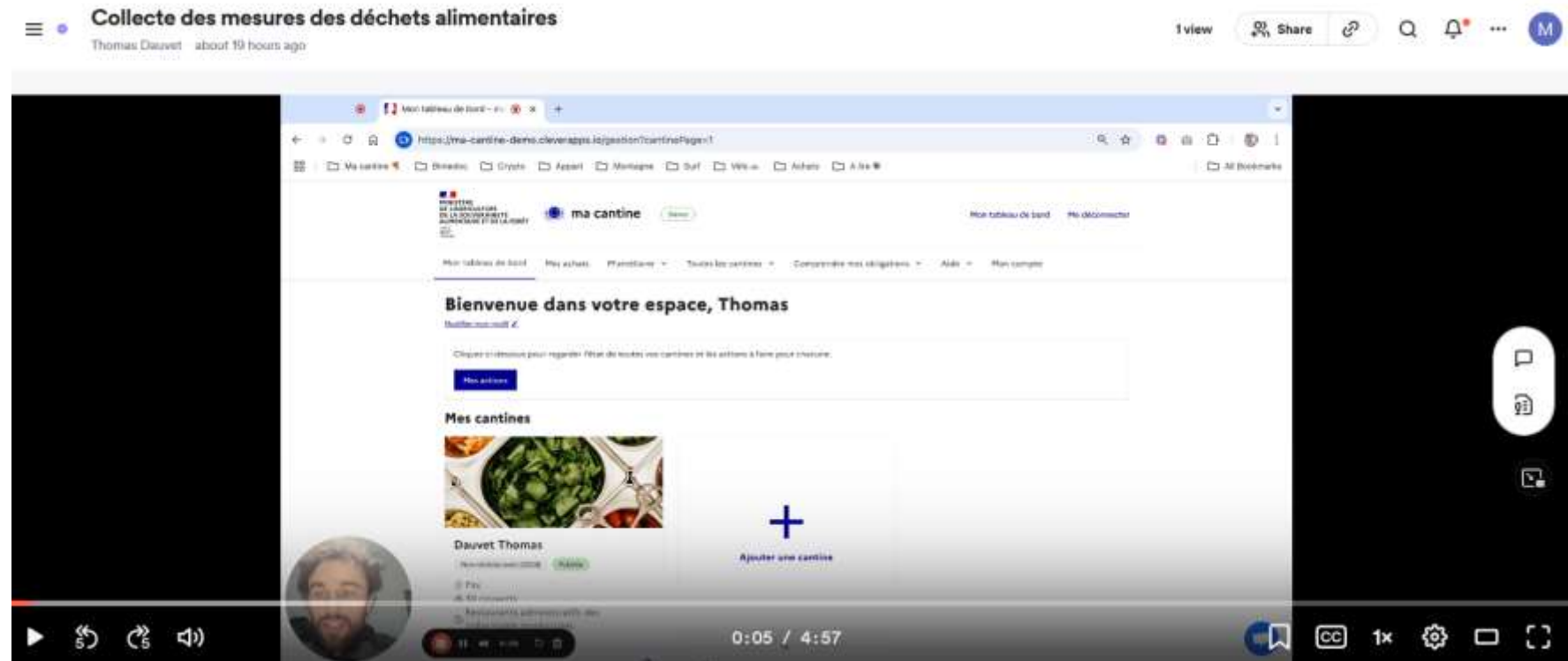
Un graphique permet de voir la répartition des déchets alimentaires, et leurs fractions comestible / non-comestible.

Le coût en g par repas et par convive (estimé à partir des données ADEME)



Vidéo – méthodologie de saisie des données

Cliquez ICI!



Compléments – grand témoin – REGAL Normandie

- ✓ Intérêt de la plateforme *ma cantine*
- ✓ Regard sur *ma cantine*





**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

MERCI DE VOTRE ATTENTION